

## **Ruokaohjeiden ja toimintaohjeen laatiminen kurssikeittiö Kokan ruoanvalmistuskursseille**

Jussi Vesanen

Opinnäytetyö  
Hotelli- ja ravintola-alan  
koulutusohjelma  
2013



<p><b>Tekijä tai tekijät</b> Jussi Vesanen</p>	<p><b>Ryhmätunnus tai aloitusvuosi</b> 2008</p>
<p><b>Raportin nimi</b> Ruokaohjeiden ja toimintaohjeen laatiminen kurssikeittiö Kokan ruoanvalmistuskursseille</p>	<p><b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 48+42</p>
<p><b>Opettajat tai ohjaajat</b> Birgitta Nelimarkka</p>	
<p>Ravintola Nokan yhteydessä toimivassa ruoanvalmistuskursseja järjestävässä kurssikeittiö Kokassa on ollut liiketoimintaa jo yli kymmenen vuoden ajan. Toiminnan ohjeistus on siirtynyt aina suusanallisesti ohjaajalta toiselle. Asiaa selkeyttämään tulisi laatia kirjallinen ohjeistus. Lisäksi kurssivalikoimaa uusitaan, jolloin myös ruokaohjeet kaipaavat uudistamista.</p> <p>Opinnäytetyön tehdään produktityyppisenä toimeksiantona ravintola Nokalle. Tavoitteena on luoda uudistettuun ruoanvalmistuskurssivalikoimaan soveltuvat menukokonaisuudet ja kurssien ohjaamista helpottava toimintaohjeistus. Opinnäytetyön ulkopuolelle rajautuvat Royal Ravintolat Oy:n muut toimipisteet mukaan lukien ravintola Nokka.</p> <p>Opinnäytetyö toteutetaan itsenäisenä työnä. Aikaisempia kursseja havainnoimalla saadaan tietoa korvaamista vaativista kohteista ja myös siitä mikä on kursseilla säilyttämisen arvoista. Opinnäytetyön tietoperustassa käsitellään ruokatuotevalikoiman kehittämistä ja oppimista ja ohjaamista koskevia seikkoja.</p> <p>Työn tekemisen ajankohta sijoittuu vuoden 2011 lokakuulta vuoden 2013 toukokuuhun. Uudistetut kurssikokonaisuudet tulivat myyntiin asiakkaille vuoden 2012 syksyllä ja toimintaohjeistus otettiin käyttöön vuoden 2013 toukokuussa.</p> <p>Tuloksena syntyi uusia kurssikokonaisuuksia varten kehitetyt kurssikeittiö Kokan toimintaympäristön luomat rajoitteet sekä tietoperustan avulla saadun tiedon huomioon ottavat ruokaohjeet sekä kurssien ohjaamista edesauttava toimintaohjeistus.</p>	
<p><b>Asiasanat</b> Ruokalista, tuotekehitys, trendit, oppiminen, ohjaus</p>	

Degree programme in Hotel and Restaurant Business

<p><b>Authors</b> Jussi Vesanen</p>	<p><b>Group or year of entry</b> 2008</p>
<p><b>The title of thesis</b> Developing recipes and an operation manual for cooking courses at kitchen Kokka</p>	<p><b>Number of pages and appendices</b> 48+42</p>
<p><b>Supervisor(s)</b> Birgitta Nelimarkka</p>	
<p>Cooking courses at kitchen Kokka which operates within restaurant Nokka have been arranged for a decade. During this time the instruction and know-how has passed on via word of mouth. To clarify this situation a written operation manual should be produced. At the same time the cooking course selection is being revised so the recipes used on the courses also need to be improved and updated.</p> <p>This bachelor's thesis is a product done as an assignment for restaurant Nokka. The objective is to produce menus suited for the new cooking course selection. Another objective is to produce an operation manual to assist the course instructor. Other business units of Royal Ravintolat Oy including restaurant Nokka are not included in this thesis.</p> <p>This thesis is carried out as an independent project. By observing past cooking courses information is gathered about possible replaceable processes and those worth keeping. The frame work of this thesis covers subjects on food product development as well as learning and instruction.</p> <p>The timetable for this thesis started in October 2011 and ended in May 2013. The new and improved cooking courses were launched in autumn 2012 and the operations manual was put into operation in May 2013.</p> <p>This process produced recipes and an assisting operation manual. Both take into consideration the limitations of the operational environment and information gathered in the framework of the thesis.</p>	
<p><b>Key words</b> Menu, product development, trends, learning, instruction</p>	

# Sisällys

1	Johdanto .....	1
2	Ruokatuotevalikoiman kehittäminen .....	3
2.1	Ruokalistasuunnittelu.....	3
2.2	Tuotekehitys.....	6
2.3	Trendit ruokatuotannossa .....	7
3	Ruoanvalmistuskurssien ohjaamiseen vaikuttavia tekijöitä.....	11
3.1	Oppiminen .....	11
3.2	Aikuisoppijan ominaisuudet .....	13
3.3	Ohjaajan ominaisuudet.....	15
4	Toimialan esittely .....	16
4.1	Royal Ravintolat Oy.....	16
4.2	Ravintola Nokka.....	17
4.3	Kurssikeittiö Kokka .....	20
4.4	Kilpailija-analyysi.....	22
5	Ruokaohjeiden ja toimintaohjeistuksen kehitysprosessi .....	26
5.1	Opinnäytetyöprosessin kuvaus.....	26
5.2	Ruoanvalmistuskurssien havainnointi .....	28
5.3	Havainnointitulokset.....	28
6	Ruokaohjeiden ja toimintaohjeistuksen kuvaus .....	35
6.1	Italia-menu .....	36
6.2	Ranska-menu.....	38
6.3	Pientilamenu.....	39
6.4	Kalankäsittelykurssi.....	40
6.5	Toimintaohjeistus .....	42
7	Pohdinta .....	43
	Lähteet.....	45
	Liitteet.....	49
	Liite 1. Reseptit.....	49
	Liite 2. Toimintaohjeistus.....	78
	Liite 3. Vanhat kurssikeittiö Kokan ruokalistat.....	87

# 1 Johdanto

Opinnäytetyöni on produktityyppinen, eli suunnittelen ja kehitän ravintola Nokan kurssikeittiö Kokalle neljä sesongin mukaista menukokonaisuutta. Työn tarkoituksena on tehdä toteuttamiskelpoiset ja heti käyttövalmiit, uudistetut menut sekä toimintamanuaali kurssien vetämisen helpottamiseksi. Kurssikeittiö Kokan toiminta on ollut jo vuosikausia melko vakiintunutta, mutta nyt sitä halutaan uudistaa. Opinnäytetyö on rajattu koskemaan menukokonaisuuksien ja toimintamallin suunnittelua ja toteutusta osana tätä uudistusta. Sen ulkopuolelle jäävät Royal Ravintoloiden ja ravintola Nokan muu toiminta.

Aihe on mielestäni hyvin ajankohtainen yleisen ruoanlaittoon, ja erityisesti lähiruokaan, kohdistuvan mielenkiinnon jatkaessa voimistumistaan. Opinnäytetyö on myös konkreettisesti työelämälähtöinen, sillä produkti tulee käyttöön työpaikalleni. Lisäksi aihe syventää opintojani, sillä perehdyn asiakaslähtöisyyteen oppimisen ja ohjaamisen kautta, ruokalistasuunnitteluun ja siihen vaikuttaviin tekijöihin. Työn tavoitteena on luoda toteuttamiskelpoiset reseptit ja ruoanvalmistuskurssin vetämistä helpottava toimintamanuaali, jonka pohjalta on mahdollista järjestää Kokan liikeidean mukaista liiketoimintaa. Toisin sanoen työn tavoitteena on luoda sellaiset menut, jotka ovat realistisesti toteutuskelpoisia, liikeidean mukaisia ja lisäksi asiakkaille houkuttelevia. Käytännössä produkti tulee olemaan menukokonaisuuksien ja toimintamanuaalin luominen. Menukokonaisuuksien on Kokan liikeidean mukaisesti oltava sellaisia, että asiakkaat voivat toteuttaa ne myös kotikeittiössään.

Aluksi käsittelen ruokalistasuunnitteluun vaikuttavia tekijöitä teoreettiselta kannalta. Selvitän myös huomioon otettavia vaiheita tuotekehitysprosessissa. Tällä hetkellä ja tulevaisuudessa vaikuttavia trendejä tarkastelemalla saadaan arvokasta tietoa siitä, mihin suuntaan ruokatuotannossa ollaan etenemässä. Näiden edellä mainittujen käsitteiden avulla luodaan teoreettinen perusta uusien ruokalistojen suunnitteluun.

Opinnäytetyön produktin toinen osa ruokaohjeiden lisäksi on toimintaohjeen luominen kurssien ohjaajan työtä helpottamaan. Kurssien ohjaamisesta on kertynyt hiljaista tietoa, joka näin ollen saadaan koottua kirjalliseen muotoon. Hiljaisen tiedon siirtämisen

lisäksi oppimista, oppijoiden ja ohjaajan ominaisuuksia teoreettisesti tarkastelemalla saadaan kerättyä hyödyllistä tietoa tulevien kurssien ohjaamista silmällä pitäen.

Opinnäytetyön produktiosa pohjautuu edellä mainittuun tietoperustaan ja tutkimusmenetelmänä käytetyn havainnoinnin perusteella saatuihin tuloksiin aikaisemmista ruoanvalmistuskursseista. Lopputuloksena on valmis toimintaohjeistus sekä uudet, uudistetut menut.

## 2 Ruokatuotevalikoiman kehittäminen

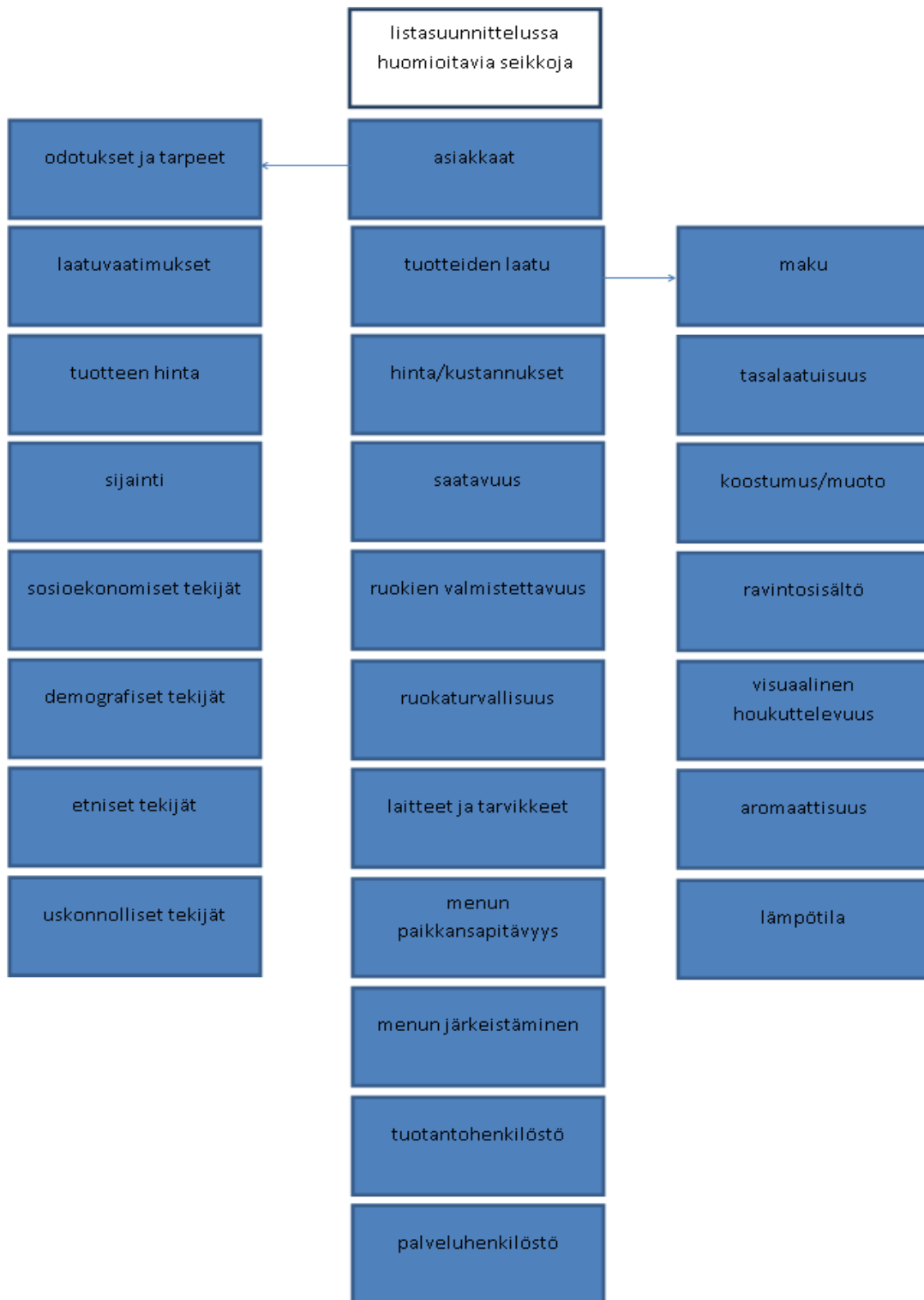
Suunniteltaessa ja uudistettaessa ruokatuotevalikoimaa on otettava huomioon monia osatekijöitä. Tärkeimpinä näistä voidaan mainita ruokalistasuunnittelu ja tuotekehitys. Tulevaisuuden näkymiä tarkastellaan tutkimalla vallitsevia ja tulevia trendejä. Nämä ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät eivät etene yleensä tietyssä järjestyksessä prosessin aikana, vaan niillä on tapana olla keskenään vuorovaikutteisia.

### 2.1 Ruokalistasuunnittelu

Ruokalista toimii koko ruokatuotannon ja keittiötyön perustana. Sen pohjalta suunnitellaan kaikki muut toiminnot: raaka-aineostot, varastointi, esivalmistus, valmistus ja tarjoilu sekä huolto. (Cichy & Hickey 2012, 265.) Ruokalistasuunnittelu on tuotekehityksen ja raaka-aineiden hankinnan kanssa osa laajempaa ruokatuotevalikoiman hallintaan kohdistuvaa prosessien kokonaisuutta. Käytännössä nämä prosessit toimivat samanaikaisesti, rinnakkain ja toisiaan tukien. (Taskinen 2007, 24.)

Ruokalistasuunnittelulla tarkoitetaan monia eri osatekijöitä huomioon ottavaa toimintaa, jonka tarkoituksena on asiakkaille tarjottavan ruokatuotevalikoiman kokoaminen. (Lampi, Laurila & Pekkala 2009, 22–23). Ruokalistan suunnitteluun vaikuttavat useat osatekijät (kuvio 1). Ensinnäkin ruokalistan tulee vastata asiakkaan odotuksia tai parhaimmassa tapauksessa ylittää ne. Ravintolan tavoitteen ollessa asiakkaan tarpeiden tyydyttäminen, tulee myös ruokalistan heijastaa asiakkaan mieltymyksiä ja tottumuksia henkilökunnan toiveita enemmän. Ruokalistan tulisi myös heijastella ravintolan markkinoinnillaan tavoitteleman asiakassegmentin tarpeita ja haluja. (Cichy & Hickey 2012, 265.) Asiakkaiden erityistarpeista saadaan tietoa tilastoista sekä palautetta keräämällä ja analysoimalla (Taskinen 2007, 27).

Ravintolan vetovoimatekijöiden tiedostaminen vaikuttaa omalta osaltaan myös ruokalistasuunnitteluun. Menestyksekkäs ruokalista yhdistää ravintolan laadulliset tavoitteet ja asiakkaiden tarpeet. Näiden laadullisten standardien tulee ruokalistaa suunnitellessa toteutua kaikkien ruokalajien kohdalla. Huomioon tulisi ottaa ravintolan tuotanto



Kuvio 1. Ruokalistasuunnitteluun vaikuttavat tekijät (Cichy & Hickey 2012)

resurssit: keittiön koko ja varustetaso, henkilöstön määrä ja taitotaso ja raaka-aineiden saatavuus. Nämä tekijät määrittelevät ruokalajit, joita on mahdollista tuottaa. Olennaisista on valita välineet ja raaka-aineet tuotannon kapasiteetin, huollettavuuden, energiatehokkuuden, hygieenisyyden ja hankintahinnan perusteella. (Cichy & Hickey 2012, 267–270.)

Henkilökunnalla on tärkeä merkitys ruokalistan menestymisen kannalta, sillä sen tulee pystyä valmistamaan ja tarjoilemaan ruokalistan tuotteet. Ennen ruokalistan suunnittelua tulisi johdon arvioida ravitsemusliikkeen henkilökunnan taitotaso. Sali- ja keittiöhenkilökunta tulisi arvioida erikseen, vaikka heidän vastuualueensa ovatkin linkittyneet toisiinsa. Tavoitteena tulisi olla työmäärän jakaantuminen tasaisesti eri työpisteiden kesken. Henkilökunnan jatkuva kouluttaminen tulisi nähdä yrityksen menestystekijänä. (Cichy & Hickey 2012, 268–269.)

Toimitilat niin ravintolan sisä- kuin ulkotiloissa vaikuttavat sen toimintaan ja imagoon. Toimitilojen sisustus ja design on tärkeä ottaa huomioon ruokalistasuunnittelussa, koska ne asettavat fyysiset rajoitukset ruoan valmistamiselle ja tarjoilulle. Tilojen tulee soveltua hallinnollisille tehtäville, tavaran vastaanotolle ja varastoinnille, valmistukselle ja tarjoilulle. Suuret muutokset ruokalistasta saattavat aiheuttaa muutoksia myös toimitiloihin. (Cichy & Hickey 2012, 271.)

Ravitsemusliikkeestä, sen koosta, keskiostoksen määrästä, asiakkaiden määrästä tai sen sijainnista riippumatta ruokalistan tulisi olla tasapainossa perinteisten ja innovatiivisten ruokalajien kesken. Kannattavien ja suosittujen annosten säilyttäminen on tarpeellista, samalla yhtä tärkeitä ovat uudet lisäykset, jotka antavat asiakkaille jotain erilaista ja tuoretta. Hyvässä ruokalistassa on ruokalajeja, joita voidaan valmistaa tasalaatuisesti, ravintolan laatu-, hinta- ja hygieenisuusvaatimukset säilyttäen. Ruokalajien koostumusten ja makujen tulisi olla ravintolan standardien mukaisia. Ruokalistalla tulisikin olla riittävästi erilaisia ja eri raaka-aineista valmistettuja ruokia, jotka ovat ravitsemuksellisia, erityisruokavaliot huomioonottavia, sopusointuisia ja houkuttelevasti esiteltyjä. Ruokalistan raaka-ainekuvausten tulee myös pitää paikkansa. Näiden lisäksi annoskokojen, -painojen ja valmistusmenetelmien täytyy aina olla ilmoitettujen tietojen mukaisia. (Cichy & Hickey 2012, 268, 271; Taskinen 2007, 26–27.)

Markkinoiden sekä mainittujen sisäisten ja ulkoisten olosuhteiden ja vaatimusten muuttuessa täytyy myös ruokalistojen muuttua. Ruokalistasuunnittelun pitäisikin olla dynaaminen prosessi, jossa jatkuvalla parantamisella ja tuotekehityksellä haetaan asiakkaiden tarpeiden täyttämistä ja taloudellista menestystä. (Cichy & Hickey 2012, 291–292.) Ruokalistan suunnittelu voidaan erottaa erilaisiin vaiheisiin. Runkoruokalistan suunnitteluvaiheessa keskitytään karkeasti pääraaka-aineiden ja ruokalajityyppien suunnitteluun. Seuraavassa vaiheessa suunnitellaan ateriakokonaisuuksia pääruokalajien ympärille. Viimeisessä vaiheessa puolestaan keskitytään annoksien toteutettavuuteen ja sopivien lisukkeiden suunnitteluun. Ruokalista suunnitellaan aina toimintaympäristön ja käyttötarkoituksen mukaan. Esimerkiksi sairaalalla ja ravintolalla on eri toimintatavat ja tarpeet. Ruokalista voidaan suunnitella runkoruokalistaksi, jossa ilmoitetaan pääruoka-aineiden ja ruokalajityyppien vaihtelut usein kiertävänä ruokalistana. A la carte -lista pitää sisällään ruokalajeittain ryhmiteltyjä ruokalajeja: alku-, pää-, ja jälkiruokia. Asiakas valitsee näistä listalla olevista ruokalajeista haluamansa. (Taskinen 2007, 24.)

## 2.2 Tuotekehitys

Tuotekehityksellä tarkoitetaan vaiheittaista prosessia, jonka tarkoituksena on kaupalliseen käyttöön tarkoitettujen tuotteiden suunnittelu ja muotoilu (Ulrich & Eppinger 2012, 12). Yrityksen liikeidea on tuotekehityksen kannalta erittäin tärkeä tekijä, sillä se määrittelee suurelta osin sen suuntaa. Tuotekehityksen pohjana tulisi käyttää yrityksen omia pätevyksiä ja vahvuuksia. (Welin 1980, 26–27.) Itse tuotekehitysprosessi voidaan Ulrichin ja Eppingerin (2012, 11–16) mukaan jakaa kuuteen vaiheeseen: suunnitteluun, konseptin kehittämiseen, systeemitason suunnitteluun, yksityiskohtaiseen kehitykseen, testaamiseen ja hienosäätöön sekä prototyypin kehittämiseen.

Ensimmäisen vaiheen, suunnitteluvaiheen, tarkoituksena on tunnistaa yrityksen strategiaan soveltuvia uusia liiketoimintamahdollisuuksia. Tämän vaiheen tuloksena määritellään tuotteen kohdemarkkinat, liiketoiminnalliset tavoitteet, perusolettamukset ja rajoitteet. Konseptin suunnitteluvaiheessa määritellään taloudelliset rajoitteet, kehittämissuunnitelman aikataulu ja kohdemarkkinoiden tarpeet, joiden perusteella ideoidaan alustavia konseptiaihioita. Eteneminen ei usein ole lineaarista vaan sisältää ideoiden ja hahmotelmien monipuolista edestakaista käsittelyä. Lopputuloksena tulisi syntyä useita ehdo-

telmia jatkotyöstöä varten, joista lupaavimmat siirtyvät seuraavaan vaiheeseen. Systemitason suunnittelu pitää sisällään tuotearkkitehtuurin ja pääkomponenttien määrittämisen. Lopputulokset voidaan esittää esimerkiksi prosessikaavion avulla. Yksityiskohdaisempi suunnitteluvaihe puolestaan kattaa prosessin tarkat materiaali- ja työvaihekuvaukset. Testaus ja hienosäätövaiheessa tuotetaan protyyppiversioita suunnitelluista tuotteista, jotta saadaan tietoa tuotteen toimivuudesta ja aikaisemmin määriteltyjen tavoitteiden täyttymisestä. Erityisesti tulee kiinnittää huomiota siihen, täyttääkö tuote asiakkaan tarpeet. Viimeinen vaihe ennen tuotannon aloittamista käsittää tuotteen ominaisuuksien loppuhionnan, henkilökunnan kouluttamisen sekä tuotteen varsinaisen lanseeraamisen. Lanseerauksen jälkeen tapahtuva arviointi antaa eväitä tuleviin kehittämissuunnitelmiin. (Ulrich & Eppinger 2012, 13–18.)

