Antti Myllys

A'la carte lista
Ravintola Talli

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Joulukuu 2009

MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU
Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences	**Opinnäytetyön päivämäärä** 14.12 2009
Tekijä(t) Antti Myllys	**Koulutusohjelma ja suuntautuminen** Palvelujen tuottamisen ja johtamisen ko.

Nimeke

A'la carte lista, Ravintola Talli

Tiivistelmä

Työni tarkoituksena oli tehdä Ravintola Tallille uusi a'la carte lista, joka tuottaa mahdollisimman vähän hävikkiä ja annosten raaka-ainekustannukset ovat mahdollisimman pienet. Tarkoituksena oli myös tehdä annosten vakiointi hyvin, jotta kokemattomatkin opiskelijat osaisivat tehdä annokset alusta loppuun.

Ravintola Tallilla a'la carte listat on yleensä rakennettu kiireessä ja annoksiin ei ole ehditty keskittymään kunnolla. Annoksien reseptit ovat olleet puolittain valmiita ja niitä ei ole testattu kunnolla tai ollenkaan. Ravintola Tallin a'la carte listan esivalmisteita ei hyödynnetä tarpeeksi hyvin ja niistä tulee suoraan hävikkiä.

Työni oli tuotekehityspainoteinen. Suunnittelin ja toteutin Ravintola Tallille uuden a'la carte listan. Tein työni kolmessa vaiheessa, aluksi suunnittelin listapohjan alustavasti, suunnittelin ja testasin annokset koekeittiössä ja tein reseptiikan annoksille.

Listapohjan sain hyväksytettyä Ravintola Tallin keittiömestari Jukka-Pekka Riipisellä helmikuussa 2009. Sen jälkeen aloitin koekeittiövaiheen ja se kesti kesäkuuhun 2009 asti. Testasin annokset, tein reseptit, ateriakokonaisuuksien kokoamisohjeet, esivalmistelistat ja menukokonaisuudet. Laskin annoksille ja menukokonaisuuksille hinnat. Kateprosentiksi valitsin 80 %.
Listalle valitsin alkuruuiksi, limesmarinoidut katkaravut, tattikeiton, oluthaudutetun porsaan ja porotartarin. Pääruokina on kasvisvarras, paistettua siikaa, Bbq kanaa, viskihärkää ja lampaan kare. Jälkiruokina listalla on lakka crepesit, granaattiomenasorbettia ruusunmarjajäätelön kanssa ja petit fours.

Annoksien raaka-ainekulut sain pidettyä pieninä. Suurimmat raaka-ainekulut ovat lampaan kareella 4,52 euroa ja viskihärällä 4,17euroa, annoksien myyntikate molemmissa on yli 18€. Myyntikateprosentti on reilusti yli 80€ % lukuun ottamatta härkä ja lammas annosta. Pienimmät raaka-ainekulut ovat lakka-crepseillä 0,28 euroa annosta kohti.
Esivalmisteiden määrään vaikutin ohjeiden annoskoolla. Sain tehtyä toimivia reseptejä pienillä annosmäärillä. Pienimmät esivalmisteet ovat alkuruuilla ja suurimmat jälkiruuilla.

Asiasanat (avainsanat)

A'la carte, tuotekehitys, hävikki

Sivumäärä	Kieli	URN
48s.+(liitteet 60s.)	Suomi	

Huomautus (huomautukset liitteistä)

Liitteet sisältävät reseptejä ja annoksien kokoamisohjeita, yhteensä 49 sivua. 4 sivua annoksien kuvia.

Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen	**Opinnäytetyön toimeksiantaja** Mikkelin Ammattikorkeakoulu, Ravintola Talli

DESCRIPTION

MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences	**Date of the bachelor's thesis** 14. 12 2009
Author(s) Antti Myllys	**Degree programme and option** Hospitality Management

Name of the bachelor's thesis

A'la carte list for Restaurant Talli

Abstract

My thesis was to design a new a'la carte list for Restaurant Talli, reduce wastage and raw material expenses and standardize my recipes so that all students could understand them and make the portions by following the instructions.

Restaurant Talli's previous a'la carte lists' items were usually semi tested and assembled in a hurry. Staff didn't have much time to standardize the recipes correctly.

I designed and carried out a new a'la carte list for Restaurant Talli. I designed it in three stages, first I made a portion's shortlist and then designed and preliminarily tested the portions. The final recipes were standardized during and after preliminary tests.

Restaurant Talli's chef de cuisine approved my shortlist in February 2009 and I then started preliminary testing, which lasted until June 2009. I tested portions and made recipes and instructions. I calculated prices for portions. I used 80% as the cover ratio.

My a'la carte list starters are braised pork with beer, cep soup, lime marinated shrimps and reindeer tartar. Main courses: skewer with vegetables, fried white fish, BBQ chicken, whisky beef and rack of lamb. Desserts: cloudberry crepes, cheesecake with chestnuts, pomegranate sorbet and rosehip ice cream and petit fours.

I did manage to cut back expenses, the cheapest material expense is in cloudberry crepes 0,28 euros and most expensive is in rack of lamb 4,52 euros. Most of the portions the cover ratio was over 80%, the biggest sales margin was in whiskey beef and rack of lamb, at over 18 euros.

Subject headings, (keywords)

A'la carte, product development, wastage

Pages	Language	URN
48 pages +60 pages attachments	Finnish	

Remarks, notes on appendices

Tutor	Bachelor's thesis assigned by
Tiina Tuovinen	Mikkeli University of Applied Sciences, Restaurant Talli

SISÄLTÖ

1 JOHDANTO 1

2 TUOTEKEHITYS 2

2.1 Tuotekehitys osana yrityksen liiketoimintasuunnitelmaa 2

2.2 Esitutkimusvaihe 5

2.2.1 Ideointi 6

2.2.2 Oman listan annosten ideointi 8

2.3 Ongelmanratkaisu 9

2.4 Tuotekehitys osana yrityksen strategiaa 11

2.4.1 Tuotekehitys omalla listalla 12

2.4.2 Alkuruuat 12

2.4.3 Pääruuat 17

2.4.4 Jälkiruuat 24

2.4.5 Reseptiikka omalla listalla 30

2.5 Reseptien ja annoksien testaus Viini ja Ruoka kurssilla 31

3 JÄTTEEN SYNNYN EHKÄISY JA JÄTTEEN HYÖTYKÄYTTÖ 32

3.1 Jätteet ja hävikki ravintola-alalla 32

3.2 Esivalmisteluissa tapahtuva hävikki 34

3.3 Hävikin minimoiminen omalla listalla 34

4 KATE – JA KUSTANNUSLASKELMAT 37

4.1 Kate - ja kustannuslaskelmat yleisesti 37

4.2 Arvonlisävero 38

4.3 Annoskohtainen katetuotto 38

4.4 Varaston kirjanpito 39

4.5 Annosten raaka-ainekustannukset ja hinnat 40

5 MENUKOKONAISUUDET JA HINNOITTELU 42

6 POHDINTA 43

6.1 A'la carte listan työstäminen 43

6.2 Tuotekehitysvaihe 44

6.3 Pääsy tavoitteisiin 46

6.4 Kehitysehdotukset 46

LÄHTEET 49

LIITTEET

Liite 1. A la carte lista 2009
Liite 2. Reseptit
Liite 3. Esivalmistelista
Liite 4. Menu kokonaisuudet
Liite 5. Annosten kuvat
Liite 6. Ateriakokonaisuudet
Liite 7. Lehdistötiedote

1 JOHDANTO

Ravintola Tallin a'la carte listan suunnittelu tapahtuu henkilökunnalta muiden töiden ohella, joten se ei ole saanut niin paljon huomioita kuin pitäisi. Aikaa tarkkaan suunnitteluun ja annoksien testauksiin ei ole tarpeeksi. A'la Carte lista nykyään tuottaa hävikkiä ja tuotteiden säilyvyys ei ole parhaimmalla tasolla.

Asiakkaita ei käy tarpeeksi, joten esivalmisteita tehdään turhaan ja kannattavuus ei ole parhainta mahdollista tasoa. Monesti esivalmisteet ovat olleet kylmässä useita päiviä, joten niiden laatu ei ole parhaimmillaan ja myös niiden hyödyntäminen ei ole kovin suurta.

Tarkoituksena on myös miettiä, miten näitä esivalmisteita voisi hyödyntää lounaalla muun muassa suositusannoksissa, pyrin myös miettimään, miten samoja raaka-aineita voi hyödyntää eri annoksissa. Miten saan vähennettyä esivalmisteiden määrää ja sitä kautta hävikkiä. Esimerkiksi voinko hyödyntää pakasteita ja miten pakastaminen vaikuttaa tuotteiden laatuun.

Pakasteita pyrin lähinnä käyttämään niissä tuotteissa, joiden myynti on vähäistä, esim. jälkiruoat ja alkuruuat. Tarkoituksena ei ole käyttää jo valmiita pakasteita vaan tehdä esivalmisteita pakastimeen. Näin niiden säilyvyysaika pitenee ja hävikin määrä pienenee. Tarkoituksena oli myös miettiä vaihtoehtoisia menetelmiä, jotta säilyvyys paranisi ja jälkiruuiksi annoksia, jotka on nopea valmistaa suoraan. Tarkoituksena on parantaa kannattavuutta ja saada hyvät katteet listalle. Pyrin siihen, että mahdollisimman vähän esivalmisteista tulee hävikkiä.

Yritän luoda myös sopivat kokonaisuudet annoksista niin että, alkuruoka, pääruoka ja jälkiruoka yhdessä ovat halvempia kuin erikseen. Näin myynnin pitäisi kasvaa ja myös myytävien annoksien määrä.

Lista tulee käyttöön syksyllä, joten käytän sen kauden tuotteet käyttää hyödyksi, sienet, juurekset, marjat yms. Syksy on siitä hyvää aikaa, että nämä tuotteet ovat halpoja ja niiden saatavuus hyvä.

2 TUOTEKEHITYS

2.1 Tuotekehitys osana yrityksen liiketoimintasuunnitelmaa

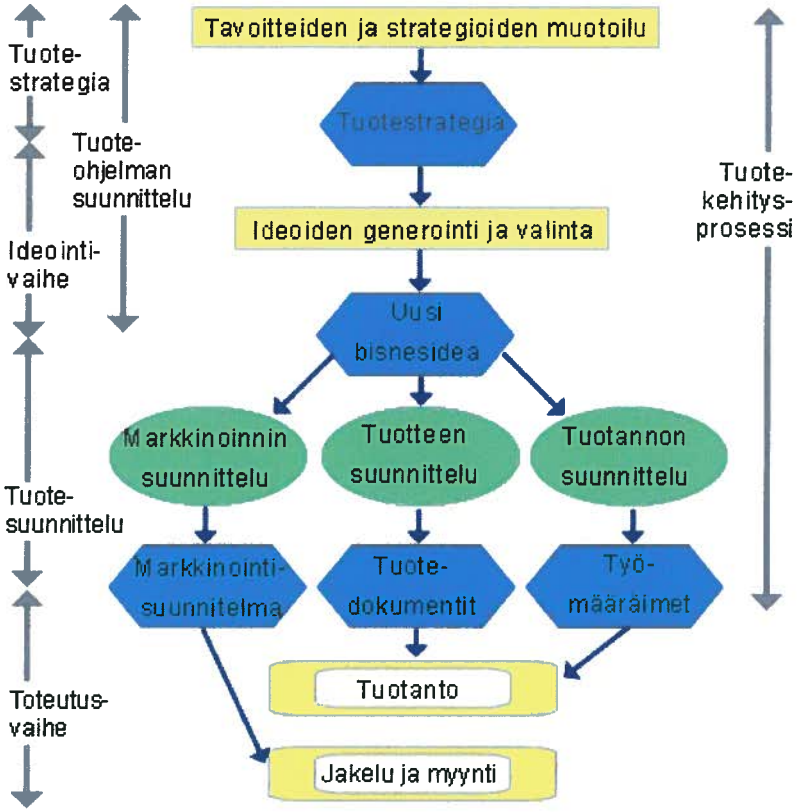
Jukka Tuomi kuvaa tuotekehitystä Juha-Matti Lehtosen Tuotantotalous (2004) kirjassaan näin: Tärkeimmistä liiketoiminnan menestykseen vaikuttavista tekijöistä on onnistuminen tuotekehitystoiminnassa. Tuotteiden rajallinen elinkaari pakottaa yritysten huolehtimaan tuotekehitystoiminnasta. Toimenpiteet voivat kohdistua joko markkinoilla olevaan tuotteeseen tai kokonaan uuteen tuotteeseen. Tuote voi olla asiakkaalle toimitettava laite, palvelu, toiminto, ohjelmisto, takuu tai näiden yhdistelmä. Laajasti katsottuna tuotekehitys on yrityksen tarjooman kehittämistä. Tarjoomalla tarkoitetaan tässä yhteydessä tuotteen, palvelun ja asiakkuuden hallinnan yhdistelmää.

"Termin "tuote" asemasta käytetään myös termiä "hyödyke". Hyödykkeet ryhmitellään käyttötarkoituksensa mukaan kulutus – ja tuotantohyödykkeisiin. Kulutushyödykkeitä hankkivat yksityiset henkilöt ja kotitaloudet omiin tarpeisiinsa. Tuotantohyödykkeitä puolestaan hankkivat yritykset ja yhteisöt muiden tarpeiden tyydyttämistä varten. Sama tuote voi siis käyttötarkoituksesta riippuvasti kuulua molempiin näistä ryhmistä.". (Lehtonen 2004, 246, 247).

Huttu-Hiltunen ym. (1994) kuvaa tuotekehityksen aloittamista näin: Raaka-aineita valittaessa tuotekehitystä varten tulee muistaa laatukriteerit, jotta pystytään hallitsemaan kehitettävän tuotteen laatu, raaka-aineiden toimintavarmuus, raaka-aineiden toimitusvarmuus, tarvittavat varastointitilat ja – astiat ja riittävä raaka-aineiden kiertonopeus. Kehittäminen kannattaa aloittaa reseptistä, joka on tuttu ja toimiva. Reseptistä muutetaan yhtä muuttujaa kerrallaan, esimerkiksi raaka-aineen määrää, näin muuttujien vaikutukset lopputuotteeseen pysyvät hallinnassa.

Koeversioita tuotettavista annoksista tai tuotteista kannattaa tehdä 2 tai 3 ja valita niistä paras jatkoon aistinvaraisin menetelmin. Vertailussa voi käyttää samankaltaista kilpailijan tuotetta. Jatkoon päässeestä reseptistä tehdään vielä yksi tai kaksi vertailevaa vaihtoehtoa, niistä paras valitaan jatkoon ja vaihtoehtoja tehdään lisää, kunnes paras mahdollinen resepti on löytynyt. Tähän vaiheeseen pitää käyttää aikaa, koska kokei-

luannokset ovat pieniä ja raaka-aineiden hukka melko pieni. (Huttu-Hiltunen ym. 1994)



KUVIO 1. Tuotekehitys prosessi kokonaisuudessaan, alun suunnittelusta - lopun myyntiin ja jakeluun.

(Kuopion yliopisto & Savonian ammattikorkeakoulu)

Jonathan Cagan & Craig M. Vogelin kirjassa Kehitä kärkituote, tuotekehitystä kuvataan seuraavasti: Tuotekehitysprosessia voi verrata kalliokiipeilyyn. Kalliokiipeilyssä onnistuakseen tarvitsee asianmukaisia työkaluja, etenemissuunnitelman ja yhdessä työskentelevän tiimin, joka käyttää työkaluja sopivina aikoina. Menestyksekäs tuotekehitys vaatii hyvin suunniteltua prosessia, jossa käytetään työkaluja vaikeassa maastossa selviytymiseksi. Jonathan Cagan ym. jatkaa; Tuotekehitysprosessin tarkoitus on selvitä kunnialla vaivalloisesta alkutaipaleesta ja luoda tuote, joka vastaa asiakkaan tarpeita ja motivaatiota. Alkutaival kattaa tuotekehityksen varhaisimmat vaiheet ja yleisluontoisten tavoitteiden asettelun. Tämän ajanjakson mahdollisimman hyvä hyödyntäminen on ratkaisevan tärkeää kärkituotteiden kehittämisessä. Yritykset, jotka pitävät prosessia kalliokiipeilyn kaltaisena, tietävät, että valmistautuminen ja itse kii-

peäminen ovat yhtä tärkeitä. Markkinoilla menestymiseen, prosessissa tulee käyttää työvälineitä oikein, jotta tuote vastaa tarvetta.

Monet yritykset suhtautuvat tuotekehitykseen ikään kuin se muistuttaisi laskuvarjohyppyä pikemminkin kuin kalliokiipeilyä. Nämä yritykset kuvittelevat, että vapaa pudotus hoituu itsestään. Tuotekehityksen käsittein ilmaistuna ne hyppäävät nopeasti yhteen tuotekonseptiin, josta ne kuvittelevat kykenevänsä kehittämään markkinoitavan tuotteen, jos se vain täyttää valmistuksen laatunormit. Tällainen tuotekehitys onnistuu vain sattumalta. Jos vaivalloista alkutaivalta ei käydä läpi huolellisesti, hyvinkään valmistetut tuotteet eivät menesty markkinoilla. Ne eivät vastaa asiakkaiden tarpeita eivätkä toiveita. (Cagan & Vogel 2003, 34, 35).

Liike-elämän haasteiden takia, yritysten on vaikea säilyttää johtoasemansa jossain tuoteryhmässä, sen takia määritetään uudestaan tuloksellisuuden ja sen varmistavat keinot, jotta halutaan kasvattaa voittoa ja säilyttää sisäinen rakenne, kiinnitetään tasapuolisesti huomioita jatkuvuuteen ja innovaatioihin. Myynti – ja voittotavoitteiden lisäksi pyrkimyksenä on löytää oikeita tuotemahdollisuuksia ja sopivia innovaatioita nykyisten tuotteiden parantamiseksi. Yhdistellä tyyliä ja tekniikkaa sopivassa suhteessa ja suunnitella tuotteita ja palveluita, joita asiakkaat pitävät aidosti arvokkaina ja pyrkiä jo prosessin alkuvaiheessa tekemään paljon päätöksiä, jotta ei tarvitse loppuvaiheessa tehdä paljon korjauksia. Yrityksen tulee laatua ja innovatiivisuutta vähentämättä, pyrkiä lyhentämään läpimenoaikoja, säilyttää ja kohentaa brändipääomaa vahvalla tuotteella ja samalla yhdistää teollinen muotoilu, markkinointi ja tekninen suunnittelu vähentämällä "näkemyskuiluja" ja tuottamalla tuotteita, jotka ovat asiakkaan mielestä hyödyllisiä, käyttökelpoisia ja mieluisia. (Cagan & Vogel 2003, 35.)

Tuotekehitys ei aina ole ollut systemaattista ja sitä tehtiin vain vastaan tulevien ongelmien takia. Monitahoinen luova työ ei sovi menetelmällisesti eikä organisatorisesti jäykkiin kaavoihin. Tuotteiden eliniän lyhentyminen ja kiristyvä kilpailu on ajanut yritykset kehittämään tuotteitaan muita paremmiksi. Toisaalta kiristyvä kilpailu myös lisää yrityksiä vähentämään kehityskustannuksia ja parantamaan laatua yhä edelleen. Markkinointi ja valmistuksen vaatimukset tulee ottaa suunnittelussa huomioon ja liittää tiiviisti osaksi muuta tuotantoprosessia. Oikein suoritettuna tuotekehitys lyhentää

toimitusaikoja, alentaa kustannuksia ja tuottaa kilpailukykyisempiä tuotteita. (Jokinen 1998, 39, 40.)

2.2 Esitutkimusvaihe

Huttu-Hiltunen ym. (1994) mukaan: "Esitutkimuksen tavoitteena on tuotekonseptin selvittäminen; Tuotteen mahdollisimman tarkka luonnehtiminen, mahdollisten riskien kartoitus ja niiden vähentäminen, tuotanto mahdollisuuksien selvittäminen ja liiketoimintaedellytysten kartoittaminen... Markkinoinnin kannalta on tärkeää selvittää asiakastarpeet, lisäksi tuotteen menekki, kilpailutilanne ja hintataso."

Esitutkimus antaa tuotteelle asetetut yksilölliset tuotevaatimukset: Kohderyhmät ja käyttäjät, välttämättömät ominaisuudet käyttäjän kannalta, hinta/laatusuhde, tuotteen käyttö, aistinvaraiset laatuominaisuudet: Ulkonäkö, haju, maku, väri ja rakenne, ravitsemukselliset näkökohdat, käyttöturvallisuus, säilyvyys, markkinoinnissa korostettavat seikat, tuotanto – ja valmistettavuusnäkökohdat, ympäristön vaikutus tuotteeseen, tuotteen vaikutus ympäristöön. Ennen kuin tehdään päätös uuden tuotteen valmistamisesta, tulee selvittää tarvitaanko uusia koneita tai laitteita, jotta uutta tuotetta pystytään valmistamaan. Ennen lisävarustuksen hankkimista, tulee tietää tarvittavien laitteiden määrä, laatu ja hinta ja onko tuotteen valmistus kannattavaa, liiketoiminnalliset edellytykset ja toteutusvaihtoehdot. (Huttu-Hiltunen ym. 1994)

Aloittaessani listan suunnittelua en tiennyt kuinka suuri työ on edessä. Listaa suunnitellessa tulee ottaa huomioon monia asioita, Ravintola Tallilla on niin sanottu "suppea" lista, joka tarkoittaa, että monia samankaltaisia ruokia ei ole, vaan on yksi kala, -liha, -kasvis ja riista annos alku, -pää, - ja jälkiruuissa. Tämä ei helpottanut mietintätyötä. "Suppealla" listalla ei saa olla liian samanlaisia ruokia tai lisäkkeitä, samoja raaka-aineita saa käyttää, mutta ne pitää valmistaa eri tavoilla. "Suppeaa" listaa suunnitellessa tulee tehdä sellaiset annokset, jotka myyvät hyvin ja on houkuttelevia.

A'la carte listalla tulee ottaa huomioon muun muassa minkä tyyppisiä asiakkaita halutaan houkutella syömään ja millaisia asiakkaita käy jo syömässä ravintolassa, mitä heille tarjotaan ja miksi. Raaka-aineet tulee ottaa huomioon ja niiden saatavuus, monta ruokalajia on listalla ja miten ne ovat hinnoittelu. Keittiön ammattitaito, keit-

tiö/koneet/laitteet ovat myös hyvin tärkeä osa listasuunnittelua, listalla ei voi olla vaikeasti tehtäviä ruokalajeja jos keittiönhenkilökunta ei osaa niitä valmistaa tai niiden valmistukseen ei ole tarvittavia laitteita. Erilaiset valmistusmenetelmät ja esille laittotavat tuovat listalle monipuolisuutta ja listasta tulee houkuttelevampi.

A'la carte listan annokset jaetaan myynnin mukaan kolmeen eri ryhmään, A, B ja C.

