

NAABRITÄDI KÕRVITSASALAT

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
11,00	kg	kõrvits (puhas 7,0kg)	1,00	11,00
		<i>marinaad</i>		
1,50	l	valge veini äädikas	3,00	4,50
1,00	l	õunamahl	2,00	2,00
1,50	kg	suhkur	0,90	1,35
0,01	kg	mustpipratera (100 tk)	11,67	0,12
0,01	kg	vürts (50 tk)	11,67	0,12
1	pk	sinepiseemned	2,00	2,00
1	pk	kaneelikoor	3,00	3,00
				24,09€

Üldkogus – 7,2 kg, s.o. 24 purki netokaaluga 420g.

Valmistamisjuhend

1. Puhasta kõrvits ja lõika ribadeks.
2. Vala keedunõusse õunamahl, äädikas, suhkur ja keeda läbi. Tõsta kõrvitsaribad marinaadi ja keeda tasasel tulel klaasjaks (~ 5 min.) Tõsta kõrvits steriliseeritud purkidesse.
3. Pane vürtsid ja sinepiseemned marli sees marinaadi sisse, keeda 5 min. Seejärel võta vürtsid välja ja vala marinaad kõrvitsa peale ja sulge purgid. Pööra tagurpidi ja lase jahtuda.

Tehnoloogiline skeem ja olulised toiduohutuse parameetrid – vaata üldskeem

Säilitustingimused ja aeg – 1 aasta toatemperatuuril

Hinna kalkulatsioon

ühe purgi omahind

Tooraine	24,09 jagada 24 purgiga	1,00
Taara	400ml purgi hind koos kaanega on 0,32	0,32
Etikett	Etikett 0,14, turvariba 0,04, liim 0,05	0,55
töötasu	3h x 3,00 = 9,00 millele lisandub sots maks 33% 2,97 Kokku 11,97 jagada 24 pyrgiga	0,50
Muud kulud	Elekter – 3€, üldkulu – 1€ Kokku 4€ jagada 24 purgiga	0,17
		2,54€

Tehnoloogiline skeem: hoidised

