

Anne-Mari Käyhkö

Pinja Tiainen

R647SN

AMERIKKALAINEN
A' LA CARTE -LISTA
Ravintola Talli

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma


Maaliskuu 2011



MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences	Opinnäytetyön päivämäärä 6.4.2011				
Tekijä(t) Anne-Mari Käyhkö, Pinja Tiainen	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottamisen ja johtamisen ko.				
Nimeke Amerikkalainen a'la carte lista, Ravintola Talli					
Tiivistelmä <p>Työmme tarkoituksena oli tehdä amerikkalainen a'la carte lista Ravintola Talliin. Aloitimme työmme niin, että etsimme amerikkalaistyyllisiä reseptejä, joista lopuksi valitsimme keittiömestari Jukka-Pekka Riipisen kanssa mielestämme parhaimmat. Aloitimme tuotekehityksen lokakuussa 2010, joka kesti helmikuuhun 2011 saakka. Tässä ajassa testasimme ja kehitteimme kaikki listalle tulevat reseptit monta kertaa, jonka tuloksena sekä Tallin henkilökunta että me itse olimme tyytyväisiä lopputuloksiin.</p> <p>Tuotekehityksen jälkeen vakioimme kaikki reseptit ja ateriakokonaisuudet Aromille, ja liitimme niihin valokuvat, jotta opiskelijoiden ja Tallin henkilökunnan on helppo ja nopea valmistaa annokset reseptien pohjalta.</p> <p>Laskimme tuotteille hinnat Aromista saatujen tulosteiden pohjalta ja keittiömestarin määrittelemien kateprosenttien mukaan. Suunnittelimme myös erilaisia menukokonaisuuksia, joille laskimme hinnat.</p> <p>Tuotteiden arvioinnissa oli tarkoitus käyttää aistinvaraista arviointia, tarkemmin sanottuna kuluttajaraatia. Huomasimme kuitenkin työn edetessä, että tätä oli käytännössä liian hankala toteuttaa, koska kuluttajaraatiin kuuluu kymmeniä henkilöitä, joita meidän ei ollut käytännössä mahdollista saada jokaiselle kokeilukerralle. Olimme myös suunnitelleet raadille arviointilomakkeet, mutta sekään suunnitelma ei käytännössä toiminut. Lopulliseksi arviointimenetelmäksi muodostui suullinen arviointi/palaute, jota saimme pääasiassa kolmelta eri henkilöltä.</p> <p>Lopulliselle a'la carte -listalle valittiin alkuruuiksi friteeratut muikut, cheddarjuustokeitto, Cobb-salaatti sekä paprikaiset liharullat. Pääruuiksi valittiin Cajun-maustettu lohi, entrecote, broilerin lehtipihvi, Cobb-salaatti sekä kasvis-, ja lihahampurilainen kahdella eri sämpylävaihtoehdolla. Lista on tarkoitus ottaa käyttöön syksyllä 2011.</p>					
Asiasanat (avainsanat) A'la carte, amerikkalainen, tuotekehitys					
Sivumäärä 38s.+ liitteet 70s.	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">Kieli</td> <td style="width: 33%;">URN</td> </tr> <tr> <td>Suomi</td> <td></td> </tr> </table>	Kieli	URN	Suomi	
Kieli	URN				
Suomi					
Huomautus (huomautukset liitteistä)					
Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen	Opinnäytetyön toimeksiantaja Mikkelin Ammattikorkeakoulu, Ravintola Talli				

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>		Date of the bachelor's thesis 6.4.2011	
Author(s) Anne-Mari Käyhkö, Pinja Tiainen		Degree programme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis American a'la carte list for Restaurant Talli			
Abstract <p>Our plan in this project was to make an American a'la carte menu for Restaurant Talli. We began our work by looking for American style recipes, and then we chose the best ones with chef Jukka-Pekka Riipinen. We started our product development in October 2010 and it lasted until February 2011. During that time we tested and developed all the recipes that were included in the menu several times. Finally the staff of Talli and we ourselves were satisfied with the outcome.</p> <p>After the product development we standardized all the recipes and meal packages using Aromi software and attached photos, so the students and staff of Talli could be easily and quickly prepare meals based on the recipes.</p> <p>We calculated the cost of products using the cover ratio that the chef gave us. We also designed a variety of menu packages and calculated prices for them.</p> <p>The intended research method was sensory evaluation, more specifically using a consumer panel. We noticed however as the work progressed, that this was too difficult to implement. A consumer panel should contain at least ten people, which was functionally impossible to achieve every time we tested our recipes. We also planned to use self developed evaluation forms for the consumer panel, but even that plan didn't work in practice. The final method consisted of oral evaluations and feedback, which we obtained from three different people.</p> <p>The final a'la carte menu included starters of deep-fried vendace, cheddar cheese soup, Cobb-salad and meat rolls with sweet pepper. The main courses were Cajun-spiced salmon, entrecote, chicken minute steak, Cobb-salad and both vegetarian and meat burgers with 2 different bun selections.</p>			
Subject headings, (keywords) A'la carte, Americanism, product development			
Pages 38 pages + 70 pages attachments	Language Finnish	URN	
Remarks, notes on appendices			
Tutor Tiina Tuovinen		Bachelor's thesis assigned by Mikkeli University of Applied Sciences, Restaurant Talli	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	TYÖN TAVOITE	1
3	TYÖN KESKEISET KÄSITTEET.....	2
3.1	Amerikkalaisuus	2
3.2	A' la carte	3
3.3	Tuotekehitys	3
3.4	Ruokalistasuunnittelu	3
3.5	Joutsenmerkki	4
3.6	Hinnoittelu	4
4	TYÖN TOIMEKSIANTAJA	4
5	AMERIKKALAINEN RUOKAKULTTUURI	5
5.1	Pohjois-Amerikka	5
5.1.1	Pohjoisamerikkalainen ruokakulttuuri	6
5.1.2	Meksikolainen ruokakulttuuri	7
5.2	Etelä-Amerikka	7
5.2.1	Eteläamerikkalainen ruokakulttuuri.....	7
5.3	Keski-Amerikka.....	8
6	A LA CARTE – LISTAN SUUNNITTELU	8
6.1	Ruokalistasuunnittelun toteuttaminen	8
6.2	Ruokaohjeiden vakiointi	9
6.3	Suunnittelun lähtökohdat	9
7	LÄHIRUOKA	11
8	TUOTEKEHITYS.....	11
8.1	Ideointivaihe	12
8.2	Tuotekehitys aistinvaraisen arvioinnin näkökulmasta.....	14
8.3	Oma tuotekehityksemme	15
8.3.1	Alkuruoat	15
8.3.2	Pääruoat.....	20
8.3.3	Jälkiruoka.....	26
9	AISTINVARAINEN ARVIOINTI.....	29

9.1	Aistinvarainen arviointi omassa työssämme	30
10	KATE- JA KUSTANNUSLASKELMAT, HINNOITTELU	30
10.1	Arvonlisävero	31
10.2	Hinnoittelukerroin.....	32
10.3	Annosten raaka-ainekustannukset ja hinnat.....	32
10.3.1	Alkuruokien hintojen pohdintaa	33
10.3.2	Pääruokien hintojen pohdintaa.....	34
10.3.3	Jälkiruokien hintojen pohdintaa.....	34
11	MENUKOKONAISUUDET.....	34
12	POHDINTA	35
12.1	Tuotekehitys	35
12.2	Parannusehdotukset	35
12.3	Toimeksiantaja.....	35
	LÄHTEET.....	37

LIITTEET

Liite 1. Menukokonaisuudet

Liite 2. Reseptien työohjeet

Liite 3. Ateriakokonaisuuksien työohjeet

Liite 4. Ateriakokonaisuuksien annoskortit

1 JOHDANTO

Opinnäytetyömme aiheena on tehdä amerikkalainen a' la carte- lista Ravintola Talliin. Työn toimeksiannon saimme Ravintola Tallin henkilökunnalta, joka toivoi opiskelijoita toteuttamaan ruokalistan suunnittelun. Ruokalistan suunnittelu tapahtui Tallin henkilökunnan avustuksella.

Aloimme toteuttaa työtämme siten, että etsimme kirjallisuutta aiheesta, minkä jälkeen aloimme suunnitella tuotteita. Suunnittelussa tuli ottaa huomioon Joutsenmerkki ja lähiruoka, jotka ovat työmme keskeisiä käsitteitä. Tämän jälkeen alkoi tuotekehitys, joka tarkoittaa sitä, että olimme ravintola Tallin opetuskeittiössä kokeilemassa ja testaamassa tuotteita ja miettimässä parannusehdotuksia. Suunnitteluvaiheessa oli otettava huomioon, että alku- pää- ja jälkiruuat sopivat yhteen, jotta niistä saadaan hyviä menukokonaisuuksia.

Lopullisista tuotteista vakioimme reseptit Aromi-ohjelmaan eli teimme ruokaohjeet ja laskimme niille kateprosentin avulla lopulliset myyntihinnat.

Työssä käytimme apuna aistinvaraista arviointia, joka tarkoittaa sitä, että kokeilukertojen jälkeen pyysimme muutamia käytössä olevia henkilöitä arvioimaan tuotteita. Ulkopuolisten ihmisten näkemys oli hyväksi, sillä saimme palautus ehdotuksia tuotteille.

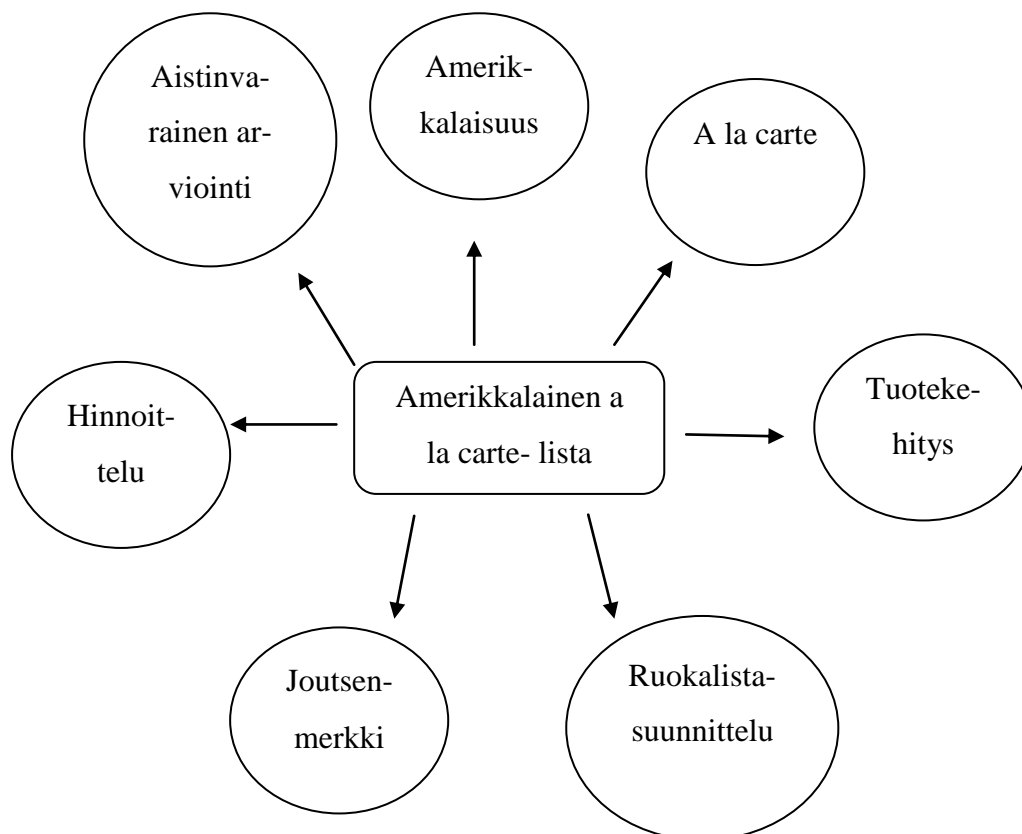
2 TYÖN TAVOITE

Työmme tavoitteena suunnitella amerikkalainen a' la carte-lista ravintola Talliin ja kokeilla tuoko uusi ja erilainen ruokalista Talliin lisää asiakkaita. Tällä hetkellä Ravintola Tallissa käy todella vähän a la carte -asiakkaita, joten pyrimme herättelemään heitä mielenkiintoisella ruokalistavallinnalla tuomalla amerikkalaisuutta suomalaisten keskuuteen. Catherine-tulosten mukaan vuoden 2009 kokonaismyynnistä a la carte -myynnin osuus oli vain 3,2 %. Catherine on Tallin kassajärjestelmään kuuluva tuloste, jolla seurataan myyntejä. (Ravintola Talli)

Emme rajaa aiheitamme esimerkiksi tiettyyn Amerikan osavaltioon, vaan valitsimme ruokia eri puolilta Amerikkaa. Haluamme yleisnäkemyksen amerikkalaisuudesta ja heidän ruokatottumuksistaan, eikä pelkästään takerruta esimerkiksi texasilaiseen ruokakulttuuriin.

3 TYÖN KESKEISET KÄSITTEET

Olemme hahmotelleet alla olevassa kuviossa (KUVIO 1) työmme keskeisimpiä käsitteitä. Näitä ovat muun muassa amerikkalaisuus, a la carte, tuotekehitys, ruokalistasuunnittelu, Joutsenmerkki, hinnoittelu sekä aistinvarainen arviointi.



KUVIO 1. Työn keskeiset käsitteet

3.1 Amerikkalaisuus

Keräsimme tietoa amerikkalaisuudesta ja amerikkalaisesta ruokakulttuurista. Pehdyimme myös hieman amerikkalaisen ruokakulttuurin historiaan. Käytimme tiedonhakuun kirjallisuutta ja Internetiä.

Amerikkalaisille tyypillinen liikkuva elämänmeno asettaa erityisiä vaatimuksia ruokailulle, yhä useampia aterioita syödään kodin ulkopuolella. Helposti saatavaa ruokaa pitää olla tarjolla kaikkialla, missä ihmiset liikkuvat ja missä tapahtuu. (Autti & Pohjanluoma 1996, 89)

3.2 A' la carte

Opinnäytetyömme tuloksena tulee Ravintola Talliin uusi a' la carte lista, joka otetaan käyttöön syyskuussa 2011. A' la carte on ranskankielinen sana ja se tarkoittaa ruokalista.

A'la carte lista sisältää ruokalajit ryhmiteltynä alkuruokiin, pääruokiin ja jälkiruokiin. Asiakas tilaa listalta joko yksittäisen annoksen tai valitsee ateriakokonaisuuden listan ruoista. A'la carte listat uusiutuvat ravintoloissa liikeidean mukaan 1-4 kertaa vuodessa. (Lampi ym., 2009, 23)

3.3 Tuotekehitys

Tuotekehityksellä ymmärretään toimintaa, jonka tavoitteena on kehittää uusi tai parannettu tuote. Tuotekehitys on monivaiheinen prosessi käsittäen tuoteidean etsimisen, kehitysnäkymien, markkinoiden ym. tuotekehityshankkeen käynnistämisen tarvittavien tietojen selvittämisen, varsinaisen tuotteen luonnostelun, yksityiskohtaisen suunnittelun, optimoinnin, työpiirustusten tekemisen, käyttöohjeiden laatimisen sekä tuotantomenetelmien kehittämisen. (Jokinen 1999, 9)

3.4 Ruokalistasuunnittelu

Ruokalistasuunnittelu on yksi tärkeimmistä ruokapalvelun toiminnoista. Suunnittelun lähtökohtana on aina otettava huomioon yrityksen liikeidea ja kohderyhmä, jolle ruokalista suunnitellaan. Ruokalista on aina ruokapalvelun myyntilista. Ruokalistoja on useita erityyppisiä, kuten lounas- ja päivällislistat, à la carte – listat ja kiertävät ruokalistat. (Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu)

3.5 Joutsenmerkki

Ravintola Talli on saanut syksyllä 2008 Joutsenmerkin. Joutsenmerkki on Pohjoismaiden virallinen ympäristömerkki. Merkki opastaa kuluttajia valitsemaan ympäristön kannalta parempia tuotteita ja kannustaa valmistajia tekemään tällaisia tuotteita. Viime vuosina Joutsenmerkki on laajentunut myös palveluihin, kuten esimerkiksi hotelleihin ja ravintoloihin. (SFS-ympäristömerkintä)

3.6 Hinnoittelu

Hinnoittelulla tarkoitamme sitä, että laskemme valmistamillemme ruoka-annoksille katelaskennan avulla myyntihinnat.

Katelaskenta on menetelmä, jonka avulla voidaan tarkkailla ravintolan toiminnan kannattavuutta. Kannattavuuden mittarina on tällöin tuottojen ja kustannusten erotus. Ravintolan katetuotoksi kutsutaan raaka-ainekustannusten ja myyntituoton väliin jäävää rahamäärää. Yksittäisen tuotteen kuten drinkin tai ruoka-annoksen kate tarkoittaa kyseiseen annokseen käytettyjen raaka-aineiden ja myyntihinnan erotusta. (Tampereen yliopisto)

Annoksen katetuotto lasketaan vähentämällä myyntihinnasta raaka-ainekustannukset eli ns. muuttuvat kustannukset. Näin saatu katetuotto on toiselta nimeltään bruttokatetuotto, koska se sisältää vielä arvonlisäveron. (Tampereen yliopisto)

4 TYÖN TOIMEKSIANTAJA

Ravintola Talli on ollut toiminnassa vuodesta 2004 lähtien. Se on lounas-, kokous-, a la carte- ja tilausravintola. Asiakaspaiikkoja ravintolassa on 120. Ravintola Talli on Mikkelin ammattikorkeakoulun yhteydessä sijaitseva opetusravintola. Ravintolapäällikkönä Tallissa toimii nykyisin Merja Hölttä, ja keittiömestarina Jukka-Pekka Riipinen. (Ravintola Talli)

Ravintola Talli on saanut Pohjoismaisen ympäristömerkin, eli Joutsenmerkin, syksyllä 2008. Ravintola Talli on ensimmäinen opetusravintola Suomessa, joka on saanut Joutsenmerkin.

Mikkelissä on monia erityylisiä ravintoloita, mutta varsinaisesti yhdessäkään niistä ei ole tarjolla amerikkalaistyylistä ruokaa. Tämän takia haluamme tuoda amerikkalaisuutta ravintola Talliin, ja uskomme, että se toisi myös lisää asiakkaita.

5 AMERIKKALAINEN RUOKAKULTTUURI

Amerikka eli Amerikan manner sijaitsee maapallon läntisellä puoliskolla. Se kattaa Pohjois-Amerikan ja Etelä-Amerikan, joita yhdistää Keski-Amerikka. Amerikan mannerta ympäröivät Atlantin valtameri, Tyynimeri ja Pohjoinen sekä Eteläinen Jäämeri. (Suomi-Amerikka Yhdistysten Liitto)

Yleensä puhuttaessa amerikkalaisesta ruokakulttuurista ihmisille tulee mieleen lähinnä hampurilaiset, ranskalaiset, hot dogit sekä coca cola. Myös suuret pihvit ja uppopaisto tulee monesti mieleen amerikkalaisesta ruuasta. Ruoka on yleensä melko rasvaista ja suurta. Amerikkalaiset ihmiset suosivat mielellään pikaruokaa ja katukeittiöitä.

Amerikkalainen keittiö on muodostunut maahan muuttaneiden eri kansallisuuksien mukanaan tuomista ruoista, jotka sitten on sopeutettu uuden mantereen tarjoamiin raaka-aineisiin ja olosuhteisiin.

Amerikkalaisten elämänmeno on hyvin liikkuvaa ja se asettaa erityisiä vaatimuksia ruokailulle, sillä yhä useampia aterioita syödään jossain muualla kuin kotona. Ruokaa pitää olla helposti saatavana kaikkialla, missä ihmisiä liikkuu ja missä tapahtuu. Yksi tärkeä osa amerikkalaista ruokakulttuuria ovat katukeittiöt, jotka ovat ravintoloiden ohella tärkeitä ruuan valmistajia. (Autti & Pohjanluoma 1996, 89)

5.1 Pohjois-Amerikka

Pohjois-Amerikassa on 23 valtiota, joista suurimmat ovat Kanada, Meksiko ja Yhdysvallat. Pohjois-Amerikan pinta-ala on noin 24,7 miljoonaa neliökilometriä ja asukas-

luku noin 529 miljoonaa asukasta. Yleensä Pohjois-Amerikkaan luetaan myös Karibian ja Keski-Amerikan valtiot, joten kun puhutaan esimerkiksi Jamaikasta, se voidaan lukea niin Pohjois- kuin Keski-Amerikkaankin. Myös Grönlanti kuuluu maantieteellisesti Pohjois-Amerikkaan.