- A-ryhmässä on ne annokset joita menee eniten. Annoksilla on erittäin hyvä kate. A-ryhmän annoksien raaka-ainekustannukset ovat suuret, mutta hinnoittelulla saa niille hyvän katteen. A-ryhmässä on yleensä mm. pihvit ja muut pääruuat.
- B-ryhmässä on ne annokset, joilla menekki on hyvä, mutta niitä ei mene niin paljoa kuin a-ryhmän annoksia. Ryhmän annoksien katteet ovat hyvät, mutta ryhmän annoksista tulee hävikkiä. Hävikki johtuu tehdyistä esivalmisteista, koska annoksien myynti ei ole niin hyvä kuin a-ryhmän annoksilla.
- C-ryhmä täydentää listan ja annoksien kate on huono ja annoksia menee vähiten. Esivalmisteita ei tehdä juuri lainkaan. Ravintola Tallissa yleensä c-ryhmässä ovat jälki – ja alkuruuat. Pyrin hyödyntämään pakasteita näiden osalta ja saamaan hävikkiä pienennettyä. Pakasteita käyttäessä ruokien säilyvyys paranee ja kun pakastaa ruuan yksittäisiin paketteihin, voi ottaa tarvittavan määrän raaka-ainetta sulamaan.

Asiakkaat voidaan myös jakaa ryhmiin, ihmiset hakevat eri asioita käydessään syömässä ravintolassa.

2.2.1 Ideointi

Virtuaaliammattikorkeakoulun mukaan: Ideointi on luova prosessi, jossa pohditaan miten jonkun asian voisi tehdä paremmin mistä suunnittelu voisi lähteä liikkeelle. Pitää tiedostaa ja analysoida ongelma ja sitä kautta lähteä tiedon hankintaan, mahdolliseen uuteen ideointiin, kypsyttelyyn, kokeiluun ja lopulta valmiiseen toimivaan ratkaisuun…

Ideoinnilla ei ole tarkoitus hakea suoraa ratkaisua vaan kehityksen siemen. Ideaa pitää kehittää, muuntaa, rakentaa ja luoda, sitä kautta löytyy ratkaisuun avain. Kehittäminen

voi loppua ennen kuin se alkaakaan, jos ei tunne tätä eroa. Hyvä idea voidaan tyrmätä aloitus vaiheessa, jos se ei tuota ratkaisua ongelmaan. Ideointivaiheessa ei saa tyrmätä mitään ratkaisua, vaan tulee olla kaikille mahdollisuuksille avoimia. Ideoiden kriittinen tarkastelu tulee myöhemmässä vaiheessa. Idea on siemen, josta voi kasvaa puu. Sitä pitää lähestyä puutarhurin näkökulmasta, ei metsurin...

Ongelmanratkaisuun katsotaan usein kuuluvaksi kolme vaihetta (AIR): tilanteen analysointi (A), ideointi (I) ja ratkaisu (R). Näihin vaiheisiin voi kuulua erilaisia ryhmäideointimenetelmiä." (Virtuaaliammattikorkeakoulu)

Pääryhmät ideoiden tuottamista varten on Tapani Jokisen mukaan: Intuitioon perustuvat menetelmät ja systemaattiset eli diskursiiviset menetelmät.

Intuitiivisissa menetelmissä käytetään hyväksi, toisilla aloilla olevien ilmiöiden kanssa sekä alitajunnasta tietoisuuteen tulevia mielleyhtymiä. Tunnusomaista on, että melko monimutkaisetkin yhteydet yhtäkkiä kirkastuvat. Ratkaisuidea tai idean siemen juolahtaa mieleen tavalla, jota ei pysty täsmällisesti jälkikäteen kuvaamaan.

Diskursiiviset menetelmät ovat systemaattisia. Niissä tietoisesti analysoidaan ja yhdistetään erilaisia ideoita ja näin läpi käydään tietty ajatusketju. Apuvälineenä voidaan käyttää esimerkiksi kaavioita. Diskursiivinen menetelmä ei ole intuitiivisen menetelmän vastakohta, sillä siinä usein ratkaistaan yksityiskohtia intuitiivisesti. Koko ongelma kuitenkin pyritään ratkaisemaan systemaattisesti pienin askelin ja määrätyssä järjestyksessä.

Ideoiden hakumenetelmille on joukko yhteisiä pääsääntöjä, ei saa tyytyä ensimmäiseen ratkaisuun vaan on ideoita käsiteltävä runsaasti, todennäköisyys toimivaan ideaan kasvaa huomattavasti.

Intuitiivinen ajattelu edellyttää lennokasta mielentilaa ja sen saavuttaminen vie aikansa. Arvostelu hävittää lennokkaan mielentilan ja tuomitsee aluksi epärealistisilta tuntuvat ideat, joista edelleen kehitettäessä olisi saattanut tulla hyviäkin ratkaisumahdollisuuksia. Uudet lähestymiskulmat voivat tuoda ratkaisun vaikeaankin ongelmaan, joten on totuttauduttava pois vanhoista ratkaisumalleista.

Ideoiden hakumenetelmiä on lukuisia. Intuitiivisesti painottuneita menetelmiä ovat aivohiiri, Gordonin aivohiiri, kirjallinen aivohiiri 635, muuntelumenetelmä, synektiikka, tuplatiimi ja tuumatalkoot. Diskursiivisesti painottuneita menetelmiä ovat mm. fysikaalisen ilmiön systemaattinen analysointi ja morfologinen analyysi."
(Jokinen 1998, 39, 40.)

2.2.2 Oman listan annosten ideointi

Ensimmäisen pohjan listasta näytin Ravintola Tallin keittiömestari Jukka-Pekka Riipiselle helmikuun 2009 alussa. Jouduin muuttamaan listasta monia ruokia ja poistamaan osan. Ensimmäisen listan suunnittelussa tuli yllättäen kiire ja en itsekkään ollut siihen täysin tyytyväinen. "Suppea" lista myös rajoitti raaka-aineitten määrää, en voinut käyttää liian monia raaka-aineita, jotta kokonaisuus ei olisi kärsinyt. Olisin myös halunnut käyttää hieman erilaisempia ja eksoottisempia raaka-aineita, mutta kun Tallilla on myynti aika heikkoa, jouduin rajoittamaan raaka-aineet hieman tavanomaisimmaksi. Laitoin listalle vain muutamia vieraampia raaka-aineita.

Aloitin listan teon selaamalla lehtiä ja Internetiä, etsin ideoita listaani. Ideoita tuli paljon. Suurin osa niistä oli liian erilaisia, sellaisia, joita ei voisi Tallissa käyttää, koska ne eivät olisi tarpeeksi myyviä. Liian eksoottiset raaka-aineet, ovat myös kalliita, joten annosten hinta olisi tullut liian korkeaksi.

Aluksi mietin listalle alkuruuiksi muun muassa kylmää avokadokeittoa, blinejä ja katkarapusalaattia, jonkinlaista bruchettaa, ankanrintaa. Pääruuissa oli mietinnän alla samantyyppisiä ratkaisuja, kuten lopullisella listalla, ainoastaan kastikkeet vaihtuivat ja lisukkeet. Pihvillä oli vadelmakastike, viskikastikkeen valitsin lopulliselle listalle. Kala-annoksessa kala vaihtui useaan otteeseen, aluksi ajattelin harjusta, mutta sen saatavuus on heikkoa, joten se jäi pois. Saatavuuden takia jäi myös taimen pois, päädyin lopulta siikaan, jonka saatavuus on hyvä ja sitä saa edullisesti pakastettuna. Kala-annoksella oli aluksi hasselbackan perunat ja remouladekastike.

Jälkiruuissa minulla oli aluksi hyvin paljon vaihtoehtoja, esimerkiksi jäätelöinä mietin viskiä, mustikkaa, hunajaa ja piparminttujäätelöä. Muiksi jälkiruuiksi mietin muun

muassa suklaakeittoa mantelilehikäisellä, liekitettyjä hedelmiä, paistettua omenatuore-juustokakkua kanelivaahdolla ja suklaakastanjamoussea.

Listaa suunnitellessa yritin käyttää mahdollisimman paljon syksyn raaka-aineita ja pyrin hyödyntämään lähiseudun tuottajien raaka-aineita tilaamisessa. Ekologisuus on myös yksi teemani listalla, joten listallani ei ole mitään, mikä olisi häviämässä luonnosta liian saalistuksen takia. Ravintola Tallilla on Joutsenmerkki, joten senkin takia jouduin kiinnittämään enemmän huomiota raaka-aine valintoihini ja jätteen hyötykäyttöön/lajitteluun.

Raaka-ainevalinnoilla pystyn vaikuttamaan myös tuleviin asiakkaisiin. Pyrinkin jo tutuista raaka-aineista muodostamaan semmoisia kokonaisuuksia, jotka ovat houkuttelevia ja kiinnitän annosten makuun paljon huomiota. Listalle valitsin semmoisia raaka-aineita, jotka annoksissa täydentävät toisiaan. Tavoite on, että kun asiakas käy syömässä, hän tulee uudestaan myöhemmin.

2.3 Ongelmanratkaisu

Pyrin hyvin luovaan ongelmanratkaisuun ja en tyytynyt aina perinteiseen vaihtoehtoon. Koetin saada listalle erilaisia raaka-aineita ja makuyhdistelmiä. Nykytrendien mukaan ruuat kehittyvät yhä erilaisemmiksi ja keksitään uusia vaihtoehtoja vanhoille.

Helsingin yliopiston Malux-kirjaston mukaan:
"Luovaan ongelmanratkaisuprosessiin kuuluvat seuraavat vaiheet: ongelma, tosiasiat, ideat, ratkaisu, hyväksyttäminen ja toteutus (Fisher, 1990, p. 39; De Luca, 1993; Higgins, 1994, p. 19). Prosessi ei ole lineaarinen, vaan pikemminkin syklinen. Esimerkiksi ongelmaa saatetaan joutua tarkentamaan prosessin aikana useita kertoja. Ideoinnin ja ratkaisun valitseminen on kuitenkin hyvä pitää selkeästi erillään, sillä ideointivaiheessa ratkaisuun kuuluva arviointi tyrehdyttää ideoinnin. Prosessin elementit on siis syytä pitää selkeästi erillään toisistaan. Jokaista luovan prosessin vaihetta varten on kehitetty menetelmiä, niitä voi oppia ja niissä kehittyä. Luovan prosessin ensimmäinen vaihe on itse ongelman tai parannusmahdollisuuden olemassaolon tajuaminen, tunnistaminen tai löytäminen.

Osbornin kysymyslistan käytöllä pyritään irtautumaan tavanomaisilta ajatteluraiteilta. Tavoitteena on, että mietittäessä ongelmaa ja kysymystä, mieleen tulee mahdollisemman paljon uusia vaihtoehtoja. Ideoinnissa toivotaan ravistavan ajatukset liikkeelle"

KÄYTTÖ TOISIIN TARKOITUKSIIN	-sellaisenaan -sopivasti muunneltuna
SOVELTAA	-mikä muu on samanlaista -mitä muuta tästä tulee mieleen -onko ennen tehty samanlaista -mitä voisin kopioida -ketä voisin jäljitellä
MUUNTAA TOISENLAISEKSI	-miten muunnan merkitystä, väriä, kokoa, liikettä, ääntä, tuoksua, muotoa...
SUURENTAA	-miten liioittelen, suurennan, lisään aikaa, lisään väriä, vahvennan, kaksinkertaistan, moninkertaistan, suurennan arvoa, lisään aineksia, kasvatan resistanssia...
PIENENTÄÄ	-miten vähättelen, pienennän, puolitan, mataloitan, virtaviivaistan, vähennän ilmanvastusta, hävitän kokonaan, halkaisen, teen vähempiarvoiseksi...
KORVATA TOISELLA	-kuka tai mikä tilalle -miten muutan aineksia, raaka-ainetta, menetelmää, käyttövoimaa, tuloksia, tuotosta, miten muutan äänensävyä, lähestymistapaa, päätä...
JÄRJESTÄÄ UUDELLEEN	-miten vaihdan osat keskenään, toisesta laitteesta, sijoitan osat uudelleen, vaihdan syytä ja seurausta keskenään...
KÄÄNTÄÄ YMPÄRI	-miten vaihdan positiivisen negatiiviseksi, vastakohdaksi, ylösalaisin, takoperin, päälaelleen, puolia keskenään...
YHDISTÄÄ	-miten yhdistän osat keskenään, teen seoksen, teen yhdisteen, yhdistän ideat keskenään, useampia tarkoituksia yhteen...
TÄYDENTÄÄ	-mitä puuttuu kokonaisuudesta, mikä toisi symmetrian, mitä tarvitaisiin lisää...
POISTAA	-mikä on liikaa, mitä ei tarvita, mikä maksaa paljon, mikä jarruttaa, -mikä ehkäisee tulokseen pääsemistä...

KUVIO 2. Osbornin kysymyslista

(Helsingin yliopisto)

Aluksi minulla oli lampaan kareella tzatziki kastikkeena, huomasin annoksesta puuttuvan jotain, joten testasin sen mustikkakastikkeella. Lopputulos oli hyvä ja annoksesta tuli näin paljon näyttävämpi.

Jälkiruuaksi minun oli laitettava kakku "jossain muodossa". mietin erilaisia vaihtoehtoja sille ja päädyin kastanjajuustokakkuun. Suklaan olin käyttänyt petit fours - jälki-

ruokaan, joten se sitä en voinut käyttää. Perinteinen mansikka ja muut tuorejuustokakut tuntui liian tavanomaisilta, joten sen takia käytin kastanjaa kakkuun.

2.4 Tuotekehitys osana yrityksen strategiaa

Ravintola Tallissa tuotekehitys on iso osa ravintola toimintaa. Uusia ruokia ja reseptejä tulee ammattikorkeakoulun oppilaiden projektiopinnoista ja muista kursseista. Neljän viikon ruokalistaa muutetaan tietyin väliajoin ja

Tuotepolitiikka on osa yrityksen strategista suunnittelua. Yrityksen ylin johto osallistuu tuotekehityksen tuotepolitiikkaan ja tuoteohjelmaa koskevissa kysymyksissä, tuotepolitiikalla tarkoitetaan yrityksen tuoteohjelmaa, jossa resurssit kohdennetaan toiminta-ajatuksen mukaisesti. Tuoteohjelmalla tarkoitetaan suunnitelmaa yrityksen eri elinkaaren vaiheissa oleville tuotteille, toimenpiteinä voi olla esimerkiksi tuotteen poistaminen markkinoilta tai tuotteen edelleen kehittäminen. Strateginen suunnittelu erotetaan varsinaisesta tuotekehitystoiminnasta ja niistä yleensä vastaa eri henkilöt. Usein yrityksen tuotepolitiikasta vastaava henkilö nimittää projektiryhmän toteuttamaan uuden tuotteen kehitystyötä.

Yrityksien tuotekehitys tapahtuu oman yrityksen sisällä, joten prosessien tulokset jäävät vain sen yrityksen käyttöön. Tuotekehityksestä pyritään saamaan systemaattinen ja kehitysprojektit prosessimaisesti toistettaviksi. Näin voidaan hallita epävarmuustekijöitä ja saada toteuttaviksi päätettyjen kehitysprojektille lyhyt läpimenoaika. Tuotekehityksen tuloksien käyttöoikeuksia voi monilla aloilla myös ostaa toisilta, näin tulokset siirtyvät suoraan tilaajalle. Tutkimuslaitokset tai tutkimus- ja kehitystoimintaan erikoistuneet yritykset myyvät tuotekehityspalveluja. Monet yritykset myös ostavat pienempiä yrityksiä ja sulauttavat ne omaansa, näin tuotekehityksen tulokset siirtyvät heille, kyseessä saattaa olla myös tuotevalikoiman täydentäminen, lisäominaisuuksien hankinta markkinoilla olevaan tuotteeseen tai uuden valmistusmenetelmän käyttöönotto.

Tuotekehitys koostuu melkein aina pienten askelten kehittämisestä, eli tuoteparannuksista. Kun kokonaan uusi tuote saatetaan markkinoille, puhutaan tuotantoinnovaatiosta. Uusi tiedostettu asiakastarve ja esimerkiksi patentoitavissa oleva keksintö eivät

sellaisinaan muodosta innovaatiota. Innovaatiolla tarkoitetaan markkinoille saatettua tuotetta, jonka myös asiakkaat hyväksyvät. Noin 80% tuotekehityksestä koostuu pelkästään tuoteparannuksista. (Lehtonen 2004,)

2.4.1 Tuotekehitys omalla listalla

Suoritin annosten testauksen Ravintola Tallin opetuskeittiössä aika välillä Maaliskuu-Toukokuu 2009. Aloitin testauksen listapohjasta, jonka olin saanut hyväksytettyä keittiömestari Jukka-Pekka Riipisellä. En pitänyt kiirettä testausten kanssa, koska halusin tehdä kokeeni huolellisesti. Koekeittiössä testasin annoksien osat ja niiden kokonaisuudet.

LIITE 1. Syksyn 2009 a'la carte lista, sisältää hinnat ja erityisruokavaliomerkinnät.

Pyrin ottamaan huomioon listasuunnittelussa ja annoksien kehitysvaiheessa erityisruokavaliot, yritin saada annoksista mahdollisimman allergia ystävälliset.
"Erityisruokavaliota noudattavien asiakkaiden määrä on viime vuosina selvästi kasvanut kaikessa kodin ulkopuolisessa ruokailussa... Erityisruokavalioasiakkaat tuovat ruokapalvelualalle monenlaisia haasteita ja mielenkiintoista työtä, mutta samalla ne lisäävät keittiön vastuuta ja työmäärää."
(Immonen ym. 2006, 9.)

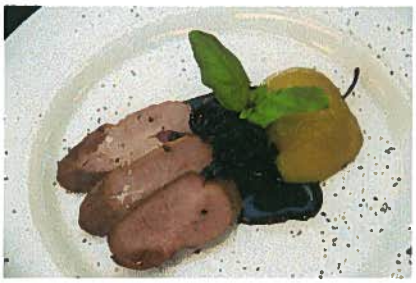
2.4.2 Alkuruuat

Aloitin testauksen alkuruuista. Alkuruokina listallani on tattikeitto, limemarinoituja katkarapuja, oluthaudutettua porsasta ja porotartar. Listalle tuli vielä loppuvaiheessa salaattiannos, se on vanhalta listalta, joten sitä ei tarvinnut testata.

2.4.2.1 Oluthaudutettu porsas, paahdettu omena ja punasipulihilloke

Ensimmäisenä alkuruokana on oluessa kypsäksi haudutettua porsaan sisäfileetä, punasipulihilloketta ja kuumassa uunissa paahdettu omena. Alla olevasta kuvasta näkee,

että liha on ottanut hieman väriä oluesta ja tumma hilloke korostaa vaaleaa lihaa ja omenaa annoksessa.



KUVA 1. Oluthaudutettu porsas, paahdettu omena ja punasipulihilloke (Aki Ilmanen 2009)

Alkuruuat sain lopulliseen muotoon hyvin nopeasti. Olutporsaan ainemäärät eivät menneet aluksi oikein, minun piti testata ohjeen toimivuus useampaan kertaan. Mausta ei tullut aluksi tarpeeksi voimakas, joten keksin pelkästään tavallisen oluen lisäksi käyttää mallasuutetta. Se toi paljon voimakkaamman oluen maun lihaan. Lihan määrä pysyi alusta alkaen samana, alkuruuissa annoskoko on pieni, tein reseptin kolmelle henkilölle. Sama resepti toimii myös isommalla lihamäärällä. Voimakkaamman maun saa jättämällä lihan haudutusliemeen pidemmäksi aikaa.

Punasipulihillokkeeseen käytin vanhaa ohjetta.

Olutporsaan lopputulos: Mielestäni annos jäi vajaaksi, mutta kun olin tekemässä annoksia asiakkaalle, niin huomasin annoksen toimivan hyvin. Liha oli marinoitunut haudutusliemessä muutaman päivän, silloin mausta oli tullut erittäin hyvä. Makukokonaisuudesta tuli hyvä, suolainen oluen makuinen liha, hapokas omena ja makeasipulihilloke sopivat hyvin yhteen. Minulla oli aluksi paljon epäilyjä annoksen onnistumisesta, meinasin poistaa sen listalta, mutta sain hyvin reseptit toimiviksi.

2.4.2.2 Tallin tattikeitto

KUVA 2. Tallin tattikeitto. (Aki Ilmanen 2009)

Tattikeiton kehittelyssä minun piti myös keskittyä enemmän ainemääriin. Tein reseptin yhdelle henkilölle, joten sen takia minun piti tehdä resepti huolellisesti. Ensimmäiseksi tein kokeen, jossa yritin saada annoksen maut kohdalleen, huomasin keitosta tulevan parempi ilman vettä, joten keittopohjaan en laittanut sitä. Testasin mitä mausteita käytän annoksessa. Toiseksi yritin saada annoskoon sopivaksi, pienensin raaka-ainemääriä. Olin ottanut ensimmäisestä testauksesta raaka-ainemäärät ylös ja päättelin siitä, miten minun tulee edetä. Ensimmäiseksi vähensin raaka-aineet puoleen ja usealla testauksella sain oikeat raaka-aine määrät.

Tattikeiton lopputulos: Keiton resepti on aika yksinkertainen sen takia, että se olisi helppo ja nopea tehdä. Sain mielestäni reseptin onnistumaan hyvin, vaikkakin siitä tulee helposti liian suolainen, koska keiton reseptin annosmäärä on yhdelle henkilölle. Minun olisi pitänyt tehdä resepti useammalle henkilölle, jotta keiton maustaminen olisi helpompaa ja ohjeen suurentamisessa tulee ongelmia, koska ohjeessa ei ole suurustusta ollenkaan.

2.4.2.3 Limemarinoidut katkaravut

KUVA 3. Limemarinoidut katkaravut (Aki Ilmanen 2009)

Seuraavana listalla on limemarinoidut katkaravut eli katkarapu ceviche. Laitoin tämän listalle, koska halusin alkuruuaksi helposti tehtävän annoksen, jonka saa tarvittaessa tehtyä suoraan, joka ei vaadi paljoa vaivaa tai aikaa.

Toimittaja Jaakko Raholan ruokasanaston mukaan; ”Monet keittokirjat tuntevat ruokalajin ja kertovat, että kyseessä on eteläamerikkalainen termi, joka tarkoittaa "kylmäkeitettyä" kalaa. Menetelmä on hyvin tunnettu varsinkin Etelä- ja Keski-Amerikassa. Se perustuu siihen tosiseikkaan, että joidenkin hedelmien sisältämät entsyymit aikaansaavat valkuaisaineessa samanlaisen muutosprosessin kuin kuumentaminen. Toisin sanoen, kalan liottaminen hedelmämehussa vastaa keittämistä. Tällä tavalla käsitelty kala voi olla erinomaista syötävää, varsinkin, jos mausteet ovat sopivat. Mutta sana "kylmäkeittäminen" tuntuu liioittelulta. ”

Jaakko Rahola jatkaa; ”Cevichen kotimaissa Etelä-Amerikassa ja Espanjassa käytetään sitruuna- tai limettimehua kalan "kypsentämiseen" muutaman tunnin kylmäliotuksessa. Kyseessä on eri ilmiö kuin hedelmäentsyymeillä käsiteltäessä.”
”Parasta kalaa ceviche-käsittelyyn on valkolihainen kala, kuten turska ja kampelat sekä myös makrilli. The California Seafood Cookbook muistuttaa myös lapamatovaarasta – makean veden kaloja ei saisi käyttää kylmäkypsentämiseen ilman pakastamista.” (Rahola 2009)

Aluksi minulla oli ongelmia saada raaka-ainemäärät kohdalleen. Ensimmäisellä kerralla en mitannut kaikkia raaka-aineita, joten testaus oli sen osalta turha. Limesmarinadin testasin aluksi pelkästään pullotetulla limesmehulla, se ei onnistunut, se vaati liikaa hunajaa peittämään kitkeryyden. Samalla muutin myös tavallisen öljyn oliiviöljyksi. Muutoksilla sain aikaan paremman lopputuloksen, mutta se kaipasi hiomista. Muutin hunajan, chilin ja muiden mausteiden määriä hiukan vielä hiukan ja testasin jokaisen erikseen.

