

Koreansk sesambiff



Mängd färdig produkt	9,0	kg
Torr Simsubas - SE	2,68	kg
Salt	130	gram
Sesamfrön	0,27	kg
Vitlökspulver	80	gram
Chilipulver, grovmalen	70	gram
Vetegroddar	0,67	kg
Vatten	2,94	kg
Matlagningsgrädde	0,80	kg
Sambal oelek	130	gram
Japansk soja	270	gram
Rapsolja	0,268	kg
Sesamolja	0,268	kg
Riven ingefära	0,268	kg
Gul lök, hackad	0,94	kg

Rekommenderad portionsstorlek är tempad produkt och snitt vid servering till förskola, grundskola och gymnasium.

Rekommenderad maxmängd i blandningskärl:

Varimixer:

20 liter – 80 portioner

40 liter – 200 portioner

60 liter – 300 portioner

Stimmer 220 liter – 500 portioner

Instruktion:

1. Slå vattnet på Vetegroddarna och låt dra. Under tiden fräs hackade löken i matoljan tills den är mjuk. Tillsätt Sambal, ingefära och sesamoljan, blanda runt. Tag av spisen.
2. Blanda alla torra ingredienser, bas, salt, chilipulver, vitlökspulver samt sesamfrön.
3. Tillsätt groddarna med vattnet. Börja blanda.
4. Tillsätt i följd, Soja, grädde och lökblandningen.
5. Blanda ihop allt till en massa.
6. Forma biffar, vänd i majs mjöl och stek. Kör i ugnen på 150 grader till innertemperatur på 86 grader så de "sätter" sig.
7. Servera förslagsvis med Vildris lite yoghurt och Kimchi