

Mahud ja kaonormid

1. Mahud ja kaalud.....	2
1 U.S. <i>gallon</i> = 4 <i>liquid</i> (<i>vedelik</i>) <i>quarts</i> = 3,785 l.....	3
2. Kilo- või liitrihinna arvutamine.....	4
Valem	4
Kaaluhind.....	4
4. Kogusehinna määramine	5
Valem	5
5. Koguse arvutamine	5
Valem	5
6. Kadude arvestamine	5
Bruto – Neto = Kaalukadu	5
7. Toiduainete kül- ja kuumtöötlemis kaonormide tabel	6
Puuviljad ja marjad.....	11
10. Köögiviljade külmõõtlemisskadu protsentides	13
11. Puuviljade külmõõtlemisskadu protsentides	14
12. Liha, kala ja kanamunade külmõõtlemisskadu protsentides	15
13. Liha ja kala kuumtöötlemiskadu protsentides.....	16
14. Toidu valmistamisel tekkiv kadu (protsentides)	16
15. Portsioni kalkulatsioon.....	17
16. Toiduainete massimõõtude ja mahumõõtude vahekord	18

1. Mahud ja kaalud

Köögis kasutatakse toiduainete mõõtmisel kaalu, kuid sageli on otstarbekam ja kiirem väikeste koguste puhul kasutada erinevaid mahumõõdunõusid, mõõdulusikaid, tee- ja supilusikaid. Mõõtmisel ei tohi olla mõõtevahendil kuhja peal, vajalik on toiduaine lükata ühetasaseks mõõtevahendi äärega.

Mahu- ja massimõõdud ei kattu enamiku toiduainete puhul. Selleks peab oskama kasutada mahu- ja massimõõdu vahelkordade tabelit. See võimaldab paindlikult üle minna ühelt mõõtühikult teisele.

Toidu valmistamisel lõpptulemus sõltub sellest, kui palju mingit toiduainet on kasutatud suhetes.

Ühikutest oleks vaja teada:

l - liiter	sl - supilusikatäis
dl - detsiliiter	tl - teelusikatäis
cl - sentiliiter	g - gramm
ml - milliliiter	mg - milligramm
tk - tükk	B - bruto (ostukaal)
cm - sentimeeter	N - neto (kasutuskaal)

Kaalu ja mahu vahekorrad

1 kg = 1000g	1 cl = 0,01 l
1 g = 1000mg	1 cl = 0,1 dl
1 g = 0,001 kg	1 cl = 10 ml
1 l = 10 dl	1 teetass = 2,5 dl
1 l = 100 cl	1 kohvitass = 1,5 dl
1 l = 1000 ml	1 sl = 15 ml
1 l = 10 dl = 100 ml = 1000 ml	1 tl = 5 ml
1 dl = 0,1 l	
1 dl = 10 cl	1 kcal = 4,18 KJ
1 dl = 100 ml	1000 cal = 4180 J
1 dl = 10cl = 100 ml	1 kcal = 1000 cal

Kaaluühikutest tuleks teada:

1 hunderweigh = 112 pounds (naela) = 50,8 kg

1 U.S. Centerweigh (cwt) = 100 pounds = 45,5 kg

1 stone = 14 pounds = 6,4 kg

1 pounds (lb) = 16 ounes (untsi) = 453,6 g

1 ounes (OZ) = 28,35 g

Ameerika mahuühikud:

1 U.S. *gallon* = 4 *liquid quarts* = 3,785 l

1 *liquid quart* (kvart ehk veerand gallonit) = 2 *liquid pints* = 9,5 dl

1 *liquid pint* = 16 U.S.fl.OZ. = 4,73 dl

1 *cup* = 8 U.S.fl.OZ. = 2,37 dl

1 U.S.*fluid ounce* = 20,6 ml

1 *dry* (kuivaine) *quart* = *dry pint* = 1,1 l

1 *dry pint* = 5,5 dl

1 toop = 4 kortlit = 1,2 l

1 kortel = $\frac{1}{4}$ toopi = 300 g

1 pang = 10 toopi = 12,3 l

Inglise mahuühikud:

1 *gallon* = 4,55 l

1 *pint* = 5,68 dl

1 *cup* = 2,48 dl

1 *ounze* = 28,4 ml

Vanades kokaraamatutes:

1 lood = 13 g

1 nael = 410 g

2. Kilo- või liitrihinna arvutamine

Kilo- või liitrihinna arvutamiseks on vaja teada, kui palju on toiduainet purgis, pudelis või pakis.

