

Reseptin työohje

PUNAJUURI-BROILERIVUOKA

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,000 KG

Hinta: 2,58 /KG

Valmistuslaite: YHDISTELMÄUUNI

Ei sovi: KASVIS, LA, MAIDOTON

Lisätieto: suolaa 0,6 %

Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine
-----------	-------------	------------

0,200 L	0,200 L	RYPsiÖLJY
4,000 KG	4,000 KG	BROILER, JAUHELIHA
2,750 KG	2,750 KG	SIPULI, TUORE SUIKALE

12,000 KG	12,000 KG	PUNAJUURI, TUORE SUIKALE
3,719 KG	2,500 KG	ANANASMURSKA, SÄILYKE
5,000 L	5,000 L	RUOKAKERMA 15% , VLA
0,150 KG	0,150 KG	SUOLA
0,015 KG	0,015 KG	MUSTAPIPPURI, ROUHE
0,010 KG	0,010 KG	KIRVELI

Työohje

100 an = 5 kpl GN 1/1-65 mm vuokia

Kuumenna sekoittava pata + 120 C:een.

Lisää rypsiöljy.

Kypsennä broilerinjauheliha ja sipulit padassa.

Lisää punajuurisuikeleet ja ananasmurska.

Lisää ruokakerma ja mausteet.

Sekoita varovasti.

Jaa massa vuokiin, yhteen vuokaan 5 kg.

Kypsennä:

Yhdistelmätoiminto, + 150 C, 35 min. 90 % kosteus

Raakapaino yht.: 26,625 KG

Saanto yht.: 25,000 KG

Valmistushävikki: 6,10 %

Jakeluhävikki: 0,00 %