

GRILLKOTLET LAMBA -JA VASIKALIHAST

Eestlaste tavapärase kotlet on ikka enamasti sealihast valmistatud. Vähem rasvasest ja hõrgust vasika- ja lambalihast valmistatud kotlet on aga kindlasti väärt maitseelamus. Lambaliha segus vasikalihaga loob suurepärase maitsebuketi ja ka need inimesed, kellele lambaliha just eriti mookamööda pole seni olnud, saavad oma maitse-eelistusi korrigeerima hakata.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
3	kg	lambahakkliha	4,80	14,40
2	kg	vasikahakkliha	6,00	12,00
10	tükk	kanamunad	0,15	1,50
0,5	kg	sibul	0,50	0,25
0,05	kg	küüslauk	6,00	0,30
0,10	kg	sinep	3,18	0,32
0,20	kg	petersell	1,50	0,30
0,50	kg	riivsai	2,73	1,37
		maitseained sool, pipar, rosmariin, tüümian		0,80
				31,24€

Üldkogus – 6 kg segu, 5 kg küpsetatud kotlette, 40 kotletti a 125 g. Pakendatud 4 kotletti karbis.

Valmistamisjuhend

1. Lisa hakklihale kõik koostisained ja segada sitkeks taignaks.
2. Vormi kotletid ja seejärel grilli 10 minutit, vahetevahel ümber pöörates. Sisetemperatuur peaks kotlettidel olema vähemalt 72C.
3. Jahuta toatemperatuuril ja seejärel külmikus. Pakkida müügipakendisse.

Säilitustingimused ja aeg – toores kotlet 24 tundi, küpsetatud kotlet 48 tundi , küpsetatud ja külmutatud kotlet 1 kuu

Hinna kalkulatsioon

Ühe 500g karbi omahind

Tooraine	31,24 jagada 10 pakendit	3,12
Taara	Kartongkarp	0,11
Etikett		0,19
töötasu	2h X 3,00 = 6,00, plus sots maks 33% 1,98, kokku 7,98 Jagada 10	0,80
Muud kulud	Elekter ja gaas 2€, üldkulu 2€, 4€ jagatud 10	0,40

4,62€

kilo hind – 9,24€

Tehnoloogiline skeem: külmutatud kotletid