Toiduportsjoni hinnaarvutamisel kasutatakse kilo- või liitrihinna.

Kilo- või liitrihind saadakse kaaluhinna jagamisel kaaluga. Kaaluühik on muudetud kilodeks või liitriteks.

Valem

$$\frac{\text{Kaaluhind}}{\text{Kaal}} = \text{Kilo- või liitrihind}$$

Näide:

Tuunikalakonservi netokaal on 250g ja karp maksab 2,10 eur. Tuunikala kilohinna arvutamiseks jagame järgmised arvud

1) $250\text{g} = 0,250\text{ kg}$

2) $\frac{2,10\text{ eur}}{0,250\text{ kg}} = \dots$

4. Kogusehinna määramine

Teatud toiduaine kogusele hinnaarvutamisel on vaja teada kilohinda ja toiduaine kogust.

Kogusehind saadakse, kui toiduainetekogus teisendatakse kilogrammideks või liitriteks ja korrutatakse kilo- või liitrihinnaga.

Valem

$$\text{Kogus} \times \text{kilo-või liitrihinnaga} = \text{Kogusehind}$$

5. Koguse arvutamine

Mõnikord on vaja välja selgitada toiduainete kogus, kui kasutusel on teatud hulk raha.

Koguse saame välja arvutada jagades koguse hinna kilo- või liitrihinnaga.

Valem

$$\frac{\text{Koguse hind}}{\text{Kilo- või liitrihind}} = \text{Kogus}$$

6. Kadude arvestamine

Kaalukadumise põhjendused

Ostukaaluga (B) tähistatakse tooraine kaalu ostmise hetkel. Mõnedele restorani köögis kasutatavatele toorainetele on tüüpiline, et neid käsitledes ja puhastades teatud osa tuleb ära visata või kasutada millekski muuks, kui esialgu oli planeeritud.

Seda osa toorainest kutsutakse kaalu kaoks või mõnikord kaalu muutuseks. Vastavalt see osa toorainest, mis kasutatakse ära toiduvalmistamisel, on kasutuskaal (N).

Kasutuskaaluks kutsutakse retseptuuris ka seda tooraine hulka, mida retsepti järgi kasutatakse.

Valemid:

$$\text{Bruto} - \text{Neto} = \text{Kaalukadu}$$

$$\text{Neto (kasutuskogus)} = \frac{\text{Bruto (ostukogus)} * (100 - \text{kao}\%)}{100}$$

$$\text{Bruto (ostukogus)} = \frac{\text{Neto} * 100}{(100 - \text{kao\%})}$$

$$\text{Külm-töötlemiskao \%} = \frac{(\text{Bruto} - \text{Neto}) * 100}{\text{Bruto}}$$

$$\text{Kuum-töötlemiskao \%} = \frac{(\text{tooraine} - \text{valmistoit}) * 100}{\text{tooraine}}$$

Toiduainete külm- ja kuumtöötlemis kaonormide tabel

Tabel nr 1

Toiduaine nimetus	Bruto g	Külm- töötle- miskadu %	Neto g	Kuum- töötle- miskadu %	Valmistoote Kaal grammi
1	2	3	4	5	6
Kartul :					
toores puhastatud kuni 1 septembrini	125	20	100	-	100
puhastatud , keedetud kuni 1 septembrini	133	20	106	6	100
Toores puhastatud:					
1.sept.- 31. okt.	133	25	100	-	100
1.nov.- 31. dets	143	30	100	-	100
1. jaan- 28-29. veebr	154	35	100	-	100
1. märtsist	167	40	100	-	100
Kooritud ja keedetud:					
1. sept- 31. okt	137	25	103	3	100
1. nov- 31. dets	147	30	103	3	100
1. jaan –28-29. veebr	158	35	103	3	100
1. märtsist	172	40	103	3	100
Koorega keedetud:					
1. sept-31. okt	137	-	137	3+25	100
1. nov- 31. dets	147	-	147	3+25	100
1. jaan- 28-29. veebr	159	-	159	3+25	100
1. märtsist	172	-	172	3+25	100

