

# Keltainen broilerkeitto

## 100 annosta

Keitot lintu

Ruoka-aineen nimi		Käyttöpaino	Ostopaino	Valmistusohje
Vesi	5,0 L	5,000 kg	5,000 kg	Mitta vesi ja mausteet pataan.
Kasvisliemijauhe	2 dl	0,157 kg	0,157 kg	Kiehauta.
Curry	1 ½ rkl	0,014 kg	0,014 kg	
Kurkuma	3 rkl	0,027 kg	0,027 kg	
Mustapippuri rouhe	1 ½ tl	0,004 kg	0,004 kg	
Suikalekasvis		3,214 kg	3,214 kg	Lisää juurekset kuumaan liemeen.
Porkkana suikale		0,357 kg	0,357 kg	Kuumenna.
Peruna soppapala Jepua		4,429 kg	4,429 kg	Lisää peruna. Kiehauta.
Juustocrema, Garde d'or	1,5 L	1,500 kg	1,500 kg	Lisää juustocrema ja purjosipuli.
Purjosipuli		0,643 kg	0,643 kg	Kiehauta ja mausta yrttimausteella.
Yrttimauste Knorr	2 ¼ rkl	0,029 kg	0,029 kg	Tarkista maku.
Broileri jb. koipir.suik. mar. raaka		3,000 kg	3,000 kg	Kuumenna broilersuikaleet uunissa ja lisää ne keittoon.

<b>Kypsät painot</b>		<b>Raa'at painot</b>		<b>Hinnat verollisia</b>	
Kokonaispaino:	17,272 kg	Kokonaispaino:	18,370 kg	Kokonaishinta:	43,87 €
Annoskoko:	173 g	Annoskoko:	184 g	Annoshinta:	0,44 €
Kypsymishävikki:	6 %			Kilohinta:	2,54 €

<b>Ravintoarvot</b>	Rasva:	7,3 g	Tiamiini (B1):	0,1 mg	
Energia:	139 kcal	Tyydyttyneet:	0,6 g	Riboflaviini (B2):	0,0 mg
	581 kJ	Hiilihydraatti:	10,2 g	C-vitamiini:	8,9 mg
Suola:	1,0 g	Proteiini:	7,9 g	Rauta:	0,8 mg

Ei sovi:

Yhtä annosta kohti