Kurkun, katkarapujen ja purjon määrän sain hyväksi tekemällä annoksen siten, että olin pilkkonut kaikkia valmiiksi, mittasin käytettävän raaka-aineen ja kasasin annoksen martinilasiin. Jos annos jäi liian pieneksi, tein saman uudestaan, mutta isommalla määrällä. Näin sain annoksen raaka-ainemäärät oikeiksi.

Limesmarinoitujen katkarapujen lopputulos: Testasin annoksen martinilasilla, huomasin kun tein annoksia asiakkaille, niin martinilasi ei olisi ollut paras vaihtoehto testaukselle, annos menee yleensä asiakkaalle viskilasissa. Niiden koko ero on pieni, mutta annoksessa sen huomaa, se jää vajaaksi. Kokonaisuutta en voinut maistaa itse kalaallergiani takia, joten makua en voi kommentoida. Ainoastaan pystyin maistamaan marinadin. Koemaistatin annoksen henkilökunnalla ja harjoittelussa olevilla, tein päätökseni heidän kommenttien mukaan.

2.4.2.4 Porotartar ja puolukkacoulis

KUVA 4. Porotartar ja puolukkacoulis. (Aki Ilmanen 2009)

Porotartarin työstämisessä hyödynsin perinteisen tartarkastikkeen ohjetta, tein vaan massasta paksumman ja en käyttänyt ohjeessa kananmunaa, joka tulee perinteiseen kastikkeeseen. Porotartar tehdään kylmäsavuporoleikkeleestä, joten sen takia se on hyvin nopea valmistaa. Ainemäärät pyrin jättämään mahdollisimman pieniksi, jotta, ei synny ylimääräistä massaa, joka jää kylmiöön odottamaan. Resepti on yhdelle henkilölle. Ohjeen sain valmiiksi yllättävän nopeasti. Käytin samaa tekniikkaa kuin limemarinoiduissa katkaravuissa, sain annoksen toimimaan parilla testauksella.

Porotartarin kastikkeeksi valitsin puolukkacouliksen, pääperiaate oli vain muuttaa perinteinen kastike sana hienommaksi. Toimittaja Jaakko Raholan ruokasanaston mukaan; " Coulis, joskus kirjoitettuna hiukan epäranskalaisessa, lähes äänteenmukaisessa muodossa couli, tarkoitti alunperin ohutta, siivilöityä kastiketta tai paistista valuvaa

nestettä. Ravintolakielessä coulis esiintyy ainakin meillä useimmiten marjoista tai hedelmistä tehtynä makeana kastikkeena tai eturuokien tomaattikastikkeena." (Rahola 2009)

Porotartarin lopputulos: Annoksesta tulee näyttävä, jos massa tehdään täysin ohjeen mukaan, niin se pysyy tornina. Makukokonaisuus puolukkacouliksen kanssa oli hyvä.

2.4.3 Pääruuat

Pääruuiksi valitsin listalle kasvisvartaan, paistetun siian, viskihärän, barbeque kanan ja lampaan kareen.

2.4.3.1 Kasvisvarras, fenkolicoucous ja vuohenjuustokastike

KUVA 5. Kasvisvarras, fenkolicouscous ja vuohenjuustokastike (Aki Ilmanen 2009)

Kasvisruuaksi päädyin kasvisvartaaseen, minulla oli monia vaihtoehtoja tilalle, mutta päädyin tähän ratkaisuun. Vartaan voi tehdä niistä kasviksista, joita sillä hetkellä on kaapissa, ohjeeseen olin laittanut tietyt raaka-aineet, mutta asiakas ei näe määriteltyjä kasviksia. Näin säästyy raaka-ainetilauksissa, ei tarvitse varata tiettyjä tuotteita tätä varten. Kasvisruokien menekki on muutenkin ollut heikkoa, joten siihen määritellyt kasvikset menisivät lopulta hukkaan tai niille pitäisi keksiä vaihtoehtoinen käyttötarkoitus.

Kehitin marinadin kasviksille, kokeilin useampia yrttikombinaatioita, päädyin nykyiseen marinadiin kolmannella kokeilu kerralla. Useimmiten marinadista tuli liian mau-

ton, kasvisten oma maku pitää tulla esille, mutta myös marinadin tulee maistua ja vahvistaa kasvisten omaa makua.

Lisukkeeksi valitsin vartaalle fenkolicoucousin, aluksi minulla oli tarkoitus laittaa vain fenkolimausteella maustettua couscousia, mutta se muuttui palaverissa ravintolapäällikkö Minna-Mari Mentulan ja keittiömestari Jukka-Pekka Riipisen kanssa. Näin tuli annokselle lisää kokoa ja se sopii paremmin vartaan kanssa.

Kokeilin couscousin tekoa muutamaan otteeseen ja totesin pakkauksessa olevan ohjeen olevan paras, muutin sitä vain hiukan ja pienensin annosmäärää. Muutokset tulivat veden ja voin määrään, nostin niitä hiukan lopullisessa versiossa. Couscousista tuli aina vähän liian kuivaa, joten tämä toimenpide oli tarpeen.

Kastikkeeksi valitsin vartaalle vuohenjuustokastikkeen, halusin sen olevan voimakas arominen ja runsas. Juusto tuo runsautta kevyeen vartaaseen. Kokeilin kastikkeen tekoa viisi kertaa, aluksi miten teen sen. Huomasin, että vesi ei ole hyvä ratkaisu osaksi kastiketta, joten päädyin siihen, että kastikkeeseen tulee vain vuohenjuustoa ja kermaa, näin mausta tulee täyteläinen. Seuraavaksi testasin muut ainesosat ja mausteet kastikkeelle, huomasin, että vuohenjuuston kuoret ei sula kunnolla kuumassa kermassa, joten ne täytyi poistaa. Testasin toiseen otteeseen ilman kuoria ja hioin maut kohdalleen. Lopuksi tein kokeilun määrällisen kokeilun, pyrin saamaan mahdollisimman pienen määrän kastiketta per. ohje. Yllättäen sain hyvän lopputuloksen heti, olinhan tehnyt jo aiemmin testauksia tällä, joten tiesin suunnilleen mitä haen.

Kasvisvartaan lopputulos: Maku kokonaisuudesta tuli hyvä ja onnistunut, mutta annoksesta tuli liian tavanomainen. Suositusannokseksi lounaalle tämä olisi hyvä, mutta a'la cartea varten ei. Näin jälkeenpäin ajateltuna minun olisi pitänyt valita jokin toinen vaihtoehto tilalle, mutta nyt sen vaihtaminen on liian myöhäistä.

2.4.3.2 Paistettu siika, basilika duchesse ja tartar

KUVA 6. Paistettu siika, basilikaduchesse ja tartar (Aki Ilmanen 2009)

Kalaruuaksi valitsin paistetun siian, aluksi minulla oli siian tilalla harjus, mutta kun sen saatavuus on heikkoa, seuraavaksi ajattelin listalle kalaksi taimenta. Senkään saatavuus ei ole kovin hyvä, joten päädyin lopulta siikaan.
Siian saatavuus on hyvä ja sitä on muissakin tilaisuuksissa, joten se sopi tälle listalle ja minun ei tarvinnut etsiä kalan toimittajaa.

Siialle päädyin duchesse perunaan, se oli jo ensimmäisellä minun suunnittelemallani listapohjalla. Halusin lisukkeeksi tuotteen, joka kestää pakastusta ja on hieman erikoisempi, mitä aikaisimmilla a'la carte listoilla. Kehitin ohjeen itse alusta asti, tein perunamuusin ja lisäsin sen joukkoon yrtit ja kananmunan. Testasin pakastuksen ja sen lämmittämisen annoksia varten, maku pakastuksessa ei muuttunut juuri ollenkaan. Pakastettaessa tuotteita tulee muistaa, että tuote saattaa kerätä makuja muista tuotteista, joten sen huolellinen suojaaminen on hyvin tärkeää.

Kastikkeeksi lopulliselle listalle valitsin tartar-kastikkeen. Aluksi olin ajatellut bechamel-kastiketta, mutta kun siihen tulee vehnäjauhoja niin päädyin lopulta tartariin. Valitsin se myös sen helppouden ja nopean valmistuksen takia. Näin ei tarvitse tehdä esivalmisteita, joten hävikki pienenee.

Lisukkeeksi kalalle valitsin sitrushaudutetun parsakaalin, halusin nopean lisukkeen, joka ei tarvitse esivalmisteita ja joka tuo hieman väriä annokseen. Lopulta huomasin parskakaalin olevan liian väritön tähän annokseen, annos olisi kaivannut jotain punaista kasvislisuketta.

Siika annoksen lopputulos: Koska minulla kun on kala-allergia, niin en pystynyt maistamaan kokonaisuutta sellaisenaan, jouduin tyytymään muiden mielipiteeseen. Mais-

toin muut osat ja huomasin niiden olevan hyviä, mutta huomasin, että annoksesta puuttuu jotakin. Lisuke olisi pitänyt olla jokin toinen, hieman värikkäämpi ja maukkaampi. Enää en voi sitä muuttaa, joten joudun tyytymään tähän.

2.4.3.3 Härän pihvi, savupekoniperunat ja viskikastike

KUVA 7. Viskihärkää, savupekoniperunat, juureslastut ja viskikastike (Aki ilmanen 2009)

Pihvinä listalla on viskihärkä. Valitsin viskikastikkeen härälle, koska itse pidän viskin mausta ja se sopii hyvin naudanlihalle. Alun perin minulla oli vadelmakastike härälle, mutta päädyin tähän ratkaisuun jo ennen kuin aloitin annosten testauksen.
Viskikastike syntyi muutamalla testauskerralla: Aluksi testasin mausteita ja niiden määrää. Kokeilin eri yrtti kombinaatioita: timjami, rosmariini ja mustapippuri: salvia, timjami mustapippuri ja lopuksi timjami, rosmariini, salvia ja mustapippuri. Kaverini Tommi Kainulaisen vinkillä päädyin nykyisiin mausteisin, piti minun ainoastaan testata niiden oikeat määrät. Kokeilin käyttää vaan ainoastaan yhtä yrttiä ja eri pippureiden kombinaatiota. Valitsin yrtiksi rosmariinin ja käytin pippureina: rosee, viher- ja mustapippuria. Kastikkeen mausta tuli näin hyvä ja voimakas.

Perunaksi annokselle valitsin savupekoniperunat, koska halusin pihville ruokaisan lisukkeen, koska annoksessa kasvislisukkeena, ovat vain juureslastut. Aluksi minulla oli savustetut perunat ja pekoni. Testasin perunan savustuksen Ravintola Tallin savustuspöntöllä. Huomasin että, savun mausta tulee liian voimakas, se peitti liikaa muita makuja annoksessa. Seuraavaksi testasin pekonin savustuksen itse, jälleen kerran savun mausta tuli liian voimakas ja peitti liikaa muita makuja. Lopulliseen annokseen valitsin tavallisen pekonin ja tavallisen perunan, ilman savustuksia. Pekonissa itsessään on hieman savun makua, tyydyin siihen. Myynnissä on myös voimakasaromi-

sempaa pekonia, jossa savun maku erottuu hyvin selvästi. Sen hankinta a la cartea varten riippuu täysin keittiömestari Jukka-Pekka Riipisestä tai muusta henkilökunnasta. Itse olen tyytyväinen lopputulokseen, savun maku erottuu heikosti, mutta se sopii pihvin ja kastikkeen kanssa hyvin.

Lisukkeeksi valitsin juureslastut, tätä testasin vain kerran. Alkuperäisessä ohjeessa lastut tehdään rasvakeittimessä. Minun olisi pitänyt testata kokonaisuutta enemmän. Huomasin tehdessäni asiakkaalle annosta, että se tämän lisukkeen kanssa on liian rasvainen. Muutin valmistustapaa, rasvakeittimen sijaan ne tehdään uunissa paahtamalla.

2.4.3.4 Bbq kana, yrttirisotto ja tulinen tomaattikastike ja paprikasalaatti

KUVA 8. Barbeque kana, yrttirisotto, paprikasalaatti ja tulinen tomaattikastike (Aki Ilmanen 2009)

Halusin kana annoksesta tulisen ja mausteisen, siksi valitsin barbeque marinadin kanalle. Aluksi ajattelin kanavarrasta, jolla on barbeque marinadi, mutta käytin varrasta kasvisruokaan, joten se jäi pois.
Kehitin barbeque marinadin, jossa kana pidetään niin kauan kunnes annoksia menee, muistaen kanan säilyvyyden. Marinadin testasin kolmeen otteeseen. Keskityin marinadiin tuleviin aineisiin ja niiden ainesuhteisiin. Ongelmia tuli marinadin tulisuuden kanssa. Siitä tuli liian tulinen jokaisella testauskerralla. Lopulta sain oikeat ainesuhteet. Huomasin, että tuoreen chilin tilalla paremmin toimii chilitahna, se sekoittuu paremmin nesteeseen ja nataa paremmin makua, chilin määrää myös pystyy paremmin kontrolloimaan.

Valitsin yrttirisoton kanalle. Halusin lisukkeen, joka pehmentää kanan marinadin ja kastikkeen mausteisuutta ja tulisuutta. Risoton testaamiseen en käyttänyt paljoakaan aikaa. Huomasin kun lista otettiin käyttöön, ohjeessa ei ollut tarpeeksi vettä. Ohjeella

tuli enemmänkin keitettyä riisiä kuin risotto. Muutin ohjeen veden määrän jälkeenpäin. En laittanut ohjeeseen voita tai parmesanjuustoa, koska halusin annoksesta maidottoman ja gluteenittoman. Voi ja juusto olisi parantanut risoton makua jonkun verran ja antanut oikeanlaisen rakenteen. Tein tämän ratkaisun myynnin takia, nykyään on hyvin paljon allergisia asiakkaita ja ravintolassa ei aina ole annoksia, joita itse haluaisi syödä. Kana-annos on ollut edellisillä listoilla suosittu.

Tulinen tomaattikastike sopii hyvin barbeque marinadin kanssa. Oli vähällä etten saanut kastikkeesta oikeanlaista, halusin siitä lievästi tulisen. Olin tilannut tuoretta chiliä tätä varten ja sain habanero lajiketta. Se ei sovi ollenkaan tähän tarkoitukseen, koska se on liian tulinen, peittää annoksen kaikki muut maut alleen. Onneksi oli varastossa chilitahnaa, käytin sitä testauksessa. Näin jälkeenpäin, käyttäisin tomaattimurskan sijasta joko tuoretta tomaattia tai tomaattipyrettä. Tomaattimurska on hieman liian hapanta ja kastike vaatii sokeria aika paljon. Tuoretta tomaattia käytettäessä kastikkeen väristä tulee hieman liian vaalea ja tomaatit pitää kaltata ennen käyttöä.

Paprikasalaatti on annoksen kasvislisuke, ohjeessa ei ollut oikeastaan mitään kehitettävää, suikaloidut kasvikset vain freesataan pannulla. Vähän mausteita ja öljyä. Valitsin paprikan koska, se sopii hyvin kokonaisuuteen.

Kokonaisuudessa annoksesta tuli mielestäni hieman vajaa, eniten jäi vaivaamaan risotto ja kastike. En testannut niitä tarpeeksi ja ohjeet jäi hieman vajaiksi.
Yllätyin kun Viini ja Ruoka opintojaksolla olijat pitivät annoksesta hyvin paljon. Heistä kaikki sanoi että, annos toimii hyvin. Resepteissä oli vajausta, mutta he huomasivat itse mitä piti lisätä ja sain heiltä suullisesti hyviä vinkkejä muuttaa reseptejä.

2.4.3.5 Lampaan kare, minttuperunat ja mustikkakastike

KUVA 9. Lampaan kare, minttuperunat, bataattiveneet ja mustikkakastike (Aki Ilmanen 2009)

Lampaan kare on viimeinen pääruuista. Aluksi ajattelin lampaan pihviä, jolle kehittäisin lisukkeet, mutta Ravintola Tallin keittiömestari Jukka-Pekka Riipisen ehdotuksen pohjalta päädyin lampaan kareeseen. Lampaan kare on hyvä valinta a'la carte annokseen, koska se tuo näyttävyyttä, se on nopea valmistaa ja maku on hyvä. Ainoastaan esivalmistelussa menee aikaa, koska kare pitää puhdistaa kalvoista ja ylimääräisestä rasvasta. Testaukseen lampaan kareen saaminen oli hieman ongelmallista; en tiennyt, mistä sitä voisi tilata ja tilattava määrä olisi ollut todennäköisesti hyvin suuri. Olin etsimässä kastanjaa kakkua varten Mikkelin Prismasta ja minulla kävi tuuri, lampaan kare oli alennuksessa. Ostin lihaa neljään annokseen, näin sain aloitettua testaukset.

Testasin kaikki kerralla, koska lihaa minulla oli rajallisesti. Aluksi tein kokeet lihan puhdistuksesta ja paistamisesta. Sain lihan paiston kohdalleen toisella kerralla, aluksi liha jäi liian punertavaksi, joten testasin sen uudestaan. Testasin kokonaisuuden alkuperäisen suunnitelman mukaan, kastikkeena oli tzatziki ja sen lisäksi olivat minttuperunat ja bataattiveneet. Huomasin siitä puuttuvan jotain, kuitenkin kaikki sopi keskenään hyvin, aloin miettiä siihen sopivaa muutosta ja sain idean erään virolaisen ravintolan listalta. Minulla oli lihaa vielä jäljellä ja ajattelin kokeilla mustikkakastiketta sille. Tein kastikkeen saman tien melkein loppuun saakka, merkitsin kaikki käyttämäni raaka-aineet huolellisesti ja niiden määrät. Ainoastaan minun piti seuraavalla kerralla keskittyä valmiin kastikkeen määrään, en halunnut tehtävän liikaa kastiketta joka valmistuskerralla, menekki ei ole kovin isoa.

Perunaksi olin valinnut minttuperunat, koska tiesin mintun sopivan hyvin lampaan kanssa. Minulla oli myös erikoisuus mielessä, monellakaan listalla ei ole samantyyp-

pistä ratkaisua. Ohjeen valmistus oli hyvin yksinkertaista ja ei vaatinut kuin yhden kokeilukerran, sain kaikki valmiiksi saman tien, perunan määrän, tekotavan ja maustemäärän.

Bataattiveneiden ohjeen sain myös valmiiksi nopealla aikataululla, testasin kerran tekemäni ohjeen kokonaisuudessaan ja olin tyytyväinen lopputulokseen.

2.4.4 Jälkiruuat

Jälkiruokina minulla listalla on lakka-crepes, kastanjatuorejuustokakku ja sitrusmelba, granaattiomenasorbetti ruusunmarjajäätelön ja omenamelban kanssa ja lopuksi itse tehdyt suklaakonvehdit.

2.4.4.1 Lakka crepes, lakkahillo ja vaniljakerma

KUVA 10. Lakka crepes, lakkahillo ja vaniljakerma (Aki Ilmanen 2009)

Lakka-crepeseihin sain idean crêpes Suzettesta, muokkasin alkuperäistä ohjetta hieman suomalaisemmaksi.
Crepsien ohje syntyi kahdella kokeilukerralla ja testasin samalla niiden liekittämistä. Tein pienimmän mahdollisen lettujen ohjeen: yhteen desiin maitoa yksi kanamuna ja puolidesiä jauhoja. Tätä pienemmillä ainemäärillä teosta tulee liian vaikeaa ja kanamunasta tulee hävikkiä.

Minulla oli jo aluksi idea siitä, että käytän lakkaa listalla, joten päätin sen sijoittaa tähän. Tein ohjeen lakkahillolle itse, olisin voinut käyttää valmista lakkahilloa, mutta silloin olisin päässyt liian helpolla, joten päädyin itse tehtyyn.

Jälkiruoka on hieman liian "vaisu" muihin verrattuna, joten sen liekittäminen salissa tuo sille painoarvoa enemmän. Salissa liekittäminen ei ole vielä mahdollista, koska liekitysvaunuja ei ole, mutta keittiössä se onnistuu.

2.4.4.2 Kastanjatuorejuustokakku ja sitrusmelba

KUVA 11. Kastanjatuorejuustokakku ja sitrusmelba (Aki Ilmanen 2009)

Halusin käyttää kastanjaa listalla sen takia, koska se oli hieman vieraampi raaka-aine minulle. Aluksi minulla oli vaikeuksia löytää kastanjaa; siihen syy oli testausten ajankohta, kastanja on syksyn tuote ja sitä on hyvin vaikea saada keväällä. Lopulta löytyi vakuumiin pakattu tuote ja tein sen pohjalta reseptin. Sovelsin sitruunatuorejuustokakusta lopullisen tuotteen. Sitruuna sopii erittäin hyvin kastanjan kanssa. Vähensin sitruunan määrää ja lisäsin ohjeeseen kananmunan. Kananmunan laitoin siksi, koska halusin kakun paistettavan. Eniten ongelmia aiheutti kastanjan määrä, aluksi se ei tullut tarpeeksi esille ja sitruuna oli liian voimakas. Testasin kakkua viisi kertaa, muutin joka kerta reseptiä hiukan ja päädyin sitten nykyiseen ohjeeseen. Tehdyt kakut laitoin myyntiin informaatio - ja mediateknologian keskuksen Mikpolin kahvioon ja sain sieltä palautetta mausta. Mielestäni tuote onnistui hyvin; alun perinkään sen tarkoitus ei ollut olla kovin makea. En halunnut kakusta perinteistä.

2.4.4.3 Granaattiomenasorbetti, ruusunmarjajäätelö ja omenamelba

KUVA 12. Granaattiomenasorbetti, ruusunmarjajäätelö ja omenamelba (Aki Ilmanen 2009)

Granaattiomenasorbettiin ja ruusunmarjajäätelöön tuli idea Kreikan matkaltani, maistoin siellä kyseisistä raaka-aineista tehtyä likööriä ja huomasin niiden sopivan loistavasti yhteen. Sorbettia aloin kehittää aluksi tuoreesta granaattiomenan hedelmästä. Noin kahdesta kilosta hedelmää sain mehua noin vajaan litran ja aikaa hedelmän perkaamiseen kului paljon. Sorbetin mausta tuli voimakas ja erittäin hyvä, huomasin kuitenkin vaivaa olevan liikaa ja tämä menetelmä ei sopinut. Tyydyin valmiiseen granaattiomenanmehuun ja tein sen pohjalta reseptin. Testasin kahta erilaista menetelmää, valkuaisen kanssa ja ilman. Valkuainen tuo hieman erilaisen rakenteen sorbetille ja väri muuttuu vaaleammaksi. Huomasin värin olevan liian vaalea, tyydyin reseptiin jossa ei ole valkuaista. Ohje on myös paljon selkeämpi ja helpompi tehdä. Minulla oli ongelma saada oikeita ainesuhteita ja sen takia jouduin testaamaan sorbettia noin 8 kertaa. Mausta tuli aina liian mieto.

Lopulliseen reseptiin päädyin samalla viikolla kun lista otettiin käyttöön. Lopputulokseen en ole vieläkään aivan tyytyväinen, mutta kokonaisuutena ruusunmarjajäätelön kanssa se toimii hyvin.
Huomasin näin jälkeenpäin, että granaattiomenanmehua olisi tullut keittää vielä enemmän kuin ohjeessa. Mehun määrä olisi silloin pitänyt olla suurempi, mutta lopputuloksesta olisi tullut parempi.