Praetud kangideks, viiludeks, kuubikuteks:					
1. sept- 31. okt					
1. nov – 31. dets	193	25	145	31	100
1. jaan –28-29. veebr	207	30	145	31	100
1. märtsist	223	35	145	31	100
	242	40	145	31	100
Praetud viiludeks (eelnevalt keedetud koorega) :					
sept- 31 okt					
nov- 31. dets	165	3+25	120	17	100
jaan- 28-29. veebr	177	3+30	120	17	100
märtsist	190	3+35	120	17	100
	206	3+40	120	17	100
Praetud viiludeks, kuubikuteks poolvalmis raguu jaoks:					
1. sept- 31. okt	160	25	120	17	100
1. nov- 31. detsember	171	30	120	17	100
Praetud fritüüris kangidena:					
1. sept- 31. okt	267	25	200	50	100
2. nov- 31. dets	286	30	200	50	100
1. jaan- 28-29. veebr	308	35	200	50	100
1. märtsist	333	40	200	50	100
Praetud fritüüris ribadena:					
1. sept- 31. okt	333	25	250	60	100
1. nov- 31. dets	357	30	250	60	100
1. jaan- 28-29. veebr	385	35	250	60	100
1. märtsist	417	40	250	60	100
Praetud tükkidena:					
1. sept- 31. okt	191	25	143	30	100
1. nov – 31. dets	204	30	143	30	100
1. jaan- 28-29. veebr	220	35	143	30	100
1. märtsist	238	40	143	30	100
Praetud küüslauguga:					
1. sept- 31. okt	208	25	156	36	100
1. nov- 31. dets	223	30	156	36	100
1. jaan- 28-29. veebr	240	35	156	36	100
1. märtsist	260	40	156	36	100
Kartulikrõpsud:					
1. sept- 31. okt	392	25	294	66	100
1. nov- 31. dets	420	30	294	66	100
1. jaan- 28-29. veebr	452	35	294	66	100
1. märtsist	490	40	294	66	100
Koorega küpsetatud kartul	125	0	125	20	100

Koorega küpsetatud ja siis kooritud	167	0	167	40	100
KÖÖGIVILJAD					
Artišokk keedetud	236	50	118	15	100
Keedetud peedilehed	224	20	179	44	100
Basiilik värsked	119	16	100	-	100
Baklaaan värsked					
toored, puhastatud	118	15	100	-	100
toored hakkmassiks valmistatud	105	5	100	-	100
rõngasteks praetud, nat.	142	5	135	26	100
jahus paneeritud, praetud	135	5	128	22	100
koorega küpsetatud	137	-	137	27	100
Kaalikas:					
värsked	140	22	109	8	100
keedetud, hautatud viiludena, kuubikutena	167	22	130	23	100
kuumutatud ribadena	167	22	130	23	100
Hernes					
värsked ,keedetud	109	-	109	8	100
konserveeritud	154	35	100	-	100
külmutatud, keedetud	109	-	109	8	100
kuivatatud, keedetud	42	-	42	140	100
Konserveeritud kapparid	200	50	100	0	100
Varane keedetud nõges	244	18	200	50	100
Valge peakapsas					
toores, puhastatud	125	20	100	-	100
hakitud tükeldatud	139	20	111	10	100
keedetud tervete peadena	136	20	109	8	100
küpsetatud tükkidena hautatud	139	20	111	10	100
hakkmassiks praetud varane	159	20	127	21	100
tervelt keedetud(kapsarull)	166	20	133	25	100
Brüsseli kapsas					
keedetud kapsalehed	475	75	118	15	100
keedetud kapsapead	182	35	118	15	100
praetud kapsapead	220	35	143	30	100
Nuikapsas					
keedetud	171	35	111	10	100
küpsetatud	192	35	125	20	100
praetud rõngastena	275	35	179	44	100
Savoi kapsas					
värsked puhastatud	128	22	100	-	100
keedetud kapsapea	140	22	109	8	100

