

KÜLMUTATUD LAMBALIHA PIRUKAS

Piruka eripära on selles, et ei ole lihtsalt lihapirukas, vaid eristame ka liha sorti, lambaliha või veiseliha. Pirukataigen on valmistatud käsitsi kohalikust nisujahust ning ei ole kasutatud hüdrogeniseeritud rasvu. Sellepärast on ka maitseomadused tunduvalt paremad. Külmutatud pirukat on võimalik küpsetada just söömise ajaks oma koduköögis. Väiketöötajal on raske valmispirukaid realiseerida, sest säilivusaeg on vaid 6 tundi. Külmutatud piruka realiseerimisaeg on aga 30 päeva.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
1,25	kg	nisujahu	0,90	1,13
1,00	kg	margariin	2,80	2,80
1,00	kg	lamba hakkliha	4,80	4,80
0,6	l	vesi		
0,05	kg	sibul	1,00	0,05
0,02	kg	küüslauk	7,00	0,14
0,02	kg	sool	1,00	0,01
0,01	kg	must pipar	14,00	0,14
0,025	l	õli	2,50	0,06
				9,13

Väljatulek – 48 pirukat a 80g tükk, 4 tükki karbis

Valmistamisjuhend

1. Sega jahu ja margariin purutaoliseks massiks, lisa külm vesi ja sool ning sega kõik omavahel. Pane 3 tunniks külmikusse seisma.
2. Kuumuta hakkliha pannil õliga, lisa hakitud sibul, küüslauk, sool ja pipar. Jahuta.
3. Rulli taigen kuni 0,5 cm paksuseks. Võta 15cm läbimõõduga vormiga rattad. Aseta peale täidis ja vormi pirukad. Pirukad pakendada kilesse ja karpi. Külmuta pirukad -18 kuni -25C. Klient ostab külmutatud pirukad ja küpsetab omas ahjus.

Tehnoloogiline skeem ja olulised toiduohutuse parameetrid – vaata üldskeem

Säilitustingimused ja aeg – -18C 30 päeva

Hinna kalkulatsioon

pirukakarbi omahind

Tooraine	9,13 jagada 48 pirukat, 4 tükki karbis	0,76
Taara	Karp pealmine ja alumine pool ja kile	0,09
Etikett	Etikett 0,16, liim 0,05	0,21
Töötasu	2h x 3,00 = 6,00, plus sots maks 33% 1,98 kokku 7,98	0,66

	jagada 12 karpi pirukaid	
Muud kulud	Elekter – 3€ üldkulu – 2€ Kokku 5€ jagada 12 piruka karbiga	0,41
		2,13 €

Kilo hind – 6,65€

Tehnoloogiline skeem: Pirukad