Ruusunmarjajäätelön ohje syntyi kolmella testauskerralla, valitsin pohjaksi perinteisen creme angleisen ja sovelsin siihen mukaan ruusunmarjan. Creme angleise on kastike, joka tehdään vesihauteessa. ”Creme anglaise on hieno nimi vaniljakastikkeelle. Sitä voi tarjota sellaisenaan tai käyttää monien erilaisten jälkiruokien pohjana." (HK-ruokatalo 2009)

Ohjeessa oleva kananmuna vaatii kypsytyksen ja näin myös rakenteesta tulee oikea. Ruusunmarjaksi valitsin tuotteen, joka tulee valmiiksi soseena pienissä pakastepurkeissa. Lopputuloksesta tuli hyvin pehmeä ja voimakas.

2.4.4.4 Petit fours

KUVA 13. Petit fours (Aki Ilmanen 2009)

Viimeisenä jälkiruokana listalla on suklaakonvehdit. Itse tehtyjen konvehtien kanssa oli ongelmia alusta asti, suklaa vaatii tarkkaa työskentelyä ja käytetyt määrät pitää olla oikeat.

Suklaan työstämisessä ei voi soveltaa ja improvisoida kuin ruuanlaitossa. Se on vaativa raaka-aine joka vaatii tarkasti mitattuja raaka-aineita. Kuiva-aineet ja nesteet tulee mitata grammalleen, joskus jopa kymmenesosien tarkkuudella. Suklaa koostuu kaakaovoista, molekyylirakenne on epäsäännöllinen mutta, samankokoiset. Jäähtyessä ne voivat järjestyä kuuteen eri kidemuotoon. Tavoite on saada rakenne jonka sulamispiste on lähellä ihmisen ruumiinlämpöä 34 °C, suklaa sulaa suussa, mutta pysyy kovana huoneenlämmössä. Tavoitellun 5 kidemuodon saa suklaaseen temperoimalla, eli nostamalla sen lämpötila ensin noin 50 °C ja jäähdyttämällä sen jälkeen 26 °C:een. Emulsio on avain onnistumiseen. Suklaa töissä tehdään paljon sekoituksia: suklaata, kermaa ja voita. Sillä, miten rasva lopuksi yhdistetään, on vaikutusta sekä lopullisen tuotteen ulkonäköön, että rakenteeseen. (Lampén, Jari F. 2009)

Löysin reseptin Patricia Lousadan kirjasta: Ihana Suklaa ja aloitin työstämisen sen pohjalta. Ensimmäiseksi kokeilin korvata väkevän suklaan (yli 70 % kaakaopitoisuus) maitosuklaalla. Tein ohjeen mukaan ja tryffelimassasta tuli maultaan hyvä, mutta se ei jähmettynyt kylmiössä, eikä pakkasessa. Pidin massa noin viikon pakkasessa ja sil-

loinkaan se ei jähmettynyt ollenkaan. Huomasin, että väkevä suklaa on hyvin olennainen osa tryffelin valmistusta. Syy tähän johtuu kaakaopitoisuudesta ja kaakaovoin määrästä.

Seuraavilla kerroilla kokeilin tummasuklaatryffelin ohjetta semmoisenaan, jätin vain ohjeessa olevan praliinin pois. Huomasin ohjeen toimivan ja en ruvennut muuttamaan enää sitä. Lopulliseen versioon muutin ohjeessa olevan alkoholin, rommin sijasta käytin konjakkia. Alkuperäisessä ohjeessa tämän tryffeli oli tarkoitus syödä semmoisenaan, ainoastaan sen päälle tuli kaakaojauhetta. Minun lopulliseen tryffeliin tulee maitosuklaakuori. Kokeilin tryffeliä eri kuorilla, tummasuklaa, valkosuklaa ja maitosuklaa. Tummalla suklaalla tulee mausta hyvin voimakas ja se korostaa tryffelin konjakin makua. Valkosuklaalla mausta tulee hyvin makea ja konjakki ei enää korostu paljoakaan, se häviää makeuden alle. Alun perin minun oli tarkoitus jättää valkosuklaa kuoreksi, yhden tilaisuuden palautteesta päättelin maun olevan liian makea. Muutin konvehdin kuoren maitosuklaaksi ja se sopii tähän erittäin hyvin. Maitosuklaakuori tuo esiin molempien suklaiden maut sopivalla tavalla.

Valkosuklaatryffelin ohjeen löysin myös Patricia Lousadan kirjasta (Ihana suklaa), testasin ohjeen toimivuuden ja huomasin sen toimivan loistavasti. Lopulliseen ohjeeseen muutin alkoholin, coitreaun sijasta käytin triple seciä. Valkosuklaatryffeliä kokeilin myös eri kuorilla, tumma, valko- ja maitosuklaalla. Valkosuklaakuorella siitä tuli todella makea, itselle riitti pelkkä puolikas, joten hylkäsin tämän vaihtoehdon heti. Maitosuklaakuorella maku oli jälleenkerran liian makea, ei niin makea kuin valkoisella, mutta minun makuun se ei ollut. Päädyin lopulta tummaan suklaaseen, se sopi valkoiselle erittäin hyvin ja mausta tuli makea, mutta ei liian ja se korostaa tryffelissä olevaa alkoholia sopivasti. Olisin halunnut vielä kokeilla konvehtia väkevällä suklaakuorella, mutta kun aika oli rajallinen, niin se jäi pois.

Minun ei ollut tarkoitus alun perinkään keksiä tryffelin ohjetta itse, vaan hyödyntää jo olemassa olevia ohjeita. Suklaan työstö vaatii tarkkoja ainemääriä ja oikeita lämpötiloja, sillä on vaikutusta laittaako voin sulatetutun suklaan joukkoon vai sulattaako voin suklaan seassa. Vaikutuksen huomaa lopullisen tryffelin koostumuksessa, se ei jähmety samalla tavalla kylmässä ja se jää kiinni leivinpaperiin, oikeasti tehtynä jähmettyneen tryffelin massan voi kääriä vaikka kääröksi ilman, että se jää kiinni mihinkään.

Levitettäessä sulaa tryffelimassaa jäähdytystä varten sen voi huomata onnistuiko tryffeli. Onnistunut massa ei tartu edes sulana lastaan ja sekoituskuppiin ei jää massaa juuri ollenkaan. Tämä on se mihin pyritään suklaata työstettäessä, mutta se ei haittaa vaikka massa tarttuisikin, silloin vain joutuu jähmettämään massaa pidemmän aikaa jäähdytyskaapissa tai pakkasessa. Jatkokäsittelyssä tryffelimassa sulaa hieman nopeammin ja murtuu helpommin, työskentely hankaloituu hieman, mutta mahdotonta se ei ole.

Konvehtien muotin ostin Tertin kartanosta, Nordic Warren sarjaan kuuluvan tuotteen, sillä on elinikäinen takuu ja siinä on non-stick pinnoite. Ostin muotin omilla rahoilla ja testasin sen toimivuuden useasti, lopulta kun huomasin tuotteen olevan toimiva, sain siitä rahat takaisin Mikkelin ammattikorkeakoululta.

Testasin muottia eri tavoilla; Aluksi kokeilin voidella kuoren suklaan hyvin jäähdytettyyn muottiin, se ei onnistunut kovinkaan hyvin. Sula suklaa ei täyttänyt kaikki kohtia muotista ja työ oli vaivalloista ja aikaa vievää. Testasin myös pursottaa sulan suklaan huoneenlämpöiseen muottiin ja huomasin sen toimivan hyvin, joten päädyin tähän ratkaisuun lopullisessa ohjeessa.

Valmiin konvehdin pois ottamista testasin myös useampaan kertaan; Aluksi pidin muottia jääkaapissa niin kauan, että suklaa oli jähmettynyt, konvehdit eivät irronneet helposti, reilusti yli puolet jäi kiinni muottiin. Aikaa vei myös sulan suklaan jähmettyminen, joten kokeilin laittaa muotin pakkaseen. Tällä kertaa konvehdit irtosivat paljon helpommin, mutta vieläkin jäi muottiin useita konvehteja. Huomasin ajan olevan tärkeää, metalli käyttäytyy pakkasessa siten, että se supistuu kylmentyessä, se siten puskee konvehdin irti muotista. Mitä kauemmin muotti on kylmässä, sitä varmemmin konvehti lähtee irti. Kokeilin jäähdytyskaappia, laitoin kovimmalle pakastukselle ja näin sain pienemmällä ajalla enemmän tuloksia aikaan, muottiin jäi enää vain pari konvehtia koko määrästä.
Konvehtien irti saamiseen muotista vaikuttaa myös se, osuuko tryffeliosa muottiin vai ei. Jos se osuu, irti saaminen vaikeutuu, joten sen laittamisessa tulee olla hyvin tarkka. Tryffeliosassa oleva alkoholi aiheuttaa sen, että se ei jäädy pakkasessa ollenkaan vaan jähmettyy hiukan.

Maistatin konvehteja harjoittelussa olevilla oppilailla ja henkilökunnalla, palaute oli monipuolista. Otin jokaisen mielipiteen huomioon ja tein ratkaisuni niiden perusteella, eniten vaikutti asiakastilaisuus johon konvehdit oli tilattu. Tilaisuus oli kaksi päivänen luentosarja tulevaisuuden haasteista ammattikeittiöissä.

Näitä molempia konvehteja voi tehdä muillakin kuorilla kuin ohjeessa, se ei muuta reseptiä mitenkään. Ainoastaan maku muuttuu, joten näitä voi yhdistellä tilaisuuksien mukaan.

Resepteissä olevien kuoren suklaan tarvittu määrä saattaa vaihdella, määrä riippuu siitä minkä kokoisen tryffelin tekee muottiin, joten ne määrät ovat vain arvio siitä. Tryffelin koolla myös voi vaikuttaa konvehdin makuun hyvin, ainoastaan liian iso tryffeliosa voi vaikeuttaa valmiin konvehdin irti saamista muotista.

2.4.5 Reseptiikka omalla listalla

Tein annoksien reseptit aromi-ohjelmaa käyttäen. Pyrin tekemään reseptien ainemääristä mahdollisimman tarkat ja teko-ohjeista sellaiset, että ne ovat ymmärrettävissä myös semmoisen, joka ei ole paljoa tehnyt töitä ravintolan keittiössä.

LIITE 2. Annoksien reseptit työohjeineen alkuruuista jälkiruokiin.

Annoksia testattaessa kirjoitin aina ylös käytetyt raaka-ainemäärät, mittasin kaikki käytetyt raaka-aineet, paitsi mausteet. Mausteet menettävät tehoaan ajan myötä, avatussa pakkauksessa ilma, kosteus ja lämpötila vaikuttavat mausteisiin makua heikentävästi. Sama määrä mikä toimisi nyt, ei välttämättä toimi useamman kuukauden päästä jos käytetään samassa purkissa olevaa maustetta.

Meiran kotisivujen mukaan; ”Mausteiden pahimpia vihollisia ovat valo, lämpö, ilma ja kosteus. Valo haalistaa mausteiden väriä. Herkimpiä valolle ovat yrtit ja voimakkaan väriset mausteet kuten paprika. Ilma edesauttaa eteeristen öljyjen haihtumista, ja lämpö puolestaan muuttaa mausteiden makua. Liedeltä nouseva höyry kostuttaa mausteet ja saa ne paakkuuntumaan. Väärän säilytyksen vuoksi mausteiden aromit saattavat

haihtua jo muutamassa viikossa. Säilyvyys vaihtelee mausteiden öljypitoisuuden mukaan."

Toinen syy miksi mausteita en mitannut on niiden hyvin vähäinen määrä, tarkkaa tulosta ei kuitenkaan saa, mittarin olisi pitänyt olla hyvin tarkka.

Kirjoitin annoksien reseptit samaan aikaan kuin testasin annoksia, tein muutokset sitä mukaan miten resepti kehittyi. Tein reseptit annosten joka osiosta ja annosten kokoamisohjeet.

Eniten vaikeutti reseptien kirjoittamista se, että tein listan yksin ja kun sitä tekee pitkään niin alkaa ns. tulla "sokeaksi" sille, pieniä virheitä ei huomaa ja mittaaminen ei ole enää niin tarkkaa. Sen takia tässä olisi hyvä olla toinen apulaisena, joka antaisi sen toisen näkemyksen.

2.5 Reseptien ja annoksien testaus Viini ja Ruoka kurssilla

Viini ja ruoka kurssilaiset tekivät osan annoksista ja testasivat niitä eri viinien kanssa. Annoksina olivat alkuruuista porotartar, limesmarinoidut katkaravut ja tattikeitto, lisänä oli myös edellisen listan Tallin rapea vihersalaatti. Pääruokina oli viskihärkä, Bbq kana, paistettu siika ja lampaan kare. Jälkiruuista lakka-crepesit, petit foursit, ruusunmarja jäätelö ja granaattiomenasorbetti.

Kurssilaiset tekivät annokset keittiömestari Jukka Moilasen johdolla. Kuulin, että annoksien resepteissä oli hieman pieniä virheitä. Annoksia ei pysty suurentamaan oikein koska, ne olivat tehty pienille määrille. He suurensivat kaikki reseptit 10 henkilölle. Osa kastikkeista ja keitto jäi liian löysiksi, joten he joutuivat suurustamaan keittoa. Muutenkin osassa annoksista raaka-ainesuhteet ei toimineet kunnolla suurentamisen jälkeen.

Eniten tuli palautetta siitä, että olin jättänyt suolan, mausteiden ja sokerin määrät pois resepteistä. Oikeaa suhdetta ei saa kuin maistamalla, kun annoksiin menee vain muutamia grammoja maustetta, niin sitä on hyvin vaikea mitata ja mausteet ei pysy niin voimakkaina kuin ne ovat paketin avatessa.

Kokonaisuudessaan sain hyvää palautetta, eniten tykättiin bbq kana annoksesta. Olin viimeisellä kerralla osaksi mukana ryhmän kanssa ja sitä kautta sain verbaalista palautetta. Pyysin myöhemmin kirjallisen palautteen sähköpostilla, mutta vain yksi koko ryhmästä vastasi siihen.

3 JÄTTEEN SYNNYN EHKÄISY JA JÄTTEEN HYÖTYKÄYTTÖ

3.1 Jätteet ja hävikki ravintola-alalla

Ruuan jakeluun ja säilymiseen on käytettävä enemmän huomiota, maailmanlaajuisesti jopa puolet tuotetusta ruuasta menee hukkaan. Tämä on tuotantoa merkittävämpi ympäristökysymys. Ruoka tulee tuottaa ympäristöystävällisesti, mutta se ei saa joutua kaatopaikoille oli se tuotettu miten tahansa. (Sinivihreät)

"Ravintolan merkittävimpiä jätteitä ovat: biojäte, pakkausjäte (pakkauspahvit ja -paperit, pakkausmuovit (esim. tyhjiöpakkaukset) ja muoviset pakkaukset, esim. pesuainepurkit, muoviset sangot*), paperi, pahvi, kartonki, uppopaistorasva, leivinpaperi, paistofolio, rasvojen foliokääreet, lasi (purkit, pullot), metalli (säilykeastiat), nestekartonki, kertakäyttöpyyhkeet, ravintolan koneet ja laitteet, toimistokoneet ja laitteet* (mahdollinen seuraava käyttäjä), rasvanerotusjäte* (eläinten rehun valmistuksessa)

Ongelmajätteitä hotelli- ja ravintolatoiminnassa ovat muun muassa: emäksiset pesu- ja puhdistusaineet, kuten konetiskiaine ja uuninpuhdistusaine, sekä kalkkisaostumisen poistoon tarkoitetut happamat, syövyttävät puhdistusaineet, pakkauksineen, elohopeaa sisältävät loisteputket ja – lamput, raskasmetalleja sisältävät akut ja paristot, (vanhat) kylmälaitteet, kuten jääkaapit ja pakastimet, halonsammuttimet" (YTV 2005a)

"Hotelli- ja ravintolapalveluiden tuottamisen eri vaiheissa on monia ympäristövaikutuksia. Kaikissa vaiheissa voidaan kuitenkin toimia materiaalia säästäen ja välttää jätteiden syntymistä.

Hotellissa on tärkeää palveluiden sekä toiminnan vaatimien eri toimintojen taloudellinen suunnittelu ja toteutus. Ravintolassa on tärkeää huolellinen suunnittelu ja valmis-

tus, laadukkaiden ainesten käyttö sekä asianmukainen varastointi ja säilytys, taloudellinen toiminta hävikkiä minimoiden ja pakkausten minimointi. Esimerkiksi hotellin vastaanotossa ja ravintolassa jätteen määrään ja hyödynnettävyyteen voidaan vaikuttaa seuraavin keinoin: laadukas, taloudellinen suunnittelu ja menekin arvioiminen mahdollisimman oikein säästeliäs ja huolellinen materiaalien käyttö, hävikin minimoiminen, niukka pakkaaminen ja palautuspakkausten suosiminen (esim. mahdollinen juoma-automaatti)..." (YTV 2006)

"Annoksia valmisteltaessa pitää selvittää käytetäänkö koko pakkaus vain osa ja jos jäljelle jää aineita, säilyykö se seuraavaan kertaan, jos tarvittavaa raaka-ainetta on kylmiössä jo avattu pakkaus, niin se käytetään ensin. Valmistelun aikana tulee myös miettiä jos raaka-ainetta jää yli niin miten sen voi hyödyntää, maksetaanko sen hyödyntämisestä vai onko se kustannuserä. Herkästi pilaantuvat tuotteet tulee käyttää aina mahdollisimman pian, jotta niistä ei tulisi hävikkiä. Annoksia tehtäessä tulee myös miettiä, onnistuuko kaikki annokset, moni asia voi pilata annoksen, kiire, huolimattomuus yms. Sen takia tulee tarkkaan miettiä, että raaka-aineiden ja materiaalien menekki pystytään arvioimaan kysynnän mukaan.

Hävikkiä voi syntyä annosteltaessa ruokia lautaselle, kiire, huolimattomuus voi aiheuttaa helposti tavaroiden kaatumista, putoamista tai väärän aineen valintaa.

Annoksia tehtäessä tulee tarkkaan miettiä tehtävien toteuttaminen oikeanaikaisesti ja toteutetaan ne suunnitelman mukaan, valmistuksessa voi olla monia vaiheita ja niiden toteuttaminen oikeaan aikaan on tärkeää.

Kun halutaan kysyntää vastaava tuotemäärä, tulee punnita ja mitata oikeat määrät aineita, noudatetaan reseptiä, reseptit muunnetaan huolellisesti virheiden välttämiseksi. Annoksien tulee olla oikean kokoiset, raaka-ainetta käsiteltäessä tulee raaka-aineesta saada tasaisesti oikean kokoisia paloja. Helposti pilaantuvista raaka-aineista tulee tehdä vain päiväannos kerrallaan ja helposti pilaantuvat raaka-aineet tulee aina säilyttää kylmiössä. Kokin tulee tuntea eri tuotteiden säilytysominaisuudet ja säilyvyysolosuhteet varastoitaessa tuotteita. Tuotteita tehtäessä käytetään FiFo menetelmää eli vanhimmat tuotteet käytetään ensin." (YTV 2005b)

Ruuan kypsymisessä tulee myös hävikkiä. Hävikki syntyy kun kypsentäessä raaka-aineesta haihtuu nestettä pois.

Kypsennyksessä tapahtuva hävikki:, keitot 5-10 %, pataruuat 15 %, laatikkoruoat 15 %, liharuoat kastikkeessa 15–20%, liharuoat, ei kastiketta 20 %, kalaruoat kastikkeessa 15 %, kalaruoat, ei kastiketta 15–20%. (Tampereen ammattiopisto)

3.2 Esivalmisteluissa tapahtuva hävikki

"Raaka-aineita käsiteltäessä niitä joudutaan käsittelemään, esim. kuorimaan, perkaamaan, puhdistamaan, niin että syntyy jätettä. Hävikki joudutaan ottamaan huomioon raaka-aineita hankittaessa, jotta ostetusta määrästä saadaan suunniteltu määrä ruokaa. Tästä hävikistä voi syntyä myös huomattava määrä jätettä, jonka käsittelystä syntyy kustannuksia." (YTV 2009)

Esivalmisteluissa tapahtuvaan hävikkiin voidaan vaikuttaa raaka-aineiden huolellisella käsittelyllä. Kun tunnetaan raaka-aine ja miten sitä käsitellään oikeaoppisesti, se vaikuttaa tapahtuvaan hävikkiin.

Eri raaka-aineissa on osia joita ei voi käyttää ruuan valmistuksessa, niistä tulee suoraan hävikkiä, lihoissa esim. kalvot, jänteet, luut yms., osassa hedelmistä kuoret, siemenet, kaloissa ruodot, nahka ja sisälmykset.

Lihojen ja kalojen poistetuista osista voi keittää liemen joka voidaan hyöty käyttää uudelleen. Näin syntyvää jätettä voi hyödyntää hyvin. Itse tehdystä liha - ja kalaliemestä saa hyvän maun kastikkeisiin ja muihin liemipohjaisiin ruokiin. Näin tulee myös säästöä, koska ei tarvitse ostaa valmiita kastikepohjia tai niitä ei tarvitse käyttää niin paljon kuin yleensä.

3.3 Hävikin minimoiminen omalla listalla

Tein annosten resepteistä mahdollisimman pienet, jotta jos annokset eivät mene niin esivalmistelluista ruuista ei tule paljon hävikkiä. Pyrin tekemään jokaisen reseptin kahdesta kuuteen annokseen. Jälkiruuissa annosmäärät ovat isommat niiden työlään

valmistuksen takia. Ainoastaan jälkiruuissa ainoastaan lakka-crepesiä ei tarvitse esivalmistella. Jälkiruokien säilyvyys on hyvä, koska tuotteet säilyvät pakkasessa pitkiä aikoja, tuotteet tulee peittää hyvin, jotta ne ei ota makuja ympärillä olevista tuotteista.

LIITE 3. Esivalmistelista alkuruuista pääruokiin.

Tein esivalmistelistan a'la cartea varten. Sain keittiömestari Jukka-Pekka Riipiseltä 4 viikon kiertävän lounaslistan, vertasin esivalmistelistaa lounaslistoihin ja hyödyntäminen ei olisi vaikeaa. Paras vaihtoehto olisi, jos kaikki esivalmisteet saisi hyötykäytettyä jo maanantaina. Toinen vaihtoehto olisi, jos käyttää esivalmisteita pitkin viikkoa ja tehdä tarvittaessa lisää, esim. perunaa tarvitaan suosituksissa melkein aina.
A'la carte listan esivalmisteperunat tulisi tehdä ilman makua antavia aineita, eli savupekoniperunoista jättää pekoni pois, kun a'la carte annoksia menee niin laittaa vasta siinä vaiheessa pekoni joukkoon. Minttuperunoista voisi jättää mintun myös siihen hetkeen kun annoksia menee, näin perunat olisivat helpommin hyödynnyttävissä. Duchessen voisi säilyttää pakkasessa, joten sen tekeminen joka viikko ei olisi tarpeellista. Toinen vaihtoehto olisi tehdä duchesse pakasteessa olevasta muusiaineksesta, se on nopea ja helppokäyttöinen, maku on "oikean" muusin kaltainen. Valmis muusi on nopea paistaa uunissa lopulliseen muotoon. Näin ei hävikkiä syntyisi ollenkaan, koska duchessea tehtäisiin vain tarpeen mukaan.