Ruokatuotannon tuotekehitysprosessissa korostuvat erityisesti edellä mainittujen tekijöiden lisäksi ruokatuotteiden kustannusrakenne, tuotevalikoiman ajantasaisuus ja kiinnostavuus sekä saatavilla olevat raaka-aineet. Etenkin lähiruokaan keskittyneessä liiketoiminnassa tuotteiden rajallinen saatavuus luo haasteita tuotekehitykselle. Ruokatuotannon tuotekehitysprosessin lopputuloksena syntyy muun muassa reseptejä, annoskortteja, valmistus- ja tarjoiluohjeita sekä ruokatuotteen myyntiä tukevia tarinoita. (Tasinen 2007, 33.)

### **2.3 Trendit ruokatuotannossa**

Jatkuvasti muuttuvassa maailmassa yrityksen tulisi pystyä ennakoimaan muutoksia pysyäkseen muita yrityksiä edellä. Ennakoinnilla tarkoitetaan tulevaisuuden mahdollisesti mukanaan tuomien uhkien ja mahdollisuuksien kartoittamista. Ennakointi toimii pohjana suunniteltaessa omaa liiketoimintaa. (Kehittyvä Elintarvike & Elintarviketieteiden Seura ry) Kartoittamalla voidaan havaita erilaisia tulevaisuuskuvia ja trendejä. Trendit jaetaan laajuutensa ja yleisyytensä perusteella megatrendeihin, trendeihin ja hiljaisiin signaaleihin. Megatrendi on todennäköinen ilmiö, jonka etenemiseen ei juurikaan voi vaikuttaa. Se on yleensä laaja ilmiökokonaisuus, jonka sisällä on tunnistettavissa useita osailmiöitä. (Mannermaa 2004, 45–46, 76.) Megatrendeiksi luokitellaan esimerkiksi ilmaston muutos, resurssien väheneminen, uusiutuvien energiamuotojen lisääntyneet tarpeet, globalisaation syveneminen ja väestön ikääntyminen. (Heinonen & Ruotsalainen

2012.) Nämä tekijät muodostavat myös ruokatuotantoa ja kulutusta koskien suurimmat uhat geneettisesti muunnellun ruoan yleistymisen ja biodiversiteetin katoamisen ohella. (Kirveennummi, Saarimaa, Jokinen & Mäkelä 2012, 346–347.)

Trendit puolestaan ovat paljon paikallisempia ja pirstaleisimpia eivätkä niin itsestään selviä kuin megatrendit (Nelimarkka 2011). Nykyisin vallitseviksi trendeiksi luokitellaan muun muassa yksilöllisyyden yhdistyminen yhteisöllisyyteen, yksityiselämän muuttuminen entistä julkisemmaksi, terveellisyttä ja kestäväää kehitystä tukeva elämäntyyli, avoimet innovointiprosessit, palvelusektorin kasvu ja teollisuuden alojen yhdistyminen. (Heinonen & Ruotsalainen 2012.) Heikoilla signaaleilla tarkoitetaan vasta orastavia ja usein ainutkertaisia toistumattomia ilmiöitä, joilla ei ole selvästi tunnistettavaa menneisyyttä. Ne eivät varsinaisesti ole trendejä, mutta niistä voi tulla sellaisia (Mannermaa 2004, 113, 117). Ne jotka havaitsevat heikot signaalit ensimmäisenä ja toimivat niiden perusteella ovat aina kilpailijoita paremmassa asemassa. (Mannermaa 2004, 114,121.) Kilpailuedun hankkiminen vaatii kuitenkin jatkuvaa heikkojen signaalien keräämistä ja niiden pohjalta toimimista (Nelimarkka 2011). Tämän hetken heikkoja signaaleja ovat muun muassa vaihtotalous, kansalaisjärjestöt, tee-se-itse-toimintatapa, tuottajien ja asiakkaiden yhteistyö (prosumerism), vertaistuotanto, massatuotannosta räätälöitäviin tuotoksiin siirtyminen ja hitaampi elämänrytmi. (Heinonen & Ruotsalainen 2012.)

Ruokatuotannossa ilmenevät trendit heijastelevat luonnollisesti yllä mainittuja yleisiä suuntauksia, mutta havaittavissa on kuitenkin myös trendien vahvaa sirpaloitumista. Yleismaailmallisiksi trendeiksi voidaan kuitenkin nostaa paikallisen ruoan arvostuksen nouseminen, tuoreiden raaka-aineiden arvostus sekä paluu ja kaipuu ”vanhoihin hyviin aikoihin” ja lohturuokaan. Vanhojen ja perinteisten ruokien ja ruokalajien rinnalla yhä vahvempana trendinä ovat myös funktionaaliset tuotteet ja ruoat sekä terveellisyys. Taloudellisen tilanteen heiketessä lohtua haetaan ruoasta ja perinteistä. Näiden koetaan tuovan vakautta ja varmuutta elämään. Avainasemassa tämän trendin kohdalla ovat kestävät arvot, kulttuuriperintö, aitous, luonto, säästö, perhe ja koti. (Kehittyvä Elintarvike & Elintarviketieteiden Seura ry 2012; Smith, 2012.) Tulojen ollessa tiukalla asiakkaat haluavat myös rahoilleen enemmän vastiketta. Asiakkaat valitsevat halvempia annoksia ja syövät illallisen sijaan esimerkiksi aamupalan ulkona tai valitsevat pienempiä

annoksia. Rahoille halutaan vastinetta myös esimerkiksi parempana palveluna. (Cichy & Hickey 2012, 285–286.)

Lähiruokatrendi on lisännyt suosiotaan viime vuosina. Kasvava joukko ravitsemusliikkeitä on osoittanut kiinnostuksensa tuotteiden valmistamiseen paikallisista raaka-aineista. Myös kiinnostuneet asiakkaat haluavat entistä enemmän tietää, mistä ruokalistalla olevat ruoat ovat peräisin. Tämän trendin ansiosta monet ravitsemusliikkeet ovat ryhtyneet kasvattamaan omia raaka-aineitaan ajatuksella ”mitä tuoreempaa, sitä parempi”. (Cichy & Hickey 2012, 286.) Tästä hyvinä esimerkkeinä toimivat ravintola Savoy'n kattopuutarha ja lisääntynyt kaupunkiviljely. (Aihinen 2012, 186,191; Tuominen-Halomo 2012.) Trendin muina ilmenemismuotoina voidaan pitää paikallisten reseptien käyttöä, sesonkiruokia ja vuodenaikojen mukaisia perinteisiä ruokia. (Kehittyvä Elintarvike & Elintarviketieteiden Seura ry 2012.) Paikallisuutta korostavan trendin mielenkiintoisena vastatrendinä voidaan kuitenkin mainita samaan aikaan yhä voimistuva etnisen ruoan kuluttamisen ja valmistamisen esiinmarssi. (Cichy & Hickey 2012, 286.)

Raaka-aineiden yhä monipuolisempi käyttö jatkaa yleistymistään. Tämä ilmenee keittiöiden ja ruuasta kiinnostuneiden pyrkiessä käyttämään muun muassa eläinten ruuhonosia entistä laajemmin ja tehokkaammin ekologisuuden, kestävän kehityksen ja kustannustehokkuuden nimissä. (Cichy & Hickey 2012, 287–288.) Ravintoloissa ollaan myös siirtymässä takaisin entistä yksinkertaisempaan ruoanlaittoon, jossa raaka-aineiden runsasta lukumäärää korvataan mieluiten laadukkaammilla raaka-aineilla (Ridderheims 2013). Samalla vanhoja klassisia ruokalajeja pyritään päivittämään nykypäivään paremmin sopiviksi (Eriksson 2012). Eläinproteiinien aikaisempaa monipuolisemman käytön lisäksi niitä pyritään käyttämään entistä vähemmän, mikä koskee etenkin naudanlihan käyttöä. Korvaaviksi raaka-aineiksi nousevatkin etenkin kasvikset ja halvemmat eläinproteiinit, kuten kana. (Mintel group 2013; Cichy & Hickey 2012, 287–288.) Yleismaailmallisena trendinä mainittu kestävä kehitys tukeva elämäntyyli vaikuttaa osaltaan myös ruokatuotannon tulevaisuuden näkymiin. Ihmiset haluavat entistä eettisemmin tuotettuja raaka-aineita. Viimeaikaiset ruoka-aineskandaalit ja tehotuotantoon liittyvät paljastukset ovat saaneet ihmiset etsimään entistä eettisemmin tuotettuja vaihtoehtoja. (Mintel group 2013; Kehittyvä Elintarvike & Elintarviketieteiden Seura ry 2012.)

Aikakautena, jolloin nuoruutta ja terveellisyttä ihannoidaan, myös ruoalta odotetaan näitä ominaisuuksia edesauttavia vaikutuksia. Yhä useammin halutaan ravinnon olevan hyvinvointia, kuntoa sekä jopa terveyttä edistävää. Tämä ilmenee muun muassa pienempinä annoskokoina ja tiettyjen raaka-aineiden, kuten lisääaineiden ja hiilihydraattien, välttämisenä. Tuotteiden funktionaalisuus on myös tärkeä osa tätä trendiä. Ruoan avulla halutaan välttää vakavia kansantauteja, kuten sydän- ja verisuonitauteja, osteoporoosia ja syöpää. (Cichy & Hickey 2012, 287; Kehittyvä Elintarvike & Elintarviketieteen Seura ry 2012.; European food information council 2006.)

Yhä merkittävämpänä trendinä jatkaa teknologian kehittymisen myötä mobiili 24/7-elämäntyyli, jolloin kaikki on ympärivuorokautisesti saatavilla. Tämä tulee vaikuttamaan tulevaisuudessa entistä enemmän myös ruokatuotantoon. Ihmisten tottuessa siihen, että asioita voi hoitaa esimerkiksi kännykällä, tulee myös ravintoloiden pystyä vastaamaan tähän haasteeseen. (Mintel group 2013; Ridderheims 2013.)

### 3 Ruoanvalmistuskurssien ohjaamiseen vaikuttavia tekijöitä

Erityisesti ruoanvalmistuskursseja koskevaa pedagogista kirjallista lähdemateriaalia on todella vähän saatavilla, joten tietoperusta aiheesta koostuukin monista erilaista pedagogisista käsitteistä. Näiden avulla olen yrittänyt luoda mahdollisimman monipuolisen ja kattavan teoriapohjan kurssien ohjaamiseen liittyvistä tekijöistä pedagogisesta näkökulmasta katsottuna. Käsittelen oppimisen perusteita, aikuisoppijan ominaisuuksia, työssäoppimista, opettamismetodeja ja ohjaajan ominaisuuksia. Näistä edellä mainituista käsitteistä on rakennettu käsitteistö, jonka avulla kurssin ohjaaja kykenee ammatissaan toimimaan asiakaslähtöisemmin ja kokonaisvaltaisesti laadukkaammin.

#### 3.1 Oppiminen

Rauste-von Wrightin ja von Wrightin (1994, 12–19) mukaan koulutuksella pyritään saamaan aikaiseksi koulutettavissa muutoksia tietojen, taitojen, arvojen, asenteiden ja motivaation suhteen. Tavoitteena on koulutus, jota koulutettava ei voi arkiympäristössään itse saavuttaa. Kognitiiviset toiminnot, kuten havaitseminen, muistaminen ja ajatteleminen liittyvät saumattomasti toisiinsa. Ihmiselle ominainen jatkuva kokonaisvaltainen informaation prosessointi aiheuttaa muutoksia tiedoissamme, käsityksissämme, taidoissamme ja tunteissamme. Oppimiseksi kutsutaan muutosta, joka kestää hetkeä kauemmin. Oppiminen tapahtuu aluksi malleista, esimerkiksi kun lapsi oppii vanhemmiltaan. Ammattia opittaessa merkittäväksi muodostuu opettajan antama malli, jonka mukaan toiminta on osaksi tiedostettua, mutta suurimmilta osin tiedostamatonta. (Aarnio, Helakorpi & Luopajarvi 1991, 171.) Oppimisen määrittelyssä on aikaisemmin korostunut tiedon tallentaminen ja säilyttäminen muuttumattomana. Tavoitteena oli suuren tietomäärän kerääminen ja tiedon ulkoa osaaminen ja staattinen toistaminen. Tietoa itsessään pidettiin itseisarvona. (Aarnio ym., 1991, 128.)

Käsitykset oppimisesta ovat kuitenkin muuttuneet ja monimuotoistuneet suurelta osin (kuvio 2). Staattisen tiedonkeräämisen tilalle on noussut omaa kokemusta, toimintaa ja oppijan aktiivisuutta korostava dynaamisempi tiedonkeräämisen teoria. (Salakari 2009, 31.) Tavoitteena ei pidetä enää laajan tietovaraston kerääntymistä, vaan oppimaan oppimista aina tilanteen sitä vaatiessa (Aarnio ym., 1991, 128). Oppija on keskipisteenä, toiminnan lähtiessä oppijan tarpeesta oppia. Opetus tulisikin järjestää käytännönläheisesti opiskelijan oppimistarpeiden pohjalta. Tiedot, taidot ja erilainen opittava aines opitaan eri tavoilla. (Salakari 2009, 33.)



Kuvio 2. Opetuksen ja oppimisen keskeiset muutokset (Salakari 2009, 32)

Oppiminen tapahtuu aina tietyssä ajassa, paikassa ja tilassa. Tällöin puhutaan oppimisympäristöstä, joka pitää sisällään fyysisen, teknisen, sosiaalisen ja opetusmenetelmällisen ulottuvuuden. (Aarnio ym., 1991, 34.) Opiskelu on tehokkainta autenttisessa ympäristössä, jossa oppiminen tapahtuu harjoittelemalla käytännössä. Tärkeää on myös se, miten tilassa ollaan ja miten sinne on ryhtynyt. Tila on hyvä järjestää etukäteen oppimateriaalin ja teknisten apuvälineiden osalta odottamattomien yllätysten välttämiseksi. (Pruuki 2008, 61.)

Myös epämuodollisissa ympäristöissä tapahtuu oppimista. Tietojen ja taitojen oppimista tapahtuu tilanteissa, joista niitä hyödynnetään myöhemmin muissa yhteyksissä. Siirtovaikutus eli kyky soveltaa opittua asiaa uusissa ja erilaisissa tilanteissa onkin oppimisen kannalta kriittinen tekijä. (Salakari 2009, 33.) Tällaisesta oppimisesta käytetään kä-

sitteitä tekemällä oppiminen tai työssä oppiminen. Työssä oppimisella saavutetaan yleisen tiedon ja taidon lisääntymisen lisäksi erityisesti oppimista suhteessa tiettyihin tilanteisiin, tiettyihin ongelmiin sekä tiettyihin organisaation sisäisiin tai henkilökohtaisiin tavoitteisiin. Lisäksi työssä oppiminen eroaa perinteisestä oppimisesta siinä, että se asettaa myös suuremman painoarvon tunteille ja käytännöllisyydelle älyllisen oppimisen sijaan. Onhan ihmisten teoilla ja tunteilla luonnollisesti merkitystä työtilanteissa. (Huddleston & Stanley 2012, 12.) Oppimisen sosiaalisessa aspektissa painottuu toiselta oppiminen. Opettajalla ja oppijalla on molemmalla jotain jaettavaa keskenään. (Bingham 2010, 151.) Voidaankin puhua osittaisesta paluusta perinteisen kisällimallin mukaiseen koulutukseen.

### **3.2 Aikuisoppijan ominaisuudet**

Kurssikeittiö Kokan tarjonta on suunniteltu lähtökohtaisesti aikuisille, joten on loogista tarkastella aikuisten ominaisuuksia oppijoina. Aikuisten fysiologiset, psykologiset ja sosiaaliset ominaisuudet tulee ottaa Hätösen ja Nurmen (1984, 18–19) mukaan huomioon kurssien rakennetta suunnitellessa. Fysiologisista ominaisuuksista eräitä huomioitavia piirteitä ovat suoritusnopeuden hidastuminen ja aistien tarkkuuden laskeminen. Nämä tekijät voivat johtaa opetuksen seuraamisen vaikeutumiseen. Tällöin kouluttajan tulisi varata riittävästi aikaa opetukseen sekä käyttää selkeitä aineistoa koulutuksen tukena. Uusien opetettavien asioiden tarpeellisuus suhteessa aiemmin opittuihin tietoihin ja taitoihin on myös pystyttävä perustelemaan (Aarnio ym., 1991, 90). Ihmisen työsuoritusta ohjaa työmuisti. Kapasiteetiltaan se on rajallinen, vain 4-9 samanaikaista hahmotusyksikköä eli ”asiaa”. Tämän määrän ylittyessä seuraa informaatioylikuorma ja toiminnan häiriintyminen. Olennaisten yksityiskohtien muistaminen on mahdotonta jos niitä on liian monta kerrallaan. Tämän takia opetustilanteessa tulisikin opettaa vain noin viisi uutta asiaa kerrallaan. (Salakari 2009, 172.) Aikuisiällä esiintyvä muistin heikkeneminen tulisikin huomioida koulutuksessa painottamalla yksityiskohtien sijaan hyvin jäseneltyjä kokonaisuuksia ja perusteita. (Aarnio ym., 1991, 90.)

Psykologisilta ominaisuuksiltaan aikuisopiskelijat ovat nuoria paljon tavoitetietoisempia, itsenäisempiä sekä tottuneempia vastuuseen. Samalla aikuisopiskelijoiden kokemukset, tottumukset ja asenteet oppimista kohtaan saattavat olla juurtuneita ja muutosta vastus-

tavia. Aikuisopiskelijat ovat myös vahvasti sidoksissa jokapäiväiseen elinympäristöönsä, jolloin uusien käsitteiden oppiminen voi olla haastavaa. Oppimismotivaatiota pitää yllä parhaiten aikuisopiskelijoille suunnattu opetus, joka antaa käytännön elämään ja tilanteisiin soveltamiskelpoista tietoa ja taitoa. Oppimisesta tulisi olla opiskelijalle hyötyä ja merkitystä. Nämä psykologiset tekijät huomioiden olisi opetuksen alussa hyvä selvittää opiskelijoiden odotukset ja tavoitteet. Lähtökohtana on aktivoiva, opiskelijakeskeinen opetustilanne, jossa aikuisopiskelija itse havaitsee hyvät ja huonot puolet asioista. Opetettava käsitteistö ja uudet asiat on myös hyvä selvittää opetuksen alussa. Uuden opettavan asian edut suhteessa aiemmin opittuun tulee myös pystyä perustelemaan. (Aarnio ym., 1991, 89–91.) Aikuisopiskelijoille karttunut työ- ja elämäkokemus tulee myös huomioida opetusta suunniteltaessa. Sosiaaliset tekijät, kuten ajan puute ja eriarvoiset roolit, ovat tekijöitä, jotka luonnollisesti vaikuttavat opetukseen. Kertynyt sosiaalinen pääoma toimii parhaimmillaan oppimisen tukena, jolloin opiskelijat voivat oppia yhdessä toinen toisiltaan. Ajan puutteen osalta opetus pitäisi jaksottaa toimimaan joustavasti sekä ajoittaa mahdollisimman suotuisaan aikaan. (Aarnio ym., 1991, 91.)

Kurssikeittiö Kokassa opetus tapahtuu pienryhmissä. Pienryhmien avulla saavutetaan opetuksessa kaksi funktiota, tehtäväfunktio ja prosessifunktio. Tehtäväfunktiona on uusien ideoiden tuottaminen. Prosessifunktio puolestaan liittyy ryhmän välisiin suhteisiin, työnjakoon, ilmapiiriin ja yhteistyöhön. Ryhmässä järjestettävä opiskelu ja työskentely voidaan organisoida useilla tavoilla. Näitä tapoja ovat rinnasteinen tehtävä, jaettu tehtävä, osittainen jaettu tehtävä, ryhmän tason mukainen tehtävä ja kiertävä tehtävä. Rinnasteisessa tehtävässä kaikilla on sama tehtävä tai ongelma ratkaistavanaan. Jaettu tehtävä puolestaan tarkoittaa kokonaistehtävän jakamista suoritettaviin osiin. Menetelmä soveltuu erityisesti laajoihin kokonaisuuksiin rajallisen ajan puitteissa. Osittain rinnasteisella tehtävällä tarkoitetaan sitä, että osa ryhmistä työskentelee saman tehtävän parissa ja muut ryhmät suorittavat muita tehtäviä. Ryhmän tason mukainen tehtäväjako käsittää eri tehtävien suorittamisen suoritustason perusteella jaetuissa ryhmissä. Tehtävän organisointi kiertävästi puolestaan tarkoittaa sitä, että kaikki suorittavat samat tehtävät kiertämällä vuoronperään eri työpisteissä. (Pruuki 2008, 66–67.)

Opettamisen tavoista eräs käytännöllinen muoto on demonstraatio. Siinä tapahtumaa, taitoa tai toimintaa jäljitellään niin, että opiskelija voi havainnoida ja ottaa siitä mallia.

Taitoa tai tehtävää opettaessa muodostetaan ensin tiedollinen analysoitu ja yksilöllinen malli suorituksesta. Demonstraation jälkeen opiskelija itse saa harjoitella kyseistä taitoa, saaden samalla palautetta. (Pruuki 2008, 93.)

### **3.3 Ohjaajan ominaisuudet**

Lähtökohtana ohjauksessa on ohjaajan kognitiivisten taitojen ja toteutettavan työn välinen suhde. Kysymys on oman tietotaidon muuttamisesta sellaiseen muotoon, jossa ohjattava myös sen ymmärtää. Merkityksellisiä seikkoja tämän vuorovaikutuksen saamisessa ovat tulkitseva selittäminen, ohjaajan aktiivisuus ja ohjattavan ymmärrystä tukeva sisällön kuvaus. Täsmällisen, kokonaisuuksia korostavan dialogin avulla ohjaajan on mahdollista herättää ohjattavan mielenkiinto. Aidot ja avoimet kysymykset vaikuttavat positiivisesti oppimisprosessin käynnistymiseen. Vuorovaikutuksessa uuden tiedon ja sisällön tuottaminen ei ole pelkästään kognitiivista, vaan ominaista on myös luonnollinen, terve ja rakentava olemus. (Ojanen 2001, 138–145.)

Ohjaamisen tarkoituksena on ennakoasenteiden ja syntyneiden väärinkäsitysten purkaminen sekä kyky kokonaisvaltaiseen asiaelementtien yhteen liittämiseen. Ohjauksen kannalta tärkeitä ovat myös ohjaajan persoonalliset ominaisuudet. Oma motivaatio, aktiivisuus, empatiakyky, kommunikatiivinen välittömyys ja vastaanottavuus ovat ohjaajan ominaisuuksia, joilla on positiivinen vaikutus oppimiseen. Ohjaajan tunne omasta vaikuttavuudestaan ja merkityksellisyydestään, eli henkilökohtainen suhtautuminen omaan ajatteluun ja toimintaan, vaikuttaa myös keskeisesti ohjauksen laatuun. (Ojanen 2001, 138–145.) Ohjaajan sanallisen viestinnän tulisi olla selkeää ja yleiskieltä käyttävää. Huomiota tulisi kiinnittää myös puhenopeuteen. Sanaton viestintä, eli ohjaajan ilmeet, eleet, äänensävyt ja persoona vaikuttavat myös ohjattavien käsitykseen ohjaajasta. (Pruuki 2008, 44–45.)