Lillkapsas					
värsked, keedetud	213	48	111	10	100
marineeritud (konserv)	182	45	100	-	100
Hapukapsas					
hautatud	169	30	118	15	100
praetud hakkmass	190	30	133	25	100

Värsked kabatšokid					
keedetud	166	33	111	10	100
küpsetatud	191	33	128	22	100
praetud	193	20	154	35	100
Mais					
värsked (keetmine)	532	43	303	67	100
keedetud tõlvik	111	10	100	-	100
konserveeritud	167	40	100	-	100
Mugulsibul					
Värsked kooritud	119	16	100	-	100
Passeritud poolpehmeks	161	16	135	26	100
Passeritud pehmeks	238	16	200	50	100
Praetud fritüüris marineeritud	350	16	294	66	100
	182	45	100	-	100
Roheline sibul					
värsked puhastatud	125	20	100	-	100
passeritud	193	20	154	35	100
Porrulauk					
Keedetud	138	24	105	5	100
passeritud	220	24	167	40	100
Porgand					
Toores puhastatud					
kuni 1 jaanuarini	125	20	100	-	100
alates 1 jaanuarist	133	25	100	-	100
Puhastatud, keedetud					
kuni 1 jaanuarini	126	20	101	0,5	100
alates 1 jaanuarist	135	25	101	0,5	100
Keedetud või hautatud viilud või kuubikud					
kuni 1 jaanuarini	136	20	109	8	100
alates 1 . jaanuarist	145	25	109	8	100
alates 1 . jaanuarist	126	-	126	0,5	100
Keedetud koorega, järgnevalt puhastatud					
kuni 1. jaanuarini	126	-	126	0,5+20	100
alates 1. jaanuarist	134	-	134	0,5+25	100
passeritud porgand (ribadena, viiludena jne.)					
kuni 1.jaanuarini	184	20	147	32	100
alates 1. jaanuarist	196	25	147	32	100

Oliivid	154	35	100	-	100
konserveeritud	182	45	100	-	100
Kurk					
kasvuhoone värsked kurk	102	2	100	-	100
avamaa värsked kurk	105	5	100	-	100
värsked kurk kooritud	125	20	100	-	100
soolakruk	111	10	100	-	100
soolakurk puhastatud	125	20	100	-	100
marineeritud kurk	182	45	100	-	100

Pastinaak					
passeeritud ribade, kuubikute, viiludena	212	25	159	37	100
Magus pipar toores(paprika)					
värsked	133	25	100	-	100
kuumutatud	171	25	128	22	100
marineeritud	200	50	100	-	100
marineeritud tükeldatult	167	40	100	-	100
Mustrõigas	143	30	100	-	100
Petersell					
Juurseller keedetud ja tükeldatud	140	25	105	5	100
Juurseller kuumutatud	212	25	159	37	100
Maitseroheline	135	26	100	-	100
Tomat					
kasvuhoone	102	2	100	-	100
avamaa	118	15	100	-	100
konserveeritud terved	200	50	100	-	100
Rabarber	133	25	100	-	100
Redis					
punane pealsetega puhastatud koorega	159	37	100	-	100
puhastatud koortest	108	7	100	-	100
valge redis puhastatud koortest	133	25	100	-	100
valge redis puhastatud koortest	154	35	100	-	100
Rõigas värsked	143	30	100	-	100
Naeris					
keedetud kuubikud, kangid	145	25	100	8	100
hautatud kuubikud, kangid	173	25	130	23	100
passeritud ribad, kuubikud	173	25	130	23	100
Lehtslat	149	33	100	-	100
Kresssalat	139	28	100	-	100