5.1.1 Pohjoisamerikkalainen ruokakulttuuri

”Eri osavaltioiden ruokakulttuureissa näkyy vaikutteita ympäri maapalloa, koska eri kansallisuudet ovat muuttaneet Pohjois-Amerikkaan ja asuttaneet sitä vuosisatojen ajan.” (Ontto-Panula & Puska 2005, 358)

Pohjois-Amerikan valtioiden ruokakulttuuri on saanut vaikutteita niin Euroopan, Aasian kuin Afrikankin maista. Esimerkiksi etelävaltioissa näkyvä kreoliperinne tarkoittaa italialaisia, espanjalaisia ja ranskalaisia perinteitä. (Ontto-Panula & Puska 2005, 358)

Amerikkalainen ruoka on mahdollisimman pitkälle jalostettua, ja sen on oltava helpoa ja nopeasti nautittavaa, kuten esimerkiksi pizzat, hampurilaiset sekä muut noutoruuat. Amerikkalainen ruoka on annoskooltaan huomattavasti suurempaa kuin suomalainen ruoka. Eineksiä ja puolivalmisteita on kaupoissa runsaasti tarjolla, ja niiden pakkauskoot ovat isoja. Laaja ja viljava maa tuottaa paljon erilaisia raaka-aineita kuten vehnää, maissia, luonnonriisiä, parsakaalia, lehtiselleriä, latva-artisokkaa, rapeaa amerikansalaattia ja erilaisia hedelmiä. Rannikolta pyydystetään paljon kaloja ja äyriäisiä. Pihvikarjaa kasvatetaan laajoilla alueilla ja farmit ovat suuria. Paljon käytettyjä raaka-aineita ovat myös bataatti, kalkkuna, hunaja ja vaahterasiirappi. (Ontto-Panula & Puska 2005, 358)

Amerikkalaisten suosikkijuoma, Coca-Cola, on suosittua niin lasten kuin aikuistenkin keskuudessa. Yhdysvalloissa valmistetaan myös todella hyviä viinejä, etenkin Kaliforniassa, ja viinien suosio on suuressa kasvussa. Cocktailit ovat myös suosittuja alkoholijuomia, muutenkin kuin aperitiivina. (Huhtala 1998, 111)

5.1.2 Meksikolainen ruokakulttuuri

Meksiko kuuluu Pohjois-Amerikkaan, mutta sillä on täysin oma ruokakulttuurinsa. Texmex-ruoka on yhdistelmä Texasin ja Meksikon ruokaperinteitä. Meksikolainen ruoka on yleensä todella voimakkaasti maustettua ja siihen kuuluu olennaisen osana chilipaprikat. Tunnetuimpia Texmex-ruokia ovat muun muassa tortillat, burritot, fajitakset, tacot, enchiladat, nachot, chili con carne sekä quesadillat. Tyypillisesti Meksikossa juodaan ruokajuomana olutta, Coca-Colaa tai viinejä. Maailmalla tunnettu väkevä alkoholijuoma, tequila, on meksikolaisten kansallisjuoma. (Liimatainen & Riipi 2003, 104)

5.2 Etelä-Amerikka

Etelä-Amerikassa on 12 valtiota, joista suurimpia ovat Brasilia ja Argentiina. Etelä-Amerikan pinta-ala on noin 17,8 miljoonaa neliökilometriä ja asukasluku on noin 386 miljoonaa asukasta. (Suomi-Amerikka Yhdistysten Liitto)

5.2.1 Eteläamerikkalainen ruokakulttuuri

Eteläamerikkalainen ruokakulttuuri eroaa jonkin verran pohjoisamerikkalaisesta ruokakulttuurista. Perussa ja muissa Etelä-Amerikan pohjoisosissa käytetään paljon raaka-aineina papuja ja perunaa, ja esimerkiksi perunakeitot ovat suosittuja perulaisten keskuudessa. Suosikkijuomia ovat pääasiassa kahvi ja olut. Perun intiaaneilla on harvoin varaa ostaa lihaa, joten he kasvattavat marsuja syötäväksi.

Brasilialaiset, chileläiset ja argentiinalaiset pitävät todella paljon lihasta. Brasilialaisten liha-annokset ovat todella suuria, ja esimerkiksi juhlatilaisuuksissa grillataan kokonaisia varraspaisteja. Brasilian kansallisruoka on pata, johon käytetään mustia papuja, kuivattua lihaa, sisäelimiä, kieltä ja sianrasvaa. Argentiinalaiset kuluttavat lihaa eniten maailmassa henkeä kohti. Suosituimmat ruoat ovat varraspaisti ja grillattu liha. Argentiinan keittiö on saanut vaikutteita Italiasta ja Lähi-idästä tulleilta siirtolaisilta, Chile taas espanjalaisilta. Chilessä syödään lihan ohella myös paljon siipikarjaa ja kalaa. (Huhtala 1998, 123)

Argentiina ja Chile ovat maailmalla merkittäviä viinintuottajia, ja ne ovat myös tärkeitä kahvintuottajia. (Huhtala 1998, 123)

5.3 Keski-Amerikka

Keski-Amerikalla tarkoitetaan tavallisesti Pohjois-Amerikan valtioita, jotka sijaitsevat Meksikon etelärajan ja Kolumbian luoteisrajan välissä. Näitä valtioita on yhteensä seitsemän; muun muassa Costa Rica, jonka tunnetuimpia vientituotteita ovat kahvi ja kaakao.

Keski-Amerikan maiden talous on lähinnä maatalouden varassa, ja suurin asiakas on Yhdysvallat. Tärkeimpiä viljelykasveja ovat maissi, vehnä sekä riisi. Keski-Amerikassa tuotetaan myös paljon sokeriruokoa, kahvia, kaakaota sekä banaaneja. Kalateollisuus on myös runsasta. (Huhtala 1998, 123)

6 A LA CARTE – LISTAN SUUNNITTELU

A la carte -listan suunnittelussa on otettava huomioon monia eri tekijöitä, kuten ravintolan toiminta-ajatus ja liikeidea. Asiakkaiden toiveet ja tarpeet ovat keskeisiä asioita a la carte -listan suunnittelussa. A la carte-lista on aina yrityksen myyntilista. Aterioita suunniteltaessa tavoitellaan vaihtelevuutta ja monipuolisuutta. Suunnitteluvaiheessa on myös otettava huomioon ruuan ravitsevuus-, maittavuus- ja ulkonäkökysymykset. Asiakkailta saadut palautteet auttavat myös listaa uudistaessa. (Lampi, Laurila & Pekkala, 2009, 22, 23)

6.1 Ruokalistasuunnittelun toteuttaminen

Päivittäin ravintoloissa varaudutaan lounasasiakkaisiin, sekä lisäksi yksittäisiin asiakkaisiin ja asiakasryhmiin. Asiakkaat ruokailevat joko lounas- tai ala carte – listan mukaan. A’la carte – listalla ruokalajit on ryhmiteltyinä alku-, pää- ja jälkiruokiin. Listalta asiakas voi tilata yksittäisen ruoka-annoksen tai jonkun menukokonaisuuden. Liikeidean mukaan ravintoloissa a’ la carte -listat uusiutuvat noin 1-4 kertaa vuodessa. Juhlailaisuuksia tai muita erityistilaisuuksia varten suunnitellaan myös tilausmenuja ottaen huomioon asiakkaan toiveet. (Lampi ym., 2009, 23)

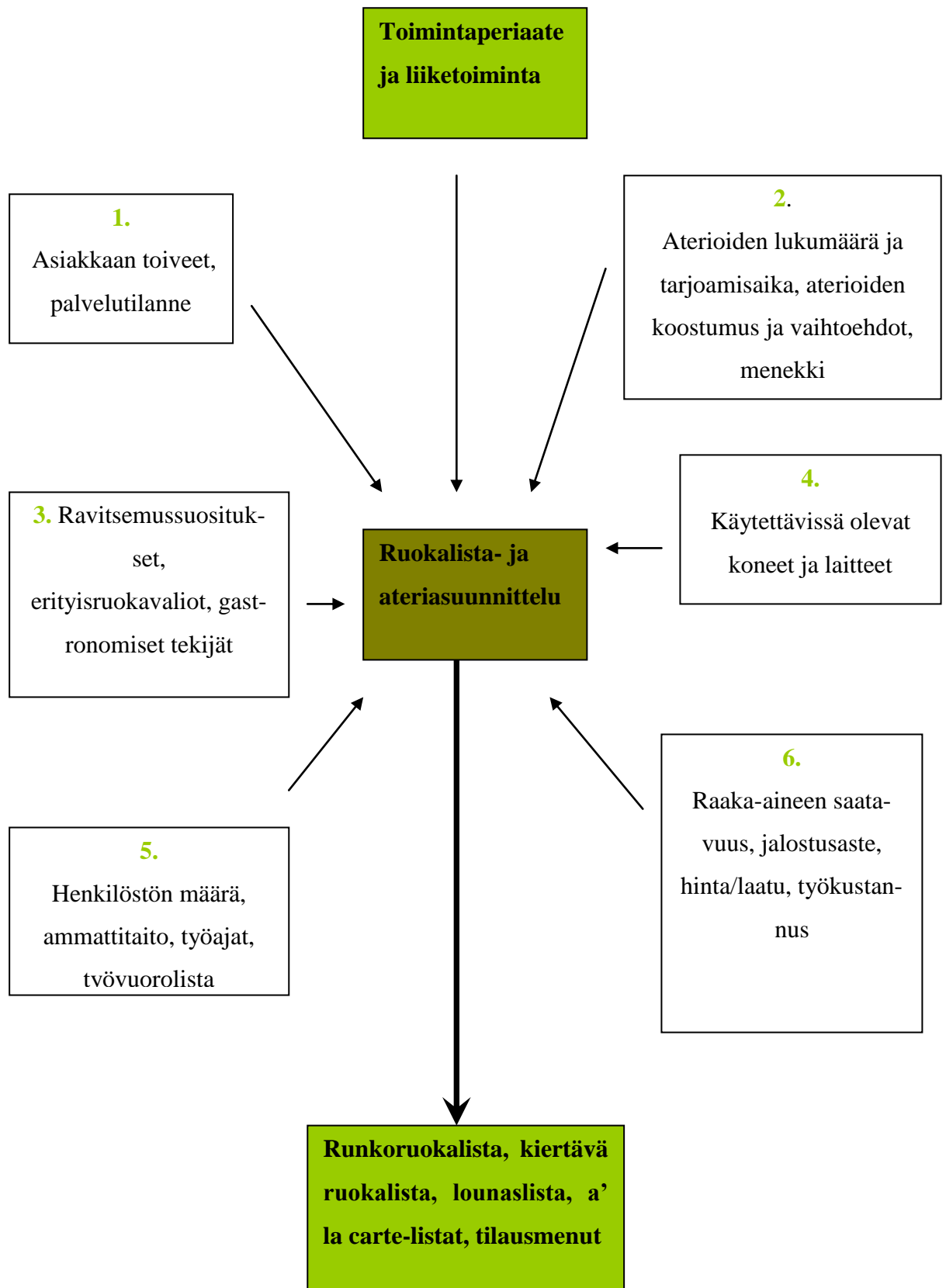
6.2 Ruokaohjeiden vakiointi

Ruokaohjeen vakiointi tarkoittaa sitä, että kokeillaan jotain tiettyä ruokaa, ja kaikki siihen tulevat raaka-aineet punnitaan ja kirjataan lomakkeelle. Vakioinnissa on myös tärkeää selostaa työvaiheet, jotta jokainen osaa tämän jälkeen valmistaa ruuan. Vakioidessa ruokia raaka-aineet tulee punnita erittäin tarkasti ja täytyy myös muistaa, että raan tuotteen ja kypsän tuotteen painolla on eroa. Vakiointivaiheessa kypsennysvälikit on siis otettava huomioon.

Vakioinnissa voidaan muuttaa jo jotain olemassa olevaa ruokaohjetta, mutta silloin on kysymys usein vain raaka-ainemäärien, valmistustavan, käytettyjen välineiden tai muun vastaavan tekijän ilmaisutavasta ruokaohjeessa. Annoskoko, raaka-aineiden määrä ja niiden keskinäiset suhteet, valmistus- ja kypsennysmenetelmät ovat tärkeitä tekijöitä tarkistettaessa ruokaohjeita omaan käyttöön. Ruokaohjeita pystytään muuttamaan raaka-ainevalikoiman, laitteiston ja ruokailutottumusten muuttuessa ja kehittyessä. (Lampi ym., 2009, 125, 126)

6.3 Suunnittelun lähtökohdat

Kuviossa 2 on esitetty asioita, jotka ruokalistaa suunniteltaessa on otettava huomioon. Jokaisessa ammattikeittiössä otetaan huomioon samoja asioita ruokalistaa suunniteltaessa, niitä vain painotetaan eri tavalla liikeidealtaan erilaisissa ravintoloissa. A'la carte ravintolan ruokalistasuunnittelussa otetaan huomioon pääasiassa asiakkaan toiveet ja palvelutilanne, aterian koostumus ja vaihtoehdot, ruuan menekki, erityisruokavaliot, gastronomiset tekijät, käytettävissä olevat koneet ja laitteet, henkilöstön määrä, ammattitaito, työajat, työvuorolistat, raaka-aineiden saatavuus, jalostusaste, hintalaatusuhde sekä työkustannukset. (Lampi, Laurila, Pekkala 2009, 26)



KUVIO 2. Ruokalista- ja ateriasuunnittelu (Lampi, Laurila, Pekkala 2009, 26)

7 LÄHIRUOKA

Yhtenä osa-alueena meidän tuli ottaa huomioon työssämme lähiruoka. Meidän tuli miettiä, miten saamme hyödynnettyä amerikkalaiseen ruokalistaamme Mikkelin lähiruokatoimittajien tuotteita. Lähiruoka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä. Lähiruuan kuluttajia ovat suurkeittiöt, ravintolat ja kotitaloudet. Lähiruuan tuottaja lupautuu käyttämään kestävän kehityksen mukaisia tuotantomenetelmiä. Lähiruuan tavoitteena on lyhentää kuljetusmatkoja ja vähentää pakkausmateriaaleja. Lisäaineiden tarve vähenee ja ruoka on aina tuoretta. (Kuluttajavirasto)

Ratkaisevia tekijöitä lähiruuan hankinnassa ovat hinta, tasalaatuisuus, raaka-aineiden saatavuus, toimitusvarmuus sekä liikeidea. Yhteistyö lähiruokatoimittajan ja keittiön välillä on erittäin tärkeä. (Lampi ym., 2009, 32)

Ravintola Tallin lähiruokatoimittajia ovat muun muassa Astikkala Oy, jonka päätuotanto on marjanviljely. Astikkala toimittaa marjoja Etelä- ja Itä-Suomen suurtalouksille. Siiskosen leipomosta toimitetaan leivät. Korteniemen hunajatila, joka sijaitsee Ihastjärvellä Etälä-Savossa, toimittaa Ravintola Talliin hunajan. Tila on luomutila, joka kasvattaa mehiläisiä ja tuottaa hunajaa. Pertunmaan Toivoset, joka on erikoistunut lihansavustukseen, toimittaa ravintola Talliin lammasta ja palvikinkkua. Kerimäen kalafileeltä tulevat kalat ja Juvalla sijaitsevasta Puhakkalan maatilalta tilataan häränliha. (Ravintola Talli)

8 TUOTEKEHITYS

Tuotekehitys tarkoittaa tuotteen luomista, joko kokonaan uuden tuotteen luomista tai vanhan, jo olemassa olevan tuotteen parantamista. Yleensä tuotekehityksestä puhuttaessa puhutaan valmistettavista esineistä, mutta myös esimerkiksi palveluita voidaan kehittää. Tuotekehityksen tavoitteena on kehittää tuotteita, jotta yritys voi toimia kannattavasti ja parantaa asiakastyytyväisyyttä. Tärkein tuotekehityksen käynnistäjä on tuotteen käyttäjän tarpeen muuttuminen. (Huttu-Hiltunen ym., 1994, 6)

Itsenäisen eteenpäin pyrkivän yrityksen tärkeimpiä eteenpäin viejiä ovat tuotekehitys- ja markkinointitaidot. Uuden tuotteen kehittäminen on aina laaja ja useiden toisiinsa liittyvien luovuutta vaativien toimintojen prosessi. Kehityksen täytyy lähteä liikkeelle asiakkaiden tarpeista ja yrityksen toiminta-ajatuksesta. Prosessi päättyy, kun tuote on päässyt onnistuneesti markkinoille vientiin. Tällä tavalla minimoidaan tuotekehitysprojekteihin sisältyvää epäonnistumisen riskiä. (Huttu-Hiltunen ym., 1994, 6)

Elintarvikkeiden tuotekehitys sisältää paljon inhimillisiä elementtejä. Näitä elementtejä ovat mm. ravitsemus- ja terveystrendien vaatimukset sekä kohderyhmäksi valittujen ihmisten makumieltymykset. Kehitystyössä painottuvat myös aistein havaittavat tuoteominaisuudet. Lisäksi kanssakäyminen alan asiantuntijoiden ja asiakkaiden kanssa on erittäin tärkeä. (Huttu-Hiltunen ym., 1994, 6)

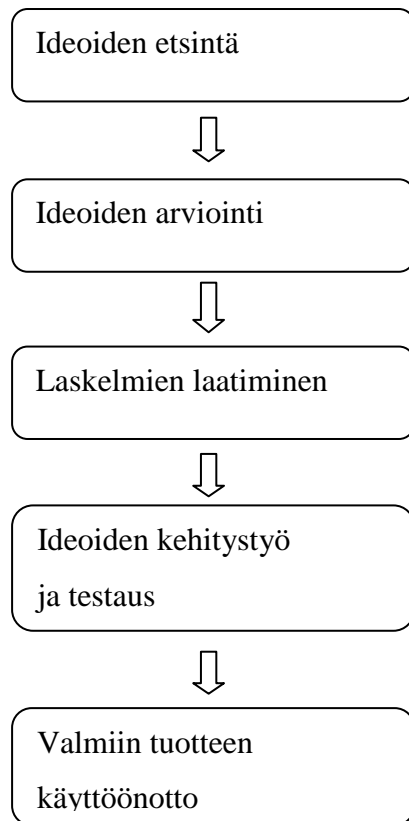
8.1 Ideointivaihe

Kun aloitimme suunnittelun, luulimme, että se olisi helppoa. Toisin kuitenkin kävi. Emme osanneet kuvitellakaan, että suunnitteluvaihe veisi näin kauan aikaa ja miettimistä.

Aloitimme suunnittelun siten, että etsimme Internetistä ja kirjoista amerikkalaistyyliisiä ruokia, minkä jälkeen listasimme mieleisiä ruokavaihtoehtoja paperille, josta valitsimme omasta mielestämme parhaat. Kävimme näyttämässä suunnitelmaamme Jukka-Pekka Riipiselle, joka toimii Ravintola Tallissa keittiömestarina. Tästä listasta poimimme parhaimmat vaihtoehdot, minkä jälkeen aloimme kehittää ruokia.

Ravintola Tallin a'la carte -listalla on yleensä ollut alkuruokina salaatti-, liha- ja kala- vaihtoehdot, ja poimimme listalta parhaimmat ehdotukset näihin kriteereihin. Lihaisa alkuruoka tuotti hieman vaikeuksia, mutta henkilökunnan avulla saimme tehtyä maukkaan liharuuan listalle. Tämän jälkeen siirryimme suunnittelemaan pääruokavaihtoehtoja. Ravintola Tallin ruokalista on suppea, joten pääruokavaihtoehtoina tulee olla ainakin yksi liha-, kala-, ja kasvisvaihtoehto. Jälkiruokatoiveena Tallin henkilökunnalla oli, että listalta löytyisi perusamerikkalainen suklaakakku. Tallissa on myös jäätelökone, joten mietimme, miten saisimme hyödynnettyä sitä työssämme.

Ravintola Tallin keittiömestari pyysi meitä suunnittelemaan ruokia niin, että niistä saisi menukokonaisuuksia, joita olisi helppo myydä asiakkaille. Otimme tämän asian huomioon ruokien suunnittelussa siten, että poimimme erityyppisiä ruokia ja vertailimme, sopivatko esim. alkuruuat pääruokien kanssa. Menukokonaisuuksia miettiessä tulee ottaa huomioon se, että jos alkuruokana on kalaa, pääruokana ei saa olla kalaa, tai jos alkuruoka on raskas, pääruuan tulee olla kevyempi.