## 4 Toimialan esittely

Seuraavassa kappaleessa luodaan organisaatio- ja yritys esittelyn avulla käsitys Royal Ravintoloiden liikeideasta ja toiminnasta sekä kurssikeittiö Kokan sisäisestä toimintaympäristöstä. Kappaleessa luodaan myös kilpailija-analyysin avulla katsaus kurssikeittiötoimintaan Helsingissä. Lopuksi esitellään ruokaohjeiden ja toimintaohjeistuksen teko-prosessi ja uudet kurssikokonaisuuksiin suunnitellut ruokaohjeet.

### 4.1 Royal Ravintolat Oy

Royal Ravintolat Oy on Helsingissä vuonna 1989 toimintansa aloittanut ravintola- ja majoitusalan yrityskokonaisuus, johon kuuluu niin perinteistä ravintolatoimintaa kuin myös banketti- ja kokoustoimintaa. Lisäksi yritys on aloittanut myös hotellitoiminnan hotelleiden Haven ja Fabian myötä. Ravintolatoimintaa harjoittavia yksiköitä on 26 ja henkilöstömäärä 520 henkilöä. Koko konsernin liikevaihto tilivuonna 2011 oli 69,2 miljoonaa euroa. Tuloksen osuus tästä oli 1,1 miljoonaa. (Kauppalehti 2012.) Marraskuussa 2011 siihen asti perheyrityksenä toiminut Royal Ravintolat luopui yhtiönsä osake-enemmistöstä. Tällöin pääomasijoitusyhtiö Intera hankki 65 prosenttia yhtiön osakkeista. (Raeste 2012.)

Royal Ravintoloiden organisaatio on melko kevyt. Toimitusjohtajana toimii Kasper Saari. Hänen assistenttinaan toimii Johanna Karusuo sekä henkilöstöpäällikkönä Hanna Laakso. Organisaation tarkoituksena on ravintola- ja hotelliyksiköiden toiminnan tukeminen käytännössä. Yksiköt toimivat itsenäisesti ja liikeideansa mukaisesti. Hallinto, markkinointi ja myyntipalvelu puolestaan on keskitetty, jolloin saavutetaan taloudellisempi ja toiminnallisempi hyötysuhde. Yhtiö jakaantuu neljään liiketoiminnaltaan erilaiseen ryhmään; casual-ravintoloihin, a la carte -ravintoloihin, bankettiravintoloihin ja hotelleihin. Jokaisen ryhmän toiminnasta vastaa oma johtaja. Lisäksi kaikkien yksiköiden ravintoloitsijana sekä myyntipalvelun, tiedottamisen ja laadunvalvonnan vastuuhenkilönä toimii Mia Saari. Talousjohtajana toimii Irma Puisto. Liiketoimintaryhmien johtajien alaisuudessa toimivat ryhmiin kuuluvien ravintoloiden ja hotellien johtajat sekä keittiömestarit. Casual-ravintoloihin kuuluvat ravintolat Elite, Kellarikrouvi, Teatteri, Salutorget, Strindberg ja Töölönranta. Casual-ravintoloiden liikeideaan kuuluu tyy-

pillisesti tarjota ruokaa ja juomaa epämuodollisessa ympäristössä. Näissä ravintoloissa palvelukonseptiin kuuluu myös välitön ja rento tunnelma. A la carte -ravintoloihin kuuluvat ravintolat G.W. Sundmans, Havis, Nuevo, Katajanokan Kasino, Kulosaaren Casino, NJK, Nokka, Savoy ja Sipuli. Banketti-ryhmään puolestaan kuuluvat Finlandia-ravintola, Casino Helsinki, Katsomo, Pörssitalo, Royal at Crowne Plaza Helsinki ja Wanha Satama Ravintolat. Hotelliryhmään luetaan Hotel Haven ja Hotel Fabian. (Royal Ravintolat Oy 2012.)

## **4.2 Ravintola Nokka**

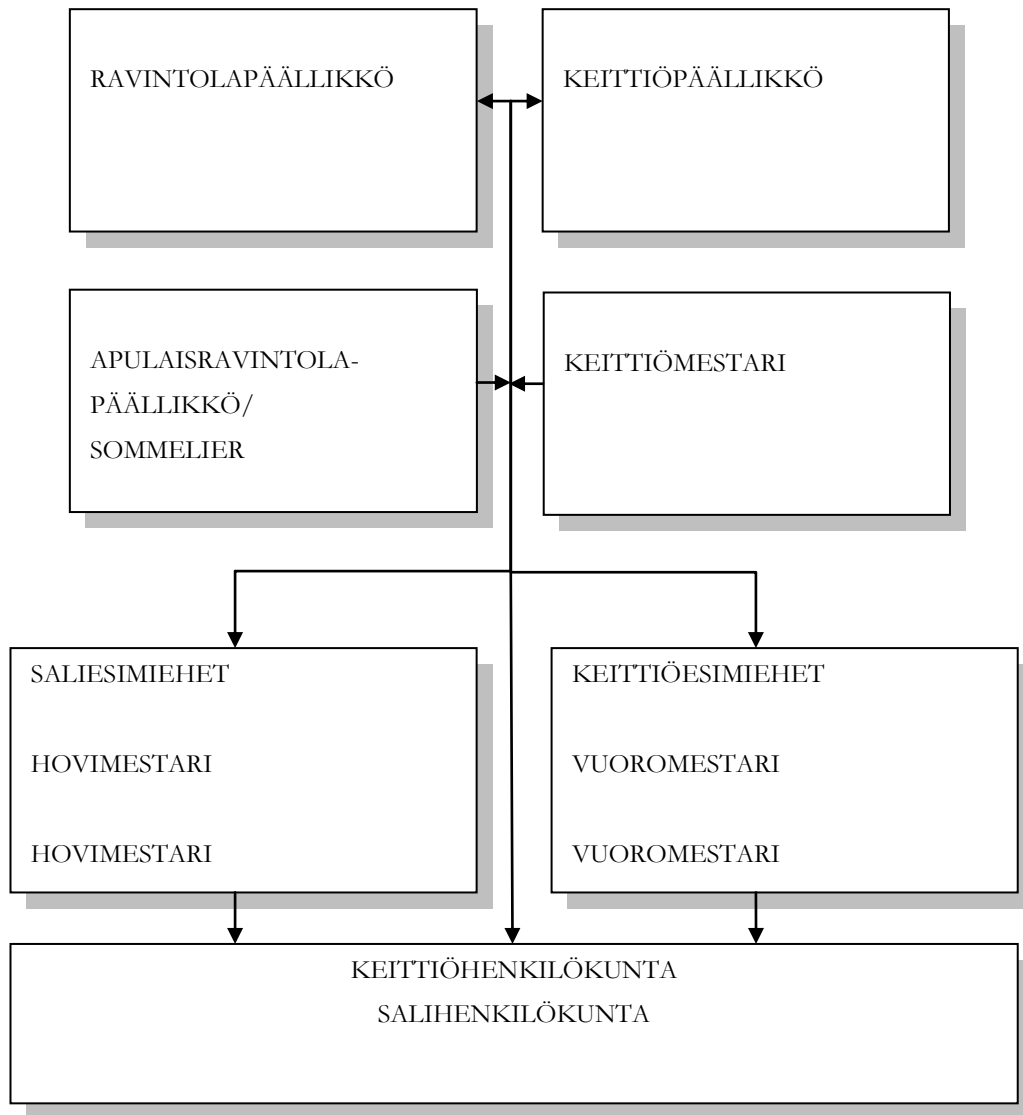
Ravintola Nokka sijaitsee Helsingin Kanavarannassa Uspenskin katedraalin juurella sijaitsevassa vanhassa makasiinirakennuksessa. Makasiinirakennukset on rakennettu vuosien 1867 ja 1903 välillä. Suunnittelusta vastasivat rakennusmestari Theodor Croll, rakennuspiirtäjä Paul Björk ja arkkitehti Waldemar Aspelin. Alun perin varastoiksi tarkoitettut rakennukset ovat toimineet aikojen saatossa muun muassa Stockmannin suola-varastona sekä autokorjaamona. Nykyään rakennukset on asemakaavalla määrätty liike-, ravintola- ja toimistokäyttöön. Ravintola Nokka sai alkunsa vuonna 2002 aikaisemmin samassa kiinteistössä toimineen ravintola Kanavarannan lopettaessa toimintansa. Ravintolan sisustuksesta vastasi Jaakko Puro. Ravintolan etuosa koostuu aulan baarista, loungesta eli oleskelutilasta ja pientilatuottajien tuotteita myyvistä puodista. Ravintola-sali puolestaan jakautuu kahteen erilliseen pienempään saliin. Asiakaspaikkoja ravintolassa on yhteensä noin 80. Koulutus- ja kurssikeittiö Kokka on erillinen kokonaisuus ja se sijaitsee ravintolan yläkerrassa. (Ravintola Nokka 2011.)

Ravintola Nokassa tarjoillaan lounasta ja illallista. Lounasta tarjotaan maanantaista perjantaihin kello 11.30–16.00 ja illallista kello neljän ja puoli yhdentoista välillä. Lauantaisin tarjolla on pelkkä illallinen kello kuuden ja puoli yhdentoista välillä. Lisäksi kesäisin ravintolan edustalla toimii myös säävarauksella ruokaterassi. Se on avoinna ravintolan aukioloaikojen mukaisesti. Helsingin kaupungin järjestyssääntöjen mukaisesti tarjoilu terassilla tosin loppuu jo kello 21.30. (Ravintola Nokka 2011.)

Nokan ruoka- ja juomatuotteet ovat perinteisiä a la carte -tuotteita, jotka vaihtuvat sesongeittain. Lisäksi tarjolla on myös erikoisviikkoja ja teemoittain muodostettuja me-

nuita. Näistä hyvänä esimerkkinä toimivat muun muassa vappumenu ja joulun aikaan tarjottava joululounas. Etukäteistilauksesta on myös saatavilla asiakkaiden toiveiden mukaisia erikoismenuita. A la carte -lista on korkean laadun ja palvelukonseptin mukaisen toiminnan takaamiseksi suppea. Alkuruokia, pääruokia ja jälkiruokia on neljä kuttakin. Lisäksi ravintolassa tarjoillaan myös neljän tai kuuden ruokalajin Helsinkimenu, joka onkin ehdottomasti ravintolan myydyimpiä ateriakokonaisuuksia. A la carte -listan annokset vaihtuvat sesongin mukaan, mutta vähintään neljä kertaa vuodessa. Asiakas-kunta on pääsääntöisesti liike-elämän edustajista koostuvaa. Ravintolan palveluita käytetään paljon ulkomaisten yritysasiakkaiden kestitsemiseen. Tosin etenkin viikonloppuisin asiakkaina on runsaasti myös yksityishenkilöitä. (Ravintola Nokka 2011.)

Ravintola Nokan organisaatio on monitasoinen (kuvio 3). Ylimpänä organisaatiossa keittiön toiminnasta vastaa keittiöpäällikkö, jonka alaisuudessa toimii keittiömestari. Heidän lisäksi keittiössä operatiivisesta toiminnasta vastaavat vuoromestarit sekä heidän alaisuudessaan keittiöhenkilökunta, eli kokit ja astiahuoltohenkilökunta. Lisäksi organisaatiossa toimivat ulkopuolisina keittiöharjoittelijat ja satunnaisesti tarpeen mukaan töihin kutsuttavat tiskaajat. Keittiötoiminnan lisäksi ravintolan salin sekä juoma-tuotteiden operatiivisesta toiminnasta vastaavat ravintolapäällikön ja apulaisravintola-päällikön/sommelierin lisäksi hovimestarit ja salihenkilökunta. (Ravintola Nokka 2011.)



Kuvio 3. Ravintola Nokan organisaatiokaavio (Ravintola Nokka 2011.)

Mannermaan (2004, 52) mukaan yrityksellä tulee olla yritysten verkostossa eli ekosysteemissä oma ekologinen lokeronsa ”niche”, jossa se on suvereeni kilpailijoihin nähden. Yritysten tulisi myös kyetä verkostoimaan erikoisosaamisensa, tuotteensa ja palvelunsa muiden toimijoiden kanssa. Nokalle tämä lokero eli erityisosaaminen on ravintolan perustamisesta lähtien ollut lähiruoka ja sen hyödyntäminen mahdollisimman pitkälti ravintolan liiketoiminnassa. Tämä on ollut mahdollista vain tekemällä yhteistyötä kotimaisten pientuottajien kanssa. Lähiruoka käsitteenä on ollut usein varsin moniselitteinen, mutta eräs hyvä määritelmä sille on annettu Ruokapalvelut työnä oppikirjassa (2009, 32): ”Lähiruoalla tarkoitetaan ruoan tuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman

alueensa raaka-aineita ja tuotteita edistäen alueensa – kunnan, maakunnan tai talousalueen – taloutta ja työllisyyttä.”

Yhteistyö ja verkostoituminen Suomen parhaimpien pientuottajien kanssa onkin ollut perusedellytyksenä ja kantavana filosofiana ravintola Nokan liiketoiminnan aloittamisesta lähtien. Käytännössä tämä tarkoittaa jokapäiväistä yhteistyötä pitkäaikaisten ja uusienkin raaka-aineiden tuottajien ja jalostajien kanssa. Yhteistyö on parhaimmillaan myös tuotekehitystä, josta hyötyvät molemmat osapuolet. Tästä toimii hyvänä esimerkkinä ravintola Nokan, Benjamin lihatilan ja West Chark -lihanjalostamon yhteistyö ilmakuivattua luullista kinkkua luotaessa. (Aromi 2012, 33.) Nokka on myös luonut laatusertifikaatin antaakseen tunnustusta pitkäaikaisimmille ja laadukkaimmille yhteistyökumppaneilleen. Tällä V.I.P.-sertifikaatilla halutaan palkita ja tunnustaa valikoitujen suomalaisten ruokatuottajien rooli suomalaisen gastronomian ja ruokatuotannon edistäjinä. (Ravintola Nokka 2013.) Nämä tekijät muodostavat samalla ravintola Nokan arvot. Arvot ovat toimintaa ohjaavia voimakkaita, pysyviä ja ajasta riippumattomia periaatteita, joilla on merkitystä organisaation henkilölle (Kamensky 2000, 48–49). Nokan toimintastrategiana on luoda henkilökunnan jatkuvalla kouluttamisella ja avoimella kommunikaatiolla ainutlaatuinen työympäristö, joka heijastuu myös asiakaspalveluun. (Ravintola Nokka 2011). Näiden tekijöiden pohjalta ravintola Nokka on kymmenvuotisen historiansa aikana vakiinnuttanut itsensä Helsingin ravintolakartalla. Vuosi 2012 päättyi Helsingin Sanomien Nyt-liitteen ravintolakriitikoiden valitessa ravintolan Helsingin parhaaksi. (Nyt-liite 2012.)

### **4.3 Kurssikeittiö Kokka**

Kokan keittiö on rakennettu samana vuonna kuin ravintola Nokka, eli vuonna 2002 (kuvio 4). Sisustukseltaan ja laitteistoltaan se on varusteltu muistuttamaan mahdollisimman paljon kotikeittiötä, ollen kuitenkin samalla ruoanvalmistuskurssien järjestämiseen soveltuva. Pinta-alaltaan keittiö on noin 20 neliometriä. Ideaali kurseille osallistuvien henkilömäärä on noin kuudesta kymmeneen henkilöä. Tätä isommat ryhmät on vaikea mahduttaa samaan aikaan kurssikeittiöön. Kurssitoimintaa Kokassa järjestetään hyvin vaihtelevasti. Suurin sesonki on ennen joulua, jolloin ruoanvalmistuskursseja järjestetään melkein päivittäin.



Kuvio 4. Kurssikeittiö Kokan keittiö (Jussi Vesanen 2012.)

Sisustukseltaan keittiö noudattaa kotikeittiömäistä ulkoasua. Pintamateriaaleina ovat ammattikeittiöistä tutun kiiltävän metallisen pinnan sijasta kivipinnat, puiset tasot ja lattia. Keittiön värimaailma koostuu puun sävyistä, mustasta kivistä ja punaisista kaapistoista ja valkoisesta kaakelistä. Lautaskaapistot ovat läpinäkyvää maitolasia. Kodinomaista tunnelmaa luovat myös epäsuoraa valoa hohtavat valospotit, sekä himmennettävät kattolamput. Lisäksi kurssien aikana lisätunnelmaa tuovat palavat kynttilät sekä pienet taulut ja kuvat pientuottajista.

Kokan varustelutaso noudattaa myös linjausta laadukkaasta kotikeittiöstä. Astianpesukone, mikroaaltouuni, Kitchen Aid -yleiskone, Bamix-sauvasekoitin, uppoaistin ja kotikäyttöön tarkoitettut kaksi Electrolux-kiertoilmauunia ja jääkaappipakastin mahdollistavat laadukkaiden, mutta kotonakin valmistettävissä olevien aterioiden tekemisen kurseilla. Kuusi induktiotasoa ja kaksi kaasuhellaa toimii keittiön lämpöpisteinä. Keittiössä on viisi vesipistettä, yksi lähinnä käsienpesuun tarkoitettu, kaksi tiskiallasta ja kaksi pienempää vesipistettä keittiön keskiosaan upotettuna.

Kursseilla käytettävät työvälineet ovat osittain samoja, joita ravintola Nokan ammatti-keittiössä käytetään. Poikkeuksena ovat säilytysastiat, kuten Arabian Taika-sarjan kulhot ja Tools-sarjan uuniastiat, joita käytetään lähinnä raaka-aineiden punnitsemista varten. Lisäksi Kokassa on satunnaisessa käytössä pieniä cassoulet-patoja. Ateriat tarjoillaan Villeroy Bochin lautasilta. Aterimet ja viini- ja vesilasit ovat samoja kuin ravintolassa. Kokan ruokailusali noudattaa samaa sisustustyyliä kuin Nokan ruokailusalit. Tiiliseinät, paljaaksi jätetyt puuparrut, puulattia, pienet valospotit ja ruokailupöytä vaaleine tuoleineen muodostavat sisustukselliset pääpiirteet, joissa ruoanvalmistuskurssien ateriointi tapahtuu.

#### **4.4 Kilpailija-analyysi**

Saavuttaakseen etua muihin alalla toimiviin tahoihin nähden tulee yrityksen tuntea kilpailijansa. Kilpailijoiden analysoiminen onkin sitä tärkeämpää mitä selkeämmin toimialalla vallitsee ylitarjontaa. (Kamensky 2000, 133.) Esimerkiksi Helsingin Sanomien internetsivuilla (Helsingin Sanomat 2011) on lueteltu jo 20 erilaista ruoanvalmistuskurssia ja pääkaupunkiseudulla tarjoavaa yritystä, joten tarjontaa todella on.

Kilpailijoiden peruskartoituksessa kilpailijat jaetaan ydinkilpailijoihin, marginaalikipailijoihin, tarvekilpailijoihin ja potentiaalisuun kilpailijoihin. Kilpailijoiden jakaessa vastaavia tuotteita, teknologioita sekä toimintatapoja käytetään nimityksiä ydinkilpailija ja marginaalikipailija. Näitä on vaikea erottaa toisistaan, mutta tärkeimpien kilpailijoiden esiin nostamiseksi välttämätöntä. Marginaalikipailijoita tulee myös seurata haastajina, sillä niistä saattaa tulevaisuudessa muodostua ydinkilpailijoita. Tarvekilpailijoilla puolestaan tarkoitetaan kilpailijoita, jotka tyydyttävät asiakkaiden samoja tarpeita. Tarve tosin tyydytetään erilaisilla tuotteilla, teknologioilla ja toimintatavoilla. Tässä ryhmässä olevat kilpailijat ovat toisinaan ydinkilpailijoitakin tärkeimpiä kilpailijoita. Tulevaisuuden uusia mahdollisia kilpailijoita kutsutaan potentiaalisiksi kilpailijoiksi. Potentiaaliset kilpailijat voivat jo toimia samalla alalla tai siirtyä kilpailijaksi joltain muulta alalta. Tässä tapauksessa tulisi pohtia, miksi samalle toimialueelle halutaan tulla. (Kamensky 2000, 135–136.) Tuotevalikoiman ja toimintatapojen perusteella Kokan ydinkilpailijoiksi voidaan laskea Kulinaarinen instituutti, Kuura events & kitchen, Kokkikoulu Espa ja Team

Kitchen. Kilpailija-analyysin laajuutta rajaamaan analyysissä keskityttiin vain pääkaupungissa toimiviin ruoanvalmistuskursseihin.

Kulinaarisen instituutin kurssivalikoima on melko laaja. Se pitää sisällään 10 vakituista kurssia sekä vuodenajan mukaan muutaman kuukauden välein vaihtuvat menut. Kurssivalikoimassa ovat esimerkiksi Italia, Ranska, Välimeren maut, Aasia, molekyylikeittämisskurssi ja kastikekurssi. Kurseista ei anneta kovin yksityiskohtaista informaatiota yhtiön internetsivuilla. Vain muutamasta kurssista on mainittu yksittäiset ruokalajit, muuten kurseista kerrotaan vain nimi ja muutama yksityiskohta kurssilla valmistettavista asioista. Muuten yrityksen nettisivut ovat varsin selkeät ja informatiiviset. Kaikki tarvittava tieto on esitetty riittävän yksinkertaisesti ja helposti silmältäävästi. Kurssien vetäjät ja heidän erityisosaamisalueensa esitellään myös sivuilla yksityiskohtaisesti. (Kulinaarinen instituutti 2013.)

Team Kitchenin internetsivut ovat todella selkeät ja niistä saa heti ensi silmäyksellä käsityksen heidän liikeideastaan. Tietoa itse kokkikoulujen sisällöstä on tosin niukasti. Ruokateemoina löytyy vaihtuva sesonkimenu, italialaisia ruokia tarjoava menu, ranskalaisiin klassikoihin keskittyvä menu, ruoan ja viinin yhdistävä menu, shampanja ja merenelävät kurssi sekä aasialaisia makuelämyksiä tarjoava kurssi. Tarjoamilleen palveluille Team Kitchen ei ilmoita internetsivuillaan minkäänlaista hintaa sadonkorjuukurssia ja italialaisia makuja nimisiä kurseja lukuun ottamatta. Kurssien vetäjät on myös esitelty omassa osiossaan heidän sivuillaan. (Team Kitchen 2013.)

Kanavarannassa aivan ravintola Nokan naapurissa sijaitseva Kuura events & kitchen tarjoaa asiakkailleen enemmänkin lifestyle-tyylisiä ruoanvalmistuskursseja. Kuura panostaa suomalaiseen designiin ja raaka-aineet ovat luomua ja itse kasvatettuja. Kuura panostaa myös ”julkiskokkeihin” ja myy kurseja heidän nimellään. Kurssivalikoimasta löytyy kattava valikoima erilaisia kurseja. Esimerkkeinä näistä voidaan mainita kolme erilaista sesongin mukaan vaihtuvaa ranskalaiseen ruokaan keskittyntä kurssia ja intialaista ruokaa, italialaista ruokaa, sushia sekä äyriäisiä käsitteleviä kurseja. Kuura tarjoaa myös kokouspalveluja asiakkailleen. Tarjolla olevat ruoanvalmistuskurssit on myös hinnoiteltu kurssikohtaisesti yrityksen internetsivuilla. Kuurasta on saatavilla myös kokous- ja tilanvuokrauspalveluja. (Kuura events & kitchen 2013.)