Punane peet					
puhastatud kuni 1.jaan.	125	20	100	-	100
alates 1 jaanuarist	133	25	100	-	100
puhastatud ja keedetud					
tervena kuni 1.jaanuar	131	20	105	5	100
alates 1 jaanuarist	140	25	105	5	100
keedetud ja tükeldatud					
kuni 1 jaanuarini	136	20	109	8	100
alates 1 jaanuarist	145	25	109	8	100
Koorega keedetud	102	-	102	2	100
Koorega keedetud ja					
puhastatud kuni 1. Jaan.	128	-	128	2+20	100
alates 1 jaanuarist	136	-	136	2+25	100
passeritud ribadena,					
viiludena, kuubikutena					
kuni 1 jaanuarini	201	20	161	38	100
alates 1 jaanuarist	215	25	161	38	100
marineeritud peet	182	45	100	-	100
Spargel värsked keedetud	156	27	114	12	100
Kõrvits					
keedetud	171	30	120	17	100
praetud	183	30	128	22	100
Till värsked	135	26	100	-	100
Uba keedetud	127	10	114	12	100
konserveeritud	167	40	100	-	100
Mädarõigas	156	36	100	-	100
Küüslauk	128	22	100	-	100
Spinat keedetud	270	26	200	50	100
Estragon värsked	286	65	100	-	100
Seller värsked puhastatud	122	18	100	-	100
Sellerijuur passeritud					
kuubikud	234	32	159	37	100
sellerijuur keedetud	184	32	125	20	100
maitseroheline	119	16	100	-	100
Hapuoblikas värsked, keedetud	263	24	200	50	100

Puuviljad ja marjad

Toiduaine nimetus	Bruto kaal g	Kadu külmtöötlusel %	Neto kaal g	Kadu kuumtöötlusel %	Valmistoidu kogus g
1	2	3	4	5	6
Aprikoos (kividega)	116	14	100	-	100

Ananass	182	45	100	-	100
Apelsin (kooritud)	149	33	100	-	100
mahla saamiseks	227	56	100	-	100
Arbuus					
Portsjontükid	111	10	100	-	100
Puhastatud koorest, seemnetest	192	48	100	-	100
Banaan	167	40	100	-	100
Viinamari					
värsk	104	4	100	-	100
mahla saamiseks	128	22	100	-	100
marineeritud	200	50	100	-	100
Rosin	102	2	100	-	100
Kirss					
varrega	102	2	100	-	100
varreta	105	5	100	-	100
ilma kivita	118	15	100	-	100
marineeritud	182	45	100	-	100
Granaatõun	167	40	100	-	100

Pirn					
värkse, südamikuta	111	10	100	-	100
südamikuta, kooreta	137	27	100	-	100
keedetud, südamikuta	139	10	125	20	100
keedetud kooreta, südamikuta	171	27	125	20	100
marineeritud	182	45	100	-	100
Pohl	111	10	100	-	100
Melon					
värsk , seemneteta	130	23	100	-	100
puhastatud koorest, seemnetest	156	36	100	-	100
Aedmaasikas	118	15	100	-	100
mahl koos viljalihaga	127	21	100	-	100
Metsmaasikas	106	6	100	-	100
Vaarikas	118	15	100	-	100
Jõhvikad	105	5	100	-	100
mahla saamiseks	147	32	100	-	100
Karusmari	102	2	100	-	100
Sidrun koorimata	111	10	100	-	100
kooritud	164	39	100	-	100
mahla saamiseks	238	58	100	-	100
Mandariin puhastatud	135	26	100	-	100
mahla saamiseks	175	43	100	-	100
Virsikud kivideta	111	10	100	-	100
Ploom kivedeta	111	10	100	-	100
marineeritud	182	45	100	-	100