KUVIO 3. Tuotekehitysprosessin vaiheet (Tampereen ammattiopisto)

Tuotekehitysprosessi (KUVIO 3) on jaoteltu erilaisiin vaiheisiin. Ensimmäinen vaihe on ideoiden etsintä. Uusia ideoita voi tulla esimerkiksi asiakkaiden toiveista, työntekijöiden ideoista, alan messuilta tai näyttelyistä, lainsäädännön muutoksista tai melkein mistä vain.

Seuraava vaihe on ideoiden arviointi, jossa on kiinnitettävä erityistä huomiota kohde-ryhmään. Tässä vaiheessa muun muassa arvioidaan idean kannattavuutta, hävikkejä, raaka-aineiden saatavuutta, käytössä olevaa laitevarustusta sekä ravitsemuksellisia tekijöitä ja erityisruokavalioita.

Kolmas vaihe on laskelmien laatiminen eli lasketaan esimerkiksi hävikkejä sekä sopivia hinta-laatusuhteita.

Seuraavana vaiheena on ideoiden kehitystyö ja testaus. Mitä paremmin kehitystyön suunnitteluvaihe on toteutettu, sitä enemmän säästytään turhilta kokeiluilta. Aloittaessa kokeiluja tulisi tuotekehittäjällä olla selkeä käsitys halutusta lopputuloksesta. Perinteisesti tuotetta testataan kolmesta viiteen kertaan, mutta tarpeen mukaan myös enemmän.

Viimeinen vaihe on valmiin tuotteen käyttöönotto, joka tarkoittaa sitä, että tuote markkinoidaan asiakkaille. Uuden tuotteen on tyydytettävä asiakkaiden tarpeet, esimerkiksi hinta, laatu, uutuus ja muoti voivat olla asiakkaiden tarpeita. Jos asiakas on tyytyväinen, voi sanoa, että myös tuotekehitys on onnistunut. (Tampereen ammattiopisto)

8.2 Tuotekehitys aistinvaraisen arvioinnin näkökulmasta

Elintarvikkeiden ja ruokien tuotekehityksessä aistinvarainen arviointi on huomattavan tärkeä työkalu. Tuotekehitystyön tarkoituksena on luoda yrityksille uusia, parantaa vanhoja ja karsia pois elinkaarensa loppuun eläneitä tuotteita. Tuotekonseptien ja uusien tuotteiden kehittäminen on luovaa ja ennakkoluulotonta, mutta se on samalla järjestelmällistä ja päämäärähakuista toimintaa. Koulutetun raadin, että kuluttajia edustavan raadin avulla kerätään tietoa.

Elintarvike- ja juomateollisuudessa sekä ammattikeittiöissä asiakkaiden tarpeiden ja mieltymysten tuntemus on tuotekehityksen kulmakivi. Käyttötottumukset ja erilaiset mieltymykset vaihtelevat ryhmittäin ja yksilöittäin myös ajankohdan ja tilanteen mukaan. Jos tuotteen aistinvarainen laatu koetaan kussakin käyttötilanteessa tarpeeksi hyväksi ja mahdollisesti kilpailijaa paremmaksi, tuote voi menestyä.

Ruokien ja juomien kehittämiseen kuuluu olennaisesti aistinvarainen laadunarviointi, arvioinnin toteutustapa riippuu tuotekehityksen vaiheesta ja yrityksen voimavaroista. Kun tuotekehitystoiminta käynnistetään, tarvitaan mahdollisten käyttäjäryhmien mielipiteitä. (Tuorila ym., 2008, 120)

8.3 Oma tuotekehityksemme

Tuotekehityksemme aloitimme etsimällä amerikkalaisia reseptejä, jotka olisivat potentiaalisia a'la carte listallemme. Löytämiemme reseptien pohjalta kävimme tekemään tuotekehitystä ja kokeiluja, joiden aikana reseptit muokkautuivat toiveidemme mukaisiksi. Reseptejä etsimme muun muassa lehdistä, kirjoista sekä Internetistä. Tuotekehityksen aikana jätimme monia ruokia pois listalta huomattuamme, etteivät reseptit toimineet. Jotkut reseptit taas olivat odotettua parempia. Reseptit (LIITE 2) sekä ateriakokonaisuuksien työohjeet (LIITE 3) ovat liitteenä.

8.3.1 Alkuruoat

Tallin henkilökunnan toiveena oli, että alkuruoaksi vaihtoehtoina olisi keittoa, salaattia, lihaa ja kalaa. Kokeilimme erilaisia versioita kaikista vaihtoehdoista ja lopullisiksi alkuruokavaihtoehdoiksi listalle tuli cheddarjuustokeitto, Cobb-salaatti, lehtipihvi-piilot sekä friteeratut muikut. Cheddarjuustokeiton lisäkkeena tarjoamme valkosipulileipää. Myös salaatinkastike on omatekoista.

Näissä kaikissa alkuruoissa heijastuu selkeästi myös amerikkalaisuus. Cheddar on eniten käytetty juusto Amerikassa, joten halusimme ehdottomasti tuoda sen jotenkin esille ruokalistalla.

Cobb-salaatti on yksi tunnetuimmista salaateista Amerikassa, joten jo tämän takia halusimme sen ruokalistallemme. Salaatti on myös todella monipuolinen ja hieman erikoinen ja sitä voi käyttää niin alkuruokana kuin pääruokanakin.

Paprikaisissa lehtipihvi-piiloissa amerikkalaisuus näkyy jo itse nimessä; lehtipihvi (engl. minute steak), jota syödään amerikkalaisissa ravintoloissa hyvin paljon ranskalaisten perunoiden kera. Oma versiomme vain on muutettu alkuruoaksi sopivaksi, kylmänä tarjottavaksi palaksi, kun taas Amerikassa se yleensä on pääruoka.

Friteeratut muikut on sinänsä erittäin suomalainen ruoka, mutta valmistustapa on lähimmäisin Amerikasta, joten kyseisen ruokalajin amerikkalaisuus näkyy valmistustavassa.

8.3.1.1 Cheddarjuustokeitto ja valkosipulileipä



KUVA 1. Cheddarjuustokeitto ja valkosipulileipä (Tiainen 2011)

Cheddarjuustokeitosta (KUVA1) löysimme monia erilaisia ohjeita, mutta paras ja lopullinen resepti muodostui omilla kokeiluilla reseptejä pohjana käyttäen. Ensimmäisellä kokeilulla keitosta tuli suoraan sanottuna aivan kamala; liian suolainen, maistui valkoviinille ja juusto jäi hieman paakkuiseksi.

Seuraavalla kokeilulla halusimme tuoda juuston makua enemmän esille, joten poistimme reseptistä valkoviinin, koska mielestämme se peitti liikaa pääraaka-aineen makua. Vaihdoin myös juuston merkkiä paremmaksi ja vähensimme liemijauhetta. Tämä lopputulos oli jo huomattavasti parempi ensimmäiseen kokeilukertaan verrattuna, muttemme silti olleet vielä tyytyväisiä lopputulokseen, sillä tulos oli edelleen hieman paakkuinen.

Kolmannella kerralla halusimme pitää reseptin muuten samana, mutta poistaa ns. paakut. Teimme keiton samalla tavalla kuin toisella kerralla, mutta siivilöimme keiton ja lopuksi vielä soseutimme sen samettisen pehmeäksi. Tämä oli mielestämme erittäin onnistunut lopputulos, joten päätimme pitää reseptin tällaisena ilman enempää muutoksia. Lopuksi vielä koristelimme keiton kuumalla maitovaahdolla, jotta annoksen ulkonäöstä tulisi kuohkea.

8.3.1.2 Cobb-salaatti chili-kermaviilikastikkeella



KUVA 2. Cobb-salaatti chili-kermaviilikastikkeella (Tiainen 2011)

Cobb-salaatti (KUVA 2) on perinteinen amerikkalainen salaatti, jonka pääraaka-aineisiin yleensä kuuluu jäävuorisalaattia, kanan fileetä, tomaattia, pekonia, avokadoa, kanamunaa sekä sinihomejuustoa. Ensimmäisellä kokeilukerralla teimme perinteisen Cobb-salaatin, mutta huomasimme, että salaattipohja on liian yksinkertainen. Avokado ei toimi salaatissa ollenkaan, sillä se antaa todella kitkerän maun, ja lisäksi sitä on hanakala saada Suomessa, ainakaan kypsänä. Tomaatit hieman levisivät salaattiin, joten huomasimme, että tomaatin siemenkoti on poistettava seuraavalla kerralla.

Seuraavalla kokeilukerralla teimme perinteiseen salaattiin hieman muutoksia. Vaihdoin avokadon päärynään, joka sopi salaattiin mielestämme todella hyvin. Salaattipohjaan lisäsimme myös jääsalaattia, joka hieman elävöitti annoksen ulkonäköä. Tomaatit päätimme vaihtaa kirsikkatomaatteihin, sillä ne ovat paremman näköisiä salaatissa eivätkä leviä samalla tavalla kuin tavalliset tomaatit.

Kolmannella kerralla kokeilimme vielä, että sopisiko paistettu kananmuna paremmin salaattiin kuin keitetty kananmuna. Kokeilun jälkeen kuitenkin totesimme, että kyseiseen salaattiin keitetty kananmuna sopii ehdottomasti paremmin. Jätimme lopullisesta versiosta jäävuorisalaatin kokonaan pois, sillä mielestämme se on liian arkinen raaka-aine. Tällä kerralla myös kokeilimme tehdä annoksen suuremmassa koossa pääruoaksi ja totesimme, että salaatti toimii niin alku- kuin pääruokanakin. Kolmannen kokeilukerran jälkeen olimme tyytyväisiä annoksiin.

8.3.1.3 Paprikaiset lehtipihvipilot



KUVA 3. Paprikaiset lehtipihvipilot (Käyhkö 2011)

Lehtipihvipiloihin (KUVA 3) tulee naudan ulkofileetä, joka on nuijittu hyvin ohueksi, eli lehtipihviksi. Täyteenä on omatekoinen tuorejuustotäyte, jossa on mukana paahdettua paprikaa ja valkosipulia. Piilot tarjotaan salaattipedillä, jossa on salaatteina jääsalaattia, rucolaa ja herneenversoa. Salaatit sekoitetaan oliiviöljyssä, jotta ne saavat kiiltävän ulkonäön. Tätä alkuruokaa piti hioa jonkin verran, että saimme sen toimivaksi.

Ensimmäisellä kokeilukerralla teimme lihapiilot siten, että paistoimme lehtipihvit pannulla ja annoimme niiden jäähtyä. Lisäsimme vasta sitten tuorejuustotäyteen lihan keskelle ja yritimme pyörittää lihasta rullan. Tuorejuustotäyte oli valmis valkosipulinen tuorejuusto johon oli lisätty paprikakuutioita. Kokeilu ei onnistunut, koska emme saaneet tehtyä rullaa valmiiksi kypsennetystä lehtipihvistä. Rulla hajosi aivan kokonaan. Päätimme kuitenkin alkaa hioa tätä annosta, koska se oli mielestämme erikoinen ja maultaan se oli myös hyvä.

Seuraavalla kokeilukerralla teimme lihapiilot siten, että raaka lehtipihvi levitettiin tuorekelmun päälle ja keskelle pihviä lisättiin tuorejuustotäyte ja mausteet. Tämän jälkeen rullasimme pihvin tiukalle rullalle kelmun sisään. Rulla kypsennettiin vesihautteessa. Lopputulos oli melko hyvä ja liha pysyi rullalla. Tämän jälkeen aloimme miettiä, miten saisimme makua paremmaksi ja omalaatuiseksi.

Kolmannella kokeilukerralla kypsensimme lihapiilot aivan samalla tavalla kuin edellisellä kerralla. Tuorejuustotäyteen muutimme siten, että paahdoimme paprikan, jotta

se antaisi lisää makua ja ei narskuisi niin paljon hampaissa kuin tuore paprika. Vaihdoin valkosipulituorejuuston maustamattomaan tuorejuustoon. Tuorejuuston sekaan lisäsimme paahdetut ja pilkotut paprikat sekä hienonnetut valkosipulinkynnet. Annos jäi kuitenkin värittömäksi, joten meidän piti vielä miettiä, miten saisimme annokseen väriä.

Neljännellä kerralla teimme annoksen samalla lailla, mutta lisäsimme annokseen itse tekemämme paprikakastikkeen. Paprikat on savustettu ja sen jälkeen hienonnettu tehosekoittimella, minkä jälkeen seos on keitetty kokoon. Kastike toi annokseen toivottua väriä.

Viidennellä kerralla keittiömestari kokosi annoksen ja lisäsi siihen vielä koristeeksi balsamicosiirappia. Annoksesta tuli yksinkertaisen tyylikäs.

Annosta voisi muunnella loputtomiin, mutta aikaa on rajallisesti. Olemme tyytyväisiä tähän annokseen, koska se on erilainen alkuruoka, emmekä ole kohdannut vielä samantyylistä alkuruokaa missään ravintolassa.

8.3.1.4 Friteeratut muikut



KUVA 4. Friteeratut muikut chili-kermaviilikastikkeella (Tiainen 2011)

Yksi käsite opinnäytetyössämme oli lähiruoka, joten meidän tulisi miettiä ruokia lähiruokatoimittajien mukaan. Saimme Tallin henkilökunnalta toiveen, että listalla voisi olla muikkuja. Tästä ideasta lähdimme kehittämään tuotetta. Hankalinta tästä teki se, että miten saisimme perinteiset suomalaiset muikut muunnettua amerikkalaiseen ruokakulttuuriin. Kirjoja ja Internetiä hyväksikäyttäen saimme idean tehdä friteeratut

muikut dippikastikkeen kera (KUVA 4). Muikut saivat amerikkalaisen vivahteen kypsennysmenetelmästä eli rasvassa kypsentämisestä.

Ensimmäisellä kokeilukerralla muikut onnistuivat melko hyvin. Emme kuitenkaan olleet tyytyväisiä taikinan koostumukseen, joka oli löysähkö. Halusimme, että muikussa on paljon taikinaa mukana. Dippikastike on tehty kermaviilipohjaan, johon on lisätty sweet chilikastiketta ja mausteita. Kastikkeeseen olimme tyytyväisiä jo ensimmäisellä kerralla, joten sitä ei tarvinnut enää hioa.

Toisella kokeilukerralla lisäsimme jauhojen määrää friteeraustaikinaan, jonka seurauksena muikkuihin tuli kunnan kerros taikinaa mukaan. Olimme tyytyväisiä lopputulokseen.

8.3.2 Pääruoat

Ravintola Tallin periaatteena on ollut, että pääruokana on oltava liha-, kala-, kana- sekä kasvisvaihtoehdot. Aluksi kokeilimme monia erilaisia reseptejä ja vaihtoehtoja, mutta parhaiksi tuotteiksi nousivat monien kokeilujen jälkeen entrecote, cajun lohi, hampurilaiset (liha ja kasvis), broilerin lehtipihvi sekä Cobb-salaatti.

Entrecotea halusimme ruokalistalle siitä syystä, että Amerikassa sitä käytetään hyvin paljon, etenkin esimerkiksi Texasin suurien karjatilojen läheisyydessä. Entrecotepihvi on yleensä suuri ja mehukas pihvi ja hieman erilainen kuin perinteinen ulko- tai sisäfileepihvi.

Cajun lohien amerikkalaisuus näkyy lähinnä lohien maustamisessa. Lohi maustetaan kauttaaltaan voimakkaalla cajun-mausteella, jota käytetään Yhdysvaltojen eteläosissa hyvin paljon.

Hampurilaiset olivat ehdoton valinta ruokalistalle, sillä miettiessä amerikkalaista ruokaa tulee ensimmäisenä mieleen hampurilaiset ja muu pikaruoka. Jo tästä syystä valitsimme hampurilaisen listalle, tosin jalostettuna versiona.

Kana-annoksessa on monia pieniä amerikkalaisvivahteita. Broileri tarjotaan lehtipihvinä, mikä on hyvin amerikkalaista. Annoksessa käytetään myös tuoretta ananasta sekä pekonia, mitä käytetään myös amerikkalaisessa keittiössä hyvin paljon.

Cobb-salaatista teimme kaksi erikokoista versiota, alkuruokasalaatiksi sekä pääruokasalaatiksi. Cobb-salaatti on yksi Amerikan tunnetuimmista salaateista.

8.3.2.1 Cajun lohi



KUVA 5. Cajun-lohi (Käyhkö 2011)

Ensimmäisellä kokeilukerralla maustoimme lohipalan kauttaaltaan cajun-mausteella ja jätimme lohien maustumaan jääkaappiin siksi aikaa, kun teimme lohelle lisäkkeet. Lohi tarjoillaan peruna-bataattisuikaleilla sekä kylmällä kapriskastikkeella. Lisäkkeenä meillä oli myös vihreä tankoparsa. Lohiannos (KUVA 5) kokonaisuudessaan oli hyvä. Ainoastaan pientä hienosäätöä se tarvitsi, koska peruna-bataattisuikaleet kypsyivät hieman liikaa.

Seuraavalla kokeilulla teimme annoksen niin, että poistimme parsan kokonaan. Lohipala leikataan kahteen osaan, koska se antaa annokselle näyttävyyttä. Kasvikset paistetaan kuumassa öljyssä niin, että niistä tulee rapeita. Annos kokonaisuudessaan toimi, ainoastaan se tarvitsi hieman väriä. Keittiömestari toivoi, että lisäisimme peruna-bataattisuikaleiden sekaan punasipulia.

Kolmannella kokeilukerralla lisäsimme peruna-bataattisuikaleiden joukkoon punasipulia, joka todellakin toi annokselle väriä ja lisää makua. Annos kokonaisuudessaan onnistui erittäin hyvin.

8.3.2.2 Entrecote



KUVA 6. Entrecote (Käyhkö 2011)

Ensimmäisellä kokeilukerralla olimme suunnitelleet, että entrecote (KUVA 6) tarjotaan uuniperunan, kokonaisen maissin ja herkkusieni-pekoni-kastikkeen kanssa. Lihaan piti lisätä mausteita ja maissin tilalle piti keksiä jotain muuta, koska maissi oli vaikea syödä.

Toisella kokeilukerralla vaihdoimme maissin tilalle minimaissin, mutta sekään ei toiminut, joten sen tilalle piti keksiä muuta. Kastike vaati lisää ”potkua” eli jotain piti keksiä, että se ei olisi niin laimea. Valkosipulivoi, joka tarjotaan uuniperunan kanssa, oli liian valkosipulinen. Saimme vinkin, että paahtaisimme valkosipulin ennen voihin lisäämistä.

Kolmannella kerralla lisäsimme kastikkeeseen punaviiniä, joka toi siihen tarvittua potkua sekä lisäsimme mausteiden määrää. Kasvislisäkkeeksi teimme sokeriherneen-paloista ja kirsikkatomaateista lämpimän salaatin. Kasvislisäke ei toiminut annoksessa ja keittiömestari toivoi, että vaihtaisimme myös uuniperunan kokonaan pois. Hän toivoi, että käyttäisimme uuniperunan tilalla bataattia.

Neljännellä kokeilukerralla teimme uuniperunan tilalle bataatti-punajuuripaistoksen, ja se onnistui hyvin. Kasvislisäkkeeksi annokselle tuli kirsikkatomaattia vartaassa. Bataatti-punajuuripaistos ja kirsikkatomaatit toivat annokselle näyttävyyttä ja väriä.

8.3.2.3 Broilerin lehtipihvi



KUVA 7. Broilerin lehtipihvi (Käyhkö 2011)

Ensimmäisellä kokeilukerralla teimme broileriannoksen (KUVA 7) niin, että hakkasimme broilerin ohueksi lehtipihviksi. Leikkasimme ananaksesta lohkoja, ja paistoimme raidallisella pannulla, jotta ananas saisi kauniin raidallisen ulkonäön. Ananaksella oli kuitenkin hieman liian suuri annoskoko, joten sitä piti muuttaa seuraavalla kerralla. Maustevoin teimme niin, että sekoitimme voin, pilkotun valkosipulin ja persiljan keskenään, muotoilimme sen pötköksi tuorekelmulle ja laitoimme kylmään. Maustevoissa oli kuitenkin liian voimakas valkosipulin maku, joten sitä piti parantaa seuraavalla kerralla. Pekoniperunat olivat alun perin vartaassa, mutta ne hajosivat varrastikun takia, eikä niissä myöskään ollut tarpeeksi makua. Seuraavalla kokeilukerralla nämä asiat piti korjata.