Ravintolakolmio ryhmään kuuluva Kokkikoulu Espa sijaitsee nimensä mukaisesti Helsingin Esplanadilla. Palvelutarjooma on jaettu Kokkikoulu Espassa päivätilaisuuksiin ja iltatilaisuuksiin. Päivätilaisuuksiin lukeutuvat kokoukset ja kokkikoulut ja niiden yhdistelmät. Tarjolla ei ole kuin yksi menuvaihtoehto, muuten sivuilla on esitelty tarkasti tietoja kokouspaketeista. Iltatilaisuuksia osiossa on esitelty kaksitoista erilaista menukokonaisuutta. Ne pitävät sisällään muun muassa italialaista, ranskalaista, espanjalaista, aasialaista ja fuusioruokaa tarjoavia menukokonaisuuksia. Lisäksi tarjolla on myös kotimaista sekä lähiruokaa tarjoavat vaihtoehdot. Kurssien vetäjistä ei ole tarjolla tietoa. (Kokkikoulu Espa 2013.)

Marginaalikipailijoiksi laskettiin ruoanvalmistuskursseja tarjoavat yritykset ja yhteisöt, joille kurssien järjestäminen ei ollut ainakaan internetsivuilta saatujen tietojen perusteella päätoimista liiketoimintaa, vaan pikemminkin lisäpalvelu ravintola- tai muun toimen lisäksi. Näistä toimivat hyvinä esimerkkeinä ravintola Pianissimo ja Uudenmaan Martat. Marginaalikipailijoiksi voidaan laskea myös kaikki ruokaan liittyvät koulutustapahtumat, joita järjestävät ravintolat, kansalaisopistot ja instituutit.

Lauttasaarella sijaitseva ravintola Pianissimo on lounasravintola, jonka lisäpalveluna on myös järjestää kokkikouluja. Kokkikouluja järjestetään vain iltaisin. Internetsivuilla annetaan melko vähän tietoa kurseista, ilmoitettu on vain alkamis- ja päättymisajankohda, esimerkkimenu sekä opastus illan kulusta. Kurssien hinnoista puolestaan ei ole kerrottu mitään. Myöskään kurssien vetäjistä ei ole annettu informaatiota. (Pianissimo 2012.)

Helsingin Lapinlahdenkadulla liiketoimintaansa harjoittavat Uudenmaan Martat tarjoavat pienimuotoisia ruoanvalmistuskursseja vaihtuvilla teemoilla aina vauvanruokakursseista karibialaiseen kasvisruokaan. Valmistettavista ruokalajeista ei anneta sen yksityiskohtaisempaa tietoa. Ruoanvalmistuskurssien järjestäminen on vain pieni osa Marttojen toimintaa mikä näkyy myös heidän nettisivuillaan. Kurssivalikoima löytyy sivuilta vasta pienen etsimisen jälkeen. Kurssien vetäjistä ei ole heidän internetsivuillaan annettu informaatiota. (Uudenmaan Martat 2012.)

Puhuttaessa ruoasta ja siihen liittyvästä tiedosta on tarvekilpailijoiden määrä melko loputon. Ruokaa ja raaka-aineita on saatavilla kaikkina vuorokauden aikoina. Samalla tietoa ruoasta ja ruokalajeista on mahdollista saada käden käänteessä niin internetistä kuin ruokakirjoista ja -lehdistä. Virkistys- ja harrastustoiminnan osalta tarvekilpailijoiden kirjo on myös hyvin laaja. Potentiaalisten kilpailijoiden kohdalla kirjoa on myös vaikea rajata tiettyihin tekijöihin tai toimijoihin. Ravintola-alalla vallitsevan kovan kilpailun takia kaikkia alan toimijoita voidaan pitää potentiaalisina kilpailijoina.

## 5 Ruokaohjeiden ja toimintaohjeistuksen kehitysprosessi

Opinnäytetyö tehtiin toimeksiantona helsinkiläiselle ravintola Nokalle. Työn tavoitteena oli luoda toimiva ja käyttövalmis uudistettu menukokonaisuus sekä toimintamanuaali ravintola Nokan yhteydessä toimivalle kurssikeittiö Kokalle. Työn ulkopuolelle rajautuivat Nokan opetuskeittiön ulkopuolinen toiminta sekä kaikki muut Royal Ravintoloiden toimintayksiköt. Opinnäytetyön ulkopuolelle jäivät myös hinnoitteluun liittyvät tekijät. Työ oli luonteeltaan itsenäinen kehittämisprojekti, jossa hyödynnettiin käytännön kokemuksen lisäksi teoreettista tietoa muun muassa aikuisopiskelusta ja ruokalistasuunnittelusta.

Kurssikeittiö Kokka valikoitui luontevasti opinnäytetyön kohteeksi tekijän olemassa olevan työsuhteen takia. Tähän asti Kokan kokkikurssien vetovastuu on jakautunut vain muutaman kokin kesken. Kurssien vetämiselle ei ole ollut olemassa valmista sapluunaa, joten kurssien sisällöissä on voinut olla opettajakohtaisia eroja. Ruoanvalmistuskurssien suosion lisääntyessä on yrityksessä ilmennyt tarve lisätä kurssien ja niiden ohjaajien määrää. Näin ollen yksi projektin olennaisimmista tavoitteista oli hiljaisen tiedon ja kertyneen kokemuksen välittäminen eteenpäin toimintamanuaalin muodossa.

### 5.1 Opinnäytetyöprosessin kuvaus

Opinnäytetyöprojekti alkoi työpaikalla heränneestä tarpeesta uusien kurssien ja toimintaohjeistuksen kehittämiseksi alkukesästä 2012. Projektin alkuvaiheessa toiminta oli lähinnä voimassa oleviin kursseihin ja niiden ohjaamiseen liittyviin asioihin tutustumista. Käytännössä tämä tarkoitti toimimista ensin kurssinvetäjän avustajana kurssilla syyskuussa 2011. Tässä vaiheessa tarkoituksena oli hahmottaa kurssikeittiö Kokkaa toimintaympäristönä. Tutustumisen kohteena olivat niin Kokan palveluprosessi, kuin myös itse reseptiikka ja käytettävät raaka-aineet, jotka poikkesivat ravintola Nokassa käytettävistä. Seuraavaksi vuorossa oli kurssien vetäminen yksin. Tähän valmistautumisessa auttoivat kollegoilta saadut neuvot ja vinkit aiemmista kursseista ja niiden vetämisestä. Keittiöpäällikkö Ruohon kanssa käydyn palaverin pohjalta alkoi myös ruoanvalmistuskurssien uudistamiseen tähtäävä suunnittelu. Kurssien ohjaamisen ja kollegoiden kans-

sa käytyjen keskustelujen myötä näkemys kurssissa muutettavista seikoista alkoi kirjastua.

Teoreettisen tietoperustan käsitteleminen puolestaan alkoi syksyllä 2011 jatkuen vuoden 2013 alkuun. Tietoa haettiin opetusta ja ohjaamista koskevista kirjallisista teoksista. Trendejä koskevaa tietoa löytyi niin kirjallisista lähteistä kuin myös ajankohtaisuuden vuoksi internetistä. Ruoanvalmistusohjeiden osalta vaikutteita haettiin internetistä, vanhemmista resepteistä ja italialaiseen ja ranskalaiseen ruokakulttuuriin liittyvistä kirjallisista teoksista, kuten keittokirjoista. Asiakkaita havainnoitiin kurssitilanteissa vuoden 2012 alusta samaisen vuoden syyskuulle asti, jonka jälkeen prosessi eteni aineiston analysoimiseen ja varsinaisen produktin tekemiseen. Uudistetut reseptit otettiin Kokassa käyttöön jo syyskuussa 2012, jonka jälkeen ne ovat pysyneet kurssivalikoimassa.

Opinnäytetyö on produkti, jossa vanhojen kurssikokonaisuuksien tutkimustapana käytettiin kvalitatiivista, eli laadullista tutkimusta. Laadullinen tutkimus pyrkii kuvaamaan todellista elämää ja paljastamaan uusia tosiasioita aiempien väittämien todentamisen sijaan. Kvalitatiiviselle tutkimukselle on ominaista aineiston kerääminen luonnollisissa tilanteissa, prosessin muovautuminen joustavasti projektin edetessä sekä kohdejoukon tarkoituksenmukainen valinta satunnaisotoksen sijaan. Tiedonkeruu voi tapahtua esimerkiksi teemahaastatteluin, osallistuvan havainnoinnin tai dokumenttien tarkastelun avulla. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 1997, 161, 164.)

Asiakkailta oli alun perin tarkoitus kerätä palautetta ja kommentteja avoimin haastatteluin tai lomakkein, mutta toimeksiantajan esittämän toiveen mukaisesti jouduttiin luopumaan asiakkaiden suullisista tai kirjallisista haastatteluista ennen kurssia, kurssitilanteissa tai sen jälkeen. Näin ollen tutkimusmenetelmäksi valikoitui osallistuva havainnointi kurssitilanteissa. Tämä saattoi heikentää opinnäytetyön tieteellistä uskottavuutta. Koska kyseessä on enemmän ravintola-alan ammattiosaamiseen perustuva kehittämisprojekti kuin asiakastytyväisyystutkimus, koin että projekti on mahdollista suorittaa loppuun myös ilman tarkasti dokumentoitua asiakaspalautetta. Opinnäytetyön metodeiksi muodostuivat siis osallistuva havainnointi sekä dokumenttien, kuten Royalin asiakirjojen ja vanhojen reseptien tarkastelu. Kilpailija-analyysiä ja muita taustatietoja varten hyödynnettiin pääasiassa internetiä.

## 5.2 Ruoanvalmistuskurssien havainnointi

Havainnoinnin avulla saadaan tietoa ihmisten toiminnasta ja tapahtumista, kyselyiden ja haastattelujen selvittäessä enemmänkin tutkittavien ajatuksia, tuntemuksia ja uskomuksia. Havainnoinnin avulla saadaan tietoa tilanteista, jotka ovat vaikeasti ennakoitavia ja nopeasti muuttuvia. Menetelmää voidaan tosin kritisoida siitä, että havainnoitsija osallistuu itse tilanteeseen, vaikuttaen siten mahdollisesti tapahtumien kulkuun. Havainnointi jaetaan osallistumisen asteen mukaan alalajeihin, systemaattiseen ja osallistuvaan havainnointiin. Systemaattisessa havainnoinnissa on tyypillistä tutkimustiedon jäsenelty kerääminen ja havainnoijan pysyminen toiminnan ulkopuolisena. Osallistuvan havainnoinnin ominaispiirteinä puolestaan pidetään tyypillisenä tutkijan osallistumista tutkittavaan toimintaan sekä luonnolliseen toimintaan mukautuvuutta. Toimintaan osallistumisen aste määrittelee osallistuvan havainnoinnin alalajit täydellisen osallistumisen ja osallistuvan havainnoinnin asteikolle. Täydellisessä osallistumisessa havainnoija toimii osana tutkittavaa ryhmää, kun taas osallistuva havainnoija suorittaa tutkimusta osittain ryhmän toimintaan osallistuen. (Hirsjärvi ym., 1997, 212–217.)

## 5.3 Havainnointitulokset

Tämän opinnäytetyön kohdalla havainnoijana toimivat opinnäytetyön tekijä sekä muut ruoanvalmistuskurssien vetäjät. Käytännössä havainnointi oli täydellisen ja osallistuvan havainnoinnin välimaastossa tapahtuvaa toimintaa, osallistumisen asteen vaihdellessa aina kurssikohtaisesti ryhmän oman aktiivisuuden mukaan. Havainnoinnin tavoitteena oli selvittää ruoanvalmistuskurssien aikana ilmeneviä yleisimpiä ja useimmin toistuvia ongelmakohtia, kuten esimerkiksi ajankäyttöä, reseptien toimivuutta käytännössä, sekä kurssien yleistä sujuvuutta. Käytännössä havainnoinnit kirjattiin aina kurssin jälkeen, sillä kurssin aikana siihen ei ollut kurssien luonteen takia mahdollisuutta. Tästä johtuen joitain havaintoja saattoi jäädä kirjaamatta. Havainnoinnissa huomioitiin niin asiakkaiden kuin kurssinvetäjänkin perspektiivi. Suosituimpien kurssien kohdalla havainnointi ja kehityskohteiden löytäminen oli ymmärrettävästi helpompaa kuin esimerkiksi venäläiseen keittiöön keskittyvän kurssin kohdalla, jota ei havainnointijakson aikana järjestetty kertakaan.

Kokan kurssivalikoima koostuu neljän tai viiden ruokalajin kokonaisuuksista, jotka on jaoteltu teemoittain. Teemoina ovat Italia, Ranska, Venäjä, vuodenaikojen mukaan vaihtuvat Helsinki-menut ja pientilamenut sekä sesongeittain tarjottavat rapumenu ja pikkujoulumenu. Italia-, Ranska- ja Venäjä-kurssit ovat kyseisten maiden ruokakulttuurin erikoispiirteitä esitteleviä ja kunnioittavia kursseja. Niiden pääpainona on esitellä kyseisten ruokakulttuurien ruoanvalmistustekniikoita ja ruokalajeja. Ruokalajit ovat helposti valmistettavissa ja reseptit yksinkertaisia ja ymmärrettäviä. Italialaiseen ja ranskalaiseen ruokaan keskittyvät kurssit ovat olleet jatkuvasti suosittuja, kun taas venäläisen ruoan kurssit eivät ole löytäneet asiakkaita. Pientilamenut sekä Helsinki-menu puolestaan esittelevät ravintola Nokassakin tarjottavia ruokalajeja ja ruoanlaittofilosofiaa. Ne noudattelevat ja mukailevat ravintola Nokan voimassa olevaa ruokalistaa sekä sesonkeja. Ruokalajit sisältävät samoja raaka-aineita kuin niitä vastaavat ravintolaannokset. Komponenttien määrä tosin on paljon pienempi, usein kolmesta neljään per annos. Tämä on välttämätöntä kurssien sujuvuuden varmistamiseksi.

Kaikista suosituimman, italialaiseen ruokaan keskittyvän kurssin (liite 3) kohdalla havaintokertoja kertyi melko paljon. Menu koostui viidestä ruokalajista. Alkuruoka oli antipastolajitelma. Väliruoka oli pinaattiravioleja ja parmesaanivaahtoa. Pääruoka puolestaan koostui grillatusta ja marsalakastikkeella glaseeratusta vasikan entrecotesta ja tryffeliöljyllä maustetuista gnoccheistä. Väliruokana toimi appelsiinin- ja sitruunanmehusta tehty granite. Jälkiruokana menussa oli vaniljapannacotta ja marinoidut marjat. Ruokalajien määrä oli havaintojen perusteella hyvä, ruoan kokonaismäärä tosin havaittiin liian suureksi. Menun alkuruoka antipasto miellettiin usein jopa liian helpoksi valmistaa. Lisäksi siihen käytettävät raaka-aineet tarvitsivat selvästi päivittämistä uudempiin, esimerkiksi mozzarellan ollessa jo niin tunnettu raaka-aine, ettei sillä juuri ole enää uutuudenviehätystä. Sama päti myös hyviin, mutta myös hieman inflaatiota kärsineisiin italialaisiin leikkeleisiin. Bruschetat olivat havaintojen perusteella hyvä lisäys antipastolautaseen. Tosin niiden rapeaksi paistaminen uunin grillivastuksen alla vaati paljon tarkkaavaisuutta. Väliruokana tarjoiltavien raviolien täyte miellettiin asiakkaiden toimesta työlääksi. Lisäksi havainnoinnin perusteella kastikkeena toimiva parmesaanivaahto oli hyvin miedon makuinen. Pääruoan kohdalla vasikan grillaamisesta koitunut katku oli usein epämiellyttävää asiakkaiden mielestä. Lisäksi asiakkailta jäivät usein syömättä entrecoten sisältämät sidoskudokset ja rasva. Pääruoan lisukkeena toimivat gnocchit koet-

tiin usein työläiksi valmistaa. Lisäksi lisääntyneen elintarviketietouden myötä myös tryfeliöljyn käyttö sai usein kritiikkiä. Marsalakastikkeen teko sen sijaan miellettiin mielenkiintoiseksi. Sitrusgranitan kohdalla havainnot osoittivat, että se on varsin toimiva ja helposti valmistettava tuote. Ainoastaan valmiin mehun käyttö granitan valmistuksessa oli hieman laadullisesti arveluttavaa. Jälkiruoka eli vaniljalla maustettu pannacotta oli havaintojen perusteella myös varsin toimiva resepti. Pannacottan lisukkeeksi tulevien tuoreiden ulkomaisten marjojen käyttö, etenkin keskellä talvea tosin oli laadullisesti arveluttavaa. Marjojen marinointiliemi puolestaan oli havaintojen perusteella oikein maistuva. Kaiken kaikkiaan kurssin tarjonta ja rakenne oli varsin onnistunut. Se vain kaipaa hieman päivitystä ja persoonallisuutta erottuakseen kilpailevista samantyyppisistä kursseista.

Kokan toiseksi suosituimmasta, eli ranskalaisiin ruokiin keskittyneestä kurssista (liite 3) havaintoja kertyi myös runsaasti. Menu koostui neljästä ruokalajista. Alkuruokana oli tartarpihvi ja dijonsinappi-vinaigrette. Väliruoaksi tehtiin sipulikeitto ja Gruyère-juustolla maustettuja leipäkrutonkeja. Pääruoka oli grillattua marmoroitunutta härän ulkofilettä, bearnaise- ja punaviinikastiketta ja pontneuf-perunoita. Aterian jälkiruokana toimivat köyhät ritarit, vaniljajäätelö ja vadelmamelba. Alkuruoan osalta tartarlihan veitsellä leikkaamisen työläisyys, varsinkin kun ryhmäkoko oli suurempi, oli varsin silmiinpistävää. Vinaigrette puolestaan miellettiin helposti valmistettavaksi. Sipulikeiton osalta havainnot kohdistuivat sipulien kuullottamisen pitkään aikaan ja helposti pohjaan palvuuteen. Krutonkien valmistus ja keiton gratinoiminen gruyere-juustolla puolestaan koettiin helpoksi. Ainoastaan leipäsiivun syöminen lusikalla koettiin hankalaksi. Pääruoan kohdalla lihan käsittely ja valmistaminen oli havaintojen perusteella asiakkaiden mielestä mielekäästä ja onnistunutta. Varsinkin kypsennystekniikoiden esittely koettiin mielenkiintoiseksi. Ainoastaan grillaamisesta aiheutunut käry oli osalle asiakkaista hieman liikaa. Pääruoan kastikkeiden kohdalla punaviinikastikkeen valmistus koettiin helpoksi, lihaliemen korvaamisen mahdollisuutta teollisilla versioilla tosin tiedusteltiin varsin usein. Bearnaise-kastikkeen kohdalla valmistusta usein ariteltiin melko paljon, mutta onnistumisen tunteet olivat sitten sitäkin suurempia. Pontneuf eli ranskanperunoiden valmistus koettiin työläiseksi ja monimutkaiseksi. Lopputulos jäikin kattilassa uppopaistamalla usein hankalasti hallittavaksi ja vaisuksi. Jälkiruoan kohdalla pakastetun pullapitkon käyttö ei ollut laadullisesti aina paras vaihtoehto, pullan murentuessa jo kanan-

munissa pyöriteltäessä. Vaniljajäätelön tekoa aristeltiin samalla tavalla kuin bearnaisekastikkeen tekoakin. Lopputulos tosin ihastutti monia. Vadelmakastikkeen teon helpous oli myös monille asiakkaille mieleen. Havaintojen perusteella suurimmiksi muutokset nousivat alkuruoan tartar ja pääruoan liian monet komponentit, joiden valmistus vaati liikaa vaivaa. Muuten menussa oli paljon hyviä elementtejä, kuten kastikkeet ja lihan käsittely ja valmistus.

Havaintokokemuksia kertyi myös Helsinki-menun (liite 3) osalta. Kurssin ruokalajeja oli neljä. Alkuruokana oli annos hiillostetusta ja marinoidusta särjestä paahdetun kukkakaalin ja tillin kanssa. Väliruoka puolestaan oli punajuurikeittoa ja vuohenjuustomoussea. Pääruoaksi tehtiin paistettua sorsanrintaa, vadelmakastiketta ja kurpitsapyreetä. Jälkiruokana oli Verlados-omenaliköörillä maustettua uuniomenamoussea ja toffee-kardemummajäätelöä. Näitä kursseja oli selkeästi edellä kuvattuja kursseja harvemmin. Helsinki-menun ollessa ravintolassa tarjolla, menukokonaisuutta mahdollisimman paljon vastaava ruokaohjeistus oli suurilta osin jo valmiina. Kurssin sujumuuden varmistamiseksi reseptit täytyi vain selkeyttää käsittämään ainoastaan annoksen keskeisimmät komponentit. Tämä tarkoittaa noin kolmea komponenttia annosta kohden. Alkuruokana tarjottu hiillostettu ja marinoitu särki ei havaintojen mukaan sellaisenaan oikein sopinut ruoanvalmistuskurssille, sillä kalan marinoituaika ei yksinkertaisesti riittänyt kalan sisältämien ruotojen pehmentämiseen. Toisin sanoen kalaa oli epämiellyttävä syödä. Särjen huonon saatavuuden vuoksi alkuruoan kalana tarjottiinkin usein jotain toista kalaa. Alkuruoan lisukkeena tarjotut paahdettu kukkakaali ja etikkaliemellä marinoidut kurkut puolestaan olivat helppoja valmistaa. Välikeitto, eli punajuurikeitto, miellettiin sekini havaintojen perusteella onnistuneeksi ruokalajiksi. Se oli maukas ja helppo valmistaa. Lisukkeena tarjottu vuohenjuustomousse oli myös asiakkaiden mieleen varsin yksinkertaisen valmistustapansa ansiosta. Menun pääruokana valmistettu sorsa-annos koettiin monien asiakkaiden osalta hyväksi kokonaisuudeksi. Etenkin kokonaisen sorsan käsitteleminen rintafileiksi ja koiviksi koettiin mielenkiintoiseksi ja uudeksi asiaksi. Lisukkeena ollut vadelmalla maustettu punaviinikastike oli mielikuvaltaan vaikeasti valmistettava, mutta asiakkaat yllättyivätkin usein positiivisesti sen helppoudesta ja mausta. Paahdettu kurpitsapyree sai myös kehuja helposta valmistettavuudestaan ja mausta. Ainoastaan kahden samalla kurssilla soseutettavan pyreen, punajuuren ja kurpitsan, ajoittaminen yhdellä tehosekoittimella oli hieman hankalaa. Jälkiruoka oli kurs-

sin ruokalajeista teknisesti haastavin. Lisäksi siinä oli eniten komponentteja. Uuniomenamoussin valmistaminen koettiin usein asiakkaiden toimesta melko monimutkaiseksi. Kardemummajäätelö puolestaan koettiin helpoksi valmistaa. Yhdessä uuniomenamoussin keltuaispohjan kanssa kurssille tuli yhteensä kaksi vesihauteessa kypsennettävää tuotetta. Nämä luonnollisesti veivät suuren osan kurssiajasta. Lisäksi jälkiruoassa oli vielä kaksi komponenttia, toffeeraita ja karamellisoidut omenat. Yhdessä muiden komponenttien kanssa jälkiruoan valmistamisesta tuli liian paljon aikaa vievä. Särki ja jälkiruoka muodostuivatkin tämän kurssikokonaisuuden murheenkryyneiksi.