Punane sõstar	106	6	100	-	100
Valge sõstar	108	7	100	-	100
Mustsõstar	102	2	100	-	100
mahla saamiseks	127	21	100	-	100
marineeritud sõstar	182	45	100	-	100
Mustikas	102	2	100	-	100
mahla saamiseks	169	74	100	-	100
Õun					
õunad südamikuta	114	12	100	-	100
küpsetatud südamikuta	142	12	125	20	100
kooritud ja südamikuta	143	30	100	-	100
keedetud kooreta ja südamikuta	179	30	125	20	100
marineeritud	182	45	100	-	100
Pähklid					
arahiis röstitud	141	25	106	6	100
kreeka pätkel röstitud	236	55	106	6	100
mandel röstitud	177	40	106	6	100
puhastatud mandel röstitud	118	10	106	6	100
pistaatsia pätkel	212	50	106	6	100
Allikas: Сборник рецептов 1982					

10. Kõõgiljade külmõõtlemliskadu protsentides

Tabel 2

Kõõgilja nimetus	eemaldatavad osad	kaalukao %
kartul sept.- dets.	koored	25
kartul jaan.- veebr.	koored	35
kartul alates märtsist	koored	40
Peet kuni 1. Jaan.	koored, kannaosad	20
Peet alates 1.jaan.	Koored, kannaosad	25
Porgand kuni 1.jaan.	koored, kannaosad	20
Porgand alates 1. Jaan.	Koored, kannaosad	25
pastinaak	koored, kannaosad	20
seller	koored, kannaosad	25
mädarõigas	Koored, kannaosad	30
mustrõigas	Koored, kannaosad	30
kaalikas	koored, kannaosad	30
nuikapsas	Koored, lehed	35
värske peakapsas	kannaosad, lehed	20

lillkapsas	kannaosa, lehed	20
roosakapsas	lehed	10
aedoad	otsad, kiud	10
hersed	otsad, kiud	10
mugulsibul	koored, kannaos	16
porrulauk	kannaosa, lehed	15
küüslauk	kannaosa, koored	22
paprikas	kannaosa, seemned	25
kurk	otsad	5
kurk	Koored, otsad	20
tomat	otsad	5
till, petersell	kannaosa	15

11. Puuviljade külmtöötlemiskadu protsentides

Tabel 3

Puuvilja nimetus	Eemaldatavad osad	kaalukao%
apelsin	koored	30
banaan	koored	35
pirn	koored, seemnekoda	20
viinamarjad	varred	4
virsikud	kivi	10
maasikad	lehed, kannaos	15
ploomid	kivi	10
õun	koored	15
õun	koored, seemnekoda	20
melon	Koored, seemnekoda	40
ananass	koored	45
Sidrun	otsad	10
Sidrun	Koored, otsad	39

virsikud	kivi	10
mustikad	kannaosa	2
jõhvikad	kannaosa	5

12. Liha, kala ja kanamunade külmtöötlemiskadu protsentides

Tabel 4

Lihaliik/jaotustükk	Eemaldatavad osad	Kaalukadu %
veisepraad	luu, rasv, kõõlused, kelmed	35
veiselaba	luu, rasv, kõõlused, kelmed	40
veiseselja esiosa	luu, rasv, kõõlused	35
seasingitükk	luu, rasv, kõõlused	35
sealaba	luu, rasv, kõõlused	35
pehmeliha	kelmed, kõõlused	5
maks	kelmed	3
neerud	kelmed, rasv	10
haug	Soomused, sisikond	20
haug	Soomused, sisikond, selgroog	50
luts	Nahk, sisikond	30
lest	Sisikond, uimed	10
lõhe	Sisikond, luud	42
porgan	Sisikond, luud	40
koha	Sisikond, luud	50
hõbeheik	Sisikond, luud	50
tursk	Sisikond, luud	55
mereahven	Sisikond, luud	50
skumbria	Sisikond, luud	40
kalad	nahk	4
räim	Pea, sisikond	35
räim	Pea, sisikond, rood	55
suitsuräim	Pea, nahk, sisikond, rood	60
heeringas	Sisikond, rood, nahk	60