Toisella kokeilukerralla teimme maustevoin niin, että paahdoimme valkosipulin ensin pannulla miedomman maun saamiseksi, ja vasta tämän jälkeen pilkoimme sen voin ja persiljan sekaan. Tämä kokeilu oli onnistunut, ja lopputulos oli hyvä, joten maustevoita ei tarvinnut enää parannella. Ananaksen leikkasimme pienemmäksi lohkoksi, ja näin se näytti sirommalta annoksessa. Pekoniperunat teimme niin, että lisäsimme hieman pekonin määrää, jotta peruna pysyy kasassa. Jätimme myös varrastikun kokonaan pois. Lisäsimme pekoniperunoihin suolaa ja pippuria, joten perunat saivat enemmän makua.

Kolmannella kokeilukerralla olimme jo tyytyväisiä annoksen komponenttien makuihin, mutta ulkonäköä piti saada värikkäämmiksi. Keksimme lisätä annokseen omatekoista paprikakastiketta värin saamiseksi. Se myös toimi annoksessa mielestämme

hyvin. Pekoniperunat pyörittelimme persiljasilpussa, tämä myös sen takia, että annos saisi väriä. Tämän kokeilukerran jälkeen olimme tyytyväisiä annokseen.

8.3.2.4 Hampurilaiset

Hampurilaisia kehittelimme todella monta kertaa. Ensimmäisellä kerralla teimme hampurilaiset valmissämpylöistä, valmishampurilaispihveistä ja alkeellisista raaka-aineista. Tämä kokeilu kuitenkin osoittautui lähestulkoon katastrofiksi. Päätimme, että valmistamme hampurilaisiin raaka-aineet itse, ja jalostamme pikaruokana tunnetun hampurilaisaterian a’la carte listalle sopivammaksi. Teimme hampurilaisista kaksi eri versiota, naudanlihahampurilaisen (KUVA 8) ja kasvishampurilaisen (KUVA 9). Lopullisiin hampurilaisiin keksimme myös tehdä kaksi eri sämpylävaihtoehtoa, ruis- ja vehnäsämpylän, jonka asiakas voi itse valita tilatessaan hampurilaisen. Vehnäsämpylän teimme itse, ruissämpylä taas on valmisruisleipä. Sämpylästä löysimme todella hyvän ohjeen, joten omatekoiset hampurilaissämpylät onnistuivat hyvin jo ensimmäisellä yrityksellä.

8.3.2.4.1 Naudanlihahampurilainen



KUVA 8. Naudanhampurilainen, ruissämpylällä (Käyhkö 2011)

Ensimmäinen kokeilukerta ei onnistunut alkuunkaan, joten suunnittelimme seuraavalle kerralle hieman jalostetumpia raaka-aineita.

Toisella kokeilukerralla teimme hampurilaissämpylän, joka onnistui hyvin. Päätimme ottaa hampurilaispihvin tilalle naudan ulkofileetä, joka on mielestämme jalompi raaka-aine a’la carte listalle. Kastikkeiksi teimme salsa verdeä sekä chilimajoneesia. Nämä onnistuivat hyvin ensimmäisellä kerralla, tosin kaipasivat hieman enemmän ma-

kuu. Seuraavalla kerralla kun lisäsimme kastikkeisiin makua mausteilla, ne olivat mielestämme hyviä, eivätkä vaatineet enää kehittelyä. Perinteisen punasipulin vaihdoimme punasipulihillokkeeseen, joka toi annokseen väriä, ja sopi muutenkin annokseen hyvin. Pihvitomaatin siivun laitoimme raakana hampurilaisen väliin, mitä mielestämme kaipasi vielä kehittelyä, joten seuraavalla kerralla käytimme tomaattisiivun kuuman pannun kautta, jotta se saisi hieman väriä. Juustona käytimme Kippari-juustoa perinteisen cheddarin tilalla. Näin hampurilainen sai hieman savunmakua. Salaattina käytimme jääsalaattia.

Ranskalaiset perunat teimme itse valmisuuniperunasta, sillä emme halunneet käyttää valmiita pakasteranskalaisia. Nämä onnistuivat hyvin ensimmäisellä kerralla. Ranskalaisille teimme myös aurajuustodipin.

8.3.2.4.2 Kasvishampurilainen



KUVA 9. Kasvishampurilainen, vehnäsämpylällä (Tiainen 2011)

Kasvishampurilainen on muuten täysin sama kuin naudanlihahampurilainen, joten myös tuotekehitys on mennyt samalla tavalla. Kasvishampurilaisen ainut ero naudanlihahampurilaiseen on se, että teimme kasvishampurilaiseen kasvispihvin. Alun perin suunnittelimme, että olisimme tehneet kasvishampurilaisen tofusta. Mielestämme tofu oli kuitenkin niin mauttoman makuista, että päätimme tehdä soijapihvejä.

Ensimmäistä kertaa kokeiltuamme soijapihvejä totesimme, että taikina jäi liian löysäksi eivätkä pihvit pysyneet kasassa niitä paistaessa. Pihvit jäivät myös hieman mauttomiksi ensimmäisellä kerralla.

Seuraavalla kerralla laitoimme taikinamassaan enemmän mausteita sekä lisäsimme vehnä jauhoja ja kananmunaa taikinan rakenteen vahvistamiseksi. Tällä kerralla pihvit pysyivät hyvin koossa ja olivat myös erittäin maukkaita, joten emme nähneet enää tarvetta kehittää niitä.

8.3.3 Jälkiruoka

Tallin henkilökunnan toiveena oli, että listalle tulisi noin neljä tai viisi jälkiruokaa. Tietenkin jälkiruokien pitäisi olla amerikkalaisia. Henkilökunta toivoi myös, että jonkinlainen suklaakakku tulisi listalle. Meillä oli paljon erilaisia jälkiruokaideoita, mutta pitkän karsinnan jälkeen listalle tulivat marinoidut hedelmät sabayonkastikkeella, colasorbettia ja kinuskijäätelöä, pannukakkua paistetuilla banaaneilla ja vaniljajäätelöllä sekä chili-suklaakakkua vaniljajäätelöllä.

Chili-suklaakakun otimme listalle, koska brownie (eli suklaakakku) on tyypillinen amerikkalainen jälkiruoka, ja halusimme listalle jotain samantyylistä. Lisäsimme chiliä kakkuun, että sen maku olisi voimakkaampi.

Amerikkalaiset syövät yleensä aamupalaksi pannukakkuja, mutta me päätimme valmistaa niistä jälkiruuan, kuitenkin hieman jalostaen perinteisiä aamupalapannukakkuja.

Coca-Cola on yksi suosituimpia amerikkalaisia juomia, ja halusimme tuoda sen esille jollain muulla tapaa kuin pelkkänä ruokajuomana, joten keksimme valmistaa siitä sorbettia. Halusimme tehdä jäätelöannoksen (KUVA 10) colasorbettista ja jostain muusta jäätelöstä. Kokeilimme kahta jäätelöä sen kanssa, turkinpippurijäätelöä ja kinuskijäätelöä. Parhain makuyhdistelmä syntyi kinuskijäätelöstä ja colasorbettista.

Monille ihmisille tulee mieleen sananasta amerikkalainen ruoka jotain suurta ja rasvaista, joten halusimme tuoda yhdeksi jälkiruokavaihtoehdoksi jonkun kevyemmän vaihtoehdon. Marinoidut hedelmät sabayon kastikkeella tuovat kevyen tuulahduksen Välimereltä.

8.3.3.1 Vaniljajäätelö

Jäätelöstä tuli jo ensimmäisellä kerralla suussa sulavaa, tosin vaniljan makua olisi saanut olla hieman enemmän.

Seuraavalla kerralla lisäsimme yhden vaniljatangon jäätelöpohjaan ja maku muuttui huomattavasti vaniljamaisemmaksi. Olimme tyytyväisiä lopputulokseen.

8.3.3.2 Kinuskijäätelö

Kinuskijäätelö onnistui ensimmäisellä kerralla oikein hyvin, eikä sitä kokeiltu sen enempää. Kinuskijäätelö tehtiin samalla ohjeella kuin vaniljajäätelö, kinuskin maun siihen toi lisäys kinuskikastiketta.

8.3.3.3 Colasorbetti



KUVA 10. Jäätelöannos (Käyhkö 2011)

Colasorbettia kokeilimme pariin otteeseen. Ensimmäisellä kerralla kokeilimme laittaa jäätelökoneeseen vettä, sokeria, vodkaa ja colatiivistettä, eli perussorbettiainekset. Rakenne jäi kuitenkin kovaksi ja kokkareiseksi, ja makukin oli vetinen.

Seuraavalla kerralla lisäsimme seokseen enemmän colatiivistettä maun korjaamiseksi sekä kananmunan valkuaista rakenteen parantamiseksi. Tämän jälkeen sorbetti oli sellaista kuin siitä halusimmekin, joten sitä oli turha enää muuttaa.

8.3.3.4 Chili-suklaakakku



KUVA 11. Chili-suklaakakku (Tiainen 2011)

Chili-suklaakakku (KUVA 11) onnistui melko hyvin jo ensimmäisellä kokeilukerralla. Ensimmäisellä kerralla laitoimme kakkuun tuoretta chiliä, joka jäi maisteltaessa ikävästi hampaiden väliin. Käytimme kakkuun saksanpähkinärouhetta, mutta päätimme luopua siitä, koska emme saaneet sitä seuraavaksi kerraksi.

Seuraavalla kerralla poistimme tuoreen chilin ja lisäsimme sen tilalle chilijauhetta, joka toimi paremmin. Vaihdoin saksanpähkinän hasselpähkinärouheeseen siitä syystä, että Ravintola Tallissa käytetään yleensä hasselpähkinärouhetta. Keittiömestari toivoi, että kakku olisi hieman kosteampi.

Kolmannella kerralla vähensimme hieman jauhojen määrää kakusta ja lisäsimme yhden teelusikallisen chilijauhetta. Lopputulos oli loistava. Kakku tarjotaan vaniljajäätelön kanssa.

8.3.3.5 Karibian hedelmät



KUVA 12. Karibian hedelmät (Tiainen 2011)

Ensimmäisellä kerralla teimme annoksen (KUVA 12) niin, että pilkoimme hedelmät, laitoimme ne tarjoiluastiaan ja lisäsimme päälle mausteliemen ja sabayonkastikkeen. Tämä oli kuitenkin hieman tavanomaisen oloinen annos, joten päätimme jalostaa annosta. Mausteliemi ja sabayonkastike olivat alun perinkin onnistuneita, joten annoksessa ei oikeastaan ollut muuta korjattavaa kuin sen kokoaminen. Teimme niin, että marinoimme hedelmät mausteliemessä, emmekä laittaneet itse maustelientä annokseen. Näin annoksesta ei tullut liian vetinen. Sabayonkastikkeen määrää vähensimme pariin ruokalusikalliseen, joka sopi paremmin annoksen kokoon nähden.

Viimeisellä kerralla vielä koristelimme annoksen karambolalla ja keksitangolla.

8.3.3.6 Pannukakku



KUVA 13. Pannukakku (Tiainen 2011)

Pannukakkuannos (KUVA 13) oli suosikkiannoksemme alusta alkaen. Komponentit, eli pannukakku, vaniljajäätelö, paistetut banaanit sekä vaahterasiirappi, sopivat täydellisesti yhteen. Pannukakkuna käytimme alun perin valmispannukakkuja, mutta niiden valmistaminen lopetettiin kesken tuotekehityksemme. Viimeisellä kerralla jouduimme siis valmistamaan pannukakut itse, mutta onneksi se onnistui hyvin jo ensimmäisellä kerralla, sillä pannukakku on melko helppo valmistaa. Annoksessa ei ollut juurikaan muuta korjattavaa kuin sen kokoaminen. Viimeisellä kerralla saimme koottua annoksen niin, että se oli maun lisäksi myös houkuttelevan näköinen.

9 AISTINVARAINEN ARVIOINTI

Aistinvaraisessa arvioinnissa arvioidaan tuotteen ulkonäköä, rakennetta, hajua ja mausta, ja tutkimuksessa on aina konkreettisia näytteitä. Aistinvaraisen arvioinnin menetelmiä käytetään kahdella alueella, kouluttamaton kuluttajaraati tekee lähinnä mieltymys-

mysarvioita, kun taas koulutettu laboratorioraati arvioi laatuominaisuuksia. Aistinvaraista mittaamista hyödynnetään moniin eri tarkoituksiin, esimerkiksi elintarviketeollisuudessa ja ravitsemispalveluissa (laadunvarmistuksessa, tuotekehityksessä ja markkinatutkimuksessa), kaupan alalla (laatuluokitusten laatimisessa eri elintarvikeryhmillä), sekä elintarvikevalvonnassa (tuotteiden kelpoisuuden ja virheiden arvioinnissa). (Tuorila ym., 2008, 15)

9.1 Aistinvarainen arviointi omassa työssämme

Omassa työssämme oli tarkoitus käyttää kuluttajaraatia, joka tarkoittaa sitä, että olimme tarvinneet vähintään 30–50 hengen ryhmän arvioimaan tuotteita. Kuluttajaraati koostuu henkilöistä, joilta haluamme saada mielipiteitä tuotteesta. Kuluttajaraadin jäseniltä ei vaadita arviointikokemusta, vaan henkilöt voivat olla satunnaisesti valittuja. Raadin jäsenten valinnassa on kuitenkin tärkeää, että jäsenet ovat todennäköisiä tuotteen käyttäjiä. Teimme raadille myös arviointilomakkeet, joissa käytimme apuna kuvailevan menetelmän jana-asteikkoa.

Työmme edetessä huomasimme, että raati ei toimi, koska meillä ei ollut mahdollista saada tarpeeksi henkilöitä raatiin. Arviointilomakkeet eivät käytännössä toimineet kuten olimme suunnitelleet, joten päätimme suorittaa aistinvaraisen arvioinnin suullisesti, ilman lomakkeita. Raatiamme ei myöskään voi kutsua kuluttajaraadiksi, sillä siinä oli pääasiassa vain kolme henkilöä itsemme lisäksi. Päädyimme siihen, että raatimme oli asiantuntijaraati, sillä asiantuntijaraati koostuu 3-5 henkilöstä, ja kaikki raatimme jäsenet ovat asiantuntijoita. Oikeasta asiantuntijaraadista oma raatimme poikkeaa siten, että raadille ei pidetty erillistä koulutusta tehtävään.

10 KATE- JA KUSTANNUSLASKELMAT, HINNOITTELU

”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 etuliitteen sana katetuotto saa sillä perusteella, mitä kustan-

nuksia kulloinkin on vähennetty. Oleellista on huomioida aiheuttamisperiaate eli että vähennetään juuri niitä kustannuksia, jotka ovat aiheuttaneet laskennassa mukana olevien tuottojen hankinnasta. Katetuottoja voidaan laskea yhdelle annokselle, eri tuoteryhmille, erillistapahtumille, kuten tilauksille ja tietysti koko tulosityksikölle ja yritykselle. Katetuottolaskelmissa on myös tärkeää määritellä aikaväli, jolta katetta laskeaan. Hotelli- ja ravintolatoiminnassa esim. tulosityksiköittäin on syytä tehdä katetuottolaskelmia kuukausittain ja näin nähdä ”missä mennään”, jotta korjaaviin toimenpiteisiin ryhdytään ajoissa.” (Nieminen 2002, 61)

KAAVA 2. Katetuottolaskelma (Nieminen 2002, 61)

$$\begin{array}{r}
 \text{Tuotot} \\
 - \quad \underline{\text{Kustannukset}} \\
 = \quad \text{Katetuotto}
 \end{array}$$

Katetuotto kuvaa kuinka paljon myyntituotoista jää muuttuvien kustannusten jälkeen kiinteiden kustannusten katteeksi, kuten kaavasta 2 voi havaita.

10.1 Arvonlisävero

”Arvonlisäverolain mukaan veroa on maksettava liiketoiminnan muodossa tapahtuvasta tavaran verollisen palvelun myynnistä sekä tavaran maahantuonnista. Tämän pääsäännön mukaan arvonlisävelvollisia ovat ravitsemus- ja majoitustoiminnan harjoittajat. Verovelvollisia ovat myös pitopalveluyrittäjät ja henkilöstöravintolat. Arvonlisäverosta vapaaseen toimintaan kuuluvat mm. vienti, vähäinen ja satunnainen liiketoiminta, liikehuoneistojen ja asuntojen vuokraus sekä kuntien ja valtion laitosten (ei yhtiöiden) toiminta, kuten sairaaloiden ja koulujen ylläpito.” (Nieminen 2002, 61)

Yleinen arvonlisävero nousi yhdellä prosenttiyksiköllä 23 prosenttiin ja elintarvikkeiden ja rehujen arvonlisävero vastaavasti 13 prosenttiin 1.7.2010 alkaen. Kirjojen, lääkkeiden, liikunta- tai kulttuuripalveluiden arvonlisävero nousi myös 9 prosenttiin. Ravintola- ja ateriapalveluiden alv laski 22 %:sta 13 %:iin.

10.2 Hinnoittelukerroin

Hinnoittelukertoimella voidaan laskea tuotteen myyntihinta. Siihen tarvitsee tietää tuotteen ostohinta ja haluttu myyntikateprosentti. Ruuan arvonlisävero ostoissa on 17 %. Ravintola Tallin perinteinen myyntikateprosenttitavoite a la carte-annoksissa on 85 %, mutta tulimme keittiömestari Jukka-Pekka Riipisen kanssa siihen tulokseen, että lasemme annoksiemme hintoja eri kateprosenttien avulla eli joissakin ruuissa käytämme esimerkiksi 60 % kateprosenttitavoitetta, kun taas joissain ruuissa 90 % kateprosenttitavoitetta. Hinnoittelukerroin vaihtelee siis kateprosenttitavoitteen mukaan.

Vaihe 1. (kun ostohinnat ovat verottomia): selvitetään hinnoittelukerroin

$$\frac{100}{100 - \text{myyntikate \%}} = \text{Hinnoittelukerroin}$$

Vaihe 2: Kerrotaan arvonlisäveroton raaka-ainekustannus hinnoittelukertoimella

Vaihe 3: Lisätään arvonlisävero (13 %) arvonlisäverollisen myyntihinnan selvittämiseksi

10.3 Annosten raaka-ainekustannukset ja hinnat

Taulukossa (TAULUKKO 1) on esitelty annoksien verottomat raaka-ainekustannukset, raaka-ainekustannukset hinnoittelukertoimella laskun jälkeen, arvonlisäverollinen myyntihinta sekä pyöristetyt listalle tulevat lopulliset listahinnat. Annosten hinnat on laskettu eri kateprosenttitavoitteella, jonka takia kateprosenttitavoite on laitettu taulukkoon erikseen sulkuihin.

Raaka-aineiden hinnat saimme Aromi-ohjelmasta, joka laskee hinnat valmiiksi. Hinnat selviävät helpoiten, kun tekee ateriakokonaisuudet ja sen pohjalta saa koko annoksen raaka-ainekustannukset annoskortista (LIITE 4).

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

Annoksen nimi	Raaka-ainekustannukset (verottomat)	Raaka-ainekustannukset x myyntikate-tavoitteella (suluissa kateprosenttitavoite)	Raaka-ainekustannukset x myyntikateta-voitteella, sis. alv. 13 %	Lopullinen hinta, sis. alv 13 %
Cheddarjuustokeitto	1,132	(82 %) 6,288	7,106	7,50 €
Cobb-salaatti (pieni)	1,339	(80 %) 6,695	7,565	8 €
Lehtipihvi-piilot	1,638	(75 %) 6,552	7,404	8 €
Friteeratut muikut	0,778	(85 %) 5,187	5,861	6 €
Hampurilainen, liha	6,502	(55 %) 14,447	16,326	16,50 €
Hampurilainen, kasvis	1,854	(85 %) 12,360	13,967	14 €
Hampurilainen, liha, ruis	6,614	(55 %) 14,696	16,607	16,50 €
Hampurilainen, kasvis, ruis	1,764	(85 %) 11,761	13,289	14 €
Entrecote	5,463	(72 %) 19,508	22,044	23 €
Cajun-lohi	3,556	(75 %) 14,224	16,073	17 €
Broilerin lehtipihvi	2,711	(82 %) 15,060	17,017	17 €
Cobb-salaatti (iso)	2,320	(82 %) 12,888	14,563	14,50 €
Chili-suklaakakku	0,636	(88 %) 5,300	5,989	6,50 €
Pannukakku	0,506	(90 %) 5,06	5,718	6,50 €
Karibian hedelmät	0,513	(90 %) 5,13	5,797	6 €
Jädeannos	0,669	(85 %) 4,460	5,040	5,50 €

10.3.1 Alkuruokien hintojen pohdintaa

Alkuruokien raaka-ainehinnat ovat noin yhden euron luokkaa. Kallein annos raaka-ainekustannuksiltaan on paprikaiset lehtipihvi-piilot, koska naudanliha on melko kallis-

ta. Lehtipihviilot ovat siis tietenkin myös kallein alkuruoka listahinnaltaan. Halvimmaksi alkuruuaksi listalle tulee friteeratut muikut.

