



VEISE AHJUPRAAD

Kogus 1 tk

KIRJELDUS

Ühe tk mass

Maitsestatud ahjurull konserveeritud kirssidega küpsetuskotis
0,9 kg

PÕHITOORAINE

Koostis

Ained	Kogused kg
Veiseliha	1,0

Valmistamine

Jahutatud veiseliha siirida.

⚡ tooraine sisetemperatuur + 6 °C

SOOLAMINE

Koostis

Ained	Kogused kg
Vesi	2,0
Nitritsool	0,120
Toidufosfaat	0,036
Pipar	0,002
Kardemon	0,002
Kaneel	0,002

Kirjeldus

Kaaluda vesi, mille temperatuur on +2 °C (kasutada jääd temperatuuri alandamiseks).

Laustada fosfaat ja sool. Lisada maitseained.

Pritsida liha soolveega. Sissepritsimise määr on 25%.

VIIMISTLUS JA KÜPSETAMINE

Koostis

Ained	Kogused kg
Konserveeritud kirsid	0,16

Kirjeldus

Soolatud liha lõigata lahti, nii et saaks pärast rulli keerata. Liha peale panna kirsid ja keerata rulli. Vormimiseks kasutada singivõrku. Peale vormimist asetada küpsetuskotti ja pakkida vaakumisse. Kuumtöötlemise viis on ahjus küpsetamine.

⚡ Valmistamise temperatuur on 200 °C

⌚ Küpsetamise aeg on
ca 1 tund 30 minutit