kanamunad	koored	11
-----------	--------	----

13. Liha ja kala kuumtöötlemiskadu protsentides

Tabel 5

Kala ja lihaliik/toote nimetus	Kuumtöötlemisvõtted	Kaalukao %
veisepraad	ahjus küpsetamine	15-30
lihakuubikud	pruunistamine	20
hakkliha	pruunistamine	25
seapraad	Ahjus küpsetamine	35
pehmeliha	keetmine või pruunistamine või hautamine	35
kondine liha (laba)	keetmine ja luude eemaldamine	60
kana	Keetmine, rasva, naha ning luude eemaldamine	70
broiler	Küpsetamine, naha, rasva ning luude eemaldamine	60
maks	pruunistamine ja hautamine	25
kala	Küpsetamine, keetmine, praadimine	20

14. Toidu valmistamisel tekkiv kadu (protsentides)

Tabel 6

Toidu nimetus	Toiduvalmistamise tekkiv kadu toidu üldkogusest %
Supid	5-10
Hernesupp	10
Köögiviljasupp	5
Pajaroad	15
Ühepajatoit	15
Risotod	15
Vormiroad	10 - 15
Hakklhamakaronivorm	15
Hakklihakartulivorm	15
Kaalikavorm	15
Singiköögiviljavorm	10
Maksavorm	15
Räimevorm	15

Lihatoidud kastmes	20
Kanakaste (kuumtöödeldud kanast)	10
Lihatoidud kastmeta	20
Hakklihatoidud	20
Praetud	20
Kalatooidud kastmes	15
Kalatooidud ilma kastmeta	15 - 20
Kalahakkmassist tooted	20
Räimepihvid	15
Keedetud kala	15
Ahjukala	20

15. Portsjoni kalkulatsioon

OH (Bruto hind): ostuhind, eek/kg, eek/l, käibemaksuta.

OK (Bruto): ostukaal, tooraine kogus, mida tuleb osta tegelike kulutuste jaoks, kg-des või l-tes.

KH (Neto hind): eek/kg, eek/l, tooraine hind peale puhastamist, koorimist või peale muud külmtöötlemiskadu.

KK (Neto): kasutamiskaal, kaal peale puhastamist, koorimist või peale muud külmtöötlemiskadu, kg-des või l-tes.

Kao %: kaalukadu %-des, kui palju protsentuaalselt on kadu puhastamise, koorimise või mõnel muul külmtöötlemis viisil.

Müügikasumi %: on kasum, mis jääb ettevõttele ja millest tasutakse palgad, rent, elekter jne. kulud.

Valemid

Hind= ostuhind (OH) x ostukogus(B)

või

Hind= kasutushind(KH) x kasutuskogus(N)

$$\text{Kasutushind} = \frac{\text{ostuhind(OH)} \times 100}{100 - \text{kao\%}}$$

Müügihind = tooraine omahind käibemaksuta+ juurdehindlus% +käibemaks (18%)

Müügihind = tooraine omahind käibemaksuta * koefitsent

$$\text{Müügikasumi\%} = \frac{\text{müügihind(km-ta)} - \text{omahind(km-ta)} * 100}{\text{müügihind(km-ta)}}$$

16. Toiduainete massimõõtude ja mahumõõtude vahekord

Tabel 7

Toiduaine nimetus	1 liiter 1000 ml g	1 dl 100 ml =6,7spl g	1 sl 15 ml =3tl g	1 tl 5 ml g	100 g ml
JAHU JA TANGUTOOTED					
nisujahu	600	60	10	3	165
maisijahu	550	55	8	3	180
odrajahu	550	55	8	3	180
rukkijahu	550	55	8	3	180
graahamjahu	600	60	8	3	165
kartulijahu	800	80	15	5	125
riisijahu	550	55	8	3	180
manna	700	70	10	4	145
sojajahu	450	45	7	2,3	170
piimajahu	450	45	7	2	220
täisterajahu	600	60	8		165
sepikujahu	600	65	9		
kuklijahu	550	65	9		
tatrajahu		60	9		
odrakruubid	800	80	12	4	125
odratangud	600	60	10	3,3	145
tatratang		84			
kaerakang		40			
hirss		90			
läätsed		25			

nisukliid	150	15	3	1	665
nisukliid peened		35	5		
nisukliid jämedad		20	3		
linnased	650				165
HELBED					
kaerahelbed	350	35	5		285-330
kookoshelbed	450	45	8	3	225
maisihelbed	150	15	3	1	665
odrahelbed	310	30	5	2	250
kartulihelbed	620	62			
riisihelbed	300	30	6	2	335
rukkihelbed	310	30	5		250
nisuhelbed	310	30	5		285
nelja vilja helbed	310	30	5		285
nisuidud		30	4. -5.		