10.3.2 Pääruokien hintojen pohdintaa

Kalleimmat raaka-ainekustannukset pääruokalialta tulee lihahampurilaisista, mutta se ei ole tavallinen hampurilainen, vaan se on jalostettu a'la carte listalle sopivaksi. Siinä on esimerkiksi käytetty naudan ulkofilettä, jonka takia annoksen hinta on suuri. Hampurilaisella on melko huono kate, sillä sen kateprosenttitavoite on vain 55 %. Entrecoteannos on myös melko kallis, sillä entrecoteliha on kallis raaka-aine. Entrecote-annoksen kateprosenttitavoitteeksi tuli 72 %, joka on kuitenkin parempi kuin lihahampurilaisilla. Kasvishampurilaisten hinta jäi 14 euroon, ja niillä on myös hyvät katteet, 85 %. Broilerin lehtipihvi, Cobb-salaatti ja cajunmaustettu lohi ovat taas hieman halvempia tuotteita verrattuna hampurilaiseen ja entrecoteen, ja niillä on myös suhteellisen hyvät katteet.

10.3.3 Jälkiruokien hintojen pohdintaa

Jälkiruokien raaka-ainekustannukset jäivät melko pieniksi, mikä on hyvä asia. Jälkiruuat myydään 85 % - 90 % katteella, mikä on todella hyvin. Halvin jälkiruoka on jäätelöannos, 5,50 €.

11 MENUKOKONAISUUDET

Menukokonaisuuksien ideana on psykologia. Vaikka menu myydään 2-3 euroa halvemmalla, silti ravintolalle ei tule tappiota myydessään menuita, koska annosten kate on sen verran korkea. Asiakas on tyytyväinen ostaessaan menukokonaisuuden, koska tietää sillä säästävänsä. Menukokonaisuudet (LIITE 1) on laadittu tekemistämme a'la carte annoksista. Niin kuin aikaisemmin on mainittu, menukokonaisuuksia luotaessa on otettava huomioon annoksien yhteensopivuus. Annoksen tulee olla tasapainossa eli alku-, pää- ja jälkiruoka eivät saa olla liian raskas tai liian laimea kokonaisuus. Kun ravintolalla on valmiit menukokonaisuudet, niitä on helppo myydä isommille asiakasryhmille ja tehdä tarjouksia. Myös asiakas säästyy turhalta miettimiseltä, mikä sopisi minkäkin kanssa. (Mentula 2011)

12 POHDINTA

Kaiken kaikkiaan työtä oli mukava tehdä, mutta jotkin asiat jäivät hieman mietityttämään. Tuotekehitysvaiheeseen meni aikaa noin puoli vuotta, mikä on kuitenkin siinä mielessä lyhyt aika, mitä tuotekehitys todellisuudessa yleensä kestää. Kuitenkin meillä on aikaa rajallisesti, eikä meidän ollut mahdollista panostaa työhön monta vuotta. Monta hyvää asiaa jäi työstä mieleen, mutta myös muutamia huonoja.

12.1 Tuotekehitys

Tuotekehitysvaihe oli mielenkiintoista aikaa ja oli mukava tehdä ja nähdä, miten onnettomasta ensimmäisestä koeversiosta jalostui hieno a'la carte -annos. Tuotteita voisi kehittää loputtomiin, mutta raja on kuitenkin vedettävä johonkin. Todella harmittava asia tuotekehityksessä oli se, että lähes joka kerralla jokin tilattu raaka-aine puuttui, pahemmassa tapauksessa monia tilattuja raaka-aineita. Toisin sanoen tulimme turhaan tekemään kokeiluja, kun emme niitä kuitenkaan pystyneet tekemään niin kuin olisi pitänyt. Tämä asia kiristi hieman hermoja välillä, sillä näimme monesti paljon vaivaa turhan takia.

12.2 Parannusehdotukset

Olemme tyytyväisiä annoksiin, mutta tietysti parannusehdotuksia löytyy aina. Maku oli mielestämme kaikissa annoksissa kohdallaan, mutta joidenkin annoksien ulkonäköä olisi voinut hieman parantaa houkuttelevammaksi. Tähän asiaan vaikuttaa tietysti myös tarjoiluastiat, jotka ovat Tallissa aika tavalliset. Olisimme halunneet tarjoiluastioiksi jotain hieman lämminhenkisempää nykyisten valkoisten astioiden tilalle. Tuotekehityksen loppupuolella oli keittiömestari Jukka-Pekka Riipisen kanssa puhetta, että tilaisimme uusia astioita, mutta tämänkin asia jäi vain puhetasolle, sillä keittiömestari unohti tilata kyseiset astiat ja meidän työmme venyi taas viikolla.

12.3 Toimeksiantaja

Toimeksiantajaltamme olisimme toivoneet hieman enemmän kiinnostusta työtä kohtaan ja hieman enemmän kunnioitusta meitä kohtaan. Esimerkkitapauksena olimme

sopineet palaveriajan monta viikkoa etukäteen, että toimeksiantaja tulisi maistelemaan ja arvioimaan ruokia. Palaveripäivänä, kun kaikki annokset olivat valmiit ja palaverin piti alkaa, henkilökunta ilmoitti, ettei heillä olekaan aikaa. Ohjeistus oli välillä epäselvää, sillä tuntui, ettei toimeksiantaja itsekään tiennyt, mitä haluaa meidän tekevän. Välillä mietimme, miksi toimeksiantaja antaa opiskelijoille aiheita opinnäytetyöhön, jos ei aikaa eikä kiinnostusta riitä. Jos toimeksiantajia on työssä enemmän kuin yksi, olisi hyvä, jos he sopisivat yhteiset ohjeet ja pelisäännöt, eivätkä antaisi opiskelijoille täysin ristiriitaisia ohjeita molemmat tahoiltaan.

LÄHTEET

Autti, Marja, Pohjanluoma, Riitta 1996. Makuja maailmalta OTAVA

Farrow, Joanna 2004. Maailman parhaat kastikkeet GUMMERUS

Harjulahti, Eeva, Tillaeus, Timo, Nieminen, Hanna 1990. Tuote ja ympäristö 1 WSOY

Huhtala, Ulla, Huhtala, Ursula 1998. Maailman keittiöt TAMMI

Huttu-Hiltunen, Esko, Koivumäki, Sinikka, Luhtala, Markus 1994. Elintarvikeyrityksen tuotekehitysprosessi HELSINGIN YLIOPISTO

Jaakkola, Juhani, Tunkelo, Eino 1987. Tuotekehitys WEILIN+GÖÖS

Jokinen, Tapani 1999. Tuotekehitys OTATIETO

Kuluttajavirasto. WWW-sivut

<http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka/>

Päivitetty 7.4.2010 Luettu 7.12.2010

Käyhkö, Anne-Mari 2011. Kuvamateriaali. 18.2.2011. Restonomiopiskelija. Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Lampi, Raija, Laurila, Anelma, Pekkala, Marjaleena 2009. Ruokapalvelut työnä WSOY

Leino, Ulla 1994. Viljatie OTAVA

Liimatainen, Aura, Riipi, Heikki 2003. Ruokapurjehdus Karibianmereltä Meksikoon WSOY

Melto, Timo 2001. Lupa nauttia WSOY

Mentula, Minna-Mari 2011. Tiedonanto. 18.2.2011. Palveluvastaava. Ravintola Talli.

Nieminen, Gun Marit 2002. Ravintola-alan laskentatoimi RESTAMARK

Ontto-Panula, Terhi, Puska, Raija 2005. Ruokaa maailmalta WSOY

SFS-ympäristömerkintä. WWW-sivut.

http://www.ymparistomerkki.fi/ymparistomerkki/mika_joutsenmerkki_on

Päivitetty 1.2.2011. Luettu 1.2.2011

Suomen virtuaaliammattikorkeakoulu. WWW-sivut.

http://www2.amk.fi/mater/ravitsemisala/tietojrtph/ruokalistasuunnittelu_13073.html

Päivitetty 30.8.2006. Luettu 16.9.2010

Suomi-Amerikka Yhdistysten Liitto. WWW-sivut.

<http://www.sayl.fi/>

Päivitetty 1.2.2011. Luettu 1.2.2011.

Suominen, Merja 2002. Ruokalistasuunnittelun opas VANHUSTYÖN KESKUSLIITTO

Tampereen ammattiopisto. WWW-sivut.

<http://koulut.tampere.fi/materiaalit/to/tuotekehitys/vaiheet.html>

Päivitetty 2005. Luettu 17.1.2011.

Tampereen yliopisto 2010. WWW-sivut.

<http://www.es.uta.fi/ipoppla/www/ipoppla03/arlulaskutus.html>

Päivitetty 28.9 2010. Luettu 29.9.2010

Tiainen, Pinja 2011. Kuvamateriaali. 18.2.2011. Restonomiopiskelija. Mikkelin ammattikorkeakoulu.

Tuorila, Hely, Appelbye, Ulla 2005. Elintarvikkeiden aistinvaraiset tutkimusmenetelmät YLIOPISTOPAINO

Tuorila, Hely, Parkkinen, Kirsti, Tolonen, Katri 2008. Aistit ammattikäyttöön WSOY

Menukokonaisuudet

Cobb-salaatti

Enrecote

Karibian hedelmät

35 €

Cheddarjuustokeitto

Cajunlohi

Chili-suklaakakku

28 €

Friteeratut muikut

Broilerin lehtipihvi

Pannukakku

27 €

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Cheddarjuustokeitto				
2 annosta à 215 g				
Saanto yht.: 0,432 KG				
Hinta: 4,99 /KG				
Reseptikirja: A 'LA CART				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 11.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,005 L	0,005 L	Kanaliemijauhe	Kuullota hienonnettu sipuli kattilassa voissa. Ripottele jauhot kattilaan ja sekoita. Kaada kanaliemi päälle ja anna kiehahtaa. Lisää kerma ja juustokuutiot. Lisää hienonnettu ruohosipuli sekä mausteet. Anna juuston sulla kunnolla, siivilöi ja poraa.
	0,150 L	0,150 L	Vesi	
	0,150 KG	0,150 KG	Kerma, kuohu vähälaktoosinen	
	0,057 KG	0,050 KG	Sipuli	
	0,210 KG	0,200 KG	Juusto, cheddar, kuutio	
	0,005 KG	0,005 KG	Jauho, vehnä	
	0,003 KG	0,003 KG	Ruohosipuli, tuore	
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, cayenne	
	0,015 KG	0,015 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
Raakapaino yht.:		0,582 KG	Valmistushävikki: 25,77 %	
Saanto yht.:		0,432 KG	Jakeluhävikki: 0,46 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(2).
Reseptien työohjeet

OPISKELI		MAMK		21.2.2011
		Reseptin työohje		Sivu: 1
Valkosipulileipä cheddarkeitolle				
1 annosta à 15 g				
Saanto yht.:	0,015 KG			
Hinta:	3,68 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,015 KG	0,015 KG	Leipä, paahtoleipä Valkosipuli Öljy, rypsi	Sekoita öljy ja hienonnettu valkosipuli keskenään. Sivele seos paahtoleivälle ja paista leipä uunissa 200 asteessa niin kauan, että leivät ovat väriltään kullanuskeita.
Raakapaino yht.:		0,015 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,015 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(3).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Frittimuikut 1 annosta à 70 g Saanto yht.: 0,070 KG Hinta: 5,81 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 826 Tekijä: OPISKELI Pvm: 11.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,087 KG	0,070 KG	Muikku	huuhtelee muikut kylmällä vedellä.
Raakapaino yht.:		0,070 KG	Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,070 KG	Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(4).
Reseptien työohjeet

OPISKELI	MAMK			7.3.2011 Sivu: 1
Reseptin työohje				
Frittitaikina, amerikkalainen ala carte				
5 annosta à 35 g				
Saanto yht.:	0,190 KG			
Hinta:	8,28 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,130 KG	0,065 KG	Jauho, vehnä	Sekoita kaikki aineet keskenään.
			Öljy, rypsi	
	0,150 L	0,075 L	olut, 1	
	0,010 KG	0,010 KG	Suola	
	0,005 KG	0,005 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,747 KG	0,035 KG	Kananmuna	
<hr/>				
Raakapaino yht.:			0,190 KG	
Saanto yht.:			0,190 KG	
			Valmistushävikki: 0,00 %	
			Jakeluhävikki: 7,89 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		21.2.2011
		Reseptin työohje		Siv: 1
Chili-kermaviilikastike				
6 annosta à 30 g				
Saanto yht.:		0,169 KG		
Hinta:		2,27 /KG		
Reseptikirja:		A 'LA CART		
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:		828		
Tekijä:		OPISKELI		
Pvm:		10.2.2011		
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,130 KG	0,130 KG	Kermaviili, Laktoositon, 5kg	Sekoita kaikki aineet keskenään sekaisin.
	0,035 KG	0,035 KG	Chilikastike, sweet	
	0,002 KG	0,002 KG	Paprikajauhe	
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.:		0,169 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,169 KG		Jakeluhävikki: -8,51 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Paprikaiset liharullat-				
3 annosta à 70 g				
Saanto yht.:	0,341 KG			
Hinta:	20,01 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	7.3.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,212 KG	0,170 KG	Naudan ulkofilee, limousine	Leikkaa lihasta 170g:n pihvi. Nuiji pihvi hyvin ohueksi.
	0,225 KG	0,180 KG	Paprika, punainen	Leikkaa paprika soiksi lohkoiksi ja asettele lohkot uunipellille, leivinpaperin päälle. Paahda paprikat 250 asteessa noin 8 minuuttia. Anna paprikoiden hieman jäähtyä ja ota niistä kuori pois. Pilko paprikat pieneksi kuutioksi.
	0,003 KG 0,001 KG 0,035 KG	0,002 KG 0,001 KG 0,035 KG	Valkosipuli Suola Juusto, tuore maustamaton Pippuri, musta, rouhittu	Pilko valkosipuli hienoksi. sekoita tuorejuuston joukkon valkosipuli, paprikat ja mausteet.
				Levitä tuorejuustoseos nuujitulle pihville. Levitä seos keskelle pihviä tasaiseksi viivaksi. Kääri pihvi siten, että pihvin reunat taitetaan ensin keskelle ja sitten pyöritä liha rullaksi. Kieritä rullan päälle vielä kelmu, niin, että vesi ei pääse kelmun läpi. Laita rullat puolikkaaseen gn-vookaan ja lisää vesi kelmutettujen lihojen päälle, niin, että lihat peittyvät. Paista lihat höyrypaistolla noin 30 minuuttia.
				Anna lihojen jäähtyä ainakin 2 tuntia, ennen kuin otat kelmun niiden päältä pois. Leikka lihat kauniiksi annospaloiksi.
Raakapaino yht.:	0,388 KG		Valmistushävikki:	12,11 %
Saanto yht.:	0,341 KG		Jakeluhävikki:	38,42 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(7).
Reseptien työohjeet

OPISKELI		MAMK		21.2.2011
		Reseptin työohje		Siv: 1
Paprikaisten liharullien salaatti				
1 annosta à 15 g				
Saanto yht.:	0,015 KG			
Hinta:	9,88 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	15.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,005 KG	0,005 KG	Salaatti, jääsalaatti	Pese jääsalaatti, sekoita joukkoon rukola ja herneenverso, lisää joukkoon tilkka öljyä, jotta salaatti saa kiiltävän pinnan. Mausta hieman mustapippurilla.
	0,005 KG	0,005 KG	Salaatti, rucola	
	0,005 KG	0,005 KG	Herneenverso tuore	
			Öljy, rypsi	
			Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.:	0,015 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	0,015 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(8).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Paprikakastike amerikka				
10 annosta à 30 g				
Saanto yht.:	0,554 KG			
Hinta:	3,67 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	7.3.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,438 KG	0,350 KG	Paprika, punainen	pilko paprikat isoiksi lohkoiksi. savusta paprikat savustuspöntössä. Laita savustuspönttöön noin 1 desi savustuslastuja ja yksi sokeripala. Laita pönttö kassuliedelle ja asettele paprikat nätisti ritilän päälle. Savusta paprikoita noin 10 minuuttia, muista ettet polta savustuslastuja.
				Ota paprikat savustuspöntöstä ja asettele ne uunipellille, leivinpaperin päälle. Voitele paprikat öljyllä ja paahda ne vielä uunissa 250 asteessa noin 5 minuuttia. Anna paprikoitten hieman jäähtyä ja kuri niistä kuori pois.
	0,100 L	0,100 L	Öljy, rypsi	Laita paprikat tehosekoittimeen, lisää joukkoon öljy, valkoviini ja mausteet.
	0,002 KG	0,002 KG	Valkoviini, alkoholiton Pippuri, musta, rouhittu Suola	
	0,020 KG	0,020 KG	Sokeri, hieno talous	Kaada seos kattilaan ja lisää vesi ja sokeri. Keitä seos kasaan.
	0,500 L	0,500 L	Vesi	
Raakapaino yht.:	0,972 KG			Valmistushävikki: 43,00 %
Saanto yht.:	0,554 KG			Jakeluhävikki: 45,85 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(9).
Reseptien työohjeet

MAMK		Reseptin työohje		7.3.2011 Sivu: 1
OPISKELI				
Cobb-salaatti (pieni) 1 annosta à 225 g Saanto yht.: 0,225 KG Hinta: 5,65 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 826 Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011				
Ei sovi:				
Lisäieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,060 KG	0,060 KG	Salaatti, jääsalaatti	Paista broilerin filee uunissa, sisälämpötila 75 astetta. Mausta suolalla ja pippurilla. Huuhdo ja revi salaatti pienemmiksi palasiksi ja asettele ne lautaselle. Asettele puolitetut kirsikkatomaatit, suikaloitu broileri, paistettu pekoni, pilkottu päärynä, keitetty ja puolitettu kananmuna sekä aurajuustomuru lautaselle.
	0,030 KG	0,030 KG	Tomaatti, kirsikkatomaatti pun.	
	0,065 KG	0,065 KG	Broiler filee, tuore Suola Pippuri, musta, rouhittu	
	0,020 KG	0,020 KG	Pekoni	
	0,021 KG	0,015 KG	Päärynä	
	0,034 KG	0,030 KG	Kananmuna	
	0,005 KG	0,005 KG	Juusto, sinihome muru	
Raakapaino yht.: 0,225 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 0,225 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(10).
Reseptien työohjeet

OPISKELI	MAMK			
	Reseptin työohje			7.3.2011 SMV: 1
Cobb-salaatti (suuri) Amerikkalainen ala carte				
1 annosta à 400 g				
Saanto yht.:	0,400 KG			
Hinta:	5,63 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	7.3.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,080 KG	0,080 KG	Salaatti, jääsalaatti	Paista broilerin filee uunissa, sisälämpötila 75 astetta. Mausta suolalla ja pippurilla. Huuhto ja revi salaatti pienemmiksi palasiksi ja asettele ne lautaselle. Asettele puolitetut kirsikkatomaatit, suikaloitu broileri, paistettu pekoni, pilkottu päärynä, keitetty ja puolitettu kananmuna sekä aurajuustomuru lautaselle.
	0,050 KG	0,050 KG	Tomaatti, kirsikkatomaatti pun.	
	0,130 KG	0,130 KG	Broiler filee, tuore	
	0,040 KG	0,040 KG	Pekoni	
	0,043 KG	0,030 KG	Päärynä	
	0,089 KG	0,080 KG	Kananmuna	
	0,010 KG	0,010 KG	Juusto, sinihome muru	
			Suola	
			Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.:		0,400 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,400 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(11).
Reseptien työohjeet

MAMK		Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1
OPISKELI				
Entrecote, 1 annosta à 180 g Saanto yht.: 0,180 KG Hinta: 19,57 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 828 Tekijä: OPISKELI Pvm: 14.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,228 KG 0,001 KG	0,228 KG 0,001 KG	Naudan entrecote Suola Pippuri, musta, rouhittu	Laita pannu kuumenemaan, lorauta tilkka öljyä kuumalle pannulle ja paista pihvi. Lisää pihvin päälle suola ja pippuri.
Raakapaino yht.:		0,229 KG	Valmistushävikki: 21,40 %	
Saanto yht.:		0,180 KG	Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(12).
Reseptien työohjeet

