

MAKSAPASTEET

Kui sea- või veisemaksast valmistatud pasteet tundub liiga igav, soovitame kindlasti astuda maitseelamuste hierarhias samm edasi ja proovida lambamaksa pasteeti. See pasteet sobib nii igapäevaseks leiva- või saiakatteks kui ka presidendi vastuvõtul pakutavate hõrgutiste nimistusse.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
1,00	kg	lambamaks	4,00	4,00
0,30	kg	seapekk	3,00	0,90
0,24	kg	sibul, hakitud	0,20	0,06
0,03	kg	petersell, hakitud	10,00	0,30
0,2	kg	või	6,00	1,20
0,10	l	brändi	12,00	1,20
0,2		vesi		
		vürts, sool, mustpipar, tüümian		0,80
				8,46€

Üldkogus– 2kg, ehk 10 200g karpi pasteeti

Valmistamisjuhend

1. Hauta maks ja hakitud köögiviljad keskmisel tulel umbes pool tundi. Jahuta segu paar minutit. Aja segu läbi hakklihamasina. Seejärel vahusta segu köögikombainis. Protsessi tuleb teha nobedasti, et pasteet ei oleks toatemperatuuril rohkem kui 30 minutit.
2. Kuumuta segu 15 minutit, 72C juures. Jahuta toatemperatuurini ja jaota müügipakenditesse. Pane külmkappi.

Säilitustingimused ja aeg – 2C kuni 6C, 72 tundi.

Hinna kalkulatsioon, kilo hind ja ühe purgi hind omahind

Tooraine	8,46 jagada 10 karpi	0,85
Taara	toidukarp	0,05
Etikett		0,14
töötasu	2h x 3.00 = 6,00 plus sots maks 33% 1,98, kokku 7,98 jagada 10 karbiga	0,80
Muud kulud	elekter 2€, üldkulu 2€, kokku 4€ jagada 10 karbiga	0,40
		2,24€

Kilo hind – 11,20€

Tehnoloogiline skeem: maksapasteet