Syksyn 2012 aikana kurssivalikoimassa oli sesonkituotteena rapumenu (liite 3), jossa pääpaino oli kotimaisten rapujen käsittelyssä. Menu koostui kolmesta ruokalajista. Alkuruoaksi valmistettiin jokirapuja. Pääruoka oli sorsaa kahdella tapaa ja kermaista sorsakastiketta. Jälkiruokana toimi omenoista tehty tarte tatin ja kanelijäätelö. Näitä kursseja järjestettiin muutama. Menun alkuruoka miellettiin asiakkaiden toimesta uutuusarvoaan jännittäväksi toiminnaksi. Toki mukana oli niitäkin, joille rapujen käsittely oli tuttua. Alkuruoan lisukkeet olivat, tillisilppua lukuun ottamatta, kaikki valmiita tuotteita ja sellaisenaan hyviksi havaittuja. Pääruoan sorsa ja sen käsittely kokonaisuudesta fileiksi ja koiviksi koettiin mielenkiintoiseksi, joskin hieman aikaa vieväksi. Koipien kypsentäminen mureaksi asti ei onnistunut kurssin aikataulun puitteissa. Kastike puolestaan miellettiin helpoksi valmistaa ja maukkaaksi. Jälkiruokana tarjotun omena tartin valmistus isona piirakkana oli hieman hankalaa ja se myös paistui uunissa epätasaisesti. Kanelijäätelö, joka ei sisältänyt keltuaisia, sen sijaan oli havaintojen perusteella helppo valmistaa. Asiakkaat myös mieltyivät sen raikkaaseen makuun.

Havainnointijakson aikana havaintoja kertyi myös silloin voimassa olleesta Pientilamenusta (liite 3). Menu koostui neljästä ruokalajista. Alkuruoka oli maa-artistokkamoussia ja herkkutatteja. Pääruokana tehtiin paistettua poron sisäpaistia, puikulavoita ja tummaa lakritsikastiketta. Seuraavaksi tarjottiin juustot ja jälkiruoka oli sama jälkiruoka kuin Helsinki-menussa. Kolme ruokalajia siis valmistettiin kurssin aikana itse, juustojen ollessa luonnollisesti jo valmiita. Alkuruoka koostui pannulla paistetuista herkkutateista ja maa-artistokasta tehdystä moussesta. Tattien paistaminen ja käsittely oli monille uutta, etenkin ulkomaalaisten asiakkaiden keskuudessa. Samoin maa-artistokan käsittely oli monille uutta. Moussin koostumus herätti usein ihmetystä, olihan kyseessä

enemmänkin pyree kuin mousse. Muuten annoksen mausta pidettiin. Menun pääruoka, poronvasan sisäpaisti, koettiin maukkaaksi. Lihan käsittelyyn, maustamiseen ja paistamiseen keskittyvät tekniikat ja työtavat herättivät myös paljon mielenkiintoa. Perinteiseen punaviinikastikkeeseen pohjautuva lakritsikastike ihmetytti alkuun monia, mutta makuyhdistelmä löysi kyllä paljon kannattajia. Puikulavoi ei liiemmin herättänyt tunteita puolesta eikä vastaan. Pääruoan jälkeen tarjotut kotimaiset juustot olivat varsinkin ulkomaisille asiakkaille elämys. Jälkiruoka ”Uuniomenaa” noudatti Helsinki-menun jälkiruonan reseptiikkaa.

Havainnot osoittivat osaltaan Kokan asiakkaiden laajan kirjon. Asiakkaiden koostuessa suurimmalta osin yritysasiakkaista, ovat kurseille osallistuvien taustat hyvin erilaisia. Osa harrasti ruoanlaittoa hyvin aktiivisesti ja toisille taas sipulin leikkaaminenkin tuotti suuria vaikeuksia. Reseptien uudistamista helpottavan keskimääräisen asiakkaan profiilia oli siten vaikea luoda. Muutamia lainalaisuuksia kuitenkin ilmeni kautta linjan. Havainnointien perusteella lähes kaikilla kursseilla asiakkaat kokivat mieluisimmiksi ruokalajeiksi sellaiset, jotka olivat helpoimpia ja yksinkertaisimpia valmistaa. Arjen kiireistä kärsivät asiakkaat arvostivat reseptien helppoutta ja nopeutta. Lisäksi reseptien sovellettavuus ja valmiiden tuotteiden säilyvyyttä koskevat neuvot koettiin usein mieluisiksi. Liian monimutkaiset ja paljon raaka-aineita sisältävät reseptit puolestaan vain hämmensivät usein asiakkaita. Toisaalta asiakkaat arvostivat myös tekniikoita, reseptejä ja raaka-aineita, joilla oli heille uutuusarvoa. Esimerkiksi kokonaisen sorsan käsittely, lihan ja riistan valmistus olivat monille mieluisaa. Lisäksi kokonaisten kalojen käsittely ja valmistus herätti kysymyksiä ja mielenkiintoa. Ruoanvalmistuskurssien suosituimpia annoksia olivat annokset, joissa asiakkaat pääsivät yllättämään itsensä positiivisesti. Ruoakailun jälkeen yleisimmät kommentit olivatkin ”Tehtiinkö me oikeasti itse näin hyvää ruokaa?” ja ”Taisit vaihtaa ne meidän tekemät ruoat toisiin”.

Opetuksellisesta näkökulmasta parhaisiin lopputuloksiin päästiin havaintojen perusteella, kun kurssilla valmistettu menu ensin esiteltiin kokonaisuudessaan, jonka jälkeen vielä ennen ruoanvalmistusta kerrattiin kaikkien erillisten ruokalajien yksittäiset tärkeät työvaiheet. Kokonaisuuden avaaminen pienempiin käsiteltäviin yksiköihin antoi asiakkaille selvästi paremman käsityksen kurssista, kuin pelkkä nopea alustus ennen kurssin aloittamista. Kokonaisuuksien, kuin myös tarkkojen yksityiskohtien selvittäminen oli-

vat, kuten tietoperustassa selvitettiin, opetuksellisesti tärkeitä tekijöitä. Ohjaamisessa saatiin myös aikaiseksi avointa dialogia. Asiakkailta olikin usein valmiiksi mietittyjä ongelmia ruokaan liittyviä kokemuksia ja kysymyksiä, joihin he halusivat selvennystä.

## 6 Ruokaohjeiden ja toimintaohjeistuksen kuvaus

Ongelmana työpaikallani on ollut se, että ruoanvalmistuskurssin vetäjiä ei ole ollut lisäksi kuin kaksi muuta henkilöä. Välillä onkin vastaan tullut haastavia tilanteita, jolloin kurssinvetäjistä on ollut pulaa. Tästä ongelmasta nousi esiin ajatus eräänlaisen toimintaohjeen laatimisesta. Toimintaohjeistuksen avulla kurssikeittiö Kokan liiketoimintaa saataisiin tasalaatuisemmaksi, jolloin erot koetun laadun tasolla tasoittuvat. Samoin toimintatapojen ylläpito helpottuu, kun ne suoritetaan samalla tavalla. Lisäksi toimintaohjeistus toimii ongelmatilanteissa tarkastusmateriaalina. Siitä olisi siis hyötyä etenkin työntekijöille, jotka eivät ole aikaisemmin tai usein ohjanneet kurseja Kokassa. Toimintaohjeistuksen ei kuitenkaan ole tarkoitus olla tiukasti tekemistä ohjaava käsikirja, vaan työntekijän tilannetaju nousee aina ohjeistuksen edelle. Ruoanvalmistuskurssien asiakaskunnan ollessa hyvin erilaista lähtökohdista, on hyvin tärkeä pystyä mukauttamaan ohjausta.

Opinnäytetyön produktiosuuden muodostavat ruoanvalmistuskurssit koskevat ruokaohjeet (liite 1) sekä kurssilla huomioitavia asioita ja toimintaa kurssien aikana käsittelevä toimintaohjeistus sekä kurssikohtaiset raaka-ainelistat (liite 2). Toimintaohjeistuksen tulee sisällöltään olla helposti luettava ja seurattava. Se sisältää ruoanvalmistuskurssilla huomioitavia seikkoja ja toimintaa luettelevia tietoja sekä prosessikuvauksen ruoanvalmistuskurssin kulusta. Opinnäytetyön produktiossa, eli menu resepteineen ja manuaali ovat heti käytettävissä kurssien vetämisen apuna. Lisäksi nyt suunnitellun manuaalin toiminta käytännössä ja sen jatkokehittäminen jää mahdolliseksi kehityskohteeksi.

Reseptit on laadittu tietoperustassa käsitellyn oppimista, ruokalistasuunnittelua ja trendejä koskevan muodostetun tiedon pohjalta, sekä hyödyntäen aikaisempia reseptejä. Myös kurssikeittiö Kokka on konkreettisenä tilana huomioitu uusia ruokaohjeita suunniteltaessa. Tärkeää on ruokalajien sujuvaa valmistettavuus. Oppimista käsittävän tietoperustan pohjalta ruokaohjeet pyrittiin selkeyttämään mahdollisimman selkeäksi ja helposti ymmärrettäväksi, pitäen mielessä oppimista ja aikuisoppijoita koskevat lainalaisuudet. Trendeihin tutustumalla saatiin selkeytettyä tulevia ruokatuotantoon vaikuttavia tyyliuuntia. Kilpailijoita analysoimalla pystyttiin määrittelemään Kokan asemaa ruoanvalmistuskurssit tarjoavien yritysten joukossa. Ruokalistasuunnittelua koskevan tieto-

perustaosion perusteella itse ruokaohjeita koskevaa tietoa ja huomioitavia seikkoja saatiin kartoitettua. Näiden tekijöiden pohjalta valmistuivat uudet menukokonaisuudet sekä toimintamanuaali uusille kurssien vetäjille, ja miksei myös kokeneemmille kurssien vetäjille referenssimateriaaliksi.

Tuotekehitysprosessin alkuvaiheessa asiakaspalautteen puuttuessa suurimman painoarvon ruokaohjeiden uusimisen apuvälineinä saivat havainnoinnista saatu informaatio ja trendien tulkinnat. Kurssivalikoiman supistaminen oli eräänä tärkeänä tavoitteena produktia suunnitellessa. Esimerkiksi oli selvää, että heikosti asiakkaita kiinnostanut venäläiseen ruokaan keskittynyt kurssi poistettaisiin kurssivalikoimasta.

## 6.1 Italia-menu

Italialaisen menun uudistamisessa haluttiin säilyttää kurssin rakenne, eli viiden ruokalajin kokonaisuus, koska se toimi havaintojen perusteella hyvin (liite1). Alkuruokaan haluttiin päivitystä, joten raaka-aineisiin ja valmistusmenetelmiin haettiin uudistusta. Bruschetta säilytettiin uudella ruokalistalla, sienet vain vaihdettiin kotimaiseen Kolatun vuohenjuustoon, marinoitujen tomaattien säilyessä bruschetan makuparina. Myös leikkelet olivat toimiva osa vanhassa menussa, joten ne haluttiin pitää. Niidenkin kohdalla raaka-aineet vaihdettiin kotimaisiin ilmakeivattuihin Benjamin tilan kinkkuun ja Bovikin kyyttöön. Uusina tuotteina alkuruokalajitelmaan tulivat grillatut ja marinoidut kasvikset: kotimainen portobello-sieni, kesäkurpitsa ja paprika. Näiden tarkoituksena on tuoda alkuruokalautaseen erilaisia koostumuksia sekä valmistustapoja. Helppona ja yksinkertaisena lisänä annoksessa säilyivät myös marinoidut oliivit. Kokan tilarajoitukset huomioon ottaen kaikki antipastolajitelman komponentit on mahdollista valmistaa yhdellä työpisteellä, uunin grillivastuksella ja parilapannulla. Lisäksi raaka-aineita vaihtamalla samoilla tekniikoilla on mahdollista varioida ruokalajeja melkoisesti.

Pastaruoan osalta pastan muoto, eli ravioli, koettiin edelleen sopivaksi. Ainoastaan täyte ja kastike haluttiin päivittää. Täyte vaihtuikin runsammaksi tattitäytteeksi. Mascarponeella ja parmesaanilla täytteeseen saatiin sopivan täyteläinen ja runsas maku. Raviolien kastikkeeksi valikoitui helposti valmistettava salviavoi, jossa oli tarpeeksi makua itsessään, samalla raviolin makua tukien.

Pääruoaksi paljon sidoskudosta sisältävän vasikan entrecotèn tilalle valikoitui kokonai-  
sesta kotimaisesta Viskilän tilan kukosta valmistettu ruokalaji. Kokonaisen kukon käsit-  
tely rintafileiksi, koiviksi ja rangasta tehtäväksi liemeksi toimi pohjana annokselle. Mie-  
lenkiinto kokonaisen linnun käsittelyä kohtaan oli jo havaittu aikaisemmillä Helsinki-  
Menu -kursseilla. Uutuusarvoa ehkä hieman arkisena pidetylle kanalle haettiin lisäämällä  
kotimainen laadukas raaka-aine ja uusia valmistusmenetelmiä. Koivet käsitellään kurssin  
aikana luuttomiksi ja sen jälkeen kypsennetään kelmuun käärittynä matalassa lämpöti-  
lassa kypsiksi, myös rintafileet kypsennetään matalassa lämpötilassa ja ennen tarjoilua  
ne ruskistaan paistinpannulla. Kukon rangoista keitetty kanaliemi toimii pohjana pää-  
lisäkkeen eli polentan valmistuksessa. Näin saadaan koko kukko hyödynnettyä. Polenta  
valikoitui lisukkeeksi maukkautensa ja helpon valmistustapansa takia. Pääruoan kastike  
haluttiin pitää raikkaana ja myös yksinkertaisena. Pitkään keitetty tomaattikastike olisi  
vienyt liikaa aikaa ja se olisi myös ollut hieman liian tavanomainen. Kastikkeesta kui-  
tenkin haluttiin tomaattinen, joten annoksessa päädyttiin basilikalla maustettuun tuore-  
tomaattikastikkeeseen.

Suunraikastajana jo aiemmalla menulla ollut granite pysyi myös uudella menulla. Mauk-  
si vaihdettiin italialainen katkero Campari ja tuorepuristettu sitrushedelmä verigreippi.  
Tämä drinkistä inspiraationsa saanut granite havaittiin jo testausvaiheessa toimivaksi  
yhdistelmäksi. Amaretolla maustettu tiramisu valikoitui jälkiruoaksi valmistusprosessin-  
sa riittävän yksinkertaisuuden ja myös maukkautensa perusteella. Ruokalaji itsessään on  
todella tunnettu, mutta sen tekoon haettiin hieman modernia otetta reseptiä muokkaam-  
alla. Kokonaisuutena kurssiin haluttiin sisällyttää selkeästi italialaisia raaka-aineita  
tuomaan tuntua italiasta ruokakulttuurista. Lisäksi joukkoon otettiin uusia ja laadukkaita  
kotimaisia raaka-aineita, jotka ovat enemmän ravintola Nokan liikeidean mukaisia. Näin  
kurssi erottuu muista samantyyillisistä kursseista paremmin.

## 6.2 Ranska-menu

Ranskalaisiin ruokiin keskittyvään kurssin rakenne pysyi myös ennallaan neljässä ruokalajissa (liite 1). Ruokalajit kokivat osin melko suuren muutoksen. Alkuruoan työlääksi koettu tartarpihvi muutettiin uppomunaksi a la benedict. Tähän annokseen sisältyivät aiemmassa kurssissa ihastusta herättänyt hollandaise-kastike sekä kotimaiset luomukananmunat, Benjamin ilmakeivattu kinkku ja ravintolassa leivotusta leivästä paistetut krutongit. Ruokalaji on tarpeeksi yksinkertainen, mutta valmistustekniikoidensa ansiosta riittävän mielenkiintoinen. Välihuoaksi sipulikeiton tilalle vaihtui kotimaisesta hauesta ja maa-artisokasta valmistettu annos. Hauen ollessa arvostettu raaka-aine myös Ranskassa, se oli helppo valinta osaksi menuta. Hauesta valmistettu murekemassa jatkaa yksinkertaisten, mutta herkullisten reseptien linjaa. Sama pätee maa-artisokkakeittoon. Molemmissa raaka-aineet maistuvat juuri itseltään. Lisäksi keittoon lopussa lisättävä samppanja tuo annokseen vielä lisää kuohkeutta ja juhlavuutta.

Pääruokaan haluttiin lisää suoraviivaisuutta. Aiemman menun kohdalla pääruoassa oli liikaa työvaiheita, joskin maut olivat suurimmilta osin kunnossa. Tästä johtuen pääraaka-aine pidettiin ennallaan, marmoripihvinä. Valmistustapa tosin vaihdettiin grillaamisesta paistamiseen. Lisukkeeksi pontneuf-perunoiden tilalle vaihdettiin paljon yksinkertaisempi ja varmemmin valmistettavissa oleva duschesseperuna. Toiseksi lisukkeeksi muutettiin kahden kastikkeen tilalle variaatio burgundinpadasta. Kyseisessä versiossa naudanliha jätettiin pois, sillä sitä oli jo pääraaka-aineena. Sen sijaan pataan käytettiin tatteja ja savukylkiä, jotka antavat sille täyteläisen maun. Padan hienoutena on myös kastikkeen valmistuminen siinä samassa.

Entisen menun jälkiruoka tarte tatin oli ehdoton klassikko, jonka teossa oli kuitenkin omat hankaluutensa. Tämän takia uudeksi jälkiruoksi haluttiin vaihtaa mahdollisimman klassinen ranskalainen jälkiruoka, joka olisi helpompi valmistaa kurssin aikana. Valinta osui creme bruleeseen, joka kyseisellä reseptillä on todella vaivaton valmistaa. Lisäksi lisukkeeksi vaihdettiin vaniljajäätelöä vähemmän valmistusvaiheita sisältävä vadelmasorbet.

### 6.3 Pientilamenu

Pientilakurssin sisältö suunniteltiin vastaamaan syksyn ja sydäntalven aikaa (liite 1). Siinä päivitettiin entisen pientilamenun pohjalta uudet ruokalajit. Alkuruoan blineihin käytettiin Vääksyn myllyn vehnäjauhoja, Nokian panimon vehnäolutta ja kotimaista muikunmätää. Blineissä yhdistyy monta tekijää, joiden takia ne soveltuvat hyvin valmistettavaksi juuri Kokassa. Taikina on yksinkertainen ja nopea valmistaa, samoin lisukkeet. Lisäksi annoksessa on paljon perinteitä. Tärkeä seikka on myös se, ettei blinien paistaminen vie kuin yhden induktiolevytason. Välikeitossa käytettiin loppusyksyn sesonkiin ajoittuvaa maa-artistokkaa Elimäeltä ja kotimaista herkkutattia. Kermaisen sosekeiton valmistus ja resepti on nopea ja yksinkertainen ja lisäksi se on helposti muunneltavissa, vain juuresta vaihtamalla. Sienten käsittelystä ja paistamisesta heräsi havaintojen perusteella jonkin verran kysymyksiä, joten kotimaisten sienten käyttö oli varsin perusteltua. Sosekeiton tekeminen ei myöskään vie kuin yhden induktiotason ja tatit paistuu yhdellä pannulla.

Pääruokana tarjottava sällalainen poron sisäpaisti on myös samaan aikaan ravintola Nokan ruokalistalla, joten se oli logistisesti luonteva ratkaisu pääruoaksi. Lisäksi siinä yhdistyy hienolla tavalla laadukas raaka-aine ja paikallisuus. Sisäpaisti on lihana helposti ja nopeasti paistettavissa. Samalla asiakkaat oppivat heitä aina kiinnostavaa lihan käsittelyä, maustamista ja paistamista. Lisukkeena poron kanssa tehdään Lapin puikulaperunasta perinteinen lohturuoka perunapyree. Tässä muodossa jauhoinen puikula pääsee parhaiten oikeuksiinsa ja on kurssin aikataulun puitteissa valmistettavissa. Kastikkeeksi annokseen valittiin punaviinikastikepohjainen karpalokastike. Ruoanvalmistuskurssien yksi eniten mielenkiintoa herättäneistä resepteistä on punaviinikastikkeen valmistus, joten oli luonnollista ottaa se mukaan myös tälle kurssille. Pientilayhteistyötä tuodaan mukaan maustamalla kastike Viini Verlan karpalomehulla. Jälkiruoka, suklaafondant ja kahvijäätelö, edustaa yhteistyötä ravintola Nokan kanssa samassa makasiinirakennuksessa sijaitsevaa Johan & Nyström -kahvipaahdimon kanssa. Keltuaisella kypsennettävä jäätelö maustetaan heidän kahvipavuillaan. Jäätelön teko osoittautui havainnoinnissa asiakkaille mieluisaksi, joten se sisällytettiin tähän kurssiin. Annos sisältää lisäksi perinteisen pehmeän suklaaleivoksen, suklaafondantin, joka voidaan laskea jälkiruokien klassikoihin. Se on kurssiin soveltuva valmistustekniikkansa mutkattomuuden vuoksi. Jää-

telöpohjan kypsennys ja suklaafondant-taikinan teko onnistuu vesihauteen ja sekoitus-kulhojen avulla. Suklaafondantit luonnollisesti paistetaan uunissa.

#### 6.4 Kalankäsittelykurssi

Havaintojakson aikana havaittiin, että kalan käsittely- ja valmistusmenetelmät herättivät erityistä mielenkiintoa asiakkaissa. Tämän havainnon pohjalta suunniteltiin Kokan liikeideaan soveltuva, kotimaisia kaloja mahdollisimman monipuolisesti eri valmistusmenetelmien kautta esittelevä kurssikokonaisuus (liite 3). Tämän neljän ruokalajin kokonaisuuden pääpaino, eli kaksi ensimmäistä ruokalajia, sisältää ruokalajeja siasta, silakasta, lohesta, hauesta ja kuhasta. Kokonaisen kalan käsittelyn ohjaamisen viedessä suurimman osan kurssiajasta on reseptit suunniteltu yksinkertaisiksi ja nopeasti valmistuviksi. Kalan käsittelyn ollessa tunnetusti sotkuista toimintaa, tulee keittiö organisoida niin, että kaikki kokonaiset kalat käsitellään aluksi fileiksi ja ruodottomaksi samassa työpisteessä. Tämän jälkeen ne jatkojalostetaan omissa työpisteissä valmiiksi ruokalajeiksi. Ensimmäiseen ruokalajiin valmistetaan pieniä yksittäisiä annoksia hieman tapaskulttuurin mukaisesti. Siika graavataan nopeasti ja sen makupariksi yhdistetään soseutusta perunasta valmistettuja, pannulla paistettuja pieniä perunaohukaisia. Kotimaista kalanjatkojalostustaitoa kurssilla edustaa Piipanojan kylmäsavusilakka. Siitä valmistetaan nopeasti valmistuva tartar. Etikkainen marinoitu punasipuli toimii rasvaisen tartarin keventävänä vastakohtana. Lohesta valmistetaan voitaikinan, ohran, kananmunan, sipulin ja tillin kanssa lämmin piirakka. Kastikkeena ja kostuttajana piirakan seuraksi valmistetaan voisula maustettuna tillillä. Hauesta uppopaistetaan perunalla ja sitruunalla maustettuja kuohkeita pyöryköitä. Näiden lisukkeeksi tehdään piparjuurella maustettuja uunissa paahdettuja punajuuria. Alkuruokalajitelma sisältää siis kattavasti eri valmistusmenetelmiä, makuja ja rakenteita. Keittiön varustustaso on myös hyvin tasaisesti käytössä.