Toiduaine nimetus	1 liiter 1000 ml g	1 dl 100 ml =6,7spl g	1 sl 15 ml =3tl g	1 tl 5 ml g	100 g ml
RIISID					
puhruriis	900	90	13	4	110
pikateraline riis	800	85	12		125
sõmer riis	900	90	13	4	110
tume riis	850	80	12		118
SUHKUR					
fariinsuhkur	700	70	10	4	145
puuviljasuhkur	650	65	12	4	155
peensuhkur	850	85	12	4	120

kristallsuhkur	850	85	12	4	120
tuhksuhkur	600	60	9	3	180
tükksuhkur	550	55			155
vaniljesuhkur	600	60	9	3	125
suhkrusiirup	1400	140	20	7	70
pärlisuhkur		60	9		
RASVAD					
tahke või ja margariin	950	95	15	5	105
sulavõi või margariin	900	90	15	5	110
õli	900	90	15	3	110
KAKAO, KOHV, TEE					
kannukohv	400	400	40	6	250
masinakohv	400	40	6	2	250
lahusav kohv	200	20	3	1	500
kakaopulber	400	40	7	2	250
tee	300	30	5	2	333
KERGITUSAINED					
küpsetuspulber		90	15	5	100
sooda		120	18	6	85(100)
kuivpärm			7	2	
presspärm			20	7	

Toiduaine nimetus	1 liiter 1000 ml g	1 dl 100 ml =6,7spl g	1 sl 15 ml =3tl g	1 tl 5 ml g	100 g ml
PIIM JA -TOOTED					
piimapulber	500	50	8.	3	200
piim, rõõsk koor	1000	100	20	8	100
hapukoor	1050	110	20	8	100
kohupiim		100			
kodenspiim			30	12	
Rõõsk koor 10%			22	7	
Rõõsk koor 35%			25	8	
MANDLID, PÄHKLID					
terved mandlid	650	65	10	3	155
jahvatatud mandlid	350	35	5	2	285
puhastatud pähklid	650	65	10	3	155
kookoshelbed		35	5		
mandlilaastud		25-35			
sarapuu pähklid(tuum)		65			
kreeka pähklid(tuum)		40			
Toiduaine nimetus	1 liiter 1000 ml g	1 dl 100 ml =6,7spl g	1 sl 15 ml =3tl g	1 tl 5 ml g	100 g ml
MUUD TOIDUAINED					
kuivatatud oad	800	80			125
kuivatatud herved	700	70			125
riivjuust	350	35-40	5.-6		
rosin	650(500)	65(50)	10(8)		165

riivsai	500	50(45-60)	7	/5)	200
majonees	950	95	15	5	105
makaronid	500	50	10	3	200
maitseained jahvatatud	500	50	7	2	
sinep	1100	110	16	5	90
peensool	1250	125	20	6	80
jämesool	1300	130	25	5	
hirvesarvesool			12	4	125
tomatiketšup	1200	120	18	6	85
aprikoos	600	60			
maisitärklis		55			
kanamunad	880g=20tk				
munavalged	900g= 40tk	3tk	1tk=2sl		
munarebud	1kg=50tk		1tk		
zelatiin	550	55	8	3	165
foreihape			12	4	125
riivitud leib	300	30			
päevalilleseemned		65			
mesi		130	18		
äädikas		100			
siirup		140	20		
kaneel			20	8	
moon			15	5	
liköör			10		
tomatipasta			23	4	

Tabelis olevad andmed saadud kaalumise teel.