Yrttirisoton saa hyödynnettyä kana tai kasvis suosituksiin. Kun käyttää annoksen valmistuksessa kasvisliemijauhetta, voi sen hyöty käyttää muuten.

Kastikkeet saa hyödynnettyä pääruokiin tai suosituksiin. Ainoa ongelma tulee mustikkakastikkeen kanssa, sen hyödyntäminen ei onnistu lounaan ruokiin, ainoa vaihtoehto olisi laittaa se jonkun suosituksen kastikkeeksi. Mustikkakastikkeen määrä reseptillä on pieni, joten lopullisen hävikin kustannukset jäävät pieniksi.

Jos kasviksien esivalmisteita tehdään kasvislisukkeet ja kasvisvartaan kasvikset saa helposti hyötykäytettyä lounaan lisukkeisiin, lounaalla on joka päivä lämmin kasvislisuke. Kasvislisukkeet voi hyöty käyttää myös muissa tilaisuuksissa.

Minä olisin jättänyt listan annoksista kasvislisuke merkinnät pois, jouduin laittamaan ne ravintolapäällikkö Minna-Mari Mentulan pyynnöstä. Kun lisuke merkintää ei ole, annokselle voisi tehdä kasvislisukkeen jo kylmiössä olevista raaka-aineista. Ei tarvitsisi erikseen tilata kasviksia a'la cartea varten joka viikko, vaan käyttää niitä mitä on kylmiössä. Hävikin määrä pienenisi huomattavasti ja myös raaka-ainekulut pysyisivät pienininä. Tilatut kasvikset voi käyttää muuten, mutta tarpeen mukaan voisi käyttää pakkasissa olevia kasviksia, silloin kun muita kasviksia ei ole saatavilla. Kun saatavia kasviksia ei ole ja a'la carte tilaus olisi tulossa, joutuu henkilökunta tilaamaan tai hakemaan tukusta kasviksia juuri tätä tilaisuutta varten. Kasviksissa pienin tilattava määrä on yleensä monia kiloja, sitä määrää ei saa kokonaan käytettyä a'la carteen. Tilaukset ovat yleensä noin kahdesta kymmeneen henkeen. Ongelma on myös siinä, että listalla on monia eri kasviksia, tilatut määrät ovat sen takia hyvin suuret.

Lihan ja kalan hävikin saisi pienennettyä yksittäispakkauksilla, lihat ja kalat pakattaisiin annoskoon mukaan yksittäin ja pakastettaisiin. Hävikin määrästä ei tulisi kovin suuri, koska suuria määriä helposti pilaantuvia raaka-aineita ei olisi kylmiöissä. Tämä toisaalta vaikuttaa tulevan jätteen määrään siten, että pakkausmateriaali menisi aina roskiin kun pakattua tuotetta käytettäisiin.

Jälkiruuissa sain hävikin määrän pidettyä kurissa, ainoastaan hävikkiä voisi tulla suklaista tai kastanjakakusta, mutta niiden pakastaminen onnistuu ja näin niiden säilyvyys paranee huomattavasti. Konvehdeilla on pitkä säilymisaika, mutta niiden pakastaminen lisäisi sitä vielä huomattavasti. Ainoa ongelma on niiden herkkä taipumus ottaa ympärillä olevasta ilmasta hajuja ja makuja, joten ne pitää suojata erittäin hyvin ennen pakastamista.

Hävikki ravintolan keittiössä riippuu hyvin paljon keittiönhenkilökunnasta, osa tuotteista, mikä on vielä käyttökelpoista, menee roskiin tai jää käyttämättä henkilökunnan epähuomion tai kiinnostuksen puutteesta. Moni tehty esivalmiste voitaisiin hyödyntää usealla tavalla. Ainoastaan tarvitaan hieman mielikuvitusta, tietysti mitä tahansa ei voi laittaa tiettyihin ruokiin, mutta pitää osata soveltaa. Yleensä ei ole se tietty tapa, se oikea. Eri raaka-aineet sopivat tiettyihin ruokiin jossa käytetään yleensä aina sitä samaa. Esimerkiksi; suuriin määriin lounaan kastiketta, jossa on lihaa, voidaan "upottaa"

edellisen päivän lihan tai kasviksen suosituksen kastike, jos se on asianmukaisesti säilytetty.

4 KATE – JA KUSTANNUSLASKELMAT

4.1 Kate - ja kustannuslaskelmat yleisesti

"Katelaskenta on menetelmä, jonka avulla voidaan suunnitella ja tarkkailla hotelli- ja ravintolatoiminnan kehitystä ja kannattavuutta, kun kannattavuudella tarkoitetaan tuottojen ja kustannusten erotusta. Katelaskentaa voi soveltaa siis toiminnan suunnitteluun eli etukäteislaskelmiin, kuten esim. budjettiin tai toiminnan tarkkailuun eli toteutuneen liiketoiminnan arviointiin jälkikäteen.

Käsite katetuotto tarkoittaa tuottojen ja kustannusten erotusta ja etuliitteenä sana katetuotto saa sillä perusteen, mitä kustannuksia kulloinkin on vähennetty.
Oleellista on huomioida aiheuttamisperiaate eli vähennetään juuri niitä kustannuksia, jotka ovat aiheutuneet laskennassa mukana olevien tuottojen hankinnasta. Katetuottoja voidaan laskea yhdelle annokselle, eri tuoteryhmille, erillistapahtumille, kuten tilauksille ja tietysti koko tulosyksikölle ja yritykselle. Tärkeää on myös määrittää aikaväli, jolta katteita lasketaan. Hotelli – ja ravintola toiminnassa esim. tulosyksiköittäin on syytä tehdä katetuottolaskelmia kuukausittain. Näin nähdään ajoissa jos tarvitsee tehdä korjaavia toimenpiteitä. "

KAAVA 2. Katetuottolaskukaava

Esim. Katetuottolaskelma

Tuotot
<u>– Kustannukset</u>
= katetuotto

(Nieminen 2001, 61)

4.2 Arvonlisävero

"Arvonlisävero on kulutusvero, joka maksetaan tavaran tai palvelun hankinnan yhteydessä. Yrittäjä tilittää myyntinsä mukaisen arvonlisäveron valtiolle kuukausittain. Yleinen arvonlisäveroprosentti on 22. Elintarvikkeista ja rehuista maksetaan 17 prosenttia arvonlisäveroa. Kirjat, lääkkeet, liikuntapalvelut, elokuvanäytökset, henkilökuljetukset, majoituspalvelut, kulttuuri- ja viihdetilaisuudet ja televisioluvat sisältävät arvonlisäveroa 8 prosenttia. Yrittäjä maksaa myyntiensä mukaisen arvonlisäveron valtiolle kuukausittain." (Verohallinto)

4.3 Annoskohtainen katetuotto

Annoskohtaisen katetuoton selvittämiseksi on keittiössä oltava täsmällisesti tietoisia annoksen vaatimista raaka-aineista ja niiden aiheuttamista kustannuksista. Annokselle on laadittu standardi, jonka mukaan se valmistetaan ja jonka avulla sen aiheuttamat raaka-ainekustannukset voidaan laskea.

Annoksen katetuotto lasketaan siten, että arvonlisäverottomasta myyntihinnasta vähennetään raaka-aineiden aiheuttamat verottomat kustannukset. Annoksen näin laskettu katetuotto on sen myyntikatetuotto.

KAAVA 3. Myyntikatetuotto

	Annoksen myyntihinta	
-	Myynnin alv	
=	**Veroton myyntihinta**	**100%**
-	Raaka-ainehinta, ilman alv	
=	**Myyntikatetuotto**	**mykt%**

Mykt% kertoo , kuinka monta prosenttia annoksen myyntikatetuotto on sen verottomasta hinnasta.

KAAVA 4. Myyntikateprosentti

$$\frac{\text{Myyntikatetuotto, mykt}}{\text{Veroton myyntihinta}} * 100 = \text{MYKT\%}$$

(Nieminen 2001, 69)

4.4 Varaston kirjanpito

"Katetuottolaskennassa raaka-ainekustannukset on määriteltävä sen mukaan kuinka paljon niitä on myyty, eikä sen mukaan paljon niitä on ostettu. Myymättömät raaka-aineet ovat ravintolan omaisuutta, joilta voi odottaa myyntituottoja tulevaisuudessa. Raaka-aine käyttö täytyy selvittää laskemalla varastossa tapahtunut muutos. Tämän takia ravintolassa suoritetaan varaston inventointi tietyin väliajoin. Inventaari-olla tarkoitetaan raaka-aine varaston tuotenimikkeiden määrien ja arvojen laskemista.

Samaa tuotetta on voinut tulla varastoon erilaisin hinnoin, sen takia firts in first out – periaate on yksi tapa määritellä raaka-aineiden yksikköhinta. Tavara myydään ulos siinä järjestyksessä missä se on tullut. " (Nieminen 2001, 64)

KAAVA 5. Raaka-ainekäyttö

	Alkuvarasto (1.x.)
+	Raaka-aineostot varastoon (1.-31.x.)
-	Loppuvarasto (31.x.)
=	Raaka-ainekäyttö

Alkuvarastolla tarkoitetaan varaston arvoa laskentakauden alussa ja loppuvarastolla vastaavasti varaston arvoa kauden lopussa.

KAAVA 6. Raaka-ainekäyttö, toinen laskutapa

	Raaka-aineostot
+/-	Varaston muutos
=	Raaka-ainekäyttö

(Nieminen 2001, 65)

4.5 Annosten raaka-ainekustannukset ja hinnat

Taulukossa näkyy annosten raaka-aine hinnat ilman alv:tä ja sen kanssa. Kate prosentiksi valitsin 80 %, koska halusin mahdollisimman hyvän myyntikatevoiton annoksista.

TAULUKKO 1. A la carte listan raaka-ainekustannukset ja hinnat

Annoksen nimi	Raaka-ainekustannukset	Raaka-ainekustannukset alv. 17 % kanssa	Raaka-ainekustannukset 80 % myyntikatevoitolla	Raaka-ainekustannukset 80 % myyntikatevoitolla, sis. alv 22 %	
					Lopullinen hinta, sis. alv 22 %
Oluessa haudutettua porsasta	1,17	1,3689	5,85€	7,137	8,00 €
Kermainen tattikeitto	0,97	1,1349	4,85€	5,917	7,00 €
Katkarapu ceviche	0,95	1,1115	4,75€	5,795	6,50 €
Poro tartar	1,14	1,3338	5,7€	6,954	8,50 €
Paistettua siikaa	2,18	2,5506	10,90€	13,298	19,00 €
Lampaan kare	4,52	5,2884	22,60€	27,572	24,00 €
Härän pihvi	4,17	4,8789	20,85€	25,392	23,00 €
Barbeque kanaa	1,87	2,1879	9,35€	11,407	17,00 €
Kasvisvarras	0,97	1,1349	4,85€	5,917	15,00 €
Kastanjatuorejuustokakku	0,64	0,7488	3,20€	3,904	6,50 €
Granaattiomenasorbetti ruusunmarjajäätelö	0,49	0,5733	2,45€	2,989	6,00 €
Lakka crepes	0,28	0,3276	1,40€	1,708	5,00 €
Petit fours	0,39	0,4563	1,95€	2,379	6,00 €

.

Alkuruuissa raaka-ainekulut ovat jääneet euron luokkaan. Ainut esivalmisteltava alkuruoka on oluthaudutettu porsas, annoksella on toiseksi suurin hinta ja sen esivalmisteita pitää tehdä joka viikko. Porsaan esivalmisteet voi tehdä jo kypsästä lihasta, hauduttaa sen oluessa tai jättää marinoitumaan olueen. Näin voi hyöty käyttää muista tilauksista ylijääneitä lihoja ja raaka-ainekulut eivät nouse liian korkeiksi.

Kallein alkuruoka on porotartar, sen hinta on 8.5 euroa, suunnittelin annoksen siten, että sen voi tehdä suoraan. Lihana olen käyttänyt kylmäsavuporomakkaraa, joka on pakastettu tuote. Lihan ottaminen erissä pakkasesta onnistuu hyvin, korkean suolapitoisuuden johdosta makkaraviipaleet ei jäädy toisiinsa hyvin. Ainoa huonopuoli on että, liha pakkasen takia muuttuu hieman vetiseksi.

Suurimman myyntikatteen pääruuissa antaa lampaan kare, kate yhdestä annoksesta on noin 19,50 euroa, se kattaa hyvin jo sulamaan otetun lihan kustannukset. Liha on pakattu niin, että yhdestä paketista saa noin 4 annosta. Annoksella on suurimmat raaka-ainekulut, joten sen takia siitä pitää saada suurin myyntikate annosta kohti. Lampaan annoksesta kallein raaka-aine on liha. Toiseksi suurimman myyntivoiton antaa härän pihvi, annoksen myyntikate on 18.83€, raaka-aine kulut ovat 4.17 euroa ja annoksen hinta 23€. Härän pihvi on suosittu annos, annoksen esivalmisteita tehdään joka viikko.

Edellisellä a'la carte listalla suosittuja annoksia oli kala ja kana annos. Näin tulee varmaan käymään myös tällä listalla. Annoksien raaka-ainekulut ovat pysyneet 2€ tuntumassa, joten myyntikatteesta tulee hyvä.

Pääruuissa jokaisesta annoksesta myyntikatevoitto on yli 14 euroa. Pienimmät kulut on kasvisvartaassa 0.97 euroa ja annoksen hinta on 15 euroa. Kallein raaka-aine vartaassa on vuohenjuusto.

Annosten kustannukset ovat jääneet pieniksi. Esimerkiksi yhden kastanjatuorejuustokakun raaka-ainekustannukset ovat 0,64 euroa. Yhdestä kakusta saa 10 palaa ja yhden palan hinta asiakkaalle on 6.50 euroa. Yksi myyty pala jo kattaa koko kakun raaka-ainekustannukset. Kakun säilyvyys ilman pakastusta on noin viikko, joten myyntikatteen tulee olla mahdollisimman suuri.

Esivalmisteltavissa jälkiruuissa, raaka-ainekustannukset ovat noin 10 kertaa pienempiä kuin myytävä hinta. Halvimmat raaka-ainekustannukset jälkiruuissa on lakka crepseillä 0.28 euroa, myyntihinta 5 euroa, esivalmisteista ei tarvitse tehdä muuta kuin lakkahillo

Raaka-aineiden hinnat sain aromi-ohjelmasta, olin tehnyt ateriakokonaisuudet ja se laski kaikkien tarvittavien raaka-aineiden hinnat. Kustannukset käsittävät yhden annoksen. Valitsin kate prosentiksi 80 %, koska halusin mahdollisimman suuren voiton yhdestä annoksesta. Edellä olevasta kaaviosta voi huomata, että osassa lopullinen hinta on vielä suurempi kuin 80 % katteella. Myyntikatevoitto on siten näistä myytävistä tuotteista vielä suurempi.

Vain kahdessa tuotteessa on pienempi kateprosentti kuin 80 %, lampaan kare ja härän pihvi on hinnoiteltu sen takia pienemmäksi, jotta niitä myytäisiin vielä enemmän. Niitä esivalmistellaan joka viikko. Raaka-ainekustannusten takia niiden kierto on suotavaa, koska joka viikko niitä pitää olla varastossa a'la cartea varten.

5 MENUKOKONAISUUDET JA HINNOITTELU

Laadin menukokonaisuudet a'la carte annoksista laskin niiden hinnat. Tarkoituksena on saada myytyä enemmän tuotteita kerralla. Kokonaisuuteen kuuluu kolme ruokalajia, alku, pää - ja jälkiruoka. Laadin kokonaisuudet niin, että niissä jokaisessa on eri annokset. Asiakkaalle tulee myös halvemmaksi ostaa kaikki kolme ruokalajia näin. Laskin jokaiselle kokonaisuudelle noin 2 euroa halvemman hinnan kuin tulisi ostaessa nämä erikseen. Nämä kokonaisuudet toimivat myös tarjouksia tehdessä. Ei tarvitse erikseen miettiä kaikkia ruokalajeja, vaan tässä on valmis pohja jonka voi lähettää suoraan asiakkaalle.

Menukokonaisuuksia suunniteltaessa otin huomioon sen, että kokonaisuudesta ei tule liian raskas. Esimerkiksi kun pääruokana on viskihärkä, alkuruokana on kevyt limemarinoidut katkaravut. Suunniteltaessa huomioin myös sen, että kun alkuruokana on lihaa, niin pääruoka on kalaa tai kanaa. Asiakas pääsee maistamaan näin monta erityyppistä ruokalajia kerralla. Viinit menukokonaisuuksille valitsi Ravintola Tallin ravintolapäällikkö Minna-Mari Mentula.

LIITE 4. Menukokonaisuudet hintoineen ja viineineen, viinit valitsi Ravintola Tallin ravintolapäällikkö Minna-Mari Mentula.

6 POHDINTA

6.1 A'la carte listan työstäminen

Työtä tämän opinnäytteen tekemisessä oli enemmän kuin alun perin olin uskonut. Eniten työtunteja tuli annosten testauksessa ja reseptiikan kirjoittamisessa. Jälkeenpäin miettiessä, olisin voinut saada enemmän tehokkuutta, jos olisin laatinut tarkan ohjelman testauksista, jonka mukaan olisin mennyt eteenpäin. Tarkka suunnitelma ei olisi toiminut aina, koska minulla ei ollut mahdollisuutta käyttää tarvittavia laitteita tai koneita. Harjoittelut ja muut keittiötunnit oppilailla oli koko ajan käynnissä, kun tein testauksia. He häiritsivät työskentelyäni aika paljon. Jos olisi ollut mahdollista, olisin tehnyt aukioloaikojen ulkopuolella, tai kun Ravintola Tallin opetuskeittiössä olisi ollut vähemmän väkeä.

Työmäärä opinnäytetyölläni oli liian suuri yhdelle ihmiselle, sain siitä huolimatta tehtyä kaiken. Minun olisi pitänyt rajata työ tarkemmin ja jättää osa muiden tehtäväksi. Tämän takia olisin pysynyt vielä paremmin tavoitteissani ja saanut vielä paremman listan aikaiseksi. Eniten töitä aiheutti annosten testaus koekeittiössä, kaikki annokset piti testata moneen kertaan ja hioa toimivaksi, jos minulla olisi ollut apulainen testauksissa, olisin saanut tehtyä tarkemmin annoksien reseptit. Annoksien suunnittelu ja koetestaus eivät menneet tuotekehittelyn ohjeiden mukaisesti, minun oli pakko jättää jotain pois, koska muuten minun työmäärä olisi kasvanut vielä entisestään. Aika testauksissa oli hyvin rajallista, joten kaikkien osien tekeminen ja aikataulussa pysyminen olisi ollut mahdotonta. Minun oli saatava reseptit hyvin valmiiksi ennen kesäkuuta 2009, omien henkilökohtaisten syiden takia. Resepteistä sain toimivat, mutta niiden tekeminen olisi vaatinut vielä enemmän huolellisuutta. Jälkeenpäin olen huomannut useita virheitä resepteissä ja olen pyrkinyt niitä korjaamaan.

Kuvautin valmiit annokset Mikkelin Ammattikorkeakoulun viestintäassistentti Aki Ilmasella 2.9 2009, kuvat tulivat Tallin kotisivuille ja annosten kokoamisohjeisiin malliksi Ravintola Tallissa harjoittelussa oleville.

Kuvienottopäivänä tuli annoksien kokoamisessa kiire ja en saanut annoksista niin hyviä kuin olin ajatellut. Annoksista näkyy, että ne koottu kiireellä ja minulla ei ollut

tarpeeksi koristeita käytettävissä. Olisin voinut tehdä omia koristeita, mutta koska aika oli rajallinen, niin en ehtinyt niitä tekemään. Lopputulokseen olen kuitenkin tyytyväinen, kuvat eivät ole niin huonoja, että niitä ei kehtaisi esittää asiakkaille. Onneksi kuvaaja Aki Ilmanen oli hyvin kärsivällinen kuvaustilanteessa, joten sain samalla työstää ne loppuun.

LIITE 5. Annoksien kuvat, toimii mallina opiskelijoille kun he kokoavat annoksia.

Tulostin reseptit yhteen kansioon ja laitoin Ravintola Tallin keittiössä olevaan a'la carten selausvihkoon annosten kokoamisohjeet

LIITE 6. Ateriakokonaisuudet, jotka sisältävät annoksien kokoamisohjeet.

Mainosta listani sai lehdistötiedotteella joka julkaistiin Ravintola Tallin kotisivuilla, Mikkelin Ammattikorkeakoulun studentissa ja staffissa. Tiedote kertoi yleisluontoisesti listasta ja sen annoksista.

LIITE 7. Lehdistötiedote, joka julkaistiin muun muassa Mikkelin Ammattikorkeakoulun opiskelijaverkossa studentissa.

6.2 Tuotekehitysvaihe

Olen listaani tyytyväinen, mutta muuttaisin näin jälkeenpäin muutamia asioita. Kasvisannoksen vaihtaisin ja kana annoksen tekisin eritavalla. Kasvisannoksesta tuli liian Ravintola Tallin suositusannosten mukainen, ottaisin vartaan pois ja tekisin sen muulla tavalla. Käyttäisin pelkkien kasvisten tilalla sieniä tai tekisin lasagne tyyppisen ratkaisun, toisaalta nämä vaatisivat todennäköisesti esivalmisteluja ja silloin hävikin määrä kasvaisi nykyisestä.

Siika-annoksesta ei tullut mielestäni tarpeeksi näyttävä, kasvislisuke jäi hieman liian vajaaksi, värit eivät sopineet kokonaisuuteen. Annokseen olisin kaivannut enemmän väriä. Esimerkiksi, punainen lisuke olisi sopinut annokseen paremmin. Kala-allergiani takia en voinut maistaa annosta, joten en keskittynyt siihen tarpeeksi tarkasti. Muut

lisukkeet kuin kalan maistoin, mutta en päässyt maistamaan koko kokonaisuutta, joten minulle jäi tunne, että siitä puuttuu jokin.

Ideasta elintarvikkeeksi työkirjassa kuvataan tuotekehitystä näin: Tuotekehitys on kokonaisuus, joka alkaa tuotteen ideoinnista ja päättyy valmiin tuotteen tuotannon aloittamiseen. Markkinointiselvitykset ja markkinointisuunnitelman laatiminen on osa tuotekehitysprosessia. Tuotekehitys on uuden tuotteen kehittämistä ja vanhojen tuotteiden parantamista. Eri mallit kuvataan näin: Järjestelmällinen suunnittelu, johon liittyy tehtävänasettelu, luonnostelu, kehittely ja viimeistely. Rinnakkaissuunnittelu: Suunnitteluun osallistuu jäseniä jokaisen tuotteen elinkaaren vaiheesta, asiakas, tuotannon edustaja ja raaka-aineen toimittaja. DFA eli design for manufacturing: Tuotannonkustannusten vähentäminen, tuotantoprosessin yksinkertaistaminen, raaka-aineiden optimointi – soveltuu vanhan tuotteen kehittämiseen. SET-factors eli Social, Economicacl, Technical: Huomio tuotteen tarpeellisuuden, trendit, uuden teknologian hyödyntämisen mahdollisuudet, rahankäyttökohteiden muutokset, psykologinen kulutusvalmius ja ostovoima. Käytettiin mitä tahansa edellisistä näkökulmista, tuotekehityksen tulee olla jäljiteltävissä. Kaikki dokumentit tulee säilyttää uudelleenkäyttöä varten.
(Ideasta elintarvikkeeksi 2007)

Ideoin annokset aika pitkälle valmiiksi ennen kuin aloitin koetestaukset, mutta tein niihin tarvittaessa muutoksia jos huomasin, että se ei sovi annokseen tai on muuten epäkäytännöllinen.

