

Saimaan ammattikorkeakoulu  
Liiketoiminta ja kulttuuri Imatra  
Majoitus- ja ravitsemisala  
Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Heini Tapanainen

## **Päiväkoti Metsäpolun ruokaohjeiden vakiointi ja reseptikansion kokoaminen**

Opinnäytetyö 2013

## Tiivistelmä

Heini Tapanainen

Päiväkoti Metsäpolun ruokaohjeiden vakiointi ja reseptikansion kokoaminen,  
23 sivua, 3 liitettä

Saimaan ammattikorkeakoulu

Liiketoiminta ja kulttuuri, Imatra

Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma

Majoitus- ja ravitsemisala

Opinnäytetyö 2013

Ohjaaja: Maatalous- ja metsätieteiden maisteri Leena Knuutinen-Kyckling, Saimaan ammattikorkeakoulu

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli päivittää päiväkotia Metsäpolun keittiön jo olemassa oleva viiden viikon kiertävä ruokalista ja laatia keittiöön toimiva reseptikansio ruokalistalla olevista pääruoista tietyille ruokailijamäärille. Ruokaohjeet vakioitiin ja lisäksi koostettiin ns. "salaattipankki" joka koostui erilaisista lasten ravitsemukseen soveltuvista salaateista ja raasteista, joita tarjotaan lounaalla pääruokien yhteydessä. Opinnäytetyö tehtiin yhteistyössä Taipalsaaren Saimaanharjulla sijaitsevan päiväkotia Metsäpolun kanssa.

Reseptikansion ja "salaattipankin" tavoitteena on toimia päiväkodin keittiössä niin emännän kuin sijaistenkin työkaluina helpottaen ruokalistan mukaisten ruokien valmistusta ja varmistaa ruokien tasalaatuisuus ja riittävyys valmistajasta riippumatta.

Työn aihepiiri rajoittui lasten ruokailuun päiväkodissa sekä leikki-ikäisten lasten ravitsemukseen. Teoriaosuudessa käsiteltiin myös ruokalistan laadinnan periaatteita sekä ruokaohjeiden vakiointia tietyille ruokailijamäärille.

Toiminnallisena opinnäytetyönä työ koostui suurimmalta osin käytännön työstä kuten reseptien suunnittelusta, muokkaamisesta sekä niiden syöttämisestä Aromi 2000- ohjelmaan, jota opinnäytetyön tekijä käytti käytännön työn apuna reseptien kirjaamisessa ja vakioinnissa tietyille ruokailijamäärille. Tästä syystä työn teoriaosuus jäi suppeammaksi kuin tutkimustyyppisessä opinnäytetyössä.

Opinnäytetyön tuloksena syntyi 91-sivuinen reseptikansio, joka sisältää ruokaohjeet jokaisesta pääruokalajista 30:lle, 60:lle sekä 100:lle ruoka-annokselle ja "salaattipankin".

Asiasanat: leikki-ikäiset, ravitsemus, päiväkotia, ruokaohjeiden vakiointi

## **Abstract**

Heini Tapanainen

Making Constant Recipes and Composing a Recipe File for Day-care Center

Metsäpolku, 23 pages, 3 appendices

Saimaa University of Applied Sciences

Business and Culture, Imatra

Faculty of Tourism and Hospitality

Degree Programme in Tourism

Thesis 2013

Instructor: Ms Leena Knuutinen-Kyckling, M.Sc. in Nutrition, Saimaa UAS

The purpose of this thesis was to update day-care center Metsäpolku's menu and compose a functional recipe file from the main courses of the menu. I also composed a "salad bank" that consist of different types of salad recipes that are served at lunch with main courses.

The work was commissioned by day-care center Metsäpolku, that is located at Taipalsaari, Saimaanharju.

Recipe file and salad bank are tools for cook and her substitutes to help food making processes and guarantee that foods are homogeneous and there is enough of it.

The main topics of this thesis are children's meals at the day-care center, children's nutrition, basics of composing menus and making recipes for specific number of diners.

The approach used in this thesis was functional and, thesis consists mostly of practical work like planning and modifying recipes and writing them with Aromi-2000 program.

The result of this thesis was 91- page-long recipe file that includes recipes from the cycling menu for thirty, sixty and hundred portions and the salad bank.