MAMK		Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1
OPISKELI				
Bataatti-punajuuripaistos				
1 annosta à 140 g				
Saanto yht.: 0,140 KG				
Hinta: 5,35 /KG				
Reseptikirja: A 'LA CART				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 14.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,065 KG	0,065 KG	Bataatti, kuorittu	Pilko bataatti ja punajuuri ohuiksi viipaleiksi. Levitä viipaleet pannulle, sivele öljyä niiden pintaan ja lisää mausteet. Paista viipaleet 200 asteessa noin 30 minuuttia. Sekoita viipaleet kulhossa rukolan kanssa.
	0,065 KG	0,065 KG	Punajuuri	
	0,020 KG	0,020 KG	Salaatti, rucola	
			Suola Pippuri, musta, rouhittu Öljy, rypsi	
Raakapaino yht.: 0,150 KG		Valmistushävikki: 6,67 %		
Saanto yht.: 0,140 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %		

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(13).
Reseptien työohjeet

OPISKELI		MAMK		7.3.2011 Sivu: 1
Reseptin työohje				
Herkkusieni-pekoni-sipulikastike				
2 annosta à 160 g				
Saanto yht.:	0,363 KG			
Hinta:	6,92 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	7.3.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,060 KG	0,060 KG	Pekoni	Pilko herkkusieni ja sipuli ja pekonisaman kokoisiksi paloiksi. Freesaa sipulia ja pekonia voissa vähän aikaa ja lisää joukkoon herkkusienet.
	0,025 KG	0,025 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
	0,028 KG	0,025 KG	Herkkusieni tuore	
	0,006 KG	0,003 KG	Sipuli	
	0,150 KG	0,150 KG	Kastike, demi glace	Lisää Demi glace, mausteet, punaviini ja huna. Kiehauta kastike. Tarvittaessa suurusta kastike maizenalla.
	0,005 KG	0,005 KG	Suola	
	0,005 KG	0,005 KG	Pippuri, musta, rouhittu	
	0,080 L	0,080 L	Punaviini	
	0,010 KG	0,010 KG	Hunaja	
Raakapaino yht.:		0,363 KG	Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,363 KG	Jakeluhävikki: 11,85 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(14).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Kirsikkatomaattitikka 1 annosta à 36 g Saanto yht.: 0,036 KG Hinta: 4,40 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 826 Tekijä: OPISKELI Pvm: 10.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,036 KG	0,036 KG	Tomaatti, kirsikkatomaatti pun.	Laita tomaatit varrastikkuun ja käytä tomaatit kuumalla pannulla, niin että niihin tulee vähän väriä.Jos varrastikku on liian pitkä, katkaise se tomaateille sopivaksi.
Raakapaino yht.:		0,036 KG	Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,036 KG	Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(15).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Broilerin lehtipihvi 1 annosta à 146 g Saanto yht.: 0,146 KG Hinta: 9,13 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 826 Tekijä: OPISKELI Pvm: 14.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,169 KG	0,169 KG	Broiler filee, tuore Suola Pippuri, musta, rouhittu	Nuiji broilerin filee lehtipihviksi, paista pannulla molemmin puolin, mausta suolalla ja pippurilla.
Raakapaino yht.:		0,169 KG	Valmistushävikki: 13,61 %	
Saanto yht.:		0,146 KG	Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(16).
Reseptien työohjeet

OPISKELI		MAMK		21.2.2011
		Reseptin työohje		Sivu: 1
Pekoniperunat Amerikkalainen ala carte				
1 annosta à 200 g				
Saanto yht.:	0,215 KG			
Hinta:	4,30 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	11.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,080 KG	0,080 KG	Pekoni	Leikkaa uuniperuna kolmeen lohkoon. Pyöritä 1kpl pekonia jokaisen lohkon ympärille, mausta suolalla jua pippurilla. Paista uunissa 185 asteessa noin 10 minuuttia. Lopuksi pyörittele pekoniperunat persiljasilpussa.
	0,140 KG	0,140 KG	Peruna, uuniperuna, kypsä	
			Suola	
			Pippuri, musta, rouhittu	
	0,020 KG	0,015 KG	Persilja	
Raakapaino yht.:	0,215 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	0,215 KG			Jakeluhävikki: 6,98 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(17).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Maustevoi Amerikkalainen ala carte				
7 annosta à 30 g				
Saanto yht.:	0,210 KG			
Hinta:	5,98 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,190 KG	0,190 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Ota voi huoneenlämpöön pehmenemään. Freesaa valkosipulinkynnet pannulla, silppua persilja ja freesattu valkosipuli. Sekoita kaikki ainekset keskenään, muotoile tuorekelmulle "pötköksi" ja laita pötkö kylmään. Maustevoihin jäähdytettyä leikkaa siitä noin 30 gramman annospaloja.
	0,020 KG	0,015 KG	Valkosipuli	
	0,007 KG	0,005 KG	Persilja	
Raakapaino yht.:	0,210 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	0,210 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(18).
Reseptien työohjeet

OPISKELI		MAMK		21.2.2011
		Reseptin työohje		Sivu: 1
Grillattu ananas 1 annosta à 85 g Saanto yht.: 0,085 KG Hinta: 4,04 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 828 Tekijä: OPISKELI Pvm: 10.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG 0,015 KG	0,070 KG 0,015 KG	Ananas, tuore Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Leikkaa ananas noin 70 gramman lohkoiksi. Paista voissa raidallisella valurautapannulla niin kauan, kunnes ananaksessa on raidat.
Raakapaino yht.:		0,085 KG	Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,085 KG	Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(19).
Reseptien työohjeet

MAMK			
OPISKELI	Reseptin työohje		7.3.2011 Sivu: 1
Cajun maustettu lohi 1 annosta à 180 g Saanto yht.: 0,180 KG Hinta: 11,47 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 828 Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011			
Ei sovi:			
Lisätieto:			
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Työohje
	0,244 KG	0,244 KG	Leikkaa lohi 90g:n annospaloiksi. Pyörittele lohipalat cajun-mausteseoksessa kauttaaltaan. Ripottele suolaa vielä lohien päälle. Paista lohipalat uunissa 200 asteessa noin 15 minuuttia.
	0,001 KG	0,001 KG	Raaka-aine: Lohi, file Cajun mauste Suola
Raakapaino yht.: 0,245 KG		Valmistushävikki: 26,53 %	
Saanto yht.: 0,180 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(20).
Reseptien työohjeet

MAMK		Reseptin työohje		21.2.2011 Siv: 1
OPISKELI				
Battaati-perunasuikaleet 1 annosta à 290 g Saanto yht.: 0,290 KG Hinta: 3,08 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 828 Tekijä: OPISKELI Pvm: 11.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,120 KG	0,120 KG	Bataatti, kuorittu	Pilko perunat ja bataatit suikaleiksi. Punasipuli pilkotaan puolirenkaiksi. Laita paistinpannu kuumenemaan ja laita pannulle öljyä ja voita, lisää bataatit ja perunat. Paista suikaileita niin kauan, kunnes ne alkaa pehmentyä. Lisää vasta loppuussa sipulit, niin ettei sipulit pala. lisää mausteet.
	0,140 KG	0,120 KG	Peruna	
	0,050 KG	0,050 KG	Sipuli, puna kuorittu	
			Suola Pippuri, musta, rouhittu Öljy, rypsi Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
Raakapaino yht.: 0,290 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 0,290 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Kapriskastike				
5 annosta à 60 g				
Saanto yht.:	0,316 KG			
Hinta:	2,94 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,180 KG	0,180 KG	Kermaviili, Laktoositon, 5kg	Sekoita kaikki aineet keskenään. Aja kastike hienoksi sauvasekoittimella.
	0,050 KG	0,050 KG	Majoneesi	
	0,001 L	0,001 L	Mehu, sitruuna	
	0,045 KG	0,045 KG	Kapris	
	0,015 KG	0,015 KG	Sinappi, Dijon	
	0,025 KG	0,025 KG	Tilli, pakaste Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.:		0,316 KG	Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,316 KG	Jakeluhävikki: 5,06 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(22).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		7.3.2011 Siv: 1	
Hampurilaissämpylät				
2 annosta à 230 g				
Saanto yht.:	0,497 KG			
Hinta:	1,47 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	7.3.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,030 L	0,030 L	Maito kevyt	Yhdistä lämmin vesi, maito, hiiva ja sokeri. anna seistä n. 5min.
	0,100 L	0,100 L	Vesi	
	0,005 KG	0,005 KG	Hiiva, kuiva	
	0,015 KG	0,015 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,075 KG	0,065 KG	Kananmuna	Vatkaa muna kevyesti
	0,260 KG	0,260 KG	Jauho, vehnä	Yhdistä kulhossa jauhot ja suola. Nypi voi joukkoon niin että saat aikaiseksi pieniä muruja. Lisää joukkoon vesi-hiivaseos sekä kevyesti vatkattu muna. Sekoita puuhaarukalla taikinaksi.
	0,002 KG	0,002 KG	Suola	
	0,020 KG	0,020 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	
				Siirrä taikina kevyesti jauhotetulle pinnalle ja vaivaa n. 8-10 minuuttia, kunnes taikinasta tulee sileää ja elastista. Taikina on tahmaista, joten voit joutua lisäämään hiukan jauhoja vaivaamisen helpottamiseksi. Muista kuitenkin, että mitä vähemmän jauhoja lisäät, sitä ilmavampia sämpylöitä saat - älä siis lisää jauhoja liian herkästi vaikka löysä taikina hiukan koetteleekin hermoja.
				Pyörittele taikina palloksi ja siirrä peitettynä kohoamaan lämpimään, ei-vetoisaan paikkaan. Kohota kunnes taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi, n. 1-2 tuntia.
			Seesaminsien	Sämpylät kannattaa pyöritellä suoraan leivinpaperilla vuoratulle pellille. Kohota sämpylöitä liinan alla vielä toiset 1-2 tuntia. Voitele kohonneet sämpylät kevyesti vatkatulla kananmunalla, johon on lisätty loraus vettä. Ripottele päälle seesaminsieniä
				Kuumenna uuni 180-asteiseksi. Paista sämpylöitä n. 10-15 minuuttia uunin keskitasossa, kunnes ne ovat kauniisti kohonneet ja ruskistuneet.
Raakapaino yht.:		0,497 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,497 KG		Jakeluhävikki: 7,44 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(23).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Hampurilaisen pihvi Amerikkalainen ala carte				
1 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	0,150 KG			
Hinta:	35,25 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,188 KG	0,150 KG	Naudan ulkofilee, limousine Suola Pippuri, musta, rouhittu	Paista pihvi pannulla molemmin puolin haluttuun kypsyyssasteeseen, mausta suolalla ja pippurilla.
Raakapaino yht.:	0,150 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	0,150 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(24).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Soijapihvit Amerikkalainen ala carte				
5 annosta à 145 g				
Saanto yht.:	0,725 KG			
Hinta:	3,13 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,225 KG	0,225 KG	Soijarouhe, tumma	Kuumenna vesi kiehuvaaksi, lisää kasvisliemijauhe, lisää soijarouhe ja ota kattila pois liedeltä, anna imeytyä noin 20 minuuttia. Pilko sipuli, valkosipuli ja persilja ja sekoita kaikki ainekset keskenään. Mausta seos suolalla ja pippurilla. Muotoile massasta 145 grammaisia tivistä pihvejä ja paista pannulla öljyssä molemmin puolin.
			Öljy, rypsi	
	0,250 L	0,250 L	Vesi	
	0,057 KG	0,050 KG	Sipuli	
	0,013 KG	0,010 KG	Valkosipuli	
	0,207 KG	0,180 KG	Kananmuna	
			Kasvisliemijauhe	
	0,007 KG	0,005 KG	Persilja	
			Suola	
			Pippuri, musta, rouhittu	
	0,005 KG	0,005 KG	Jauho, vehnä	
Raakapaino yht.:		0,725 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,725 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(25).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Salsa verde Amerikkalainen ala carte				
15 annosta à 20 g				
Saanto yht.:	0,300 KG			
Hinta:	12,07 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,067 KG	0,050 KG	Persilja, lehtipersilja	Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja aja tasaiseksi soseeksi.
	0,025 KG	0,025 KG	Basilika, tuore	
	0,025 KG	0,025 KG	Minttu, tuore	
	0,007 KG	0,005 KG	Valkosipuli	
	0,086 KG	0,060 KG	Maustekurkkukuutio	
	0,100 L	0,100 L	Öljy, rypsi	
	0,020 L	0,020 L	Viinietikka, punainen	
	0,010 KG	0,010 KG	Sinappi, Dijon	
	0,005 KG	0,005 KG	Sokeri hieno, siro kide	
			Pippuri, musta, rouhittu	
Raakapaino yht.:		0,300 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,300 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(26).
Reseptien työohjeet

MAMK		Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1
OPISKELI				
Punasipulihilloke Amerikkalainen ala carte				
18 annosta à 25 g				
Saanto yht.: 0,450 KG				
Hinta: 1,09 /KG				
Reseptikirja: A 'LA CART				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 10.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,345 KG	0,300 KG	Sipuli, puna	Kuori ja leikkaa punasipuli renkaiksi. Kiehauta kattilassa vesi, sokeri ja punaviinietikka. Lisää sipulirenkaat ja kypsennä niitä liemessä keitellen noin 15-20 minuuttia.
	0,050 L	0,050 L	Vesi	
	0,050 KG	0,050 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,050 L	0,050 L	Viinietikka, punainen	
Raakapaino yht.: 0,450 KG		Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,450 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %		

Sivuja yhteensä: 1

MAMK		21.2.2011		
OPISKELI	Reseptin työohje			
		Sivu: 1		
<p>Chilimajoneesi Amerikkalainen ala carte 24 annosta à 15 g Saanto yht.: 0,380 KG Hinta: 1,09 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 826 Tekijä: OPISKELI Pvm: 10.2.2011</p>				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,089 KG	0,080 KG	Kananmuna	Riko kananmuna korkean kulhon pohjalle. Mittaa sinappi joukkoon ja laita sauvasekoitin kulhon pohjalle. Kaada öljy päälle ja käynnistä sauvasekoitin kulhon pohjalla. Nosta sauvasekoitinta hiljaksiin, jolloin majoneesi alkaa emulgoitua. Mausta majoneesi chiliketsupilla, cayennepippurilla, suolalla ja punaviinietikalla.
	0,010 KG	0,010 KG	Sinappi	
	0,250 L	0,250 L	Öljy, rypsi	
	0,030 KG	0,030 KG	Chiliketsuppi	
			Pippuri, cayenne	
			Suola	
	0,010 L	0,010 L	Viinietikka, punainen	
Raakapaino yht.: 0,380 KG		Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,380 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %		

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(28).
Reseptien työohjeet

MAMK		Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1
OPISKELI				
Ranskanperunat Amerikkalainen ala carte				
1 annosta à 140 g				
Saanto yht.:	0,140 KG			
Hinta:	2,83 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG	0,140 KG	Peruna, uuniperuna, kypsä Öljy, rypsi Suola	Laita paistoöljy kuumenemaan. Leikkaa uuniperunasta paksuja suikaleita, paista ne rasvakeittimessä/kuumassa öjyssä kunnes ne ovat väriltään kullanuskeita. Mausta suolalla.
Raakapaino yht.:		0,140 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,140 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(29).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje	21.2.2011 Sivu: 1		
Bluecheesedippi Amerikkalainen ala carte				
12 annosta à 25 g				
Saanto yht.:	0,300 KG			
Hinta:	5,65 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,240 L	0,240 L	Kerma, ranskankerma (Creme Fraice) lakt.	Sekoita ainekset keskenään.
	0,060 KG	0,060 KG	Juusto, sinihome muru	
Raakapaino yht.:	0,300 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	0,300 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(30).
Reseptien työohjeet

MAMK		Reseptin työohje		21.2.2011 Sivu: 1
OPISKELI				
Colasorbetti Amerikkalainen ala carte				
20 annosta à 90 g				
Saanto yht.: 1,850 KG				
Hinta: 3,05 /KG				
Reseptikirja: A 'LA CART				
Valmistuslaite:				
Kust.paikka: 826				
Tekijä: OPISKELI				
Pvm: 15.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,100 L 0,250 L 0,200 KG	1,100 L 0,250 L 0,200 KG	Vesi coca-colauute Sokeri hieno, siro kide	Kuumenna vesi kattilassa, lisää sokeri ja anna sen sulaa. Lisää sekaan colauute. Laita seos jäätelökoneeseen muutamaksi minuutiksi.
	0,276 KG 0,060 L	0,240 KG 0,060 L	Kananmuna Vodka	Vatkaa munan VALKUAISET kovaksi vaahdoksi. Lisää munan valkuaismassa ja vodka jäätelökoneeseen ja anna massan pyöriä jäätelökoneessa noin puoli tuntia tai niin kauan kunnes massa on jähmettynyt. Ota valmis massa koneesta ja pakasta.
Raakapaino yht.: 1,850 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 1,850 KG				Jakeluhävikki: 2,70 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(31).
Reseptien työohjeet

MAMK				
OPISKELI	Reseptin työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Toffeejäätelö, amerikka				
20 annosta à 150 g				
Saanto yht.:	3,084 KG			
Hinta:	4,39 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	826			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	7.3.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,004 KG	0,004 KG	Vaniljatanko (1kpl=n4g)	Halkaise vaniljatanko. Ota iso kattila johon laitetaan maito, kerma, kinuskikastike ja vaniljatanko. Kuumenna seos kiehumispisteeseen, älä keitä!
	0,500 KG	0,500 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	
	0,500 KG	0,500 KG	Kerma, vispi 38% laktoositon	
	1,000 KG	1,000 KG	Kinuskikastike	
	0,500 KG	0,500 KG	Sokeri, hieno talous	Vaahdota sokeri ja keltuaiset vaahdoksi kulhossa. Laita kulho sopivan kattilan päälle, kattilassa tulee olla vettä, kuitenkin sen verran, että kulhon pohja ei ota kiinni veteen. Laita kattila kiehuaan ja lisää pikkuhiljaa kerma-maito-kinuski keltuaismassaan. Jäätelöpohja on valmis, kun lämpötila on 84 astetta.
	0,575 KG	0,500 KG	Kananmuna	
	0,080 L	0,080 L	Likööri, Galliano	Kaada jäätelömassa koneeseen ja anna pöyriä noin 5 minuuttia. lisää likööri. Anna seoksen pyöriä noin puoli tuntia, tai niin kauan kunnes jäätelö on valmista. Pakasta.
Raakapaino yht.:		3,084 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		3,084 KG		Jakeluhävikki: 2,72 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(32).
Reseptien työohjeet

OPISKELI	MAMK			7.3.2011 Siv: 1
Reseptin työohje				
Vaniljajäätelö, amerikka 19 annosta à 140 g Saanto yht.: 2,848 KG Hinta: 4,19 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 828 Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,008 KG	0,008 KG	Vaniljatanko (1kpl=n4g)	Laita halkaistut vaniljatangot kerman ja maidon sekaan. Kuumenna kiehumispisteeseen, älä keitä!
	0,900 KG	0,900 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	
	0,900 KG	0,900 KG	Kerma, vispi 38% laktoositon	
	0,500 KG	0,500 KG	Sokeri, hieno talous	Vaahdota sokeri ja keltaiset vaahdoksi teräskulhossa. Laita kulho sopivan kattilan päälle. Laita kattilaan sen verran vettä, ettei kulhon pohja ylety veteen. Laita kattila kiehuaan ja lisää pikkuhiljaa kerma-maito keltaiaismassaan. Jäätelöpohja on valmis kun lämpötila on 84 astetta.
	0,575 KG	0,500 KG	Kananmuna	
	0,040 L	0,040 L	Likööri, Galliano	Kaada jäätelömassa koneeseen ja anna pöyriä noin viisi minuuttia ja lisää likööri. Anna jäätelön pyöriä noin puoli tuntia, kunnes jäätelö on valmis. Pakasta.
Raakapaino yht.: 2,848 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 2,848 KG				Jakeluhävikki: 6,60 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(33).
Reseptien työohjeet

MAMK		Reseptin työohje		
OPISKELI			7.3.2011 Sivu: 1	
Chili-suklaakakku				
10 annosta à 87 g				
Saanto yht.:	0,878 KG			
Hinta:	4,06 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	7.3.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,125 KG	0,125 KG	Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Sulata rasva. Paloittele suklaarasvan joukkoon ja sekoita, kunnes suklaa on sulanut.
	0,200 KG	0,200 KG	Suklaa, talous	
	0,207 KG	0,180 KG	Kananmuna	Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita vaahto varovasti nostelemalla rasva-suklaaseoksen joukkoon.
	0,170 KG	0,170 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,005 KG	0,005 KG	Leivinjauhe	Sekoita vehnäjauhot, leivinjauhe, chilijauhe ja hasselpähkinärouhe keskenään. Lisää jauhoseos muiden aineiden joukkoon ja sekoita tasaiseksi taikinaksi
	0,128 KG	0,128 KG	Jauho, vehnä	
	0,010 KG	0,010 KG	Chilijauhe	
	0,060 KG	0,060 KG	Hasselpähkinärouhe	
				Voitele irtopohjanvuolan reuna ja peitä vuolan pohja leivinpaperilla. Kaada taikina vuokaan ja paista 175 asteessa, noin puolituntia. Kaku saa jäädä keskeltä vähän kosteaksi. Anna kakun jäähtyä vuossa.
Raakapaino yht.:		0,878 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		0,878 KG		Jakeluhävikki: 0,91 %