En tehnyt koetestauksia aivan täysin tuotekehitysmallin mukaisesti. Olin valinnut annoksien pohjaksi valmiita reseptejä, mutta en kehittänyt reseptiä niin paljon eteenpäin kuin tuotekehityksessä pitäisi. Rajasin työtä näin, jotta minun työmäärä ei olisi kasvanut mahdottoman isoksi.

En saanut tarpeeksi ohjeistusta koekeittiö vaiheessa Ravintola Tallin henkilökunnalta, olisin kaivannut enemmän palautetta siitä mitä he haluavat ja millaiset ratkaisut toimii parhaiten. Olisin halunnut, että he olisivat olleet vielä enemmän mukana annosten kehitysvaiheessa, jotta minun työni olisi mennyt nopeammin eteenpäin ja loppuvaiheessa reseptit olisivat olleet nopeammin valmiit.

6.3 Pääsy tavoitteisiin

Tavoitteenani oli tehdä Ravintola Tallille a'la carte lista, jonka hävikki olisi mahdollisimman pieni. Sain mielestäni tehtyä toimivia reseptejä pienelle henkilömäärälle, myös raaka-aineiden kypsymisajat ja tekotavat niille olivat tarpeeksi nopeita, jotta listaa pystyttiin toteuttamaan ilman kaikkien annosten esivalmisteita. Listalla on muutamia annoksia, jotka vaativat enemmän työtä kuin toiset, mutta toimivaa a'la carte listaa ei voi käyttää ilman esivalmisteita. Raaka-aineiden kypsymisajat ovat erilaiset ja myös se pitää ottaa huomioon kuka tai montako ihmistä keittiössä on töissä, kaikkea ei ehdi tehdä suoraan asiakkaalle, muuten asiakkaalla ruuan odotusaika on hyvin pitkä.

Mielestäni pysyin tavoitteissani hyvin, pientä huolellisuutta olisi pitänyt olla vielä lisää, mutta kokonaisuudessaan sain aikaan hyvän listan, jonka hävikki jää pieneksi. Sain annoksien raaka-aine kustannukset pidettyä hyvin kurissa, ainoastaan muutaman annoksen kustannukset yltivät yli neljän euron, muiden annoksien kustannukset pysyivät 0,28€-2,18 euron välillä, joten yhdestä myydystä annoksesta saatava myyntikatevoitto on suuri. Annoksessa jossa on 4.5 euron raaka-ainekulut, myyntikate annoksesta on 19.50 euroa, joten annos on hyvin hinnoiteltu. Annokset on muutenkin hinnoiteltu oikein, kahta annosta lukuun ottamatta yli 80 % kate toteutuu, monissa annoksissa se menee reilusti yli 80 %.

6.4 Kehitysehdotukset

Ravintola Tallin a'la cartea tulisi kehittää eteenpäin ja ottaa enemmän opiskelijat mukaan sen tekemiseen. Henkilökunnalta a'la carte listan suunnittelu ja toteuttaminen on hankalaa, päivisin työvuorossa ei ole aikaa tehdä suunnitelmia. Aika menee harjoittelijoiden ohjaukseen ja tavallisen lounasvuoron töihin. Keittiömestari Jukka-Pekka Riipisellä on vielä toimistotyöt tämän lisäksi.

Huomasin, kun kolmannen vuosikurssin oppilailla oli a'la carte kurssi, oppilaat suunnittelivat innokkaana annoksia ja tekivät oikeasti töitä niiden eteen. Jos a'la carte opintojakso jatkuu, listasuunnittelun voisi ottaa osaksi tätä, oppilaat jaettaisiin ryhmiin ja päätöstehtävänä suunnittelisivat kolme ruokalajia. 1-ryhmä ottaisi alkuruuat, 2-ryhmä pääruuat ja 3-ryhmä jälkiruuat. Motivaatio ruokien huolelliseen suunnitteluun tulisi

siitä, että ne otettaisiin käyttöön joskus tulevaisuudessa. Oppilaat testaisivat ruuat ja tekisivät niistä reseptit aromi-ohjelmaa käyttäen, kuvaukset ja annoskortit kuuluisivat myös tähän. Työmäärä on iso, mutta kurssin opintoviikkomäärää voisi nostaa hieman nykyisestä, kun ryhmät olisivat 3-4 henkeä niin, lopulta työmäärää ei tulisi liikaa.

Toinen vaihtoehto olisi liittää listasuunnittelu osaksi projektiopintoja, koko listaa ei voisi laittaa siihen, mutta osa kävisi. Esimerkiksi alku-, pää - ja jälkiruuat olisivat oma ryhmänsä. Toinen vaihtoehto olisi että, he ottaisivat jokaisesta ryhmästä yksi tai kaksi ruokaa ja suunnittelisivat ne. Ryhmässä he suunnittelisivat ruuat, tekisivät annostestaukset, kirjoittaisivat annosten reseptit aromi-ohjelmaa käyttäen, annosten kuvaukset ja kokoamisohjeet kuuluisivat myös tähän.

Molemmat vaihtoehdot yllä voisi ottaa käyttöön, ainoastaan muuttaa ryhmien tehtävää hiukan jos jotkut tekevät projektiopintoina vaikka pääruuat niin a la carte kurssilla oppilaat keskittyisivät enemmän alku ja jälkiruokiin. Tunneilla opetettaisiin pääruokien työstäminen ja lopputehtävässä olisi tehdä ainoastaan yksi pääruoka. Sama toistuu myös niin jos projekteissa tehdään alkuruuat, niin a'la carte kurssilla keskityttäisiin enemmän pää ja jälkiruokiin. Lopulta kaikkiin osa-alueisiin tulisi tarpeeksi valmiita annoksia. Valmiista resepteistä koottaisiin lista myöhemmin.

Tehdyt reseptit voi hyödyntää myös muuten, Ravintola Tallissa on paljon iltatilaisuuksia joihin myydään a'la cartea listan ulkopuolelta. Valmiita annoksia voisi myös hyödyntää tähän. Opiskelijoiden olisi helppo tehdä kyseiset annokset, koska valmiit reseptit löytyvät aromi-ohjelmasta. Tavaratilaukset sujuisivat helpommin, koska aromi-ohjelman tarvelaskennalla saataisiin tarkat määrät tarvittavista raaka-ainemääristä.

Markkinoinnin opiskelijoille voisi antaa projekti tehtäväksi laatia markkinointi a la carte listalle, he hyödyntäisivät tietoja jotka tulisivat niiltä opiskelijoilta, ketkä ovat suunnitelleet ruuat. Näin voisivat projektiopinnot eri koulutusaloilla hyödyntää toisiaan, heillä olisi tarve saada opittua käytännön asioita markkinoinnista työelämässä ja meillä olisi tarve saada hyvä markkinointi listalle.

Aloitin omien reseptien syöttämisen heti kun sain testaukset käyntiin, huomasin kuinka paljon minulla oli puutteita aromi-ohjelma käytöstä, en ollut tarvinnut sitä paljoa-

kaan. Jouduin opettelemaan käyttöä samalla kun syötin reseptejä ja se hidasti minua aika paljon, olisin saanut nopeammin reseptit valmiiksi jos minulla olisi ollut parempi pohja ohjelman käyttöön.

Ravintola Tallille tuotetaan paljon reseptejä lukuvuodessa eri projektien kautta ja muilla suunnitteluilla. Niistä harva päätyy käyttöön enää sen jälkeen koska, ne eivät ole henkilökunnan saatavilla. Opiskelijoiden käyttämät aromi-ohjelmat eivät ole linkitetty henkilökunnan käyttämän aromi-ohjelman kanssa.
Olen huomannut miten kovin monikaan opiskelijoista ei osaa käyttää aromi-ohjelmaa hyvin, joten voisi liittää aromi-ohjelman intensiivisemmän käytön jo ensimmäiselle vuodelle. Näitä reseptejä mitä tuotetaan projektien ja muiden tehtävien kautta, ensimmäinen vuosikurssi kirjaisi henkilökunnan aromille valvonnan alaisena ruokapalvelut tai muilla vastaavilla tunneilla.
Valvojana voisi olla esimiesharjoittelija, ruokapalvelut tuntien opettaja tai henkilökuntaan kuuluva henkilö. Valvoja pitäisi olla siksi, että työ sujuisi helpommin ja kukaan ei pääsisi tekemään vahinkoa käytettäviin resepteihin.
Syötettävät reseptit olisivat testattu sillä viikolla mihin ne oli alun perin suunniteltu. Henkilökunta valitsi niistä toimivat ja tarpeelliset reseptit. Hyöty olisi molemminpuolista, Ravintola Talli saisi lisää hyödynnettäviä reseptejä ja opiskelijat oppisivat aromi-ohjelman käytön paremmin.

LÄHTEET

Cagan, Jonathan, Vogel, Craig M. 2003. Kehitä kärkituote – Ideasta innovaatioksi Talentum

Harjulahti, Eeva, Tillaeus, Timo, Nieminen, Hannu 1989. Tuote ja ympäristö 1 WSOY

Helsingin yliopisto, opettajainkoulutuslaitos 2009. Matemaattis-luonnontieteellisten aineiden työtapaopas. WWW-oppimateriaali. http://www.edu.helsinki.fi/malu/kirjasto/lor/index.htm. Ei päivitystietoja. Luettu 24.9 2009.

HK Ruokatalo OY 2008, Kysy kokilta. WWW-julkaisu http://www.tiesydameen.fi/kysy_kokilta Ei päivitystietoja. Luettu 24.9 2009.

Huttu-Hiltunen, Esko & Koivumäki, Sinikka & Luhtala, Markus. 1994. Elintarvikeyrityksentuotekehitysprosessi. Seinäjoki: Helsingin Yliopisto, maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus.

Immonen, Erja, Lattu, Leena, Sinisalo-Ojala, Laura, Laaksonen, Stina, Reunasalo, Terhi & Välimäki, Pauli A. 2006. Erityisruokavalioiden valmistus ammattikeittiöissä. Helsinki: WSOY.

Jokinen, Tapani 1987, Tuotekehitys, Otatieto Oy

Kuopion yliopisto & Savonia ammattikorkeakoulu 2009. Innovaatioprosessi. WWW-oppimateriaali. http://www.uku.fi/avoin/tuta/j2_3innovaatioprosessi.htm, Ei päivitystietoja. Luettu 25.5 2009.

Lampén, Jari F., Aromi-lehti no.6 syyskuu 2009 - Suklaamestarin opissa

Lehtonen, Juha-Matti 2004, Tuotantotalous 2 WSOY

Lousada, Patricia 2008. Ihana suklaa WSOY

Meira 2008. Mausteiden säilyttäminen. WWW-julkaisu. http://www.meira.fi/maustaminen/mausteet/mausteiden-kayttotietous/mausteiden-sailyttaminen Ei päivitystietoja. Luettu 24.9 2009.

Nieminen, Gun Marit 2001. Ravintola-alan laskentatoimi, Vantaa, Restamark

Minna-Mari Mentula 2009, tiedonanto, 1.9 2009, Ravintola Talli

Rahola, Jaakko (Toim.) Raholan syötäviä sanoja. 2009. WWW-Index. http://www.kolumbus.fi/rahola/sanastot/c.html. Päivitetty 23.7 2009. Luettu 24.9 2009.

Riipinen, Jukka-Pekka, 2009, tiedonanto 22.01.2009, Ravintola Talli

Sinivihreät 2009, Ruoan hävikki suhteettoman suurta. WWW-julkaisu. http://www.sinivihreat.fi/2009/02/ruoka-havikki-unep. Päivitetty 19.2 2009. Luettu 24.9 2009.

Tampereen Ammattiopisto. Tuotekehitys. WWW-oppimateriaali. http://koulut.tampere.fi/materiaalit/to/tuotekehitys/taulukot/ruoankypsennyksessa_havikki.pdf. Ei päivitystietoja. Luettu 12.3 2009.

YTV-jätehuolto 2005a, Vastauksia jätteet ja niiden hyödyntäminen tehtävään. WWW – oppimateriaali. http://www.ytv.fi/NR/rdonlyres/4B020DF5-CE91-4F05-94D9-2AAC9E9DD01F/0/FA_HoRa_vast13.pdf 24.9 Ei päivitystietoja. Luettu 28.10 2009.

YTV 2005b. Vastaukset materiaalihukka tehtävään. WWW-oppimateriaali. http://www.ytv.fi/NR/rdonlyres/C8967CC7-4613-4168-A475-7459FB9C970F/0/FA_HoRa_vast14.pdf. Päivitetty 28.10.2008. Luettu 10.01.2009.

YTV 2006. Tietopaketti jätteen synnyn ehkäisystä hotelli – ja ravintola-alalla. WWW-oppimateriaali http://www.ytv.fi/FIN/fiksu/ammattia_oppimassa/hotelli_ja_ravintola_ala/tietopaketti/etusivu.htm. Päivitetty 04.08.2006. Luettu 10.01.2009

YTV 2009. Hävikki raaka-aineiden käsittelyssä. WWW-oppimateriaali. http://www.ytv.fi/FIN/fiksu/ammattia_oppimassa/hotelli_ja_ravintola_ala/tehtavat/elintarvikkeet/havikki_tehtava_hr.htm Päivitetty 7.7 2009. Luettu 24.9 2009.

Verohallinto 2009. Arvonlisävero. WWW-julkaisu. http://www.vero.fi/?article=840&domain=VERO_MAIN&path=5,40&language=FIN. Päivitetty 23.10 2009, Luettu 27.10 2009.

A'la carte lista syksy 2009

Alkuruuat

Tallin rapeaa vihersalaattia	5€	M, G
Lime marinoituja katkarapuja – Kurkkua, purjoa ja chiliä	6,5€	M, G
Tallin tattikeittoa	7€	VL, G
Oluessa haudutettua porsasta -punasipulihilloketta -paahdettuja omenoita	8€	M
Porotartaria -paahdettua ruisleipä -puolukkacoulista	8,5€	VL

Pääruuat

Kasvisvarrasta -Vuohenjuustokastiketta -Fenkoli couscousia	15€	VL
Paistettua siikaa -Tartaria -Basilika duchesseä -Sitrushaudutettua parsakaalia	19€	VL, G
BBQ kanaa -Tulista tomaattikastiketta -Yrttirisottoa -Paprikasalaattia	17€	M, G
Viskihärkää -Tummaa viskikastiketta -Savupekoniperunoita -Juureslastuja	23€	M, G
Lampaan karetta -Mustikkakastiketta -Minttuperunoita -Bataattiveneitä	24€	M, G

Jälkiruuat

Lakka crepesiä -Lakkahilloa -Vaniljkermaa	5€	VL
Granaattiomenasorbettia ja ruusunmarjajäätelöä -Omenamelbaa	6€	VL, G
Kastanjatuorejuustokakkua -Sitrusmelbaa	6,5€	VL
Petit fours -Valkosuklaatryffeli tummasuklaa kuorella -Tummasuklaatryffeli maitosuklaa kuorella	6€	VL, G

Annoksien reseptit

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Lime marinoituja katkarapuja
1 annosta à 180 g
Saanto yht.: 0,180 KG
Hinta: 5,09 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,060 KG	0,060 KG	Katkarapu, kuorittu pakaste	Sulata katkaravut varovasti haalean veden alla siivilässä.
	0,003 KG	0,003 KG	Chili paprika pun.tuore	Purista kulhoon limen mehut. Lisää öljy, suola, pippuri ja hunaja. Hienonna chili pieniksi paloiksi ja lisää joukkoon. Lopuksi kaada seos katkarapujen päälle. Anna maustua.
	0,080 KG	0,080 KG	Lime	
			Suola	
			Pippuri, musta, rouhittu	
	0,002 L	0,002 L	Öljy, oliivi	
	0,010 KG	0,010 KG	Hunaja, juokseva luomu	Jos ei ole tuoretta chiliä, käytä chilitahnaa. Lisää chili vähitellen, maista ja lisää tarvittaessa.
	0,033 KG	0,030 KG	Kurkku	Kuori kurkku, halkaise kahtia ja poista lusikalla keskusta. Viipaloi.
	0,011 KG	0,010 KG	Purjosipuli	Pese purjo hyvin ja hienonna suikaleiksi.
				Sekoita lopuksi kurkku ja purjo katkarapujen joukkoon.
				Esivalmisteltaessa annosta: tee marinadi, suikaloi purjo ja jätä katkaravut/purjo marinoitumaan. Leikkaa kurkku sekaan vasta sitten kun annoksia menee.

Raakapaino yht.: 0,195 KG
Saanto yht.: 0,180 KG
Valmistushävikki: 7,69 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Tallin tattikeito
1 annosta à 150 g
Saanto yht.: 0,150 KG
Hinta: 5,40 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto: HUOM! Kun suurennat ohjetta, suurusta keitto vesi-maizena seoksella.

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,020 KG 0,030 KG	0,020 KG 0,030 KG	Sipuli, puna kuorittu Sieni pakaste, herkkutatti paloina	Hienonna sipuli ja sienet pieniksi kuutioiksi. Freesaa niitä kattilassa hetki.
	0,100 KG	0,100 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon Suola Pippuri, musta, rouhittu Kasvisliemijauhe	Lisää joukkoon kerma, anna kiehahtaa ja mausta.
	0,002 L	0,002 L	Sherry kuiva	Lisää lopuksi 2cl sherryä. Anna kiehahtaa ja maista. Lisää tarvittaessa mausteita.

Raakapaino yht.: 0,152 KG
Saanto yht.: 0,150 KG
Valmistushävikki: 1,32 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10 2009
Sivu: 1

Oluessa hauduttettua possua
1 annosta à 60 g
Saanto yht.: 0,060 KG
Hinta: 17,28 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto: HUOM! Resepti toimii myös isommalla määrällä lihaa.

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
			Pippuri, musta, rouhittu Suola	Poista lihasta kalvot ja ylimääräinen rasva. Leikkaa sopivan kokoinen pala. Mausta liha suolalla ja pippurilla.
	0,060 KG	0,060 KG	Sian sisäfilee	
	0,150 L	0,150 L	olut, 1 Liemijauhe, liha	Kaada olut ja mallasuute sopivaan astiaan. Mausta lihaliemellä. Kaada liemi lihan päälle niin, että se peittyy. Hauduta scc:llä haudutus ohjelmalla. Sisälämpö 70 astetta. Kun liha on kypsä, jäähdytä jäähdytinkaapissa. Tuote tulee kylmänä annokseen. Jätä liha marinadiin.
	0,150 KG	0,150 KG	Kaljamallasuute	

Raakapaino yht.: 0,360 KG
Saanto yht.: 0,060 KG
Valmistushävikki: 83,33 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Punasipulihiiloke, ala carte
3 annosta à 25 g
Saanto yht.: 0,075 KG
Hinta: 1,74 /KG
Reseptikirja: A´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,066 KG	0,060 KG	Öljy, rypsi Sipuli, puna	Leikkaa sipuli isoiksi lohkoiksi ja freesaa sitä kattilassa pienessä määrässä öljyä.
	0,010 L 0,005 KG	0,010 L 0,005 KG	Viinietikka, balsamico Timjami, kuivattu Sokeri hieno, siro kide Suola	Lisää joukkoon balsamico, anna kiehahtaa ja lisää lopuksi sokeri, timjami ja suola. Anna kiehua hetki kunnes neste häviää noin puoleen. Sipuleiden tulee olla pehmeitä. Jäähdytä.

Raakapaino yht.: 0,075 KG
Saanto yht.: 0,075 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Paahdetut omenat
1 annosta à 20 g
Saanto yht.: 0,020 KG
Hinta: 2,63 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,029 KG	0,020 KG	Omena Suola Sokeri, hieno talous Öljy, rypsi	Pese omena hyvin ja leikkaa omenasta kolme lohkoa. Kuumenna paistinpannu ja paahda omenoita pannulla pienessä määrässä öljyä kunnes ne ottaa hiukan väriä. Mausta suolalla ja sokerilla. Jäähdytä. Toinen vaihoehto, paahda öljytty ja maustettu kokonaisen omenan puolikas kovalla lämmöllä (noin 230C) scc:llä noin 3min.

Raakapaino yht.: 0,020 KG
Saanto yht.: 0,020 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Porotartar
1 annosta à 125 g
Saanto yht.: 0,125 KG
Hinta: 11,03 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,030 KG 0,030 KG	0,030 KG 0,030 KG	Sipuli, puna kuorittu Poron kylmäsavuviipale	Hienonna sipuli ja poro pieniksi kuutioiksi. Freesaa sipulia hetki pannulla ja jäähdytä.
	0,035 L	0,035 L	Smetana	Lisää joukkoon smetana. Sekoita tasaiseksi massaksi.
	0,030 KG	0,030 KG	Suola Pippuri, musta, rouhittu Leipä, ruisleipä Liemijauhe, liha knorr	Mausta suolalla, pippurilla ja lihaliemijauheella. Maista. Lisää tarvittaessa mausteita. Paahda kuumalla pannulla ruisleipä kauniin ruskeaksi. Laita annos esille muotin läpi. Pohjalle leipä ja tartar massa päälle. Kun otat muottia pois, paina hieman lusikalla, muotti irtoaa helpommin.

Raakapaino yht.: 0,125 KG
Saanto yht.: 0,125 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Puolukkacoulis
2 annosta à 15 g

Saanto yht.: 0,030 KG
Hinta: 5,72 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,050 KG	0,050 KG	Puolukka, pakaste	Sulata marja mikrossa ja sekoita joukkoon sokeri.
	0,010 KG	0,010 KG	Sokeri hieno, siro kide	Paseeraa puolukat siivilän läpi kippoon.

Raakapaino yht.: 0,060 KG
Saanto yht.: 0,030 KG

Valmistushävikki: 50,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Kasvisvarras
1 annosta à 180 g

Saanto yht.: 0,180 KG
Hinta: 2,37 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,057 KG	0,050 KG	Kesäkurpitsa vihreä	Paloittele kasvikset paksuiksi viipaleiksi. Esikypsennä porkkanoita höyryssä noin 5min. Kokoa varras, laita kasvikset vuorotellen vartaaseen.
	0,050 KG	0,050 KG	Porkkana kuorittu	
	0,063 KG	0,050 KG	Paprika, punainen	
	0,030 KG	0,030 KG	Sipuli, puna kuorittu	
	0,010 KG	0,010 KG	Hunaja, juokseva luomu	Tee mausteseos ja kaada se kasvisten päälle.
	0,005 L	0,005 L	Öljy, rypsi	
	0,002 L	0,002 L	Viinietikka, balsamico	Paahda varrasta grillatut kasvikset ohjelmalla noin 4min. Varo, että varras ei pala.
			Rakuuna kuivattu	
			Pippuri, musta, rouhittu	
			Suola	
			Basilika, kuivattu	

Raakapaino yht.: 0,197 KG
Saanto yht.: 0,180 KG

Valmistushävikki: 8,63 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Vuohenjuustokastike, ala carte
2 annosta à 70 g

Saanto yht.: 0,140 KG
Hinta: 7,12 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 2.6.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,100 KG	0,100 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon	Kuumenna kerma varovasti kattilassa, älä polta.
	0,040 KG	0,040 KG	Juusto, vuohenmaitojuusto	Leikkaa juustosta kuoret pois. Lisää kerman joukkoon. Kuumenna varovasti koko ajan sekoittaen kunnes juusto on sulanut kerman joukkoon. (Huom. Kuoret voi jättää juustoon, mutta sitten joudut kastikkeen tasoittamaan sauvasekoittimella. Kuoret ei sula kunnolla)
			Suola Sokeri, hieno talous Pippuri, musta, rouhittu Kasvisliemijauhe	Mausta, suolalla, pippurilla ja kasvisliemijauheella. Laita lopuksi joukkoon ripaus sokeria. Tarkista maku.