**Keywords:** children, nutrition, day-care center, constant recipes

## Sisältö

1 Johdanto.....	5
1.1 Yhteistyökumppanin esittely.....	6
1.2 Opinnäytetyön tarkoitus ja tavoitteet .....	6
2 Päiväkoti-ikäisten lasten ravitseminen.....	7
2.1 Ravitseminen suositukset.....	8
2.2. Lautasmalli.....	10
2.3 Hiilihydraatit.....	11
2.4 Proteiinit.....	11
2.5 Rasvat.....	12
2.6 Kalsium.....	12
3 Alle kouluikäisten lasten ruokailu päivähoitossa.....	14
3.1 Ruokailu päivähoitossa.....	14
3.2 Päivähoidon ruokailusuositus.....	15
3.3 Ruokailujärjestelyt päivähoitossa.....	16
4 Ruokalistan laadinnan periaatteet.....	16
4.1 Ruokalistan laadintaan vaikuttavat asiat.....	17
4.2 Vakioruokaohjeet ja reseptien vakiointi.....	17
5 Menetelmien ja työtapojen esittely.....	18
6 Yhteenveto ja pohdinta.....	19
Taulukot ja kuvat.....	22
Lähteet.....	23

## Liitteet

Liite 1 Päivähoitoruoan ravitsemuksellisen ja aistinvaraisen laadun arviointikriteereitä

Liite 2 Ruokalista

Liite 3 Reseptikansio

## 1 Johdanto

Tämä opinnäytetyö on toiminnallinen opinnäytetyö, jonka aihepiiri rajoittuu lasten ruokailuun päiväkodissa sekä leikki-ikäisten lasten ravitsemukseen. Työn teoriaosuudessa käsitellään myös ruokailun laadinnan periaatteita, sekä ruokaohjeiden vakiointia tietyille ruokailijamäärille. Opinnäytetyö on tehty yhteistyössä Taipalsaaren Saimaanharjulla sijaitsevan Päiväkotin Metsäpolun kanssa.

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on päivittää päiväkodin jo olemassa oleva viiden viikon kiertävä ruokalista ja laatia päiväkodin keittiöön toimiva reseptikansio ruokalistalla olevista pääruuista tietyille ruokailijamäärille. Reseptikansion tavoitteena on toimia keittiössä niin emännän kuin sijaisten työkaluna helpottaen ruokien valmistusta ja pitää ruoat tasalaatuisina valmistajasta riippumatta.

Tämän opinnäytetyön aihe ja aihepiiri on valittu oman mielenkiinnon pohjalta lasten ravitsemukseen ja päiväkotiruokailuun sekä myös käytännön työkokemuksen kautta. Olen työskennellyt itse yhden kesän päiväkotin Metsäpolun keittiössä kesälomasijaisena ja silloin huomasin, kuinka hankalaa sijaisen on valmistaa ruokaa ilman reseptejä ja tarkempia tietoja ruokien valmistamisesta. Päiväkodin ruokailijamäärä vaihtelee kahdestakymmenestä saadaan vuodenaikojen ja lomakausien mukaan, tästä syystä reseptit muokattiin erilaisille ruokailijamäärille.

Toiminnallisena opinnäytetyönä työ koostuu suurimmalta osin käytännön työstä: reseptien suunnittelusta, muokkaamisesta sekä niiden syöttämisestä Aromi 2000-ohjelmaan. Tästä syystä työn teoriaosuus on suppeampi kuin tutkimustyyppisessä opinnäytetyössä.

## **1.1 Yhteistyökumppanin esittely**

Päiväkoti Metsäpolku on yksi Taipalsaaren kunnan päivähoiton pisteistä ja sijaitsee Saimaanharjulla. Päiväkodissa on neljä eri osastoa, ja hoidossa olevien lasten iät vaihtelevat yhdestä vuodesta viiteen vuoteen. Maksimissaan hoidossa olevien lasten määrä on noin 80 lasta. Hoidossa olevien lasten määrä vaihtelee lomien ja vuodenaikojen mukaan 35 - 80, ja siitä syystä myös valmistettavan ruoan annosmäärät vaihtelevat suurestikin.

Henkilökuntaa päiväkodissa on noin 20 henkilöä, jotka myös ruokailevat lasten kanssa osastoilla. Valmistettavan ruoan annosmäärät vaihtelevat siis 40-100 annoksen välillä. Keittiön emäntä valmistaa aamupalan, lounaan ja välipalan, joista lounaan valmistus on aikaa vievin.

## **1.2 Opinnäytetyön tarkoitus ja tavoitteet**

Työn tavoitteena on päivittää päiväkodin jo olemassa oleva viiden viikon kiertävä ruokalista ja laatia päiväkodin keittiöön toimiva pääruokien vakioidut ohjeet sisältävä reseptikansio tietyille ruokailijamäärille. Lisäksi koostan ns. "salaattipankin", joka koostuu erilaisista lasten ravitsemukseen soveltuvista salaateista sekä raasteista, joita tarjotaan lounaalla pääruokien yhteydessä.

Reseptikansion ja "salaattipankin" tavoitteena on toimia keittiössä niin emännän kuin sijaistenkin työkaluina helpottaen ruokalistan mukaisten ruokien valmistusta ja varmistaa ruokien tasalaatuisuus ja riittävyys valmistajasta riippumatta.