Pääruoka, eli paperikääröön kääritty haudutettu kuha ”papillote”, on valmistusmenetelmänä hyvin Kokkaan soveltuva. Käärön sisään tulevat kaikki ainekset, eli sen voi tehdä hauduttamista vaille valmiiksi hyvissä ajoin. Haudutetussa käärössä ruoka myös säilyy lämpimänä asiakkaalle asti. Lisukkeena valmistetaan muhennettua maa-artistokkaa. Hyvin haudutetun kalan kanssa sopiva maa-artistokka on reseptinä riittävän

yksinkertainen, mutta samalla maukas, eikä sen tekoon tarvita kuin yksi kattila. Se tarjoillaan erillisestä astiasta kuhan lisukkeena.

Kalaruokien jälkeen seuraa valikoima kotimaisia juustoja. Juustot ovat aina pientuottajien kuten Mouhijärven herkkujuustolan tai Peltolan juustolan juustoja. Juustojen ollessa luonnollisesti jo valmiita, niiden seuraksi tehdään tyrniporkkanahillo. Trendejä tutkimalla havaittiin kiinnostuksen säilömismenetelmiä kohtaan olevan nousussa, joten kurssilta mukaan viemiseksi jaettava itse tehty hillo tuntui sopivalta ja toteuttamiskelpoiselta idealta. Jälkiruoaksi muuten melko kevyelle menulle sopii tarte tatin ja vaniljajäätelö. Havaintojen perusteella ison piirakan paistaminen oli hieman hankalaa, joten sitä muokattiin paremmin kurssille sopivaksi. Piirakoista tehtiin annoskokoisia pienten muottien avulla, näin ne saatiin rapeammiksi ja helpommiksi lautaselle annosteltaviksi. Tarte tatin soveltuu kuitenkin erinomaisesti kurssille, sillä yksinkertaisen reseptin valmistamisessa tekovaiheita, jotka tulee neuvoa tarkasti. Lisäksi toinen uuneista on lohi-piirakan takia jo paistolämpötilassa, joten piirakka on helppo kypsentää siinä. Vaniljajäätelön valmistus oli jo havaintojen perusteella suosittua, joten se soveltoi tässäkin tapauksessa tatinin kanssa valmistettavaksi. Jälkiruoan molemmat komponentit ovat myös helposti sovellettavissa makua antavia raaka-aineita vaihtamalla.

Valmistuneiden ruokalistojen lisäksi kursseihin valmistautumista helpottamaan suunniteltiin Excel-taulukkopohjaiset kurssikokonaisuuskohtaiset raaka-ainelistat, ”misalistat”. Nämä listat sisältävät kaikki yksittäisen kurssin toteuttamiseen tarvittavat raaka-aineet selkeästi ruokalajeihin ja tarvittaviin määriin jaoteltuna. Näiden listojen avulla on helpompi tarkistaa hyvissä ajoin ennen kurssin alkua, että kaikki tarvittavat raaka-aineet on tilattu ravintolaan tai jo valmiiksi käytettävissä. Lista toimii myös muistilistana kerätessä raaka-aineita varastoista kurssia varten.

## 6.5 Toimintaohjeistus

Havainnoissa ja erityisesti ensimmäisiä ruoanvalmistuskursseja ohjattaessa heräsi paljon kysymyksiä siitä, miten ruoanvalmistuskursseilla olisi parasta toimia. Tämä vaati paljon niin sanotun hiljaisen tiedon tiedustelemista työkavereilta. Tästä havainnosta heräsi ajatus toimintaohjeistuksen laatimiseen tulevien ruoanvalmistuskurssien ohjaajien työtä helpottamaan, varsinkin perehdytysvaiheessa. Toimintaohjeistus laadittiin alkuvuodesta 2013. Kurssien ohjaamista ja niihin valmistautumista helpottamaan luotu toimintaohjeistus sisältää koko kurssikeittiöprosessin vaiheet sen alusta loppuun (liite 2). Sisältöön on pyritty valikoimaan sellaisia tekijöitä, jotka eniten vaikuttavat ruoanvalmistuskurssien koettuun laatuun. Toimintaohjeistuksen alussa käsitellään toimintaa ennen kurssia sekä kurssien esivalmisteluvaiheet. Seuraavaksi käsitellään toimintaa ruoanvalmistuskurssin aikana, jonka jälkeen esitellään ruokien esillelaitossa huomioitavat seikat ja toiminta kurssin lopussa. Lopuksi esitellään vielä asiakkaiden ohjauksessa erityisesti huomioitavia seikkoja.

Muodoltaan toimintaohjeistus on tarkoituksella jätetty helposti silmäiltäväksi ja siinä on käytetty ammattikieltä. Näin siitä on kiireenkin keskellä helppo tarkastella nopeasti tarvittavia yksityiskohtaisia seikkoja. Toimintaohjeistus on ruoanvalmistuskurssien keskenään hyvin erilaisten rakenteiden ja asiakasryhmien erilaisten rakenteiden takia jätetty yleisellä tasolla olevaksi. Esimerkiksi kurssikohtaisiin resepteihin ja yksittäisiin työvaiheisiin siinä ei ole puututtu. Näin toimintaohjeistus edesauttaa liikeidean mukaista liiketoimintaa parhaiten.

## 7 Pohdinta

Kokopäiväisen työskentelyn ohessa valmistellun opinnäytetyön aikataulu ja työn valmistuminen venyivät alkuperäisestä suunnitelmista yli vuodella. Toisaalta siitä oli myös hyötyä opinnäytetyön kannalta, sillä erityisesti marras-joulukuussa 2012 ohjatut yli 20 kurssia kerryttivät materiaalia osallistuvaan havainnointiin ja samalla ne myös osoittivat uusien nyt suunniteltujen menukokonaisuuksien toimivuuden käytännössä asiakkaiden parissa. Opinnäytetyön teko on myös opettanut paljon itsenäisestä prosessin teosta ja hallitsemisesta. Lisäksi tietoperustaa kootessani olen myös löytänyt, varsinkin oppimista ja ohjaamista koskevasta osiosta, paljon ammennettavaa työhöni kurssien ohjaajana.

Kilpailija-analyysin perusteella voidaan todeta, että kilpailua ruoanvalmistuskurssien joukossa on paljon. Kurssivalikoimat ydin- ja marginaalikelkkojen kesken ovat myös hyvin samanlaiset. Erottuakseen kilpailijoistaan Kokassa täytyykin innovoida ja toteuttaa kilpailijoiden tarjonnasta poikkeavaa liiketoimintaa. Ravintola Nokan vahvuuksiin kuuluu näkyvästi esillä oleva yhteistyö pientuottajien kanssa. Tämän yhteistyön esille tuominen voimakkaammin myös ruoanvalmistuskursseilla olisi Kokalle mahdollinen vahvuus ja erottautumiskeino kilpailijoista. Näiden yhteistyön tuloksena hankittujen raaka-aineiden ja tuotteiden tulisikin olla entistä näkyvämmällä paikalla myös Kokan kurssivalikoimassa. Raaka-aineiden ainutlaatuisuudella sekä tuottajien roolia korostamalla olisi myös helpompi erottua kilpailijoista. Tämä voisi toteutua esimerkiksi pientuottajien kanssa yhteistyössä suunniteltuina menuina, joiden pääpaino olisi kunkin tuottajan omilla raaka-aineilla. Lisäksi eräs mielenkiintoinen yhteistyö voisi olla ravintola Nokan naapurissa sijaitsevan kahvipaahdimo Johan & Nyströmin kanssa suunniteltu ruoan ja juoman yhdistävä menu. Yhteistyö hyödyttäisi todennäköisesti kaikkia osapuolia.

Opinnäytetyön tekemisen aikana esiin on noussut myös lukuisia kehittämis- ja jatko-hankeideoita. Kurssien ohjaaminen poikkeaa varsin merkittävästi perinteisestä ravintolakokin toimesta. Voisikin olla hyödyllistä järjestää ohjaajille myös kouluttajakoulutusta. Näin ohjaajat voisivat oppia lisää kouluttamisesta ja ohjaamisesta. Yksittäisen kurssin ollessa ajallisesti varsin rajallinen, olisi käytettävissä oleva aika saatava mahdollisimman tehokkaasti hyödynnettyä. Tehokkaat, mielenkiintoiset ja hyvin ohjatut kurssit lisääisivät

asiakkaiden tyytyväisyyttä, mikä puolestaan voisi lisätä kurssien kysyntää ja sitä kautta myös ravintolan liikevaihtoa.

Ravintola Nokassa toimivan pientilatuotteita myyvän puodin innoittamana olisi syytä myös kartoittaa kurssien ohessa tapahtuvaa keittiövälineiden ja laitteiden myyntiä.

Kurssien aikana on useasti herännyt asiakkaiden toimesta keskustelua ja kysymyksiä laadukkaista keittiövälineistä, joten onkin syytä olettaa, että markkinoita kyseiselle liiketoiminnalle olisi olemassa. Kyseeseen voisivatkin tulla vaikka uniikit kotimaiset käyttöesineet, kuten keittiöveitset tai työvälineet. Lisäksi esimerkiksi liikelahjoiksi soveltuvien tuotepakettien myynnin mahdollisuutta tulisi jatkossa tutkia.

Eräs tärkeimmistä kehittämisen kohteista olisi jatkuvan asiakaspalautteen antamis- ja jakamisfoorumin kehittäminen ja lanseeraaminen. Nykyisellään laajalle levinnyt sosiaalinen media mahdollistaisi tähän soveltuvan varsin kustannustehokkaan kanavan. Näin saataisiin mahdollisesti aktivoitua entistä enemmän potentiaalisia ja nykyisiä asiakkaita mukaan Kokan tuotevalikoiman kehittämiseen ja myös ravintola Nokan asiakkaiksi. Vuorovaikutteisen palvelumuotoilun avulla tämä olisi mahdollista.

## Lähteet

- Aihinen, K. 2012. Matkalla huipulle- en route to perfection. Paasilinna, Bookwell. Espoo.
- Aarnio, H., Helakorpi, S. & Luopajarvi, T. 1991. Ammattipedagogiikka: perusteita ja sovelluksia. WSOY. Juva.
- Ahola, S., Kivelä, S., & Nieminen, M. 2005. Tekemällä oppii - työssä oppimisen käytäntöjä ammattikorkeakouluissa. Koulutussosiologian tutkimuskeskus. Turku.
- Bingham, T. 2010. The new social learning: a guide to transforming organizations through social media. Berrett-Koehler Publishers Inc. San Fransisco.
- Cichy, R., Hickey, P. 2012. Managing Service in Food and Beverage Operations. American Hotel & Lodging Educational Institute. Lansing.
- Eriksson, I. 2012. Ny mattrend: Därför går vi tillbaka till gamla godingar. Svenska Dagblad. Luettavissa: [www.svd.se/mat-och-vin/ny-mattrend-darfor-gar-vi-tillbaka-till-gamla-godingar\\_7595014.svd](http://www.svd.se/mat-och-vin/ny-mattrend-darfor-gar-vi-tillbaka-till-gamla-godingar_7595014.svd). Luettu: 20.4.2013.
- European food information council. 2006. Functional foods. Luettavissa: <http://www.eufic.org/article/en/page/BARCHIVE/expid/basics-functional-foods/>. Luettu: 24.4.2013.
- Heinonen, S., Ruotsalainen, J. 2010. Drivers catalyzing change. Finland futures research centre. Turku.
- Huddleston, P., Stanley, J. 2012. Work-Related Teaching and Learning: A guide for teachers and practitioners. Routledge, Abingdon. Oxon; New York.
- Hätönen, H., Nurmi, R. 1984. Perusteita aikuisen oppimisesta ja opettamisesta: ideoita aikuiskoulutustilanteiden suunnitteluun ja toteutukseen. Helsingin yliopisto. Helsinki.

Kauppalehti. 2012. Yritykset. Royal Ravintolat Oy. Taloudelliset tiedot. Luettavissa: <http://www.kauppalehti.fi/yritykset/yritys/royal+ravintolat+oy/07505095>. Luettu: 20.12.2012.

Kamensky, M. 2000. Strateginen johtaminen. Kauppakaari Oyj. Helsinki.

Kehittyvä Elintarvike & Elintarviketieteiden Seura ry. Ennakoinnilla katse tulevaisuuteen. Kehittyvä elintarvike. Luettavissa: <http://kehittyvaelintarvike.fi/teemajutut/28-ennakoinnilla-katse-tulevaisuuteen>. Luettu: 20.1.2013

Kokkikoulu Espa. 2013. Iltatilaisuudet. Luettavissa: <http://www.kokkikouluespa.fi/page.php?pageId=3> Luettu: 2.1.2013.

Kulinaarinen instituutti. Ruokakurssit. Luettavissa: [http://kulinaarineninstituutti.fi/avoimet\\_kurssit.php](http://kulinaarineninstituutti.fi/avoimet_kurssit.php). Luettu: 20.1.2013.

Kuura events & kitchen. 2012. Kokkikurssit. Luettavissa: <http://www.kuuraevents.com/kokkikurssit/>. Luettu: 16.1.2013.

Lampén, J, F. 2012. Lihakauppa kotikulmille. Aromi , 45, 8, s.33.

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala L-P. 2009. Ruokapalvelut työnä. WSOY Oppimateriaalit. Helsinki.

Kirveenummi, A., Saarimaa, R., Jokinen, L., & Mäkelä, J. For scenarios for future consumption in Finland. Focus on the role of ecological food. Teoksessa: Lysaght, P. 2010. Time for food: Everyday Food and Changing Meal Habits in a Global Perspective. Turun yliopisto. Turku.

Mannermaa, M. 2004. Heikoista signaaleista vahva tulevaisuus. WSOY. Helsinki.

Mintel group. 2013. Mintel announces 2013 food trend predictions. Luettavissa: <http://www.mintel.com/press-centre/press-releases/1020/mintel-announces-2013-foodservice-trend-predictions>. Luettu: 20.4.2013.

Nelimarkka, M. 2011. Heikot signaalit näyttävät ruuan tulevaisuuden- ehkä. Ruokatieto yhdistys ry. Luettavissa: <http://www.ruokatieto.fi/uutiset/heikot-signaalit-nayttavat-ruuan-tulevaisuuden-ehka>. Luettu: 15.1.2012.

Nyt-liite 2012. Nyt-liite valitsi: Nokka on Helsingin paras ravintola. Luettavissa: <http://nyt.fi/20121102-nyt-liite-valitsi-nokka-on-helsingin-paras-ravintola/>. Luettu: 7.1.2013.

Ojanen, S. 2000. Ohjauksesta oivallukseen -ohjausteorian kehittelyä. Palmenia. Helsinki.

Pruuki, L. 2008. Ilo opettaa- tietoa, taitoa ja työkaluja. Edita. Helsinki.

Raeste, J-P. 2011. Royal Ravintoloiden enemmistö myytiin pääomasijoittajille. Helsingin Sanomat. Luettavissa: <http://www.hs.fi/talous/Royal+Ravintoloiden+enemmist%C3%B6+myytiin+p%C3%A4omasijoitusyhti%C3%B6lle/a1305549882995>. Luettu: 2.12.2012.

Rauste-von Wright, M., von Wright, J. 1994. Oppiminen ja koulutus. WSOY. Porvoo.

Ravintola Nokka. 2011. Nokan toimintamanuaali.

Ravintola Nokka. 2013. Pientilayhteistyö- V.I.P. Luettavissa: <http://www.ravintolanokka.fi/lahiruoka-pientilayhteistyo-v-i-p>. Luettu: 20.12.2012.

Ridderheims. 2013. Ridderheims rapporten, executive summary: 12 heta trender, future shopping, cooking and eating. Luettavissa: <http://www.ridderheims.se/Files/Ovrigt/ljudbok/Ridderheimsrapporten%20Exec%20summary.pdf>. Luettu: 20.4.2013.

Rislakki, E. 2011. 50 parasta ravintolaa: Nokka, Helsinki. Viisi tähteä. Luettavissa: <http://www.viisitahte.fi/parhaat-ravintolat/2011/5442-2011-18-nokka-helsinki.html>. Luettu: 20.12.2012.

Royal Ravintolat Oy. 2012. Royal Ravintolat Oy:n organisaatio. Luettavissa: <http://www.royalravintolat.com/royal-ravintolat-oy/organisaatio>. Luettu: 29.4.2013.

Salakari, H. 2009. Toiminta ja oppiminen – koulutuksen kehittämisen tulevaisuuden suuntaviivoja ja menetelmiä. Eduskills Consulting. Ylöjärvi.

Smith, T. 2012. Italians feast on traditional `granny` food. BBC. Luettavissa: <http://www.bbc.co.uk/news/magazine-19298155>. Luettu: 20.4.2013.

Taskinen, T. 2007. Ammattikeittiöiden ruokatuotantoprosessit. Mikkelin ammattikorkeakoulu. Mikkeli.

Team Kitchen. Ruokateemat. Luettavissa: <http://www.teamkitchen.fi/index.php/fi/ruokateemat/>. Luettu: 2.12.2012.

Tuominen-Halomo, A. 2012. Lähiruoka versoo nyt keskellä kaupunkia. Helsingin Uutiset. Luettavissa: <http://www.helsinginuutiset.fi/artikkeli/103693-lahiruoka-versoo-nyt-keskella-kaupunkia>. Luettu: 3.5.2013.

Ulrich, K., Eppinger, S. 2012. Product Design and Development. McGraw-Hill Irwin. New York.

Welin, V. 1980. Tuotekehityksen käsikirja – Ideasta valmiiseen tuotteeseen. Oy Rastor Ab. Helsinki.

# Liitteet

Liite 1. Reseptit

## Italia-menu

### Menu

Antipasto à la Kokka

\*\*\*

Tattiravioleja ja salviavoita

\*\*\*

Viskilän tilan kukkoa,  
sitruunapolentaa ja tomaatti-basilikakastike

\*\*\*

Camparigranita

\*\*\*

Tiramisu

## **ANTIPASTO**

### **OLIIVIT**

oliiveja  
valkosipulinkynsiä  
chilijauhetta  
oliiviöljyä  
suolaa, pippuria

Valuta ja huuhto oliivit.

Hienonna valkosipulinkynsi.

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja lisää hiukan oliiviöljyä.

Mausta suolalla ja pippurilla.

### **VUOHENJUUSTOBRUSCHETTA**

maalaisleipää  
valkosipulinkynsiä  
vuohenjuustoa

Leikkaa leipä ohuiksi siivuiksi.

Valuta oliiviöljyä päälle ja hiero valkosipulia leipään.

Laita leivän päälle murenettua vuohenjuustoa.

Paahda leivät uunissa grillivastuksen alla ja tarjoile heti.

## MARINOITU TOMAATTI

500 g kypsiä minitomaatteja  
½ salottisipuli  
oliiviöljyä  
suolaa, sokeria ja mustapippuria

Kuutioi tomaatit.

Hienonna salottisipuli pieneksi kuutioksi.

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta.

Lisää hiukan oliiviöljyä.

## SUOMALAISIA LEIKKELEITÄ

Lajitelma suomalaisia leikkeleitä:

porosalami Poromia

ilmakuivattua Benjamin possua

ilmakuivattua kyytön ulkofileetä

## GRILLATTUA PORTOBELLOA, PAPRIKAA JA KESÄKURPITSAA

1 kpl Portobellosieni per syöjä  
rosmariinia  
oliiviöljyä

Puhdista sienet ja poista jalka. Jalat voi käyttää kanaliemeen. Leikkaa sienet siivuiksi ja pyörittele oliiviöljyssä. Grillaa sieniin kauniit raidat ja mausta suolalla ja hienoksi pilkotulla rosmariinilla.

5 kpl paprikaa  
1 kpl valkosipulin kynsi  
1 kpl timjamin oksa  
oliiviöljyä  
suolaa

Grillaa kokonaiset paprikat mustiksi. Laita grillatut paprikat kulhoon ja laita kulhon päälle kelmu. Jätä paprikat ”hikoilemaan” hetkeksi.

Poista jäähtyneistä paprikoista kuori ja siemenet. Pilko ohueksi suikaleeksi ja marinoidi valkosipulilla ja timjamilla.

2 kpl kesäkurpitsaa  
persiljaa  
oliiviöljyä  
suolaa  
mustapippuria

Leikkaa kesäkurpitsat pituussuunnassa noin sentin paksuisiksi siivuiksi. Pyörittele kesäkurpitsat kevyesti öljyssä ja grillaa ne kuumalla parilapannulla.

Mausta grillatut kesäkurpitsat suolalla, mustapippurilla ja hienoksi pilkotulla persiljalla.

## **TATTIRAVIOLIT**

### **Taikina:**

400 g durum-vehnäjauhoja  
4 kpl kananmunia  
1 rkl oliiviöljyä  
1 rkl vettä  
suolaa

Yhdistä ja sekoita (kutteri on todella hyvä väline, jos haluat päästä helpolla).

Valmista pastataikina nopeasti sekoittaen kaikki ainekset keskenään välttämättä sitkoa.

### **Täyte:**

250 g tattia  
1 kpl rosmariinin oksa  
1 kpl valkosipulinkynsi  
4 rkl mascarponea tai muuta täysrasvaista tuorejuustoa  
50 g parmesaania  
½ punttia persiljaa

suolaa  
pippuria

Leikkaa tatit kuutioiksi. Paista tattikuutiot voin valkosipulin ja rosmariinin kanssa pannulla kullanuskeiksi. Mausta hienoksi leikatulla persiljalla, suolalla ja pippurilla. Soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi kiinteäksi massaksi. Laita massa pursotinpussiin.

Tee pastataikinasta pastakoneella ohut levy. Pursota täytettä puoleen väliin asti tasaisin välein. Sivele kananmunaa pastalevyille täytteiden ympärille. Käännä toinen pastalevy täytteiden päälle. Painele sormilla ilma pois pastalevyjen välistä. Leikkaa muotilla raviolit irti. Painele reunat vielä kauttaaltaan sormilla kiinni.

Ryöppää valmiit raviolit suolatussa vedessä noin minuutin ajan ja jäähdytä jääveteen. Näin varmistat, että kaikki raviolit pysyvät ehjinä.

### **SALVIAVOI**

1 puntti      salviaa  
150 g          voita  
                  suolaa

Sulata voi kattilassa. Leikkaa salvia pieneksi silpuksi.

