

## MAITSESOOL

Et perenaise või koka elu lihtsam oleks, on alati kaval kasutada maitsesoolasid. Ja et nende valmistamine sugugi keeruline ei ole, näete antud maitsesoola näite varal. Kui üht liiki maitsesool kord juba tehtud on, võib alati uute- ja uute variantidega katsetada. Toote säilivus ei ole probleemiks.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
1,00	kg	meresool	0,50	0,50
0,01	kg	kuivatatud kukeseen	14,00	1,40
0,01	kg	kuivatatud kadakamari	10,00	1,00
0,01	kg	kuivatatud basiilik	8,00	0,80
				3,70€

**Üldkogus** – 1 kg, 150g purgid, 6 tükki

### Valmistamisjuhend

1. Jahvata kohviveskis kuivatatud kukeseened, basiilik ja kadakamarjad.
2. Sega koostisosad jämeda meresoolaga.
3. Täida purgid.

**Säilitustingimused ja aeg** – toatemperatuuril, 2 aastat

### Hinna kalkulatsioon

### ühe purgi omahind

Tooraine	3,70 jagada 6 purgiga	0,61
Taara	150g purk koos kaanega	0,20
Etikett		0,14
Töötasu	15 minutit - 1€ (3€ tunnis plus sots maks)	0,17
Muud kulud	üldkulu – 1€	0,17
		1,15€

Kilo hind – 7,28€

## Tehnoloogiline skeem: maitsesool