Raakapaino yht.: 0,140 KG
Saanto yht.: 0,140 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Fenkoli Couscous
2 annosta à 150 g

Saanto yht.: 0,305 KG
Hinta: 1,07 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 12.9.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,150 L 0,005 KG 0,120 KG	0,150 L 0,005 KG 0,120 KG	Vesi Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen Suurimo, couscous Suola	Kiehauta vesi ja lisää joukkoon couscous. Sekoita ja laita kansi päälle. Anna turvota 2min. Laita kattila miedolle lämmölle ja sulata joukkoon voi, lisää tarvittaessa suolaa.
	0,032 KG	0,030 KG	Fenkoli tuore	Pilko tuore fenkoli pieniksi suikaleiksi ja freesaa ne pienessä määrässä öljyä pannulla kypsiksi.
			Basilika, kuivattu Fenkoli, jauhettu	Lisää couscousin joukkoon freesattu fenkoli. Mausta couscous basilicalla ja kuivatulla fenkolilla. Laita mausteet vähän kerrallaan, maista ja lisää tarvittaessa.

Raakapaino yht.: 0,305 KG
Saanto yht.: 0,305 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 1,64 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Siika, paistettuna
1 annosta à 150 g

Saanto yht.: 0,150 KG
Hinta: 13,04 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 2.6.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,192 KG	0,150 KG	Siika, tuore kokonainen	Suomusta siika, fileroi kala varovasti. Siian liha on hyvin pehmeää ja ruoto katkeaa myös helposti. Jätä siikaan nahka, tee siihen viillot.
			Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen Öljy, rypsi	Kuumenna pannu ja paista siika voin ja öljyn seoksessa. Laita siika pannulle nahkapuoli ensin. Laita suolaa molemmille puolille.

Raakapaino yht.: 0,150 KG
Saanto yht.: 0,150 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Tartar, ala carte
2 annosta à 47 g
Saanto yht.: 0,094 KG
Hinta: 0,76 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 2.6.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,014 KG 0,036 KG	0,012 KG 0,030 KG	Sipuli, puna Maustekurkku kok.	Hienonna sipuli ja kurkku pieniksi kuutioiksi.
	0,050 L 0,001 L	0,050 L 0,001 L	Kermaviili Mehu, sitruuna Suola Sokeri hieno, siro kide Pippuri, musta, rouhittu	Lisää joukkoon kermaviili ja mausta sitruunanmehulla, suolalla, pippurilla ja sokerilla.
	0,001 KG	0,001 KG	Tilli, tuore Kerma, ruoka 15% laktoositon	Hienonna tilli ja lisää joukkoon. Jos kastike on liian paksu, lisää tarvittaessa kermaa. Maista.

Raakapaino yht.: 0,094 KG
Saanto yht.: 0,094 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Basilika duchesse

6 annosta à 106 g

Saanto yht.: 0,640 KG
Hinta: 1,69 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 29.9.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,500 KG	0,500 KG	Perunasoseaines, pakaste Vesi	Käytä perunasoseaines höyryssä kuumaksi.
	0,080 KG 0,069 KG	0,080 KG 0,060 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon Kananmuna Pippuri, musta, rouhittu Basilika, kuivattu Suola	Lisää joukkoon mausteet, kerma (n. 80asteinen) ja kananmuna. Maista ja lisää tarvittaessa mausteita. Pursota massasta ruusukkeita ja paista ne uunissa kauniin ruskeiksi. 185 astetta noin 8min. Duchessen voi pakastaa. Kuumennus uunissa noin 12min 160 astetta. Pakastettu duchesse pitää suojata hyvin, jotta se ei kerää makuja.

Raakapaino yht.: 0,640 KG
Saanto yht.: 0,640 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,63 %

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Haudutettua parsakaalia
3 annosta à 50 g
Saanto yht.: 0,150 KG
Hinta: 1,10 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 29.9.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,056 KG	0,050 KG	Parsakaali Suola Mehu, lime Pippuri, musta, rouhittu Sokeri, hieno talous	Kypsennä parsakaali kattilassa vedessä 2-4min, mausta limen ja sitruunan mehulla, suolalla, sokerilla ja pippurilla. Tarkista maku, lisää tarvitaessa makuja. Parsakaali kypsyy nopeasti, VARO ylikypsentämästä!!
	0,100 L	0,100 L	Vesi Mehu, sitruuna	

Raakapaino yht.: 0,150 KG
Saanto yht.: 0,150 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

BBQ kana
3 annosta à 150 g

Saanto yht.: 0,450 KG
Hinta: 10,05 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: JPRIIPIN
Pvm: 15.9.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,030 KG	0,030 KG	Hunaja	Mittaa ainekset kippoon ja marinoi kanafile.
			Suola	
			Pippuri, musta, rouhittu	
	0,050 L	0,050 L	Soijakastike	
	0,006 KG	0,005 KG	Chili paprika pun.tuore	
	0,010 KG	0,010 KG	Sinappi, Dijon	
	0,005 L	0,005 L	Viinietikka, balsamico	
			Pippuri, musta, rouhittu	
	0,005 L	0,005 L	Mehu, sitruuna	
	0,450 KG	0,450 KG	Broiler filee, marinoitu	Paista kanafilee uunissa grillatut broilerit ohjelmalla sisälämpö 70 astetta.

Raakapaino yht.: 0,555 KG
Saanto yht.: 0,450 KG

Valmistushävikki: 18,92 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Tulinen tomaattikastike
6 annosta à 50 g

Saanto yht.: 0,300 KG
Hinta: 3,13 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 12.9.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,250 KG	0,100 KG	Tomaattimurska	Mittaa vesi, demi glace, tomaattimurska ja chili tehosekoittimeen. Sekoita tasainen massa.
	0,250 L	0,100 L	Vesi	
	0,100 KG	0,100 KG	Kastike, demi glace	
	0,006 KG	0,005 KG	Chili paprika pun.tuore	Jos ei ole tuoretta chiliä, käytä chilitahnaa. Kastike ei saa olla liian tulinen, peittää annoksessa muut maut. Lisää chili vähitellen, maista ja lisää tarvittaessa.
			Suola Pippuri, musta, rouhittu Sokeri hieno, siro kide Kanaliemijauhe	Kiehauta ja mausta! Maista lopuksi ja lisää tarvitaessa mausteita.

Raakapaino yht.: 0,305 KG
Saanto yht.: 0,300 KG

Valmistushävikki: 1,64 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Yrttirisotto
3 annosta à 130 g
Saanto yht.: 0,400 KG
Hinta: 0,49 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,034 KG	0,030 KG	Sipuli	Hienonna sipuli pieniksi kuutioiksi.
	0,080 KG	0,080 KG	Riisi, risotto	Freesaa sipulia ja riisiä kattilassa kattilassa vähän aikaa. Älä polta.
	0,050 L	0,050 L	Valkoviini, kuiva	Lisää joukkoon valkoviini, anna kiehahtaa.
	0,300 L	0,300 L	Vesi Kasvisliemijauhe Suola Pippuri, musta, rouhittu Basilika, kuivattu Rosmariini kuivattu Rakuuna kuivattu	Lisää lopuksi joukkoon vesi vähitellen ja mausta. Anna kiehua, sekoita välillä. Lisää joukkoon yrtit. Maista ja lisää tarvittaessa mausteita. Huom! Risotto ei saa olla kovaa/kuivaa.

Raakapaino yht.: 0,460 KG
Saanto yht.: 0,400 KG
Valmistushävikki: 13,04 %
Jakeluhävikki: 2,50 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Paprikasalaati, ala carte
3 annosta à 50 g
Saanto yht.: 0,150 KG
Hinta: 3,19 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 29.9.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,063 KG	0,050 KG	Paprika, punainen	Ota paprikoista vaaleat osat pois ja leikkaa paprikat ja sipuli ohuiksi suikaleiksi.
	0,063 KG	0,050 KG	Paprika, vihreä	
	0,050 KG	0,050 KG	Sipuli, puna kuorittu	
			Öljy, rypsi Suola Pippuri, musta, rouhittu	Mausta suolalla ja pippurilla, paahda scc:llä grillatut kasvikset ohjelmalla noin 2min tai kuumalla pannulla kunnes ottaa vähän väriä.

Raakapaino yht.: 0,150 KG
Saanto yht.: 0,150 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Härän pihvi
1 annosta à 140 g

Saanto yht.: 0,140 KG
Hinta: 25,40 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 14.9.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,175 KG	0,140 KG	Naudan ulkofilepihvi 140g Öljy, rypsi Suola Pippuri, musta, rouhittu	Kuumenna valurautapannu kuumaksi. Hiero pihviin vähän öljyä ja laita pihvi kuumalle pannulle, laita suola ja pippuri pihvin päälle ja paista halutulle kypsyysasteelle.

Raakapaino yht.: 0,140 KG
Saanto yht.: 0,140 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Tumma viskikastike
3 annosta à 55 g
Saanto yht.: 0,165 KG
Hinta: 5,29 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,015 L	0,015 L	Viinietikka, balsamico	Posauta balsamico kuumassa kattilassa.
	0,001 KG	0,001 KG	Rosmariini kuivattu	Lisää joukkoon demi glace, rosmariini, pippurit ja vesi. Anna kiehahtaa, lisää nesteeseen sokeri ja lopuksi viski. (Viskin pitää olla maultaan voimakas, Jim Beam käy hyvin.) Tarkista maku.
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, viher	
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, rose	
	0,004 L	0,004 L	Viski	
			Sokeri, hieno talous	
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,100 KG	0,100 KG	Kastike, demi glace	
	0,050 L	0,050 L	Vesi	

Raakapaino yht.: 0,173 KG
Saanto yht.: 0,165 KG

Valmistushävikki: 4,62 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Savupekoniperunat
2 annosta à 115 g

Saanto yht.: 0,230 KG
Hinta: 2,26 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG	0,140 KG	Pippuri, musta, rouhittu Öljy, rypsi Peruna, kuorittu Suola	Pilko peruna isoiksi kuutioiksi. Paahda 230 asteessa noin 10min, vähennä lämpö 160 asteeseen ja kypsennä loppuun. HUOM! Ylijääneet perunanpalat voi käyttää duchessen tekoon.
	0,060 KG 0,030 KG	0,060 KG 0,030 KG	Pekoni Sipuli, kuorittu	Kuutioi pekoni Kun menee annoksia, paista pekoni ja sipuli pannulla ja lisää joukkoon ja peruna. Mausta pippurilla, lisää tarvittaessa suolaa.

Raakapaino yht.: 0,230 KG
Saanto yht.: 0,230 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Juureslastut
2 annosta à 42 g
Saanto yht.: 0,085 KG
Hinta: 2,29 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,020 KG	0,020 KG	Porkkana kuorittu	Leikkaa juureksista pitkiä lastuja kuorimaveitsellä. Kiehauta vesi, mausta suolalla, keitä lastuja noin minuutti. Nosta lastut heti pois vedestäniin että väri säilyy. Kun annoksia menee freesaa kuumassa öljyssä (huom! kuuma !!!) lastut nopeasti rapeiksi, mutta älä polta. Mausta lastut suolalla ja pippurilla ja ripauksella sokeria/hunajaa
	0,004 KG	0,004 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,020 L	0,020 L	Öljy, rypsi	
			Vesi	
			Suola	
	0,020 KG	0,020 KG	Bataatti, kuorittu	
	0,020 KG	0,020 KG	Lanttu, kuorittu	

Raakapaino yht.: 0,085 KG
Saanto yht.: 0,085 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 1,18 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu 1

Lampaan kare
1 annosta à 330 g

Saanto yht.: 0,330 KG
Hinta: 12,54 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite: KU

Tekijä: JPRIIPIN
Pvm: 15.9.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,330 KG	0,330 KG	Timjami, kuivattu LAMMAS,KAREE Suola Pippuri, musta, rouhittu Öljy, rypsi	Renssaa lampaan kare: Tee veitsellä v-viilto luiden väliin ja leikkaa rasva ja kalvot pois. Raaputa veitsellä loput kalvot pois luiden pinnalta. Jos lihassa on kalvoja, poista ne myös. Leikkaa liha niin, että yhdessä palassa on noin 3-4 luuta. Öljyä liha ja mausta. Paista lihaan pinta kuumalla pannulla vähäisessä määrässä öljyä. Paista loppuun uunissa noin 13min 120 asteessa. Tikulla 120 astetta, sisälämpö 63.

Raakapaino yht.: 0,330 KG
Saanto yht.: 0,330 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Mustikkakastike lampaalle
7 annosta à 60 g
Saanto yht.: 0,420 KG
Hinta: 3,80 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,020 L	0,010 L	Viinietikka, balsamico	Kuumenna kattila ja posauta balsamico siinä, siis lisätään balsamico kuumaan kattilaan ja se rupeaa heti kiehumaan voimakkaasti. Älä polta balsamicoa pohjaan.
	0,100 KG 0,150 KG 0,150 L	0,100 KG 0,150 KG 0,150 L	Mustikka, pakaste Suomi Kastike, demi glace Vesi	Lisää kattilaan demi glace, vesi ja mustikat. Kiehauta.
	0,010 KG	0,010 KG	Hunaja Timjami, kuivattu Suola Pippuri, musta, rouhittu	Mausta kastike suolalla, timjamilla, pippurilla ja hunajalla. Anna kastikkeen kiehua rauhassa noin 10min.
	0,002 L	0,002 L	Mustaherukkaliköörі	Lopuksi siivilöi mustikat pois kastikkeesta. Jos mustikat eivät ole rikkoutuneet kunnolla, paseeraa mehut kastikkeen joukkoon siivilässä. Kiehauta ja mausta 2cl mustaherukkaliköörіä. Tarkista maut.

Raakapaino yht.: 0,422 KG
Saanto yht.: 0,420 KG
Valmistushävikki: 0,47 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Minttuperunat
1 annosta à 100 g

Saanto yht.: 0,100 KG
Hinta: 0,77 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite: KU

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,100 KG	0,100 KG	Peruna, kuorittu	Tee perunasta pitkittäis suunnassa paksuja viipaleita.
			Öljy, rypsi Suola Minttu, kuivattu	Tee öljystä ja mintusta yrttiöljy ja kaada se perunoiden päälle. Laita suolaa perunoiden päälle. Paista perunat kypsäksi 220 asteessa. Esivalmisteltaessa leikkaa perunat ja paahda kypsäksi. Laita minttu perunoille vasta sitten kun annoksia menee.

Raakapaino yht.: 0,100 KG
Saanto yht.: 0,100 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Bataattiveneet
2 annosta à 50 g
Saanto yht.: 0,100 KG
Hinta: 1,88 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 29.9.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,100 KG	0,100 KG	Bataatti	Leikkaa bataatti tai muut juurekset isoiksi veneiksi.
			Suola Basilika, kuivattu Rakuuna kuivattu	Mausta suolalla ja yrteillä. Esikypsennä höyryssä noin 5min.
			Öljy, rypsi	Kun annoksia menee paahda pannulla tai kuumassa uunissa juureksia kunnes ne ovat kypsiä ja ne ovat ottaneet vähän väriä. Varo kypsentämästä liikaa.

Raakapaino yht.: 0,100 KG
Saanto yht.: 0,100 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Lakka crepes
2 annosta à 100 g
Saanto yht.: 0,210 KG
Hinta: 1,35 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto: HUOM! Resepti ei toimi suurennettaessa, kananmunan määrä tulee liian isoksi.

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,100 KG	0,100 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	Sekoita ainekset keskenään (Jos mahdollista, anna taikinan turvota vähän aikaa.), paista kuumalla pannulla OHUITA lettuja.
	0,002 L	0,002 L	Lakkalikööri	
	0,050 KG	0,050 KG	Jauho, vehnä	
			Suola	
			Sokeri hieno, siro kide	
	0,069 KG	0,060 KG	Kananmuna	

Raakapaino yht.: 0,212 KG
Saanto yht.: 0,210 KG
Valmistushävikki: 0,94 %
Jakeluhävikki: 4,76 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu 1

Lakkahillo
5 annosta à 30 g

Saanto yht.: 0,151 KG
Hinta: 3,88 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 2.6.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,070 KG	0,070 KG	Lakka, pakaste	Mittaa kattilaan oikea määrä lakkoja. Lisää vesi ja kiehauta. Lisää seokseen sokeri anna kiehua hiljalleen hilloksi. Mausta likööriillä. Maista ja jäähdytä.
	0,001 L	0,001 L	Lakkalikööri	
	0,030 KG	0,030 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,050 L	0,050 L	Vesi	

Raakapaino yht.: 0,151 KG
Saanto yht.: 0,151 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,66 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Vaniljakerma
1 annosta à 10 g
Saanto yht.: 0,010 KG
Hinta: 5,53 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,010 KG	0,010 KG	Kerma, vispi 38% laktoositon Sokeri, hieno talous Sokeri, vanilja	Vatkaa kerma vaahdoksi, mausta vaniljasokerilla. Vaniljakermaa voi parantaa konjakilla tai rommilla, myös muut voimakkaat alkoholit käy. Alkoholia 1cl.

Raakapaino yht.: 0,010 KG
Saanto yht.: 0,010 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Granaattiomenasorbetti
21 annosta à 100 g
Saanto yht.: 2,152 KG
Hinta: 1,53 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 1.10.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,800 L	0,400 L	Vesi	Keitä granaattiomenanmehu kattilassa noin puoleen, lisää sokeri. Lisää seokseen vesi, sekamehu ja likööri. Tee sorbetti loppuun jäätelökoneessa.
	0,004 L	0,004 L	Sitrusliköori	
	0,200 L	0,200 L	Mehutiiviste, seka sokeroitu	
	0,150 KG	0,150 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	2,857 KG	2,400 KG	Mehu, granaattiomena	Etsi sorbetille sopiva astia laita se pakkaseen jäähtymään ennen kuin laitat sorbetin siihen.

Raakapaino yht.: 3,154 KG
Saanto yht.: 2,152 KG

Valmistushävikki: 31,77 %
Jakeluhävikki: 2,42 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Ruusunmarjajäätelö
20 annosta à 100 g
Saanto yht.: 2,000 KG
Hinta: 3,23 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 2.6.2009

Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,600 KG	0,600 KG	Kerma, ruoka 15% laktoositon	Kuumenna kerma melkein kiehuvaksi.
	0,480 KG 0,400 KG	0,160 KG 0,400 KG	Kananmuna Sokeri hieno, siro kide	Erottele keltuaiset. 160g on 8 keltuaista. Vaahdota keltuaiset ja sokeri. Kaada kuuma kerma keltuaisvaahdon joukkoon koko ajan sekoittaen. Kypsennä seos vesihauteessa paksuksi kastikkeeksi. Seoksen lämpötilan oltava 84 astetta (keltuaisen kypsymislämpötila).
	0,020 L 0,780 KG 0,008 L 0,100 KG	0,020 L 0,780 KG 0,008 L 0,100 KG	Mehu, sitruuna Ruusunmarjasose pakaste Sitrusliköori Sokeri hieno, siro kide	Sulata ruusunmarjasose sitruunanmehun ja sokerin kanssa ja sekoita se jäätelöpohjan joukkoon. Lisää likööri, triplesec 4cl. Tee jäätelö loppuun jäätelökoneessa. Etsi jäätelölle sopiva astia ja anna sen jäähtyä pakkasessa vähän aikaa ennen kuin laitat jäätelön siihen.

Raakapaino yht.: 2,068 KG
Saanto yht.: 2,000 KG
Valmistushävikki: 3,29 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Omenamelba
10 annosta à 13 g
Saanto yht.: 0,130 KG
Hinta: 0,53 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,020 KG	0,020 KG	Omenakuutio, pakaste	Soseuta omenat veden kanssa tehosekoittimessa, lisää sokeri joukkoon. Kiehauta ja jäähdytä.
	0,010 KG	0,010 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,300 L	0,100 L	Vesi	

Raakapaino yht.: 0,130 KG
Saanto yht.: 0,130 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

KASTANJAJUUSTOKAKKU
12 annosta à 115 g

Saanto yht.: 1,390 KG
Hinta: 5,63 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: JLIIMATA
Pvm: 30.9.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,100 KG	0,100 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Hienonna digestivekeksit kutterissa. Sulata rasva ja sekoita se keksimurujen sekaan.
	0,300 KG	0,300 KG	Keksi, Digestive	Painele seos irtovuokapohjaan, pohja ja reunat.
	0,083 KG	0,050 KG	Sitruuna	Tee täyte. Paahda kastanjat kuumalla pannulla ja hienonna ne tehosekoittimessa.
	0,200 KG	0,200 KG	Kastanja	
	0,119 KG	0,119 KG	Kerma, kuohu vähälaktoosinen	Sekoita loput aineet pienellä yleiskoneella, lisää lopuksi kastanjamuru.
	0,066 KG	0,066 KG	Sokeri, hieno talous	Laita seos vuokaan pohjan päälle varovasti. Paista kuivapaistolla 53min, 120 astetta.
	0,200 KG	0,200 KG	Juusto, tuore maustamaton	Jäähdytä valmis tuote jäähdytyskaapissa.
	0,276 KG	0,240 KG	Kananmuna	
	0,600 KG	0,116 KG	Maitorahka	
	0,002 KG	0,002 KG	Maissitärkkelys	

Raakapaino yht.: 1,393 KG
Saanto yht.: 1,390 KG

Valmistushävikki: 0,18 %
Jakeluhävikki: 0,72 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Sitrusmelba

3 annosta à 10 g

Saanto yht.: 0,031 KG
Hinta: 2,43 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,010 L	0,010 L	Mehu, sitruuna	Kuumenna mehu kattilassa ja lisää joukkoon sokeri, vaniljasokeri. Keitä nestettä niin kauan kunnes se sakenee hiukan. Mausta lopuksi limen mehulla.
	0,010 KG	0,010 KG	Sokeri, hieno talous	
	0,001 KG	0,001 KG	Sokeri, vanilja	
	0,010 L	0,010 L	Mehu, lime	

Raakapaino yht.: 0,031 KG
Saanto yht.: 0,031 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 3,23 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Valkosuklaatryffeli tummasuklaa kuorella

43 annosta à 23 g

Saanto yht.: 0,998 KG
Hinta: 6,74 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,180 KG	0,180 KG	Suklaa, valkoinen	Sulata suklaa vesihauteessa, lisää joukkoon voi, kerma. Sekoita tasaiseksi massaksi. Lisää lopuksi 4cl likööriä. (Cointreau tai triplesec.)
	0,075 KG	0,075 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
	0,039 KG	0,039 KG	Kerma, kuohu vähälaktoosinen	Levitä massa leivinpaperin päälle. Jäähdytä jäähdytin kaapissa pakastuksella. Pyörittele jäähtyneestä massasta palloja. Laita pallot kylmään.
	0,004 L	0,004 L	Sitrusliköön	
	0,700 KG	0,700 KG	Suklaa, talous	Sulata tummasuklaa vesihauteessa. Varo ettei pala. Laita kuuma sula suklaa pursotin pussiin. Pursota suklaa muottiin, jokaiseen kohtaan puoleen väliin. Laita valkosuklaa tryffeli suklaan keskelle, paina hiukan tryffeliä, että tummasuklaa täyttää reunat. Pursota suklaa päälle pohjaksi. Heiluta vuokaa hiukan, jotta pohjasta tulee tasainen. Laita pakastimeen. Anna olla kylmässä niin kauan, jotta suklaat irtoaa helposti vuuasta. Helpoiten saa irti kevyesti napauttamalla vuokaa leikkuulautaa vasten. VUOKA TULEE AINA PESTÄ KÄSIN, EI KESTÄ KONEPESUAII!