Lisää salvia voihin ja pyörittele keitetyt raviolit voissa. Mausta tarvittaessa suolalla.

### **VISKILÄN KUKONPOIKA**

5 kpl          Viskilän kukonpoikaa  
5 kpl          valkosipulinkynttä  
                  timjampia  
                  sitruunan kuori  
                  suolaa  
                  mustapippuria

Leikkaa kukonpojista rintalihhat ja koivet irti. Mausta rintafileet ja koivet sitruunankuorella, timjamilla, suolalla ja mustapippurilla. Kypsennä uunissa matalassa lämmössä (65-100 astetta), kunnes sisälämpötila on 65 astetta. Poista rintafileet uunista ja paista paistinpannalla kullanuskeiksi valkosipulilla maustetussa voissa.

## KANALIEMI

5 kpl	kananrankoja
2 kpl	porkkanoita
1 kpl	sellerinvarsi
1 kpl	sipuli
1 kpl	laakerinlehti
1 kpl	timjamin oksa
	sienenkantoja
	vettä

Paahda kananluita ja pilkottuja kasviksia 200 asteisessa uunissa kunnes kullanuskeita. Siirrä kattilaan ja kaada kylmää vettä päälle niin että kaikki ainekset peittyvät. Kuumenna kiehuvaaksi ja kuori pinnalle kertynyt vaahto pois. Lisää mausteet. Hauduta miedolla lämmöllä 30-45 minuuttia.

Siivilöi ja käytä polentan valmistukseen.

## SITRUUNAPOLENTA

200 g	Polenta-jauhoja
0,6 dl	kanalientä
0,2 dl	kermaa
1 kpl	sitruunan kuori
	suolaa

Kiehauta kanaliemi, sitruunankuori ja kerma. Lisää maissijauhot liemeen voimakkaasti vispilällä sekoittaen. Laske lämpötilaa ja kypsennä noin 45 minuuttia välillä sekoittaen.

## TOMAATTI-BASILIKAVINAIGRETTE

1 kg	tomaattia
1 kpl	salottisipuli
1 puntti	basilikkaa
1,5 dl	oliiviöljyä
2 rkl	valkoviinietikkaa/balsamicoa
	suolaa

Tee tomaatteihin ristiviillot molempiin päihin. Keitä tomaatteja kiehuvaassa vedessä muutama sekunti. Nosta tomaatit jääveteen.

Kuori jäähtyneistä tomaateista kuoret. Leikkaa tomaatit neljään osaan ja poista siemenet. Leikkaa kuutioiksi.

Kuori ja pilko sipulit pieneksi kuutioksi. Kuullota sipuleita oliiviöljyssä. Lisää tomaattikuutiot, etikka ja suola.

Juuri ennen tarjoilua lisää suikaloitu basilika haaleaan kastikkeeseen.

## **CAMPARIGRANITE**

3 dl	vettä
150 g	sokeria
0,5 dl	Camparia
5 dl	verigreippimehua

Kiehauta sokeri ja vesi. Jäähdytä.

Lisää mehu ja Campari.

Sekoita hyvin ja laita laakeaan astiaan jäätymään.

Sekoita rakenne rikki pari kertaa jäätymisen aikana.

Raavi haarukalla jäätynyt granite hileiseksi.

Tarjoile lasista väliraikastajana.

## **TIRAMISU**

1 kpl	vaniljatanko
4 kpl	kanamunia
150 g	sokeria
0,5 dl	vettä

Halkaise vaniljatanko ja raavi siemenet pois. Vatkaa kananmunat ja vaniljansiemenet kuohkeaksi vaahdoksi.

Keitä sokerista ja vedestä 121 asteinen siirappi. Vispaa siirappi vat kattujen kananmunien joukkoon. Vatkaa kunnes seos jäähtyy.

500 g mascarponejuustoa  
500 g kermaa  
1 rkl amarettoa

Sekoita kerma ja mascarpone. Vatkaa kevyeksi vaahdoksi. Lisää amarettoa seokseen. Yhdistä jäähtyneeseen kananmunaseokseen. Laita valmis massa pursotinpussiin.

5 dl espressoa/vahvaa kahvia  
2 rkl amarettoa  
savoiardikeksejä

Yhdistä jäähtynyt kahvi ja amaretto. Kasta savoiardikeksit yksitellen kahviin ja nostele annosvuokiin/lasiin. Kun pohja on täynnä keksejä, pursota massa keksien päälle. Toista niin monta kerrosta kuin annosvuokaan mahtuu. Laita jääkaappiin maustumaan.

kaakaojauhetta  
tuoreita marjoja

Juuri ennen tarjoilua siivilöi tiramisun päälle kaakaojauhetta. Asettele vielä tiramisun päälle tuoreita marjoja.

## Ranska-menu

### Menu

\*\*\*

### Egg Benedictine

\*\*\*

Samppanjalla maustettua maa-artisokkakeittoa ja haukimurekettä

\*\*\*

Marmorifilettä, duchesseperunaa ja tatti bourgogne

\*\*\*

Creme brulee ja vadelmasorbettia

## UPPOMUNA

10 kpl	kananmunia
1l	vettä
1 dl	väkiviinaetikkaa
3 rkl	suolaa

Kiehauta vesi, etikka ja suola.

Riko munat kuppeihin. Tee keitinveden kauhalla pieni pyörre.

Pudottele kananmunat yksitellen kevyesti poreilevaan veteen. Anna hautua noin 3-4 minuuttia.

Nosta kypsyneet kananmunat reikäkauhalla jäävedeen.

Poista jäähtyneet uppomunat jäävedestä ja siisti niistä mahdollisesti roikkuvat valkuaisrihmat.

Lämmitä hiukan ennen tarjoilua.

## LEIPÄKRUTONKI

1 siivu	maalaisleipää per ruokailija
1 kpl	valkosipulinkynsi
	voita
	timjamin oksa

Leikkaa maalaisleipä siivuiksi ja sitten kuutioiksi. Paista leipäkuutiot pannulla voissa murskatun valkosipulinkynnen ja timjaminoksan kanssa kullanruskeiksi.

## HOLLANDAISE-KASTIKE

1 dl	valkoviinietikkaa
1 dl	kuivaa valkoviiniä
2	silputtua salottisipulia
1 tl	rouhittua valkopippuria
5	keltuaista

250 g sulaa voita

Lisää kattilaan etikka, viini, sipuli ja valkopippuri.

Haihduta niin että jäljelle jää 0,75 dl nestettä. Ota kattila sivuun jäähtymään hetkeksi.

Siivilöi neste toiseen kattilaan. Lisää keltuaiset kattilaan ja vatkaa voimakkaasti.

Laita kattila takaisin levyille ja kypsytä miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen pohjia myöten.

Valmis massa on kuohkeaa, kiiltävää ja tasaista.

Lämpötila ei saa nousta yli 65 asteen.

Ota pois levyiltä ja sekoita voi joukkoon hitaasti koko ajan sekoittaen.

sitruunanmehua

suolaa

Siivilöi kastike ja lisää muutama tippa sitruunan mehua

Mausta lopuksi suolalla.

## **BENJAMIN ILMAKUIVATTU KINKKU**

Leikkaa Benjamin ilmakeivattu kinkku ohuiksi siivuiksi ja tarjoile annoksen kanssa.

Voit vaihtoehtoisesti käyttää myös muita ilmakeivattuja lihoja.

## **SAMPPANJALLA MAUSTETTU MAA-ARTISOKKAKEITTO**

500 g maa-artisokkaa

1 sipuli

2 rkl voita

1 dl valkoviiniä

1 osa maitoa

1 osa kermaa

1 ½ dl samppanjaa

suolaa

pippuria

Pese maa-artisokat huolellisesti juoksevan kylmän veden alla.

Kuori maa-artisokat juoksevan kylmän veden alla ja laita ne heti kylmään veteen joka on maustettu sitruunalla tai muuten maa-artisokat tummuvat.

Kuori ja hienonna sipuli. Leikkaa kuoritut maa-artisokat pienimmäksi.

Kuullota maa-artisokat ja sipulit voissa.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Lisää valkoviini ja anna kiehua kolmannekseen.

Lisää maitoa ja kermaa niin että vihannekset peittyvät.

Hauduta vihannekset kypsiksi.

Soseuta tehosekoittimella kunnes keitto on silkkistä.

Mausta ja kaada kastikesiivilän läpi. Tarkista paksuus ja ohenna tarvittaessa maidolla.

Juuri ennen tarjoilua lisää keittoon samppanjaa.

## **HAUKIMUREKE**

250 g jauhettu haukea

250 g kermaa

1,5 % suolaa, hauen ja kerman yhteenlasketusta painosta

½ kpl sitruunan kuori

cayennea

Huolehdi että kaikki aineet ovat kylmiä.

Sekoita kala tehosekoittimella hienoksi. Lisää sitruunankuori ja suola. Lisää kerma ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Tarkista maku ja mausta lopuksi ripauksella cayennella.

Muotoile kelmun avulla pötköksi ja kypsennä poreilevassa vedessä, kunnes sisälämpö on 60 astetta.

## **MARMORIFILEE**

120-150 g härän marmorifileetä per syöjä

voita

valkosipulia

rosmariinia

timjamia

suolaa

mustapippuria

Leikkaa liha pihveiksi ja mausta suolalla ja pippurilla.

Kuumenna paistinpannu kuumaksi ja lisää voita, murskattu valkosipulinkynsi, rosmariinin ja timjamin oksa.

Ruskista pihvit kauttaaltaan ruskeiksi. Loppukypsennä 180 asteisessa uunissa noin 5-7 minuuttia tai kunnes pihvin sisälämpötila on 52 astetta.

Anna lihan vetäytyä aina ennen tarjoilua noin 15 minuuttia.

Näin lihasnesteet pysyvät lihaa leikatessa sisässä.

## **DUCHESEPERUNA**

1 kg	jauhoista perunaa keitettynä
3 kpl	munan keltuaista
100 g	voisulaa (rypsiöljyä)
	muskottia raastettuna
	suolaa
	pippuria

Soseuta peruna ja lisää keltuaiset ja voisula. Mausta pippurilla, suolalla ja muskotilla.

Laita valmis massa pursotinpussiin ja pursota uunipellille ruusukkeita.

Ruskista 225 asteisessa uunissa kullanruskeaksi juuri ennen tarjoilua.

## **TATTI BOURGOGNE**

150 g	pekonia
8 kpl	pieniä sipuleita
2 kpl	valkosipulinkynsiä
2 kpl	porkkanaa
2 kpl	varsisellerin vartta
0,4 litraa	punaviiniä
0,7 litra	lihalientä
1 kg	tatteja
50 g	tomaattipyrettä

suolaa  
mustapippuria  
timjampia  
laakerinlehti

Leikkaa pekoni pieneksi kuutioksi. Kuori ja paloittele kasvikset reilunkokoisiksi paloiksi.

Ruskista pekoni kattilassa. Lisää kasvikset ja kuullota muutama minuutti. Lisää tomaattipyre ja kuullota vielä hetki.

Lisää punaviini ja lihalientä niin, että kasvikset juuri peittyvät. Hauduta miedolla lämmöllä kypsäksi.

Puhdista ja leikkaa tatit isoiksi kuutioiksi. Paista kuumalla paistinpannalla voissa kullanruskeaksi. Mausta suolalla ja lisää padan sekaan kun kasvikset ovat melkein kypsiä.

Mausta vielä suolalla ja pippurilla.

## **CREME BRULEE**

300 g keltuaista  
1 l kermaa  
2 dl täysmaitoa  
2 kpl vaniljatankoa  
250 g sokeria  
ruokokidesokeria  
kaasupoltin

Laita keltuaiset ja sokeri laakeaan kulhoon. Halkaise vaniljatangot ja kaavi vaniljan siemenet keltuais-sokerimassaan.

Vatkaa sokeri ja keltuaiset tasaiseksi massaksi. Kaada kerma ja maito keltuais-sokerimassan sekaan. Kaada neste kattilaan ja lämmitä 65 asteeseen. Annostele massa uuninkestäviin tarjoiluastioihin.

Kypsennä bruleet 90 asteisessa uunissa, kunnes massa kypsyy kiinteäksi.

Jäähdytä bruleet.

Kuorruta bruleen pinta ruokokidesokerilla ja ruskista sokeri kaasupolttimella kullanruskeaksi.

## VADELMASORBETTI

175 g	vettä
175 g	sokeria
100 g	glukoosia
650 g	vadelmapyreetä
15 g	sitruunanmehua

Keitä vedestä ja sokerista siirappi. Lisää glukoosi siirappiin. Jäähdytä.  
Lisää jäähtyneeseen seokseen vadelmapyree. Mausta sitruunanmehulla.  
Jäädytä jäätelökoneella sorbetiksi.

## **Pientilamenu**

### **Menu**

**Blini, muikunmätiä ja vuolukermaa**

\*\*\*

**Maa-artistikkakeittoa ja herkkutattia**

\*\*\*

**Sallan villiporon paistia, puikulaperunapyreetä ja karpalokastiketta**

\*\*\*

**Suklaafondant ja kahvijäätelöä**

## **BLINI**

Blinin esitaikina (anna käydä yön yli)

20 g	hiivaa
2 dl	tattarijauhoja
2 dl	vehnäjauhoja
4 dl	maitoa

Lämmitä maito 42 asteiseksi, lisää hiiva ja jauhot. Sekoita tasaiseksi. Taikina saa jäädä paksuksi. Jätä peiteltyinä huoneenlämpöön.

Blinitaikina

0,5-1dl	lämmintä olutta
1-3 rkl	vehnäjauhoja
3	valkuaisia
3	keltuaisia
	suolaa
3-4 rkl	voisulaa

Sekoita keltuaiset, vehnäjauho ja olut esitaikinaan.

Sekoita valkuaiset ja suola. Vaahdota kevyeksi vaahdoksi.

Sekoita valkuaisvaahdo blinitaikinaan.

Lisää 3-4 ruokalusikallista sulaa voita taikinaan. Lisää tarvittaessa suolaa.

Lämmitä blinipannu ja lisää sulaa voita. Kaada taikinaa kauhallinen pannuun ja paista kullan ruskeaksi molemmilta puolilta.

### **Blinien kanssa per syöjä**

30 g	muikunmätää
30 g	hienoksi kuutioitua punasipulia
1 rkl	smetanaa

## MAA-ARTISOKKAKEITTO

500 g	maa-artisokkaa
1	sipulia
2 rkl	voita
1 dl	valkoviiniä
½ osaa	maitoa
½ osaa	kermaa
	suolaa
	pippuria

Pese maa-artisokat huolellisesti juoksevan kylmän veden alla.

Kuori maa-artisokat juoksevan kylmän veden alla ja laita ne heti kylmään veteen joka on maustettu sitruunalla tai muuten maa-artisokat tummuvat.

Kuori ja hienonna sipuli. Leikkaa kuoritut maa-artisokat pienimmäksi.

Kuullota maa-artisokat ja sipulit voissa.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Lisää valkoviini ja anna kiehua kolmannekseen.

Lisää maitoa ja kermaa niin että vihannekset peittyvät.

Hauduta vihannekset kypsiksi.

Soseuta tehosekoittimella kunnes keitto on silkkistä.

Mausta ja kaada kastikesiivilän läpi. Tarkista paksuus ja ohenna tarvittaessa maidolla.

## PAISTETTUA HERKKUTATTIA

	tattia
nokare	voita
2 kpl	valkosipulia
2 kpl	timjamin oksaa
	suolaa
	pippuria

Puhdista sienet ja leikkaa ne halki.

Paista tatit voissa joka on maustettu valkosipulilla ja timjamilla.

Mausta suolalla ja pippurilla.

## **PORONVASAN PAISTI**

1 kg	poronvasan paistia
nokare	voita
	valkosipulia
	timjamia
	suolaa
	mustapippuria

Puhdista paistit kalvoista ja leikkaa pitkittäin kahtia filee paloiksi.

Lisää voita kuumalle pannulle valkosipulin ja timjamin kanssa.

Ota väri paistifileisiin vaahtoavassa voissa.

Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Paahta 160 asteisessa uunissa 7 minuuttia.

Anna lihan levätä 15 minuuttia ennen tarjoilemista.

## **PUIKULAPERUNAPYREE**

1 kg	puikulaperunaa
200 g	voita
13 g	suolaa
3 dl	täysmaitoa

Pese ja kuori perunat. Keitä perunat kypsiksi.

Siivilöi perunat ja laita tyhjään kattilaan takaisin liedellä pienimmälle lämmölle kuivamaan.

Soseuta perunat voin kanssa perunamyllyllä.

Lisää suola ja maito. Sekoita tasaiseksi pyreeksi.

## **KARPALOKASTIKE**

½ dl	viinietikkaa
5 dl	punaviiniä
1 l	demi glasea eli kasaan keitettyä vasikkalientä
1 kpl	salottisipuli

1 kpl valkosipulin kynsi  
timjaminoksa  
laakerinlehti  
suolaa  
valkopippuria

#### Viimeistely

1dl karpalomehua  
1rkl kylmää voita  
suolaa ja pippuria

Kuumenna kattila kuumaksi ja lisää punaviinietikka.

Haihduta lähes kokonaan.

Lisää punaviini, hienonnettu sipuli ja valkosipuli.

Keitä puoleen ja lisää lihaliemi, yrtit sekä laakerinlehti.

Keitä 20 minuuttia tai kunnes kastike tarttuu hiukan lusikkaan.

Lisää karpalomehu.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Vatkaa voi joukkoon ja tarkista vielä kerran maku.

#### **SUKLAAFONDANT**

250 g tummaa suklaata jonka kaakaorasvan pitoisuus on vähintään 64 %  
250 g voita  
250 g tomusokeria  
150 g vehnä jauhoja  
4 kpl kanamunia

Sulata suklaa ja voi vesihauteessa (tai mikrossa varovasti), sekoita massa tasaiseksi

Sekoita vehnä jauhot ja tomusokeri keskenään.

Vatkaa kanamunista rakenne rikki ja lisää sulaan suklaamassaan.

Siivilöi kuivat aineet ja nostele nuolijalla joukkoon.

Laita valmis massa pursotinpussiin tai muotteihin

Paista kakkua 175°C n. 10-15 minuuttia riippuen muotin koosta.

## KAHVIJÄÄTELÖ

5 dl	täysmaitoa
5 dl	kermaa
1/2	vaniljatankoa
75 g	kahvipapuja
200 g	keltuaisia
250 g	sokeria
50 g	glukoosia

Kaada maito ja kerma kattilaan. Halkaise vaniljatanko ja raavi siemenet pois. Lisää vaniljatanko ja siemenet kattilaan. Kiehauta.

Lisää kahvipavut ja hauduta noin kymmenen minuuttia. Siivilöi.

Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi.

Lisää maito-kermaseos vähitellen keltuaisten joukkoon. Kypsennä vesihautteessa 83 asteiseksi nuolijalla sekoittaen. Lisää glukoosi ja jäähdytä jäävedessä. Tee jäähtyneestä massasta jäätelökoneella jäätelöä.

## Kalankäsittelykurssi

### Menu

\*\*\*

Graavattua siikaa, perunaohukaisia  
Piipanojan kylmäsavusilakkatartar, marinoitua punasipulia  
Lohi-ohrapiirakka ja tillivoisulaa  
Friteerattuja haukipyöryköitä ja punajuurta

\*\*\*

Yrttien ja voion kanssa haudutettua kuhaa ”Papillote”

\*\*\*

Suomalaisia juustoja ja tyrniporkkanahilloa

\*\*\*

Tarte tatin ja vaniljajäätelöä

## **GRAAVATTUA SIIKAA**

1 kg	siikafilettä
15 g	suolaa
7 g	sokeria
	tillinvarsia
	valkopippuria

Leikkaa siikafileet ohuiksi siivuiksi ja mausta suolalla, sokerilla tillinvarsilla ja rouhitulla valkopippurilla. Jätä jääkaappiin graavaantumaan.

## **PERUNAOHUKAISET**

500 g	puikulaperunaa
65 g	voita
2 kpl	kananmunaa
7 g	suolaa

Kypsennä puikulaperunat suolatussa vedessä kypsiksi. Paseeraa peruna ja voi siivilän läpi. Lisää kanamunat ja suola. Sekoita massa tasaiseksi.

Laita pursotinpussiin. Paista pieniksi letuiksi pursottamalla kuumalle pannulle, jossa on kirkastettua voita.

## **PIIPANOJAN KYLMÄSÄVUSILAKKATARTAR**

500 g	kylmäsavustettua silakkaa
½ punttia	ruohosipulia
½ punttia	kirveliä
	sitruunan kuorta
	valkopippuria

Poista silakoista nahka. Leikkaa silakkafileet pieniksi kuutioiksi.

Leikkaa ruohosipuli ja tilli pieneksi silpuksi. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta valkopippurilla

### **MARINOITU PUNASIPULI**

2 kpl punasipulia

1 osa väkiviinaetikkaa

2 osaa sokeria

3 osaa vettä

suolaa

Kiehauta kattilassa punaviinietikka, sokeri, vesi ja suola. Lisää leikattu punasipuli, peitä kelmulla, anna hautua vähän aikaa. Anna jäähtyä huoneenlämmössä.

### **LOHI-OHRAPIIRAKKA**

1 kpl voitaikinaa

1 kpl sipulia

1 nippu tilliä

4 dl kypsää ohraa

500 g lohifilettä

3 kpl keitettyä kananmunaa

suolaa

valkopippuria

Huuhdo ohra ja keitä kypsäksi. Valuta kypsät ohrat kylmän veden alla ja anna ylimääräisen veden valua pois.

Kuullota sipulit öljyssä ja lisää ohra. Keitä kananmunat kypsiksi ja kuutioi.

Hienonna tilli.

Leikkaa lohifilee viipaleiksi poistaen nahka ja ruodot.

Levitä voitaikina suorakaiteen muotoisen vuoan pohjalle, niin että taikina tulee reunoilta reilusti yli.

Täytä piirakka alkaen ohrasta, lisää lohiviipaleet ja keitetyt kananmunat. Lisää hienonnettua tilliä ja ripaus suolaa. Toista vaiheet vielä toisen kerran. Lisää lopuksi kanneksi kapeampi suorakaiteen muotoinen voitaikina. Käännä alimman voitaikinan reunat kannen päälle ja sulje reunat haarukalla.

Voitele kananmunalla ja pistele muutama reikä haarukalla, jotta höyry pääsee ulos.

Paista 225 asteisessa uunissa 20-30 minuuttia kauniin kullanuskeaksi.

Tarjoile tillivoisulan kera.

## **TILLIVOISULA**

100 g voita

½ punttia tilliä

Sulata voi pienessä kattilassa. Leikkaa tilli pieneksi silpuksi.

Lisää tilli voihin juuri ennen tarjoilua.

## **FRITEERATUT HAUKIPYÖRYKÄT**

200 g kypsää perunasosetta

800 g haukea

3 kpl valkosipulin kynttä

1 kpl timjamin oksa

6 dl maitoa

1 kpl sitruuna

6 oksaa lehtipersiljaa

4 kpl keltuaista

suolaa

vehnäjauhoja leivitykseen

6 dl öljyä friteeraukseen

Murskaa valkosipulinkynnet.

