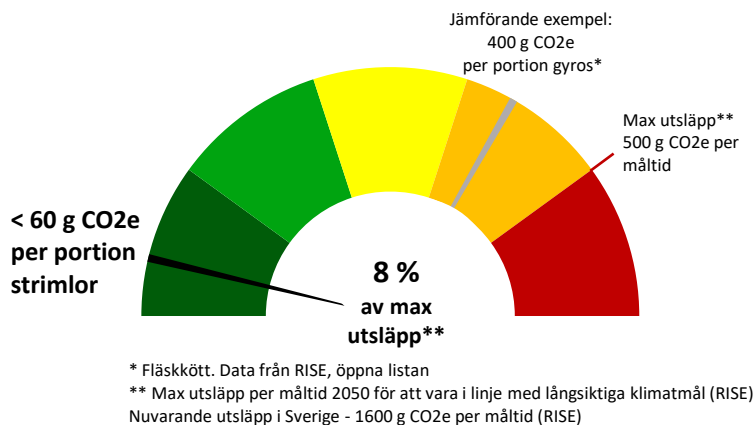


Wok



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

Recept, wokstrimlor

Råvara	100 portion	Enhet
Mängd färdiga wokstrimlor	5,0	kg
Torr Simsubas	2,4	kg
Salt	24	gram
Vitlökspulver	24	gram
Lökpulver	29	gram
Rökt paprikapulver	22	gram
Chilipulver	14	gram
Vatten	1,7	kg
Chilisås	0,4	kg
Grön curry pasta	70	gram
Japansk soja	290	gram
Mörk Kinesisk soja	100	gram
Lime juice	100	gram
Riven ingefära	100	gram
Rapsolja	240	gram

Instruktion:

Blandning kan ske i Varimixer/Björn, kokgryta eller för hand.

Vid blandning i kokgryta glöm inte att ta bort sidovingen. Vi rekommenderar max 20 kg Torr Simsubas per batch vid blandning i kokgryta.

OBS! Vid blandning med sämre omrörning (kokgryta eller för hand) se till att vatten, olja och alla "blöta ingredienser" blandas samman lite innan omrörning startas för bästa resultat.

1. Blanda de torra kryddorna och torra Simsubasen.
2. Blanda därefter i samtliga övriga ingredienser
3. Starta blandningen på låg hastighet och när all vätska gått in i pulvret öka hastigheten.
4. Färdigt efter ca 20 sekunder i Varmixer/Björn (när degen gått ihop till en homogen massa) och ca 2 minuter i kokgryta.
5. Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn.
6. Låt svalna över natten.
7. Skär strimlor i lagom storlek eller använd Hållde Maskin eller motsvarande med lämpligt verktyg och woka tillsammans med grönsaker

Recept, wok

Mängd färdig wok	22,5	kg
Vitlök, hackad	60	gram
Grön chilipeppar, hackad	150	gram
Risvinsvinäger	300	gram
Sesamfrön	40	gram
Färskriven ingefära	140	gram
Sweet chilisås	1,0	kg
Socker	200	gram
Grönsaksbuljong	3,0	kg
Japansk soja	500	gram
Mörk Kinesisk soja	60	gram
Simsu wokstrimlor	5,0	kg
Wokgrönsaker	6,0	kg
Färdigkokta nudlar	6,0	kg

Instruktion, wok

1. Fräs chili och vitlök. Tillsätt sockret och låt smälta.
2. Slå på övriga ingredienser och låt det sjuda i 10 minuter. Red av med maizena.
3. Stek på grönsakerna hastigt i stor panna eller gryta.
4. Tillsätt nudlar, wokstrimlor och woksåsen.
5. Ge allt ett uppkok och servera.