

KUKESEENED MARINAADIS

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
5,00	kg	kukeseen	3,00	15,00
0,10	kg	paprika	2,96	0,30
0,33	kg	porgand	1,00	0,33
0,67	kg	sibul	0,50	0,34
0,56	l	õunaäädikas	1,82	1,02
0,44	kg	suhkur	0,90	0,40
0,07	kg	sool	0,58	0,04
0,02	kg	küüslauk	5,84	0,12
22,00	tk	Must pipar		0,06
0,02	kg	tšillipipar	19,80	0,40
2,30	l	vesi		
				17,99

Üldkogus – 5,2 kg, s.o. 20 purki netokaaluga 260g

Valmistamisjuhend

1. Kasuta ainult väikeseid kukeseeni. Tükelda koostisained ribadeks. Keeda porgand ja paprika poolpehmeks, lisa sibul, küüslauk, tšilli, maitseained ja seened.
2. Keeda kuni seened vajuvad põhja, siis lisa äädikas.
3. Pane steriliseeritud purkidesse ja kaaned peale, mitte sulgeda. Aseta purgid veevanni. Kuumutada 100C juures 30 minutit. Sulgeda purgid ja asetada tagurpidi jahtuma.

Säilitustingimused ja aeg – toatemperatuuril, 1 aasta

Hinna kalkulatsioonid

ühe purgi omahind

Tooraine	17,99 jagada 20 purgiga	0,90
Taara	240ml purk koos kaanega maksab 0,25	0,25
Etikett	Etikett 0,14, turvariba 0,04, liim 0,05	0,23
Töötasu	2h x 3,00 = 6,00 millele lisandub sots maks 33%, 1.98. Kokku 7,98€ jagada 20 purgiga	0,40
Muud kulud	Elekter – 3€ Üldkulu – 3€ Kokku 6€ jagada 20 purgiga	0,30
Kasum? Käibemaks?		
		2,08€

Kilo hind – 8€

Tehnoloogiline skeem: marineeritud hoidised