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(34).
Reseptien työohjeet

OPISKELI	MAMK			21.2.2011 Sivu: 1
Reseptin työohje				
Amerikkalaiset pannukakut				
12 annosta à 70 g				
Saanto yht.:	0,853 KG			
Hinta:	1,16 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	10.2.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,207 KG	0,180 KG	Kananmuna	Erottele keltuaiset ja valkuaiset (3 kpl kananmunia). Vatkaa keltuaiset rakenne rikki. Sekoita joukkoon sulatettu rasva. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi ja sekoita varovasti nostellen taikinaan
	0,200 L	0,200 L	Piimä 1% ra	
	0,200 KG	0,200 KG	Maito kevyt, hyla UHT	Paista taikinasta pannukakkuja ohukaisten, ohukaispannulla. Käytä rasvaa paistamiseen.
	0,005 KG	0,005 KG	Sooda	
	0,195 KG	0,195 KG	Jauho, vehnä	
	0,015 KG	0,015 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,005 KG	0,005 KG	Leivinjauhe	
	0,003 KG	0,003 KG	Suola	
	0,050 KG	0,050 KG	Margarini, kasvis, 60% lakt.	
Raakapaino yht.:		0,853 KG	Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,853 KG	Jakeluhävikki: 1,52 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(35).
Reseptien työohjeet

OPISKELI		MAMK		7.3.2011 Sivu: 1
Reseptin työohje				
Paistetut Banaanit				
1 annosta à 70 g				
Saanto yht.:	0,070 KG			
Hinta:	3,48 /KG			
Reseptikirja:	A 'LA CART			
Valmistuslaite:				
Kust.paikka:	828			
Tekijä:	OPISKELI			
Pvm:	7.3.2011			
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,071 KG 0,020 KG	0,050 KG 0,020 KG	Banaani Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen	Pilko banaanit kauniiksi viipaleiksi. Paista banaanit kuumalla pannulla runsaassa voissa.
Raakapaino yht.:		0,070 KG	Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.:		0,070 KG	Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

LIITE 2(36).
Reseptien työohjeet

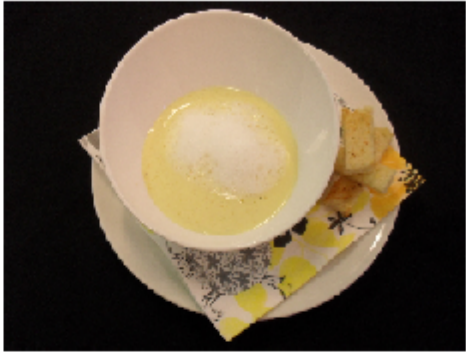
OPISKELI		MAMK		21.2.2011 SMV: 1	
Reseptin työohje					
Karibian hedelmät					
1 annosta à 120 g					
Saanto yht.: 0,551 KG					
Hinta: 2,14 /KG					
Reseptikirja: A 'LA CART					
Valmistuslaite:					
Kust.paikka: 828					
Tekijä: OPISKELI					
Pvm: 10.2.2011					
Ei sovi:					
Lisätieto:					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje	
	0,030 KG	0,030 KG	Vadelma, pakaste, kotimainen	Pilko hedelmät lohkoiksi.	
	0,030 KG	0,030 KG	Mangoviipale, säilyke		
	0,043 KG	0,030 KG	Päärynä		
	0,043 KG	0,030 KG	Banaani		
	0,300 L	0,300 L	Mehu, hedelmätäys	Tee hedelmille marinaadi. Lisää kattilaan mehu, sokeri	
	0,003 KG	0,003 KG	Anis, tähti	kanelitanko ja tähtianikset. Keitä lientä noin 5-10	
	0,003 KG	0,003 KG	Kanelitanko	minuuttia hiljalleen. Anna liemen jäähtyä ja lisää	
	0,125 KG	0,125 KG	Sokeri hieno, siro kide	jäähtyneeseen liemeen hedelmät marinoitumaan. Älä	
				laita vadelmia liemeen. Siivilöi hedelmistä marinaadi	
				pois esillelaitto vaiheessa. Vadelmat lisätään vasta	
				esillelaitto vaiheessa.	
Raakapaino yht.: 0,551 KG			Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,551 KG			Jakeluhävikki: 78,22 %		

Sivuja yhteensä: 1


LIITE 2(37).
Reseptien työohjeet

MAMK		21.2.2011		
OPISKELI	Reseptin työohje	Sivu: 1		
Sabayon-kastike 25 annosta à 30 g Saanto yht.: 0,750 KG Hinta: 3,74 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Kust.paikka: 828 Tekijä: OPISKELI Pvm: 10.2.2011				
Ei sovi:				
Lisätieto:				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,414 KG	0,360 KG	Kananmuna	Erottele keltaiset paksupohjaiseen kulhoon, sekoita joukkoon sokeri ja alkoholi. Nosta kulho kattilan päälle, jossa on vettä. Kuumenna seosta hiljalleen koko ajan sekoittaen. Vatkaa kastiketta niin kauan, kunnes sen lämpötila on 84 astesita.
	0,140 KG	0,140 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,250 L	0,250 L	Valkoviini, alkoholiton	
Raakapaino yht.: 0,750 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 0,750 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Cheddarjuustokeitto, valkosipulileipä 1 annosta à 231 g Saanto yht.: 0,231 KG Hinta: 4,90 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 11.2.2011 Ei sovi:				
Lisätieto: VL				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,216 KG	0,216 KG	Cheddarjuustokeitto	Lämmitä cheddarjuustokeitto kattilassa.
	0,015 KG	0,015 KG	Valkosipulileipä cheddarkeitolle	Paahda valkosipulileivät uunissa, poista reunat ja leikkaa paksuiksi suikaleiksi.
			Maitojuoma kevyt laktoositon	Vispaa kuuma maito vaahdoksi, nostele varovasti keiton päälle. Annos: Annostele keitto lautaselle, valkosipulileivät aluslautaselle, maitovahto keiton päälle koristeeksi.
Raakapaino yht.: 0,231 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 0,231 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
friteeratutmuikut 1 annosta à 125 g Saanto yht.: 0,125 KG Hinta: 6,22 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:							
Lisätieto:		Sisältää gleenia, HYLA					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,087 KG	0,070 KG	Muikku	Huuhto muikut			
	0,038 KG	0,035 KG	Frittitaikina, amerikkalainen ala carte	Laita öljy kuumenemaan. kasta muikut frittitaikinassa ja uppopaista ne. Muikut ovat kypsiä, kun niistä tulee kullanuskean värisiä.			
	0,030 KG	0,030 KG	Chili-kermaviilikastike	Laita chili-kastike dippikuppiin.			
	0,017 KG	0,010 KG	Sitruuna	Laita friteeratut muikut juomalasiin. Asettele lautaselle dippikippo, muikkulasi, koristele annos sitruunanlohkolla, ruohosipulilla ja jääsalaatilla.			
Raakapaino yht.:		0,145 KG		Valmistushävikki:		13,79 %	
Saanto yht.:		0,125 KG		Jakeluhävikki:		0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Paprikaiset liharullat+salaatti+kastike 1 annosta à 110 g Saanto yht.: 0,110 KG Hinta: 14,89 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:							
Lisätieto:		VL, G					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,015 KG	0,015 KG	Paprikaisten liharullien salaatti	Asettele annos lautaselle kuvan mukaisesti, koristele annos balsamicosiirapilla.			
	0,114 KG	0,070 KG	Paprikaiset liharullat-				
	0,088 KG	0,025 KG	Paprikakastike amerikka				
Raakapaino yht.:		0,110 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,110 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Cobb-salaatti (pieni), chilikermaviilikastike 1 annosta à 255 g Saanto yht.: 0,255 KG Hinta: 5,25 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 11.2.2011 Ei sovi:							
Lisätieto:		VL, G					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,225 KG	0,225 KG	Cobb-salaatti (pieni)	Kokoa salaatti kuvan mukaisesti.			
	0,030 KG	0,030 KG	Chili-kermaviilikastike	Laita salaattinkastike dippikippoon ja dippikippo salaattilautasen reunalle.			
Raakapaino yht.:		0,255 KG		Valmistushävikki:		0,00 %	
Saanto yht.:		0,255 KG		Jakeluhävikki:		0,00 %	


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Cobb-salaatti (suuri), chilikermaviilikastike 1 annosta à 430 g Saanto yht.: 0,430 KG Hinta: 5,39 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:							
Lisätieto: VL, G							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,400 KG	0,400 KG	Cobb-salaatti (suuri) Amerikkalainen ala carte	Kokoa salaatti kuvan mukaisesti.			
	0,030 KG	0,030 KG	Chili-kermaviilikastike	Laita salaatinkastike dippikippoon ja dippikippo salaattilautasen reunalle.			
Raakapaino yht.: 0,430 KG				Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 0,430 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
<p>entrecote, bataatti-punajuuripaistos, pekonikast. 1 annosta à 495 g</p> <p>Saanto yht.: 0,495 KG Hinta: 11,04 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 14.2.2011 Ei sovi:</p>				
				
Lisätieto: Gluteeniton, laktoositon				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,180 KG	0,180 KG	Entrecote,	Kuumenna pannu, lorauta tilkka öljyä ja paista pihvi. Ripotele pihvin päälle suola ja pippuri
	0,140 KG	0,140 KG	Bataatti-punajuuripaistos	Lämmitä paistos pannulla tai mikrossa. Sekoita paistoksen joukkoon rukola.
	0,181 KG	0,150 KG	Herrkusieni-pekoni-sipulikastike	Lämmitä kastike kattilassa.
	0,035 KG	0,035 KG	Kirsikkatomaattitikku	Käytä tikku kuumalla pannulla, nii että se saa väriä.
				Kokoa annos siten, että bataatti-punajuuripaistoksen päälle laitetaan entrecote. Kastike valutetaan pihvin viereen ja kirsikkatomaattitikku tulee pihvin päälle.
Raakapaino yht.: 0,505 KG				Valmistushävikki: 1,98 %
Saanto yht.: 0,495 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Broileri, ananas, pekoniperuna, maustevoi 1 annosta à 470 g Saanto yht.: 0,470 KG Hinta: 5,77 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 21.2.2011 Ei sovi:							
Lisätieto:		G, VL					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,140 KG 0,079 KG	0,140 KG 0,030 KG	Broilerin lehtipihvi Paprikakastike amerikka	Nuiji broileri ohueksi lehtipihviksi, paista voissa pannulla molemmin puolin, mausta suolalla ja pippurilla.			
				Leikkaa ananas noin 70 gramman lohkoiksi, paista voissa raidallisella valurautapannulla.			
	0,200 KG 0,070 KG	0,200 KG 0,070 KG	Pekoniperunat Amerikkalainen ala carte Grillattu ananas	Lämmitä pekoniperunat uunissa ja pyöräytä persiljassa.			
	0,030 KG	0,030 KG	Maustevoi Amerikkalainen ala carte	Leikkaa maustevoista noin 30 gramman viipale. Kokoa annos kuvan mukaisesti: alimmaisiksi pekoniperunat, päälle broilerin lehtipihvi ja ananas, maustevoi broilerin päälle.			
Raakapaino yht.:		0,470 KG		Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.:		0,470 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Cajun-maustettu lohi, bataatti-perunasuikaleet, 1 annosta à 530 g Saanto yht.: 0,530 KG Hinta: 5,90 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:							
Lisätieto: VL, G							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,180 KG	0,180 KG	Cajun maustettu lohi	Pyörittele lohivalat (2kpl) cajun-mausteseoksessa. Ripottele lohien päälle suolaa. Laita lohet gn-pakkiin ja paista ne 200 asteessa, noin 15 minuuttia.			
	0,290 KG	0,290 KG	Battaati-perunasuikaleet	Paista bataatti- ja perunasuikaleet kuumalla pannulla. Lisää loppuvaiheessa vasta sipulit. Mausta.			
				Kuumenna pannu, paina limen puolikasta panulla niin kauan, että se saa värin pintaan. Koristele limellä annos.			
	0,063 KG	0,060 KG	Kapris-kastike	Kokoa annos, niin, että bataatti-perunasuikaleet tulevat keskelle lautasta ja lohivalat niiden päälle. Kapris-kastike tulee lautasen runaan. koristele annos limellä.			
Raakapaino yht.: 0,530 KG				Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 0,530 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Hampurilainen, kasvis 1 annosta à 630 g Saanto yht.: 0,630 KG Hinta: 2,94 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:				
Lisätieto: Sisältää GLuteenia, VL				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG	0,140 KG	Ranskanperunat Amerikkalainen ala carte	Laita perunat rasvakeittimeen. Keitä perunoita sen aikaa, että ne saavat värin.
	0,042 KG 0,015 KG 0,248 KG 0,140 KG	0,040 KG 0,015 KG 0,200 KG 0,140 KG	Tomaatti, pihvi Juusto, kippari Hampurilaissämpylät Soijapihvit Amerikkalainen ala carte	Lämmitä soijapihvit pannulla tai uunissa. Laita juustosiivut pihvin päälle, että ne ehtivät sulaa. Käytä nopeasti tomaattiviipale pannulla. Laita sämpylän puolikkaat pannulle lämpenemään, muista käännellä niitä välillä, etteivät ne pala.
	0,010 KG 0,025 KG 0,015 KG 0,020 KG	0,010 KG 0,025 KG 0,015 KG 0,020 KG	Salaatti, jääsalaatti Punasipulihilloke Amerikkalainen ala carte Chilimajoneesi Amerikkalainen ala carte Salsa verde Amerikkalainen ala carte	Levitä chilimajoneesia sämpylän pohjaan, jonka päälle tulee salaatinlehti, pihvi jonka päällä on juustot, tomaatti, punasipulihilloke ja sämpylän hattuun levitetään salsa verde.
	0,025 KG	0,025 KG	Bluecheesedippi Amerikkalainen ala carte	Laita homejuustodippi kuppiin. Ota ranskalaiset rasvakeittimestä ja lisää niihin suola. Asettele hampurilainen, dippi ja ranskalaiset näetisi esille.
Raakapaino yht.: 0,630 KG		Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,630 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %		

Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Hampurilainen, kasvis, ruis 1 annosta à 480 g Saanto yht.: 0,480 KG Hinta: 3,68 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:				
Lisätieto: VL, Sisältää gluteenia,				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG	0,140 KG	Ranskanperunat Amerikkalainen ala carte	Laita perunat rasvakeittimeen. Keitä perunoita sen aikaa, että ne saavat värin.
	0,140 KG	0,140 KG	Soijapihvit Amerikkalainen ala carte	Lämmitä soijapihvit pannulla tai uunissa ja laita juustosiivut pihvin päälle, että ne ehtivät sulaa. Käytä nopeasti tomaattiviipale pannulla. Laita ruissämpylän puolikkaat pannulle lämpeämään, muista käänellä niitä välillä, etteivät ne pala.
	0,042 KG	0,040 KG	Tomaatti, pihvi	
	0,015 KG	0,015 KG	Juusto, kippari	
	0,050 KG	0,050 KG	Sämpylä, reissumies	
	0,025 KG	0,025 KG	Punasipulihilloke Amerikkalainen ala carte	Levitä chilimajoneesia ruissämpylän pohjaan, jonka päälle tulee salaatinlehti, pihvi jonka päällä on juustot, tomaatti, punasipulihilloke ja ruissämpylän hattuun levitetään salsa verde.
	0,015 KG	0,015 KG	Chilimajoneesi Amerikkalainen ala carte	
	0,020 KG	0,020 KG	Salsa verde Amerikkalainen ala carte	
	0,010 KG	0,010 KG	Salaatti, jääsalaatti	
	0,025 KG	0,025 KG	Bluecheesedippi Amerikkalainen ala carte	Laita homejuustodippi kuppiin. Ota ranskalaiset rasvakeittimestä ja lisää niihin suola. Asettele hampurilainen, dippi ja ranskalaiset näetisi esille.
Raakapaino yht.: 0,480 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 0,480 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Siv: 1	
Hampurilainen, liha, ruis 1 annosta à 490 g Saanto yht.: 0,490 KG Hinta: 13,50 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:				
Lisätieto: VL, sis. GLUT				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,140 KG	0,140 KG	Ranskanperunat Amerikkalainen ala carte	Laita perunat rasvakeittimeen. Keitä perunoita sen aikaa, että ne saavat värin.
	0,050 KG 0,188 KG 0,015 KG 0,042 KG	0,050 KG 0,150 KG 0,015 KG 0,040 KG	Sämpylä, reissumies Naudan ulkofilee, limousine Juusto, kippari Tomaatti, pihvi Suola Pippuri, musta, rouhittu	Laita pihvi paistumaan, kun käännät pihvin, lisää sen pintaan mausteet ja laita juustosiivut pihvin päälle, että ne ehtivät sulaa. Käytä nopeasti tomaattiviipale pannulla. Laita ruissämpylän puolikkaat pannulle lämpeämään, muista käännellä niitä välillä, etteivät ne pala.
	0,010 KG 0,025 KG 0,015 KG 0,020 KG	0,010 KG 0,025 KG 0,015 KG 0,020 KG	Salaatti, jääsalaatti Punasipulihilloke Amerikkalainen ala carte Chilimajoneesi Amerikkalainen ala carte Salsa verde Amerikkalainen ala carte	Levitä chilimajoneesia sämpylän pohjaan, jonka päälle tulee salaatinlehti, pihvi jonka päällä on juustot, tomaatti, punasipulihilloke ja sämpylän hattuun levitetään salsa verde.
	0,025 KG	0,025 KG	Bluecheesedippi Amerikkalainen ala carte	Laita homejuustodippi kuppiin. Ota ranskalaiset rasvakeittimestä ja lisää niihin suola. Asettele hampurilainen, dippi ja ranskalaiset näetisi esille.
Raakapaino yht.: 0,490 KG		Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 0,490 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %		


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Sivut: 1	
Hampurilainen, liha 1 annosta à 640 g Saanto yht.: 0,640 KG Hinta: 10,16 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:							
Lisätieto: VL, sis. GLUT.							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,140 KG	0,140 KG	Ranskanperunat Amerikkalainen ala carte	Laita perunat rasvakeittimeen. Keitä perunoita sen aikaa, että ne saavat värin.			
	0,188 KG 0,200 KG	0,150 KG 0,200 KG	Naudan ulkofilee, limousine Suola Hampurilaissämpylät Pippuri, musta, rouhittu	Laita pihvi paistumaan, kun käännät pihvin, lisää sen pintaan mausteet ja laita juustosiivut pihvin päälle, että ne ehtivät sulaa. Käytä nopeasti tomaattiviipale pannulla. Laita sämpylän puolikkaat pannulle lämpeämään, muista käännellä niitä välillä, etteivät ne pala.			
	0,015 KG	0,015 KG	Juusto, kippari				
	0,040 KG 0,010 KG 0,015 KG	0,040 KG 0,010 KG 0,015 KG	Tomaatti, pihvi Salaatti, jääsalaatti Chilimajoneesi	Levitä chilimajoneesia sämpylän pohjaan, jonka päälle tulee salaatinlehti, pihvi jonka päällä on juustot, tomaatti, punasipulihilloke ja sämpylän hattuun levitetään salsa verde.			
	0,025 KG 0,020 KG	0,025 KG 0,020 KG	Punasipulihilloke Amerikkalainen ala carte Salsa verde Amerikkalainen ala carte				
	0,025 KG	0,025 KG	Bluecheesedippi Amerikkalainen ala carte	Laita homejuustodippi kuppiin. Ota ranskalaiset rasvakeittimestä ja lisää niihin suola. Asettele hampurilainen, dippi ja ranskalaiset näitisi esille.			
Raakapaino yht.: 0,640 KG				Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 0,640 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Toffeejäätelö+colasorbet amerikka 1 annosta à 180 g Saanto yht.: 0,180 KG Hinta: 3,72 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:							
Lisätieto:							
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,093 KG 0,090 KG	0,090 KG 0,090 KG	Toffeejäätelö, amerikka Colasorbetti Amerikkalainen ala carte	pyöritä jäätelöistä pallot jäätelökauhalla. Tarjoa pallot martinilasista ja koristele vadelmilla.			
Raakapaino yht.: 0,180 KG				Valmistushävikki: 0,00 %			
Saanto yht.: 0,180 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %			


Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Chili-suklaakakku vaniljajäätelöllä 1 annosta à 120 g Saanto yht.: 0,120 KG Hinta: 5,30 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 11.2.2011 Ei sovi:							
Lisätieto:		Sisältää gluteenia ja laktoosia					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
			Lime Vesi Sokeri, hieno talous	Kuori limestä suikaleita ja ryöppää ne sokeriliemessä. Ota kuoret lautaselle jäähtymään.			
	0,088 KG	0,080 KG	Chili-suklaakakku	Asettele suklaakakku lautaselle. Pyöritä viereen vaniljajäätelöpallo. koristele annos limen kuorilla ja suklaatangolla.			
	0,054 KG	0,040 KG	Vaniljajäätelö, amerikka				
	0,010 KG	0,010 KG	Vohveli				
Raakapaino yht.:		0,130 KG		Valmistushävikki: 7,69 %			
Saanto yht.:		0,120 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

OPISKELI		MAMK		Ateriakokonaisuuden työohje		21.2.2011 Sivu: 1	
Pannukakkua paistetuilla banaaneilla ja vaniljaj 1 annosta à 180 g Saanto yht.: 0,180 KG Hinta: 2,81 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 15.2.2011 Ei sovi:							
Lisätieto:		Sisältää laktoosia ja gluteenia					
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje			
	0,071 KG 0,081 KG	0,070 KG 0,060 KG	Amerikkalaiset pannukakut Vaniljajäätelö, amerikka Siirappi, vaahtera	Paista valmiit pannukakut voissa.			
	70,000 KG	0,050 KG	Paistetut Banaanit Voi, vähäsuolainen, vähälaktoosinen Vadelma, pakaste, ulkolainen	Paista banaaniviipaleet voissa.			
				Kokoa annos siten, että pannukakut tulevat pohjalle, niiden päälle asetellaan banaaniviipaleet. Keskelle annosta tulee jäätelöpallo. Lorauta annoksen päälle vaahterasiirappia. Koristele vadelmilla			
Raakapaino yht.:		0,180 KG		Valmistushävikki:		0,00 %	
Saanto yht.:		0,180 KG		Jakeluhävikki:		0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

MAMK				
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden työohje		7.3.2011 Sivu: 1	
Karibian hedelmät, amerikka 1 annosta à 150 g Saanto yht.: 0,150 KG Hinta: 3,42 /KG Reseptikirja: A 'LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 7.3.2011 Ei sovi:				
Lisätieto: Laktoositon, sisältää gluteenia				
P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
				Kuori limen kuoresta suikaleita ja ryöppää ne sokeriliemessä. Ota kuoret ryöppäyksen jälkeen pois sokeriliemestä.
	0,551 KG	0,120 KG	Karibian hedelmät	Valuta hedelmistä marinaadi pois ja kokoa hedelmät juomalasiin. Hedelmien päälle tulee sabayon-kastike, annos koristellaan limenkuorilla, karambolalla ja kierrevohvelilla.
	0,030 KG	0,030 KG	Sabayon-kastike	
	0,010 KG	0,010 KG	Vohveli	
Raakapaino yht.: 0,160 KG				Valmistushävikki: 6,25 %
Saanto yht.: 0,150 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK										
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						7.3.2011			
Sivu: 1										
Cheddarjuustokeitto, valkosipulileipä										
1 annosta à 231 g										
Ainekust. / annos:			1,134	Ainekust. / kg:		4,907	Ainekust. yht.:		1,134	
Reseptikirja: A LA CART			Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:	0,000
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:		1,134	Kust. yht. / kg:		4,907	Kust. yhteensä:	1,134
Tekijä: OPISKELI										
Pvm: 7.3.2011										
Lisätieto: VL										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Cheddarjuustokeitto	KG	0,216	0,216			4,987	4,987	1,077	
	Valkosipulileipä cheddarkeitolle	KG	0,015	0,015			3,680	3,680	0,055	
	Maitojuoma kevyt laktoositon	KG	0,001	0,001			1,288	1,288	0,001	
Raakapaino yht.:			0,232 KG		Valmistushävikki:		0,43 %			
Saanto yht.:			0,231 KG		Jakeluhävikki:		0,00 %			

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						7.3.2011		
friteeratutmuikut									
1 annosta à 125 g	Ainekust. / annos:	0,778	Ainekust. / kg:	6,223	Ainekust. yht.:	0,778			
Reseptikirja: A 'LA CART	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:	Kust. yht. / annos:	0,778	Kust. yht. / kg:	6,223	Kust. yhteensä:	0,778			
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 7.3.2011									
Lisätieto: Sisältää gleenia, HYLA									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Muikku	KG	0,087	0,070	0,017	20,00	4,487	5,609	0,393
	Frittitaikina, amerikkalainen ala carte	KG	0,038	0,035	0,003	7,89	8,277	8,986	0,315
	Chili-kermaviilikastike	KG	0,030	0,030			2,274	2,274	0,068
	Sitruuna	KG	0,017	0,010	0,007	40,00	1,640	2,733	0,027
Raakapaino yht.: 0,145 KG		Valmistushävikki: 13,79 %							
Saanto yht.: 0,125 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						21.2.2011	Sivu: 1	
Paprikaiset liharullat+salaatti+kastike									
1 annosta à 110 g			Ainekust. / annos:	1,638	Ainekust. / kg:	14,888	Ainekust. yht.:	1,638	
Reseptikirja: A LA CART			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	1,638	Kust. yht. / kg:	14,888	Kust. yhteensä:	1,638	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 21.2.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Paprikaisten liharullien salaatti	KG	0,015	0,015			9,665	9,665	0,145
	Paprikaiset liharullat-	KG	0,114	0,070	0,044	38,42	20,015	32,500	2,275
	Paprikakastike amerikka	KG	0,066	0,025	0,041	62,09	3,666	9,672	0,242
Raakapaino yht.: 0,110 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,110 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						21.2.2011	Sivu: 1	
Cobb-salaatti (pieni), chilikermaviilikastike									
1 annosta à 255 g			Ainekust. / annos:	1,339	Ainekust. / kg:	5,249	Ainekust. yht.:	1,339	
Reseptikirja: A LA CART			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	1,339	Kust. yht. / kg:	5,249	Kust. yhteensä:	1,339	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 11.2.2011									
Lisätieto: VL, G									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Cobb-salaatti (pieni)	KG	0,225	0,225			5,646	5,646	1,270
	Chili-kermaviilikastike	KG	0,030	0,030			2,274	2,274	0,088
Raakapaino yht.: 0,255 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,255 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK										
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						21.2.2011	Sivu: 1		
Cobb-salaatti (suuri), chilikermaviilikastike										
1 annosta à 430 g										
Ainekust. / annos:			2,320	Ainekust. / kg:		5,395	Ainekust. yht.:		2,320	
Reseptikirja: A 'LA CART			Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:	0,000
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:		2,320	Kust. yht. / kg:		5,395	Kust. yhteensä:	2,320
Tekijä: OPISKELI										
Pvm: 11.2.2011										
Lisätieto:										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Cobb-salaatti (suuri) Amerikkalainen ala carte	KG	0,400	0,400			5,629	5,629	2,252	
	Chili-kermaviilikastike	KG	0,030	0,030			2,274	2,274	0,068	
Raakapaino yht.: 0,430 KG			Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,430 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

OPISKELI		MAMK				Ateriakokonaisuuden annoskortti				21.2.2011
										Sivu: 1
entecote, bataatti-punajuuripaistos, pekonikast.										
1 annosta à 495 g										
Reseptikirja: A LA CART		Ainekust. / annos:		5,483	Ainekust. / kg:		11,036	Ainekust. yht.:		5,483
Valmistuslaite:		Muut kust. / annos:		0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Tekijä: OPISKELI		Kust. yht. / annos:		5,483	Kust. yht. / kg:		11,036	Kust. yhteensä:		5,483
Pvm: 14.2.2011										
Lisätieto: Gluteeniton, laktoositon										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Entrecote,	KG	0,180	0,180			19,573	19,573	3,523	
	Bataatti-punajuuripaistos	KG	0,140	0,140			5,348	5,348	0,749	
	Herkusieni-pekoni-sipulikastike	KG	0,181	0,150	0,032	17,36	6,915	8,367	1,255	
	Kirsikkatomaattitikku	KG	0,035	0,035			4,400	4,400	0,154	
Raakapaino yht.: 0,505 KG			Valmistushävikki: 1,98 %							
Saanto yht.: 0,495 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						21.2.2011	Sivu: 1	
Broileri,ananas,pekoniperuna,maustevoi									
1 annosta à 470 g	Ainekust. / annos:	2,711	Ainekust. / kg:	5,767	Ainekust. yht.:	2,711			
Reseptikirja: A 'LA CART	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:	Kust. yht. / annos:	2,711	Kust. yht. / kg:	5,767	Kust. yhteensä:	2,711			
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 21.2.2011									
Lisätieto: G, VL									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Broilerin lehtipihvi	KG	0,140	0,140			9,133	9,133	1,279
	Paprikakastike amerikka	KG	0,079	0,030	0,049	62,09	3,666	9,672	0,290
	Pekoniperunat Amerikkalainen ala carte	KG	0,200	0,200			4,302	4,302	0,860
	Grillattu ananas	KG	0,070	0,070			4,041	4,041	0,283
	Maustevoi Amerikkalainen ala carte	KG	0,030	0,030			5,957	5,957	0,179
Raakapaino yht.: 0,470 KG		Valmistushävikki: 0,00 %							
Saanto yht.: 0,470 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						7.3.2011	Sivu: 1	
Cajun-maustettu lohi, bataatti-perunasuikaleet,									
1 annosta à 530 g									
Reseptikirja: A LA CART			Ainekust. / annos:	3,128	Ainekust. / kg:	5,901	Ainekust. yht.:	3,128	
Valmistuslaite:			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Tekijä: OPISKELI			Kust. yht. / annos:	3,128	Kust. yht. / kg:	5,901	Kust. yhteensä:	3,128	
Pvm: 7.3.2011									
Lisätieto: VL, G									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Cajun maustettu lohi	KG	0,180	0,180			11,471	11,471	2,065
	Battaati-perunasuikaleet	KG	0,290	0,290			3,058	3,058	0,887
	Kapriskastike	KG	0,063	0,060	0,003	5,06	2,937	3,093	0,186
Raakapaino yht.: 0,530 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,530 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Ateriakokonaisuuden annoskortti				21.2.2011		
Hampurilainen, kasvis 1 annosta à 630 g Reseptikirja: A LA CART Valmistuslaite: Tekijä: OPISKELI Pvm: 11.2.2011 Lisätieto:									
		Ainekust. / annos:	1,854	Ainekust. / kg:	2,943	Ainekust. yht.:	1,854		
		Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000		
		Kust. yht. / annos:	1,854	Kust. yht. / kg:	2,943	Kust. yhteensä:	1,854		
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Ranskanperunat Amerikkalainen ala carte	KG	0,140	0,140			2,831	2,831	0,396
	Tomaatti, pihvi	KG	0,042	0,040	0,002	5,00	2,140	2,253	0,090
	Juusto, kippari	KG	0,015	0,015			9,803	9,803	0,147
	Hampurilaisämpylät	KG	0,248	0,200	0,048	19,52	1,474	1,831	0,366
	Soijapihvit Amerikkalainen ala carte	KG	0,140	0,140			3,128	3,128	0,438
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,081
	Punasipulihilloke Amerikkalainen ala carte	KG	0,025	0,025			1,093	1,093	0,027
	Chilimajoneesi Amerikkalainen ala carte	KG	0,015	0,015			1,089	1,089	0,016
	Salsa verde Amerikkalainen ala carte	KG	0,020	0,020			12,074	12,074	0,241
	Bluecheesedippi Amerikkalainen ala carte	KG	0,025	0,025			5,655	5,655	0,141
Raakapaino yht.: 0,630 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,630 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						21.2.2011	Sivu: 1	
Hampurilainen, kasvis, ruis									
1 annosta à 480 g									
Ainekust. / annos:			1,764	Ainekust. / kg:		3,675	Ainekust. yht.:		1,764
Reseptikirja: A 'LA CART			0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:			1,764	Kust. yht. / kg:		3,675	Kust. yhteensä:		1,764
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 11.2.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Ranskanperunat Amerikkalainen ala carte	KG	0,140	0,140			2,831	2,831	0,396
	Soijapihvit Amerikkalainen ala carte	KG	0,140	0,140			3,128	3,128	0,438
	Tomaatti, pihvi	KG	0,042	0,040	0,002	5,00	2,140	2,253	0,090
	Juusto, kippari	KG	0,015	0,015			9,803	9,803	0,147
	Sämpylä, reissumies	KG	0,050	0,050			4,099	4,099	0,205
	Punasipulihilloke Amerikkalainen ala carte	KG	0,025	0,025			1,093	1,093	0,027
	Chilimajoneesi Amerikkalainen ala carte	KG	0,015	0,015			1,089	1,089	0,016
	Salsa verde Amerikkalainen ala carte	KG	0,020	0,020			12,074	12,074	0,241
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,081
	Bluecheesedippi Amerikkalainen ala carte	KG	0,025	0,025			5,655	5,655	0,141
Raakapaino yht.: 0,480 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,480 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Ateriakokonaisuuden annoskortti				21.2.2011		
Sivu: 1									
Hampurilainen, liha									
1 annosta à 640 g			Ainekust. / annos:	6,502	Ainekust. / kg:	10,159	Ainekust. yht.:	6,502	
Reseptikirja: A 'LA CART			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	6,502	Kust. yht. / kg:	10,159	Kust. yhteensä:	6,502	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 11.2.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Ranskanperunat Amerikkalainen ala carte	KG	0,140	0,140			2,831	2,831	0,396
	Naudan ulkofilee, limousine	KG	0,188	0,150	0,038	20,00	28,200	35,250	5,287
	Suola	KG	0,200	0,200			0,487	0,487	0,098
	Hampurilaissämpylät	KG					1,474		
	Pippuri, musta, rouhitu	KG					10,675		
	Juusto, kippari	KG	0,015	0,015			9,803	9,803	0,147
	Tomaatti, pihvi	KG	0,040	0,040			2,140	2,140	0,086
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Chilimajoneesi Amerikkalainen ala carte	KG	0,015	0,015			1,089	1,089	0,016
	Punasipulihilloke Amerikkalainen ala carte	KG	0,025	0,025			1,093	1,093	0,027
	Salsa verde Amerikkalainen ala carte	KG	0,020	0,020			12,074	12,074	0,241
	Bluecheesedippi Amerikkalainen ala carte	KG	0,025	0,025			5,655	5,655	0,141
Raakapaino yht.: 0,640 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,640 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI			Ateriakokonaisuuden annoskortti				21.2.2011		Sivu: 1
Hampurilainen, liha, ruis									
1 annosta à 490 g			Ainekust. / annos:	6,614	Ainekust. / kg:	13,497	Ainekust. yht.:	6,614	
Reseptikirja: A 'LA CART			Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000	
Valmistuslaite:			Kust. yht. / annos:	6,614	Kust. yht. / kg:	13,497	Kust. yhteensä:	6,614	
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 11.2.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Ranskanperunat Amerikkalainen ala carte	KG	0,140	0,140			2,831	2,831	0,396
	Sämpylä, reissumies	KG	0,050	0,050			4,099	4,099	0,205
	Naudan ulkofilee, limousine	KG	0,188	0,150	0,038	20,00	28,200	35,250	5,287
	Juusto, kippiari	KG	0,015	0,015			9,803	9,803	0,147
	Tomaatti, pihvi	KG	0,042	0,040	0,002	5,00	2,140	2,253	0,090
	Suola	KG					0,487		
	Pippuri, musta, rouhittu	KG					10,675		
	Salaatti, jääsalaatti	KG	0,010	0,010			6,129	6,129	0,061
	Punasipulihilloke Amerikkalainen ala carte	KG	0,025	0,025			1,093	1,093	0,027
	Chilimajoneesi Amerikkalainen ala carte	KG	0,015	0,015			1,089	1,089	0,016
	Salsa verde Amerikkalainen ala carte	KG	0,020	0,020			12,074	12,074	0,241
	Bluecheesedippi Amerikkalainen ala carte	KG	0,025	0,025			5,655	5,655	0,141
Raakapaino yht.: 0,490 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,490 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						21.2.2011	Sivu: 1	
Toffeejäde+colasorbet amerikka									
1 annosta à 180 g									
Ainekust. / annos:			0,669	Ainekust. / kg:		3,718	Ainekust. yht.:		0,669
Reseptikirja: A 'LA CART			0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:			0,669	Kust. yht. / kg:		3,718	Kust. yhteensä:		0,669
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 21.2.2011									
Lisätieto:									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Toffeejäätelö, amerikka	KG	0,093	0,090	0,003	2,72	4,385	4,508	0,406
	Colasorbetti Amerikkalainen ala carte	KG	0,090	0,090			3,051	3,051	0,275
Raakapaino yht.: 0,180 KG			Valmistushävikki: 0,00 %						
Saanto yht.: 0,180 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						7.3.2011	Sivu: 1	
Karibian hedelmät, amerikka									
1 annosta à 150 g									
Ainekust. / annos:			0,513	Ainekust. / kg:		3,418	Ainekust. yht.:		0,513
Reseptikirja: A 'LA CART			0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000
Valmistuslaite:			0,513	Kust. yht. / kg:		3,418	Kust. yhteensä:		0,513
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 7.3.2011									
Lisätieto: Laktoositon, sisältää gluteenia									
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta
	Karibian hedelmät	KG	0,551	0,120	0,431	78,22	2,140	9,825	1,179
	Sabayon-kastike	KG	0,030	0,030			3,737	3,737	0,112
	Vohveli	KG	0,010	0,010			14,390	14,390	0,144
Raakapaino yht.: 0,160 KG			Valmistushävikki: 6,25 %						
Saanto yht.: 0,150 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %						

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK									
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						7.3.2011		
Sivu: 1									
Pannukakkua paistetuilla banaaneilla ja vaniljaj									
1 annosta à 180 g	Ainekust. / annos:	0,508	Ainekust. / kg:	2,813	Ainekust. yht.:	0,508			
Reseptikirja: A 'LA CART	Muut kust. / annos:	0,000	Muut kust. / kg:	0,000	Muut kust. yht.:	0,000			
Valmistuslaite:	Kust. yht. / annos:	0,508	Kust. yht. / kg:	2,813	Kust. yhteensä:	0,508			
Tekijä: OPISKELI									
Pvm: 7.3.2011									
Lisätieto: Sisältää laktoosia ja gluteenia									
P Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
Amerikkalaiset pannukakut	KG	0,071	0,070	0,001	1,52	1,158	1,176	0,082	
Vaniljajäätelö, amerikka	KG	0,081	0,080	0,021	26,26	4,189	5,681	0,341	
Siirappi, vaahtera	KG	0,010	0,010						
Paistetut Banaanit	KG	0,050	0,050			3,478	3,478	0,174	
Raakapaino yht.: 0,190 KG		Valmistushävikki: 5,26 %							
Saanto yht.: 0,180 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1

Ateriakokonaisuuksien annoskortit

MAMK										
OPISKELI	Ateriakokonaisuuden annoskortti						7.3.2011			
Sivu: 1										
Chili-suklaakakku vaniljajäätelöllä										
1 annosta à 120 g										
Ainekust. / annos:			0,636	Ainekust. / kg:		5,300	Ainekust. yht.:		0,636	
Reseptikirja: A LA CART			0,000	Muut kust. / kg:		0,000	Muut kust. yht.:		0,000	
Valmistuslaite:			0,636	Kust. yht. / annos:		5,300	Kust. yhteensä:		0,636	
Tekijä: OPISKELI										
Pvm: 7.3.2011										
Lisätieto: Sisältää gluteenia ja laktoosia										
P	Raaka-aine	Yks.	Ostopaino	Käyttöpaino	Painohäv. kg	Painohäv. %	Ostohinta	Käyttöhinta	Hinta	
	Chili-suklaakakku	KG	0,088	0,080	0,008	8,88	4,057	4,453	0,356	
	Vaniljajäätelö, amerikka	KG	0,054	0,040	0,014	26,26	4,189	5,681	0,227	
	Vohveli	KG	0,010	0,010			14,390	14,390	0,144	
Raakapaino yht.: 0,130 KG			Valmistushävikki: 7,69 %							
Saanto yht.: 0,120 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %							

Sivuja yhteensä: 1