

# Reseptin työohje

## VÄRIKÄS KASVISWOKKI

100 annosta à 300 g

Saanto yht.: 30,000 KG

Hinta: 2,06 /KG

Valmistuslaite: SEKOITTAVA PATA

Ei sovi: GL

Lisätieto: suolaa 0,44 %

Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine
5,500 KG	5,500 KG	VESI
0,100 KG	0,100 KG	KASVISLIEMI, VÄHÄSUOLAINEN
1,000 KG	1,000 KG	SOIJASUIKALE 250G

### Työohje

Kuumenna vesi ja kasvisliemi.

Kaada liemi soijasui kaleiden päälle. Anna turvota 30 min. Valuta turvonneet soijasui kaleet reikävuossa.

0,200 L	0,200 L	RYPPIÖLJY
3,250 KG	3,250 KG	PORKKANA, TUORE SUIKALE
3,250 KG	3,250 KG	KERÄKAALI, TUORE SUIKALE
1,500 KG	1,500 KG	SIPULI, TUORE SUIKALE
3,250 KG	3,250 KG	PAPRIKA,SUIKALE SEKOITUS
1,500 KG	1,500 KG	KELT. PORKKANA,SUIKALE
3,000 L	3,000 L	SAMBAL MANIS

### Valmista wokki pienissä erissä riippuen padan koosta.

Kuumenna sekoittava pata + 120 C:een.

Lisää rypsiöljy.

Lisää kasvikset.

Kuullota kasvikset kovan kypsiksi sekoitin päällä, aluksi kierrosnopeus 45 kier./min edestakainen, jotta tuotteet sekoittuvat hyvin. Lopuksi kierrosnopeus 20 kierr./min.

Lisää valutetut soijasui kaleet. Sekoita.

Mausta lopuksi Sambal Manis-maustekastikkeella (Unilever Food Solutions).

Laita wokki tarjolle GN1/1 - 65 mm vuokiin.

5,000 KG	5,000 KG	VESI
3,000 KG	3,000 KG	SPAGHETTI, MINISPAGHETTI TUMMA
0,100 L	0,100 L	RYPPIÖLJY

Laita raaka-aineet GN 1/1- 100 mm vuokaan.

Yhteen vuokaan:

- spaghetti 3 kg

- vesi 5 L

- rypsiöljy 0,1 kg

Kypsennä spaghetti kovan kypsäksi:

- Painekeittokaappi: 0 bar, 8 min. TAI

- Höyry + 100 C, 8 min.

Tarjoa spaghetti erikseen.

Raakapaino yht.: 30,650 KG

Saanto yht.: 30,000 KG

Valmistushävikki: 2,12 %

Jakeluhävikki: 0,00 %