Raakapaino yht.: 0,998 KG
Saanto yht.: 0,998 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,90 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Reseptin työohje

23.10.2009
Sivu: 1

Tummasuklaa tryffeli maitosuklaa kuorella
40 annosta à 25 g
Saanto yht.: 1,000 KG
Hinta: 7,30 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:

Tekijä: OPISKELI
Pvm: 23.10.2009

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,125 KG 0,125 KG	0,125 KG 0,125 KG	Suklaa, tumma Suklaa, talous	Suklata väkevä tummasuklaa 80%, ja taloussuklaa vesihauteessa, älä polta suklaata.
	0,015 KG 0,100 KG	0,015 KG 0,100 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen Kerma, kuohu vähälaktoosinen	Kuumenna kerma melkein kiehuvaksi ja sulata voi siinä. Jos ei ole kuohu kermaa, niin vispikerma käy myös.
	0,004 L	0,004 L	Konjakki	Ota sulatetut suklaat pois vesihauteesta ja lisää joukkoon voikerma. Sekoita tasaiseksi massaksi. Lisää joukkoon 4cl konjakkia tai rommia. Kun seos ei enää tartu kulhoon kiinni, se on valmis. Levitä massa leivinpaperin päälle tasaiseksi levyksi. Jäähdytä jäähdytinkaapissa. Tee kovettuneesta massasta palloja. Voit käyttää myös muita alkoholeja jos haluat erimakuisia tryffeleitä.
	0,690 KG	0,690 KG	Suklaa, maito	Sulata maitosuklaa vesihauteessa. Varo ettei pala. Laita kuuma sula suklaa pursotin pussiin, puolet alkuun. Pursota suklaa muottiin, jokaiseen kohtaan puoleen väliin. Laita tummasuklaa tryffeli suklaa keskelle, paina hiukan tryffeliä, että maitosuklaa täyttää reunat. Pursota suklaata päälle pohjaksi. Heiluta vuokaa hiukan, jotta pohjasta tulee tasainen. Laita pakastimeen. Anna olla kylmässä niin kauan, jotta suklaat irtoaa helposti vuuasta. Helpoiten saa irti kevyesti napauttamalla vuokaa leikkuulautaa vasten. Huom! VUOKA TULEE AINA PESTÄ KÄSIN, EI KESTÄ KONEPESUA!! Tryffelin ohje toimii myös puolitettuna. Maitosuklaan sijasta voi käyttää myös taloussuklaata, konvehdin maku on silloin voimakas. Maitosuklaan sijasta voi käyttää myös valkosuklaata, konvehdista tulee silloin todella makea.

Raakapaino yht.: 1,059 KG
Saanto yht.: 1,000 KG
Valmistushävikki: 5,57 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

Esivalmistelista a' la carte lista

Porsaan sisäfileen haudutus oluessa kypsäksi + jäähdytys, jätä liha haudutusliemeen

Lampaan kare sulamaan, liha 1-2 annokseen per viikko tai riippuen menekistä

Lampaan kareen puhdistus kalvoista

Kanafilee marinoitumaan

Siikaa sulamaan 1-2 annokseen per viikko, tai menekin mukaan

Viskikastike

Mustikkakastike

Tulinen tomaattikastike

Savupekoniperunat

Minttuperunat

Basilika duchessen valmistus

Yrttirisotto

Bataattiveneet

Kastanjatuorejuustokakku, jäähdytys , leikkaaminen ja pakastus

Granaattiomenasorbetti (Jos pakkasessa on edellistä jäljellä tarpeeksi, ei tarvitse tehdä)

Ruusunmarjajäätelö (Jos pakkasessa on edellistä jäljellä tarpeeksi, ei tarvitse tehdä)

Lakkahillo

Petit fours, molemmat, 30kpl molempia, pakastus (Jos edelliseltä viikolta on jäänyt ylimääräisiä tarpeeksi, ei tarvitse tehdä)

Tallin menut syksy 2009

Menu I

Porotartar
- paahdettua ruisleipää
- puolukkacoulis
VL
Trapiche Pinot Noir Oak Cask, Argentiina 4,80 €/12 cl
****
Paistettua siikaa
- tartarkastiketta
- sitrushaudutettua parsakaalia
- basilikaduchesse
VL,G
Santa Digna Sauvignon Blanc, Chile 4,20 €/12 cl
****
Kastanjatuorejuustokakkua
- sitrusmelbaa
VL

Hinta: 32,00 €/hlö

Menu II

Oluessa haudutettua porsasta
- punasipulihilloketta
- paahdettuja omenoita
M
Viognier Les Salices, Ranska 4,50 €/12 cl
****
BBQ kanaa
- tulista tomaattikastiketta
- paprika-sipulisalaattia
- yrttirisottoa
M,G
Lindemans BIN 65 Chardonnay, Australia 4,20 €/12 cl
Epicuro Aglianico di Beneventano, Italia 4,20 €/12 cl
****
Lakka crepes
- lakkahilloa ja vaniljakermaa
VL

Hinta: 28,00 €/hlö

Menu III

Limemarinoituja katkarapuja
– kurkkua, purjoa ja chiliä
M,G
Nederburg Sauvignon Blanc, Etelä-Afrikka 4,50 €/12 cl
****
Viskihärkää
- tummaa viskikastiketta
- juureslastuja
- savupekoniperunoita
M
Raig de Raim Tinto, Espanja 4,50 €/12 cl
****
Granaattiomenasorbettia ja ruusunmarjajäätelöä
- omenamelbaa
VL,G

Hinta: 33,00 €/hlö

Menu IV

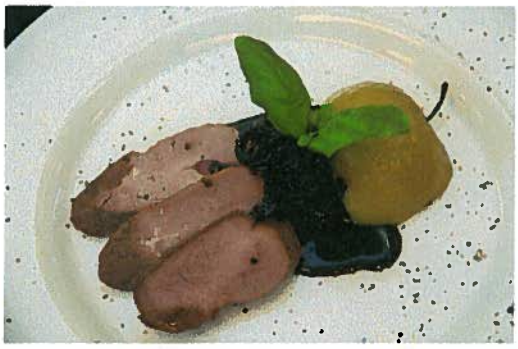
Tallin tattikeittoa
VL,G
Susurro Cava Brut, Espanja 4,20 €/12 cl
****
Lampaankaretta
- mustikkakastiketta
- bataattiveneitä
- minttuperunoita
M,G
KWV Roodeberg, Etelä-Afrikka 4,50 €/12 cl
****
Petit fours (itse tehtyjä)
- valkosuklaatryffeliä tummasuklaakuorella
- tummasuklaatryffeliä maitosuklaakuorella
VL,G

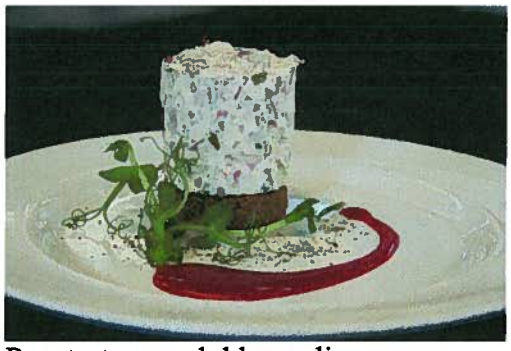
Hinta: 35,00 €/hlö

Annoksien kuvat
Alkuruuat

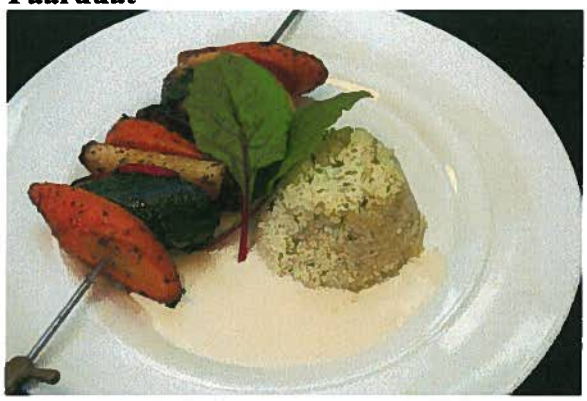
Lime marinoituja katkarapuja

Tallin tattikeitto


Oluthaudutettua porsasta, punasipulihilloke, paahdettu omena


Porotartar, puolukkacoulis

Pääruuat



Kasvisvarras, vuohenjuustokastike, fenkolicouscous

Paistettua siikaa, Tartar, basilika duchesse, sitrushaudutettua parsakaalia

BBQ kana, tulinen tomaattikastike, yrttirisotto, paprikasalaatti

Viskihärkää, viskikastike, savupekoniperunat, juureslastut

Lampaan karetta, mustikkakastike, minttuperunat, bataattiveneet

Jälkiruuat

Lakkacrepes, lakkahillo, vaniljakerma

Granaattiomenasorbettia, ruusunmarjajäätelöä, omenamelba

Kastanjatuorejuustokakkua, sitrusmelba

Petit fours; Tummasuklaatryffeli maitosuklaakuorella, Valkosuklaatryffeli tummasuklaakuorella

– Kuvaaja Aki Ilmanen

Ateriakokonaisuuksien työohjeet

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Ceviche, katkarapu
1 annosta à 180 g
Saanto yht.: 0,180 KG
Hinta: 5,09 /KG
Reseptikirja: A´LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 15.9.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,180 KG	0,180 KG	Lime marinoituja katkarapuja	Tee annos ohjeen mukaan ja nosta valmis ceviche martini tai viskilasiin. Koristele tuoreella yrtillä. Lasi tulee pienelle aluslautaselle, jossa servetti.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,180 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Tallin tattikeitto
1 annosta à 180 g
Saanto yht.: 0,180 KG
Hinta: 5,40 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 15.9.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,180 KG	0,180 KG	Tallin tattikeito	Tee keitto ohjeen mukaan, tarkista maut. Kokoa annos pieneen vinokippoon, koristele tuoreella yrtillä. Vinokippo tulee pienelle aluslautaselle jossa on servetti.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,180 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Oluessa haudutettua porsasta, hilloke, omenat

1 annosta à 120 g

Saanto yht.: 0,120 KG
Hinta: 9,75 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 12.9.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,060 KG	0,060 KG	Oluessa hauduttettua possua	Leikkaa lihasta kolme sopivaa palaa ja asettele ne lautaselle.
	0,020 KG	0,020 KG	Paahdetut omenat	Paahda öljytty omenan puolikas uunissa kovalla lämmöllä 3min tai omenalohkot kuumalla pannulla vähäisessä määrässä öljyä kunnes ottaa väriä. Mausta suolalla, pippurilla ja sokerilla.
	0,040 KG	0,040 KG	Punasipulihilloke, ala carte	Asettele hilloke lautaselle. Koristele tuoreella yrtillä.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,120 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Porotartar, puolukkacoulis
1 annosta à 140 g
Saanto yht.: 0,140 KG
Hinta: 7,72 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 12.9.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,125 KG	0,125 KG	Porotartar	Ota muotilla ruisleipä viipaleesta pala ja paahda se kuumalla pannulla vähäisessä määrässä öljyä kauniin ruskeaksi. Kokoa annos leipälautaselle, laita tartarmassa leivän päälle muotin läpi. Ota varovasti muotti pois, paina hieman lusikalla, jotta muotti irtoaa helpommin.
	0,015 KG	0,015 KG	Puolukkacoulis	Laita tartarin vierelle lusikalla coulis. Koristele tuoreella yrtillä.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,140 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Kasvisvarras, couscous, vuohenjuustokastike.

1 annosta à 362 g

Saanto yht.: 0,362 KG
Hinta: 3,00 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 12.9.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,180 KG	0,180 KG	Kasvisvarras	Kokoa varras esikypsennetyistä kasviksista ja marinoi se. Paista varras scc:llä grillatut kasvikset ohjelmalla noin 4min. Varo, että varras ei pala.
	0,150 KG	0,150 KG	Fenkoli Couscous	Tee couscous ohjeen mukaan. Annostele lautaselle muotilla. Koristele tuoreella yrtillä.
	0,070 KG	0,070 KG	Vuohenjuustokastike, ala carte	Kuumenna kastike varovasti kattilassa, tarkista maut. Varo, että kastike ei juoksetu.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,362 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Paistettua Siikaa, duchesse, tartar
1 annosta à 353 g
Saanto yht.: 0,353 KG
Hinta: 6,31 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 15.9.2009
Ei sovi:
Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,107 KG	0,106 KG	Basilika duchesse	Kuumenna duchesse uunissa tikun kanssa, sisälämpö 70 astetta. Jäinen duchesse vaatii noin 12min 160 asteessa.
	0,047 KG	0,047 KG	Tartar, ala carte	Tarkista maut. Annostele tartar.
	0,150 KG	0,150 KG	Siika, paistettuna	Tee kalan nahkaan viillot. Paista Siika kuumalla pannulla molemmin puolin. Aloita paistaminen nahkapuolesta, mausta kala suolalla. Kala kypsyy nopeasti.
	0,050 KG	0,050 KG	Haudutettua parsakaalia	Kuumenna esikypsytetyt parsakaalit nopeasti kiehuvassa vedessä tai tee suoraan raa-asta parsakaalista ohjeen mukaan. Parsakaali kypsyy nopeasti.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,353 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Barbeque kanaa, yrttirisotto
1 annosta à 380 g
Saanto yht.: 0,380 KG
Hinta: 4,96 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 15.9.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,150 KG	0,150 KG	BBQ kana	Paista marinoitu kanafile scc:llä grillatut broilerit ohjelmalla, sisälämpö 70 astetta.
	0,130 KG	0,130 KG	Yrttirisotto	Kuumenna yrttirisotto kattilassa vähässä määrässä öljyä. Sekoita joukkoon yrttejä, basilika, rosmariini ja rakuuna. Maista ja mausta tarvittaessa lisää. Varo, että et polta riisiä. Annostele riisi lautaselle muotilla.
	0,050 KG	0,050 KG	Tulinen tomaattikastike	Kuumenna kastike kattilassa, tarkista maut.
	0,050 KG	0,050 KG	Paprikasalaati, ala carte	Paahda paprikat ja sipulit scc:llä grillatut kasvikset ohjelmalla tai kuumalla pannulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kokoa annos, koristele tuoreella yrtillä.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,380 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Härän pihvi, viskikastike, pekoniperunat

1 annosta à 360 g

Saanto yht.: 0,360 KG
Hinta: 11,73 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG	0,140 KG	Härän pihvi	Hiero pihvin pintaan öljy ja paista se haluttuun kypsyys asteeseen kuumalla pannulla. Mausta suolalla ja pippurilla paiston aikana.
	0,055 KG	0,055 KG	Tumma viskikastike	Kuumenna kastike, tarkista maut.
	0,115 KG	0,115 KG	Savupekoniperunat	Paista kuutioitu pekoni rapeaksi, ota pois pannulta ja laita pannulle sipuli ja kuutioitu peruna. Kun peruna ja sipuli ovat kuumentuneet, lisää pannulle pekoni. Tarkista maut. Kokoa annos, koristele tuoreella yrtillä.
	0,050 KG	0,050 KG	Juureslastut	Lisää annokseen valmiit lastut ja koristele tuoreella yrtillä.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,360 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Lampaan kare, mustikkakastike, minttuperuna.

1 annosta à 540 g

Saanto yht.: 0,540 KG
Hinta: 8,40 /KG
Reseptikirja: A´LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,330 KG	0,330 KG	Lampaan kare	Paista maustettu lammas scc:llä, 120 astetta noin 13min tai tikun kanssa sisälämpö 63 astetta.
	0,100 KG	0,100 KG	Minttuperunat	Kuumenna esikypsennetyt perunat scc:llä kuivapaisto ohjelmalla, 160 astetta noin 5min tai pannulla.
	0,061 KG	0,060 KG	Mustikkakastike lampaalle	kuumenna kastike, tarkista maut.
	0,050 KG	0,050 KG	Bataattiveneet	Paahda esikypsennettyjä bataatteja pannulla vähäisessä määrässä öljyä kunnes ottaa väriä. Voi tehdä myös scc:llä kovalla lämmöllä, varo että ei pala.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,540 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Crepes, lakkahillo, vaniljakerma.

1 annosta à 130 g

Saanto yht.: 0,130 KG
Hinta: 2,06 /KG
Reseptikirja: A ´LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 12.9.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,105 KG	0,100 KG	Lakka crepes	Tee crepsitaikina. Paista HYVIN ohuita lettuja kuumalla pannulla voissa. Kun letut ovat valmiit, taittele niistä kolmioita. Kuumenna liekityspannu ja laita letut siihen. Liekitä lettuja lakkaliköörillä.
	0,020 KG	0,020 KG	Lakkahillo	Tee lakkahillo. Anna hautua sen aikaa kunnes letut ovat valmiit ja kerma on vatkattu.
	0,010 KG	0,010 KG	Vaniljakerma	Vatkaa kerma, mausta sokerilla ja vaniljasokerilla. Pursota kermasta ruusuke annokseen. Koristele lakoilla tai yrtillä.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,130 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Ruusunmarjajäätelö, granaattiomenasorbetti, melba

1 annosta à 210 g

Saanto yht.: 0,210 KG
Hinta: 2,29 /KG
Reseptikirja: A 'LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,102 KG	0,100 KG	Granaattiomenasorbetti	Pyörittele jäätelöstä ja sorbetista pallot. Laita palloti viskilasiin.
	0,100 KG	0,100 KG	Ruusunmarjajäätelö	
	0,010 KG	0,010 KG	Omenamelba	Valmista melba ohjeen mukaan. Laita päälle lusikalla ja koristele kirsikka-ananaksella tai tuoreella yrtillä.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,210 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Kastanjatuorejuustokakku, sitrusmelba.

1 annosta à 120 g

Saanto yht.: 0,120 KG
Hinta: 5,36 /KG
Reseptikirja: A´LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 26.10.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,111 KG	0,110 KG	KASTANJAJUUSTOKAKKU	Leikkaa kakusta sopivan kokoinen pala. Varo, että reuna ei murru.
	0,010 KG	0,010 KG	Sitrusmelba	Valmista melba. Laita melbaa lusikalla kakun viereen. Koristele kirsikka-ananaksella tai tuoreella basilikan lehdellä.

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,120 KG

Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK

OPISKELI

Ateriakokonaisuuden työohje

26.10.2009
Sivu: 1

Petit fours
1 annosta à 50 g
Saanto yht.: 0,050 KG
Hinta: 8,48 /KG
Reseptikirja: A´LA CART
Valmistuslaite:
Tekijä: OPISKELI
Pvm: 12.9.2009
Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,025 KG	0,025 KG	Tummasuklaa tryffeli maitosuklaa kuorella	Asettele suklaa kahvilautaselle servetin päälle.
	0,025 KG	0,025 KG	Valkosuklaatryffeli tummasuklaa kuorella	

Raakapaino yht.: 0,000 KG
Saanto yht.: 0,050 KG
Valmistushävikki: 0,00 %
Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

Tallin uusi a la carte -lista on opiskelija Antti Myllyksen taidonnäyte

Ravintola Tallissa otetaan syyskuun puolivälissä käyttöön tulevan syksyn uusi a la carte - lista, jonka suunnittelusta on vastannut opinnäytetyönään restonomiopiskelija Antti Myllys. Antti on hyödyntänyt listasuunnittelussa Tallin keittiöissä saamiaan oppeja, Talliharjoitteluiden mukanaan tuomaa käytännön a la carte - kokemusta yhdistettynä opintojen ohessa tehtyyn muutaman vuoden keittiötyöskentelyyn Ravintola Tallissa.

- Valitsin listasuunnittelun opinnäytetyökseni, koska halusin aiheen, joka edistäisi oppimistani mahdollisimman paljon. Tulevaisuudessa tulen luultavasti työskentelemään ravintolakeittiöissä, joissa listasuunnittelu on merkittävä osa keittiön esimiestyötä. Halusin oppia tuotekehitystä ja tuottaa listan, joka sopii Ravintola Tallin liikeideaan ja opettaa nuoremmille opiskelijoille uusia asioita, kertoo Antti.

A la carte –lista on suunniteltu kolmessa vaiheessa. Ensin Antti haki ideoita lehdistä, kirjoista, tv:stä ja internetistä.
- Mukailin ideoista listapohjan ja kun lista hyväksyttiin, pääsin koekeittiöön vakioimaan annoksia lopulliseen muotoon. Reseptiikan kirjoitin annoksista samalla kun testasin niitä. Vaikka listan suunnittelu vaati paljon työtä, Antti on työn tulokseen ja itse prosessiin erittäin tyytyväinen.

Porotartar ja viskihärkä

Listalta löytyy jokaiselle jotakin.
- Pyrin valitsemaan listan raaka-aineet omien mieltymyksieni mukaan ja tuomaan listalle myös muutamia raaka-aineita ja makuyhdistelmiä, joita harvemmin tapaa.

Alkuruoat vaihtelevat Tallin tattikeitosta rapean sitrussalaatin ja limemarinoitujen katkarapujen kautta oluthaudutettuun porsaaseen ja herkulliseen porotartariin puolukkacoulisin kera. Pääruoissa tuodaan esille tulisen BBQ kanan rinnalla tuhti viskihärkä savupekoniperunoineen ja näyttävä lampaankare mustikkakastikkeen kera, kaloista perinteinen paistettu siika palaa uudistettuna listalle ja tarjolla on myös kasvisruokailijoille maistuva kasvisvarras.

Jälkiruoissa Tallin oma tuotekehittely vietiin jälleen pisimmälle; Tallin kastanjatuorejuustokakku sitrusmelban kera sekä granaattiomenasorbetti ja ruusunmarjajäätelö tuovat uudenlaista pirteyttä

jälkiruokalistalle. Lakka crepes ja Tallissa itse tehdyt petit foursit löytävät varmasti myös omat kannattajansa.

- A la carte –listasuunnittelu halutaan jatkossa nivoa tiiviimmin osaksi opiskelijoiden opintoja. Projektimainen listasuunnittelu yhteistyössä Tallin keittiötiimin kanssa tuo opiskelijoille uutta näkemystä ruokalistakokonaisuuksien hallinnasta. Myös erilaisten teemojen tuominen osaksi Tallin a la carte -listoja on jo alkanut, ensi keväänä lanseerataankin Tallin ensimmäinen teemalista, kertoo Tallin keittiömestari **Jukka-Pekka Riipinen.**

Tervetuloa testaamaan Tallin uutta a la carte –listaa 16.9. alkaen ke-la klo 15.00-22.00!

Lisätietoja:
Restonomiopiskelija Antti Myllys, puh. xxx xxxxx
Ravintola Talli, puh. 015 355 7419
www.ravintolatalli.fi

Julkaistu 14.09.2009
Lisääjä: Kati Hoffren / **TOIMIPISTE**