Laita kattilaan valkosipuli, timjami, maito ja kiehauta.

Leikkaa fileet nahattomiksi ja noin viiden sentin paloiksi.

Hauduta maidossa kypsäksi.

Nosta kattilasta kalan palat pois.

Leikkaa lehtipersilja pieneksi silpuksi ja raasta sitruunan kuori.

Sekoita kulhossa soseutettu peruna, keltuaiset ja hauki tasaiseksi massaksi.

Mausta lehtipersiljalla, sitruunan kuorella ja suolalla.

Pyöräytä pieniksi palloiksi.

Leivitä vehnäjauhoissa ja friteeraa kuumassa öljyssä kullanuskeiksi.

## **PAAHDETUT PUNAJUURET**

500 g	punajuuria
	karkeata merisuolaa
30 g	piparjuurta
	ruohosipulia

Paahda karkean merisuolan päällä punajuuret kuorineen 160 asteisessa uunissa kypsiksi. Kuori punajuuret. Paloittele pieniksi paloiksi. Mausta punajuuret raastetulla piparjuurella ja hienoksi leikatulla ruohosipulilla.

## **KUHAA ”PAPILLOTE”**

leivinpaperia

8 kpl	kuhafilettä
1 kpl	fenkoli
2 kpl	salottisipulia
10 kpl	kevätsipulia
8 oksaa	lehtipersiljaa
8 oksaa	tilliä

4 oksaa timjamia  
1 kpl sitruuna

1 rkl voita per annos  
valkoviiniä  
suolaa

Leikkaa fenkoli ja sipuli suikaleiksi. Kuullota sipuli ja fenkoli voissa kypsäksi.

Mausta kuhafileet suolalla.

Leikkaa sitruuna viipaleiksi.

Taita leivinpaperi kahtia. Laita fenkoli ja sipulipaistos leivinpaperin toiselle puolelle, aseta kuhafilee paistoksen päälle ja laita kuhan päälle nokare voita, yrtinoksat, kevätsipuli, sitruunan viipale ja ripaus valkoviiniä.

Sulje leivinpaperi nytyiksi ja paista noin 12 minuuttia 220 asteisessa uunissa.

## **MUHENNETTUA MAA-ARTISOKKAA**

500 g maa-artisokkaa  
1 sipulia  
2 rkl voita  
1dl valkoviiniä  
½ osaa maitoa  
½ osaa kermaa  
suolaa  
maustepippuria

Kuori maa-artisokat juoksevan kylmän veden alla ja laita ne heti kylmään veteen joka on maustettu sitruunalla tai muuten maa-artisokat tummuvat.

Kuori ja hienonna sipuli. Leikkaa kuoritut maa-artisokat pienimmäksi.

Kuullota maa-artisokat ja sipulit voissa.

Mausta maustepippurilla ja suolalla.

Lisää valkoviini ja anna kiehua kolmannekseen.

Lisää maitoa ja kermaa niin että vihannekset juuri ja juuri peittyvät.

Hauduta vihannekset kypsiksi kerma-maitoseoksessa.

## **JUUSTOJEN HILLO**

250 g porkkanakuutiota  
125 g hillosokeria  
1 dl tyrnimehua

Kuori ja pilko porkkanat pieniksi kuutioiksi. Lisää tyrnimehu, porkkanakuutiot ja hillosokeri kattilaan. Kiehauta ja anna tämän jälkeen hiljalleen kiehua noin 15 minuuttia tai kunnes porkkanat ovat kypsiä ja hillo on paksuuntunut. Kaada puhtaaseen purkkiin ja jäähdytä.

## **OMENA TARTE TATIN**

voitaikinalevyjä

10 kpl omenaa  
300 g suolatonta voita  
240 g sokeria

Kuori omenat. Poista siemenkoti. Leikkaa omena 1cm paksuiksi lohkoiksi.

Valitse uuninkestävä kattila. Leikkaa voitaikinalevystä hieman kattilan halkaisijaa suurempi pyöreä pala.

Levitä kattilanpohjalle voi suhteellisen tasaiseksi ja voin päälle sokeri.

Kuumenna seosta, kunnes se alkaa muuttua ruskeaksi.

Lado omenalohkot kattilaan nätisti ja kiehuta niin kauan että omenat hiukan pehmenevät.

Laita voitaikina omenien päälle. Painele taikinan reunat kattilan ja omenalohkojen väliin.

Laita kattila 200 asteiseen uuniin 35 minuutiksi.

Keikauta lautaselle ja anna jäähtyä hetki.

Tarte Tatin:iin voi käyttää myös päärynää, luumuja, kirsikoita tai ananasta.

## VANILJAJÄATELO

5 dl	täysmaitoa
5 dl	kuohukermaa
2 kpl	vaniljatankoa
200 g	keltuaisia
250 g	sokeria
50 g	glukoosia

Laita maito ja kerma kattilaan.

Halkaise vaniljatangot, raavi sisus ja lisää ne kattilaan yhdessä tankojen kanssa.

Kiehauta ja anna maustua 15 minuuttia.

Vatkaa keltuaiset ja sokeri metallikulhossa vaahdoksi.

Kaada liemi voimakkaasti sekoittaen keltuaisvaahdon joukkoon.

Kypsytä vesihauteessa koko ajan sekoittaen 84 asteiseksi.

Lisää glukoosi ja nosta kulho jääveten jäähtymään.

Siivilöi ja aja jäätelökoneessa jäätelöksi.

## **KOKAN TOIMINTAOHJEISTUS**

### **Toiminta ennen kurssin alkamista:**

Ennen varsinaista kurssia on varmistettava jo hyvissä ajoin, että tarvittavat raaka-aineet löytyvät ravintolasta. Se kannattaa tehdä vähintään päivää ennen varsinaista kokkauskurssia. Tarkista tarvittavat raaka-aineet misalistoista.

Töihin tullessa käydään kokkauskurssin tarjoilu- ja juomavastaavalta vielä tilausmääräys läpi. Tarkistetaan siitä muun muassa osallistujien lukumäärä, mahdolliset allergiat ja kurssikieli yms.

### **Kokkauskurssin esivalmisteluvaihe:**

Aloita laittamalla kurssikeittiö valmiiksi:

- Laita puhtaat Kokka-logolliset essut asiakkaille valmiiksi roikkumaan sisäänkäynnin vieressä olevaan naulakkoon.
- Varmista, että käsienvesualtaan vieressä on saippuaa ja käsipaperia. Jos paperi tai saippua on loppu hae niitä lisää yläkerran takimmaisesta varastosta.
- Keittiössä on myös hyvä olla kaksi kappaletta sivuliinoja kuumien esineiden siirtelyä varten sekä kaksi pakettia paperisia käsiliinoja asiakkaiden käytettäväksi.
- Keittiön keskiosan alla sijaitseviin kahteen roskakoriin laitetaan pienet mustat roskapussit. Lisäksi isoon roska-astiaan laitetaan musta iso jätessäkki.
- Puiset leikkuulaudat asetetaan työpisteittäin, yleensä yhteensä neljä leikkuulautaa keskikeittiön kulmiin aseteltuna on riittävä määrä yhtä kurssia varten. Lautojen alla on hyvä käyttää muovisia ”jarruja”.
- Printtaa keittiön tietokoneelta kyseisen kurssin misalista:  
Kokka 13 -> Misalistat ->
- Printtaa samalla kurssin reseptiikka:  
Kokka 13 -> Valmiit reseptit ->

- Kerää tarvittavat raaka-aineet ja vie ne kurssikeittiöön.
- Kerää ja vie kurssikeittiöön tarvitsemasi määrä kattiloita, kulhoja ja pannuja sekä muut työvälineet (vispilät, nuolijat, lusikat yms.)
- Punnitse raaka-aineet reseptin mukaisesti kulhoihin ja astioihin. erityisesti jälkiruoat. Taika-kulhot ja metalliset astiat sopivat tähän hyvin.
- Renssaa kalat ja lihat (esim. pihvit annoskokoisiksi) tarvittavaan muotoon.
- Pidä huolta, että kylmät helposti pilaantuvat raaka-aineet pysyvät kylminä kurssin aloittamiseen asti.
- Asettele valmiiksi mitatut raaka-aineet työpisteittäin. Kerää myös tarvittavat työvälineet (kulhot, vispilät, veitset, tehosekoitin, pursotinpussi yms.) valmiiksi työpisteiden läheisyyteen. Kurssin aikana niitä ei ehdi hakemaan. Laita uunit oikeisiin lämpötiloihin.

### **Juuri ennen asiakkaiden saapumista**

Noin 10 minuuttia ennen kurssin alkamista käy tekemässä amuce bouche. Se voi olla oikeastaan mitä vain suolaista, jonka asiakas pystyy helposti yhdellä kädellä syömään. Ravintolan keittiön valmiista misoista saa kätevästi koottua.

Tarkista vielä, että kaikki on kunnossa:

- Työpisteet valmiina
- Kokan yleisilme on siisti

### **Kurssin kulku:**

- Amouche bouchen jako
- Esittele: itsesi, ravintola ja liikeidea, illan menu
- Kerro illan kulusta (ensin kokkaillaan, sitten mahdollinen viiniluento, ruokailu ja alustava aikataulu
- Siirtyminen keittiöön
- Käsienpesu, essut päälle

- Kertaa menu vielä ruokalajeittain, työpisteittäin ja tärkeimmät vaiheet kertoen
- Asiakkaiden jakautuminen työpisteittäin
- Kokkauksen aloittaminen
- Kierrä kaikkia työpisteitä samalla asiakkaita auttaen ja neuvoen.
- Raaka-aineiden käsittelyssä näytä aina itse ensin oikea työskentelytekniikka, sitten anna asiakkaan tehdä perässä (esim. sipulin leikkaaminen, lihan paistaminen yms.).

Ruokalajit valmistetaan aloittaen niistä joiden valmistaminen vie eniten aikaa, tai niistä jotka vaativat aikaa jäätymiseen, marinoitumiseen, graavaantumiseen yms.

Ruokalajit valmistellaan esillelaittovalmiuteen (lihat ruskistettuna, lisukkeet ja jälkiruoat mahd. valmiina)

Kerro asiakkaiden mahdollisuudesta tulla laittamaan annoksia lautaselle.

Kokkauksen lopussa asiakkaat siirtyvät ruokailusalin puolelle, tästä eteenpäin edetään asiakkaan tahdissa.

### **Kokkauksen jälkeen:**

Salissa oleva sommelier/ tarjoilija kertoo nautittavista viineistä asiakkaille.

Ennen annosten viimeistelyä ja lautaselle laittamista on aikaa siivota isoimmat tiskit astianpesukoneeseen tai alakerran tiskiin.

Esillelaittotasona toimii keittiön keskisaarekkeen puinen pääty. Halutessaan asiakkaat pääsevät myös ohjatusti osallistumaan esillelaittoon.

- Annokset laitetaan menun mukaisessa järjestyksessä niille soveltuville lautasille. Muista lämmittää pääruokalautaset uunissa.
- Printtaa reseptiikka asiakkaille. Reseptit printataan erityiselle paperille, jossa on Kokka-logo alareunassa. Lisäksi printatut reseptit laitetaan taiteltaviin mustiin kansioihin, joissa on Kokan ja Nokan logo. Nämä löytyvät toimistosta.
- Asiakkaiden syötyä viimeisen annoksen on hyvä aika viedä reseptikansio asiakkaille. Lisäksi on aina hyvä käydä ilta asiakkaiden kanssa läpi. Menikö kaikki odotuksien mukaisesti? Jäikö jotain kysyttävää ruoista tai ruuanlaitosta?

### **Keittiön siivous:**

- Viimeisien ruokien jälkeen siivotaan keittiö puhtaaksi. Leikkuulaudat pestään ja asetetaan kuivumaan samalle paikalle mistä ne otettiin.
- Kaikki keittiötasot ja induktio- sekä kaasuliesi pestään ja pyyhitään kuivaksi. Ensin wettex-kuituliinalla, sitten käsipaperilla.
- Astiapesukone tyhjäksi.
- Roskapussit kerätään isoimpaan jätessäkkiin. Uudet roskapussit laitetaan seuraavaa kokkauskurssia varten valmiiksi roskakoreihin.
- Roskat viedään lastauslaiturilla sijaitsevaan sekajätekeräykseen.
- Lopuksi tarkista että Kokan jääkaappiin ei jää mitään helposti pilaantuvaa (yrtit, kasvikset, kalat yms.). Keittiöviinat ja muun muassa etiketit ja sinapit voivat jäädä jääkaappiin.

### **Opetuksessa huomioitavia seikkoja:**

Heti alkuun kannattaa kysellä esimerkiksi harrastavatko asiakkaat ruoanlaittoa, tai harrastaako jotain ruoanlaittoon liittyvää. Näin pääset jo hieman arvioimaan asiakkaita ja heidän taitotasoaan. Tämä helpottaa ohjaustyylin valinnassa.

Alussa kannattaa myös varmistaa ja tarkistaa jo aikaisemmin kokkauskurssille sovittu aikataulu.

Varsinkin eri ruokalajien reseptien tärkeimmissä vaiheissa on hyvä kiinnittää kaikkien osallistujien huomio ja kertoa selkeästi mitä ja miksi ollaan juuri kyseisessä vaiheessa tekemässä. Näin kaikki osallistujat oppivat mahdollisimman kattavasti kurssilla uusia asioita.

Opetettavista resepteistä ja käytettävistä tekniikoista kannattaa kertoa vain tärkeimmät seikat, tietenkin asiakkaan oman mielenkiinnon mukaan. Lisäksi on hyvä itse ensin näyttää oikea tekniikka ja sen jälkeen antaa asiakkaan tehdä perässä.

Tärkeää on myös mainita opettavien asioiden ja tekniikoiden sovellettavuudesta. Esim. punkkukastikkeen voi maustaa eri tavoin, raviolit täyttää eri täytteillä, lihojen paistaminen, jäätelöpohja yms.

Kurssin aikana mahdollisesti tapahtuvat kömmähdykset kannattaa käntää opetukselliseen muotoon. Eli selittää miksi näin kävi ja miten tehdyn virheen voi korjata.

<b>ITALIAKOKKA</b>			
<b>ANTIPASTO</b>		Tomaatti 1kg	
		Salottisipuli 2kpl	
Oliivit		Basilika 1pnt	
Vuohenjuusto		Oliiviöljy	
Talon leipä		V.viinietikka	
Miniterttutomaatti 300g			
Salotti		<b>CAMPARIGRANITE</b>	
Leikkeleet: Benjami, Kyyttö			
Punainen paprika 4kpl		Sokeri	
Portobello 5kpl		Campari 0,3dl	
Kesäkurpitsa 2kpl		Verigreippimehu 2,5dl	
		Sokeri 150g	
<b>TATTIRAVIOLI JA SALVIAVOI</b>		<b>TIRAMISU</b>	
Pastataikina		Vaniljatanko 1kpl	
Tatit, sulamaan 250g		Kananmuna 4kpl	
Rosmariini, vs		Sokeri 150g	
Mascarpone 250g		Mascarpone 500g	
Lehtipersilja		Kerma 500g	
Parmesaani 50g		Amaretto 0,5dl	
Salvia 1pnt		Vahva kahvi 5dl	
Voi 150g		Savoiardikeksi	
		Kaakaojauhe	
<b>VISKILÄN KUKONPOIKA</b>			
Kukot, sulamaan, tilaa			
Vs			
Timjami			
Sitruuna			
Polenta 200g			
Liemeen:2 porkkanaa,v.selleri			
sipuli, laakeri, timjami			
Kerma			
Sitruunan kuori			

<b>RANSKAKOKKA</b>		
<b>EGGS BENEDICT</b>		<b>DUCHESSEPERUNA</b>
Kananmuna 10kpl		Peruna,jauhoinen 1kg
Väkiviinaetikka 1dl		Keltuainen 3kpl
1/2 Talon leipä		Voisula 100g
Vs		Muskotti
Voi		
Timjami		<b>TATTIBOURGOGNE</b>
Benjamin kinkku, siivuta		
Valkoviinietikka 1dl		Tatti, sulamaan 1kg
Valkoviini 1dl		Savukylki 100g
Salotti 2kpl		Ryvässipuli
Keltuainen 5kpl		Vs
Sula voi 250 g		Porkkana 2kpl
Sitruuna, mehu		V.selleri 2kpl
		Punaviini 4dl
<b>MAA-ARTISOKKAKEITTO</b>		Vasikkaliemi 0,7 dl
		Tomaattipyre 50g
Maa-artisokka kuorittu 500g		Laakerinlehti
Sipuli 1kpl		Timjamia
Voi		
Valkoviini 1dl		<b>CREME BRULEE</b>
Maito		
Kerma		Keltuainen 300g
Samppanja 1 1/2 dl		Kerma 1l
		Täysmaito 2dl
<b>HAUKIMUREKE</b>		Vaniljatanko 2kpl
		Sokeri 250g
Hauki, jauhettu 250g		Ruokokidesokeri
Kerma 250g		
Sitruuna,kuori		<b>VADELMASORBETTI</b>
Cayenne		
		Vesi 175g
<b>MARMORIFILEE</b>		Sokeri 175g
		Glukoosi 100g
Härän marmori UF 1,5kg		Vadelmapyre 650g
Vs		Sitruunanmehu 15g
Rosmariini		Ruokokidesokeri
Timjami		
Voi		

<b>PIENTILAKOKKA</b>			
<b>BLINI</b>		<b>SUKLAAFONDANT</b>	
Taikinajuuri		Tumma suklaa 64% 250g	
Olut		Voita 250g	
v.jauho		Tomusokeri 250g	
Kananmuna 3kpl		Vehnäjauho 150g	
Voisula		Kananmuna 4kpl	
Muikunmäti			
Punasipuli 2kpl		<b>KAHVIJÄÄTELÖ</b>	
Smetana 4dl			
		Täysmaito 5dl	
<b>MAA-ARTISOKKAKEITTO</b>		Kerma 5dl	
		Vaniljatanko 1/2kpl	
Maa-artisokka kuorittu 500g		Kahvipapuja 75g	
Sipuli 1kpl		Keltuainen 200g	
Voi		Sokeri 250g	
Valkoviini 1dl		Glukoosi 50g	
Maito			
Kerma			
Tatti, sulamaan 250g			
Vs, Timjami			
<b>PORONSISÄPAISTI</b>			
Poron sisäpaisti 1,5kg			
Voi,vs,timjami			
Puikulaperuna, kuorittu 1kg			
Voi 100g, Maito 2dl			
Suola 15g			
Vasikkaliemi 1l			
Punaviini 5dl			
punaviinietikka 0,5dl			
Salottisipuli 1kpl			
Vs, timjami, laakerinlehti			

<b>KALAKOKKA</b>	
	<b>KUHA "PAPILLOTE"</b>
<b>KALALAUTANEN</b>	
	Leivinpaperia
Siika 1kg	Kuha,kokonainen 4kpl
Tillinvarsi, Suola15g, Sokeri7g	Fenkoli 1kpl
	Salottisipuli 2kpl
Puikulaperuna 500g	Kevätsipuli 10kpl
Kananmuna 2kpl	Lehtipersilja 1/2 pnt
Voi 65g, Suola 7g	Tilli 1/2pnt
	Timjami 4oksa
Ks Piipanojan silakka 500g	Sitruuna 1kpl
Ruohosipuli, Kirveli	Voi
Sitruunan kuori	Valkoviini
V.pippuri	
	Maa-artisokka, kuorittu 500g
Punasipuli 2kpl	Sipuli 1kpl
Väkiviinaetikka,Sokeri,Vesi	Voi
	Valkoviini 1dl
Voitaikina	Maito, Kerma
Lohifile 500g	Maustepippuri
Sipuli 1kpl	Laakerinlehti
Tilli 1pnt + 1/2pnt	
Ohra, kypsennä 4dl	<b>PORKKANAHILLO</b>
Kananmuna, keitä 3kpl	
Voi 100g	Porkkana,kuutio 250g
	Hillosokeri 125g
Haukifile 800g	Tyrnimehu 1,5dl
Perunasose 200g	
Vs-kynsi 3kpl	<b>TARTE TATIN</b>
Timjami 1kpl	
Maito 6dl	Voitaikinalevy
Sitruuna 1kpl	Omena 10kpl
Lehtipersilja 6oksa	Voi 300g
Keltuainen 4 kpl	Sokeri 240g
Vehnäjauhoja	
Friteerausöljy	Vaniljatanko 2kpl
	Keltuainen 200g
Punajuuria 500g	Sokeri 250g
Merisuola	Glukoosi 50g
Piparjuuri 30g	Kerma 5dl
Ruohosipuli 1/2 pnt	Täysmaito 5dl

### Liite 3. Vanhat kurssikeittiö Kokan ruokalistat

#### **Italia**

Antipasto a'la Kokka

\*\*\*

Pinaattiravioleja ja parmesaanivaahtoa

\*\*\*

Marsalaglaseerattua vasikkaa ja tryffeli-perunagnoccheja

\*\*\*

Granita citronelle

\*\*\*

Pannacotta ja marjoja

#### **Ranska**

Perinteinen tartar pihvi, pikkusalaatteja ja Dijon-vinaigretteä

\*\*\*

Ranskalainen sipulikeitto ja Gruyère-juustokrutonki

\*\*\*

Grillattua härän marmorifiléetä, Bearnaise- ja punaviinikastiketta ja Pontneuf-perunaa

\*\*\*

Pain perdu, vadelmamelbaa ja talon vaniljajäätelöä

## Helsinki Menu

Hiillostettua ja marinoitua särkeä, paahdettua kukkakaalia ja tiliä

\*\*\*

Punajuurikeittoa

\*\*\*

Paistettua sorsanrintaa, vadelmakastiketta ja paahdettua kurpitsaa

\*\*\*

Verladoksella maustettua uuniomenaa ja toffee-kardemummajäätelöä

## Rapuilta menu

Jokirapuja sopimuksen mukaan

Paahtoleipää, tiliä, kirnuvoita

\*\*\*

Paahdettua sorsanrintaa ja mureaksi haudutettua koipea sekä kermaista sorsakastiketta

\*\*\*

Omena Tarte Tatin ja kanelijäätelöä

## **Pientilamenu**

Herkkutattia ja maa-artisokkamoussea

\*\*\*

Poronvasan paistia, tummaa lakritsikastiketta ja puikulavoita

\*\*\*

Pientilajuustoa

\*\*\*

”Uniomenaa”

## **Venäläinen menu**

Kylmät

Hapankaalisalaattia ja savustettua ankkaa

Marinoituja valkosipuleita ja herkkusieniä

Punajuurisalaattia

Silliä a´la russe

Suolakurkkuja ja hunajaa

Lämpimät

Siianmätiä, blinejä ja smetanaa

Lohicoulibiac ja voikastiketta

Pelmenejä ja riistalientä

\*\*\*

Mansikoita Romanovin tapaan

## Pikkujoulumenu

Silliä a´ la Kokka

\*\*\*

Ankanmaksamoussea ja viikunahilloketta

\*\*\*

Paistettua Alhopakan ankanrintaa, linssejä ja kardemummakastiketta

\*\*\*

Pientilajuustoa ja pähkinäsalaattia

\*\*\*

Piparkakku crème brûlée ja glögijäätä