Käytännön työn apuna reseptien tekemisessä ja vakioinnissa tietyille ruokailijamäärille käytän Aromi 2000-tietokoneohjelmaa. Reseptikansioon tein ohjeet 30:lle, 60:lle sekä 100:lle ruoka-annokselle.

## 2 Päiväkoti-ikäisten lasten ravitseminen

Lapsen kasvaessa maku- ja ruokailutottumukset muotoutuvat melko varhaisessa vaiheessa. Tästä syystä onkin erityisen tärkeää, että ruokavalion monipuolisuutta ja terveellisyyttä aletaan opetella heti leikki-iän kynnyksellä, kun lapsi yksivuotiaasta alkaen siirtyy syömään samoja ruokia kuin muu perhe. Mitä vanhemmaksi lapsi ehtii kasvaa, sen vaikeampaa makutottumukseen on enää vaikuttaa. (Arffman & Hujala 2010, 59.)

Lapsen riittävä energian ja ravintoaineiden saanti turvataan riittävillä aterioilla, joita tarjoillaan riittävän usein. Lapsi tarvitsee energiaa kasvuun ja kehitykseen sekä aktiiviseen liikkumiseen. Lapsen aineenvaihdunta on myös vilkkaampaa kuin aikuisilla, ja lasten energiantarve suhteutettuna kokoon onkin suurempi kuin aikuisen. Lapselle tulee tarjota säännöllisesti monipuolista ruokaa, josta lapsi saa D- vitamiinia lukuun ottamatta kaikki tarvitsemansa ravintoaineet. (Arffman & Hujala 2010, 59.) Taulukossa 1 on kerrottu lasten energiantarpeen viitearvot.

### Lasten energiantarpeen viitearvot (Nordic Nutrition Recommendations. 2004. Ennakkotieto)

Ikä	Paino, kg		Energian tarve, MJ/vrk	
	Pojat	Tytöt	Pojat	Tytöt
0-1 kk	3,6	3,4	1,4	1,3
3 kk	6,1	5,7	2,2	2,1
6 kk	8,2	7,7	2,7	2,6
12 kk	10,6	9,9	3,7	3,4
2 v	13,2	12,5	4,7	4,4
3 v	15,4	14,9	5,5	4,9
4 v	17,3	16,8	5,7	5,3
5 v	19,4	19,2	6,3	6,1
6 v	21,4	21,1	7,4	6,8

Taulukko 1. Lasten energiantarpeen viitearvot.

(Hasunen, Kalavainen, Keinonen, Lagström, Lyytikäinen, Nurttila, Peltola & Talvia 2004, 229)

Peruslähtökohta lapsen ruokavalioon on monipuolisten ruokien tarjoaminen sekä säännöllinen ateriarhythmi. Säännöllinen ateriarhythmi pitää lapsen kylläisenä ja tyytyväisenä, eikä nälkä pääse aterioiden välillä kasvamaan liian suureksi, joten napostelua ja makeita välipaloja ei myöskään tarvita. Turhien välipalojen välttämiseksi taataan lapsen hyvä ruokahalu myös seuraavalla varsinaisella aterialla ja suojataan myös hampaita reikiintymiseltä. Lapsen ruokailun monipuolisuus ja säännöllisyys on aikuisen vastuulla, lapsen annetaan kuitenkin itse päättää syötävän ruoan määrä, nämä seikat tukevat lapsen luontaista syömisen säätelyä. Lasten ravitsemus pitää sisällään tiettyjä erityistarpeita lasten kasvusta ja kehityksestä johtuen. Energian saannin tulee riittää niin kasvuun kuin kehitykseen, kuten liikkumiseen ja leikkimiseenkin. Aivojen toimintaan tarvitaan hiilihydraatteja, kudosten kasvuun proteiineja ja hermoston kehitykseen, rasvaliukoisten vitamiinien lähteeksi ja energiavarastoksi rasvaa. Kaikkien näiden ravintoaineiden saanti turvataan parhaiten jatkuvalla säännöllisellä ateriarhythmillä. (Arffman & Hujala 2010, 60.)

## 2.1 Ravitsemussuositukset

*Lapsille on laadittu valtakunnalliset ravitsemussuositukset, joiden pääkohdat ovat seuraavat:*

- kasviksia, hedelmiä ja marjoja jokaisella aterialla
- täysjyväviljatuotteita jokaisella aterialla
- margariinin käyttö leivällä ja kasvisöljyjen käyttö ruoanlaitossa
- kalaa vähintään kaksi kertaa viikossa, eri lajeja
- ruokajuomana rasvaton maito tai piimä, janojuomana vesi
- vähäsuolaisten elintarvikkeiden suosiminen.

(Arffman & Hujala 2010, 60.)

Lapsille laadittujen valtakunnallisten ravitsemussuositusten mukaan kasviksia, hedelmiä tai marjoja tulisi syödä viidesti päivässä eli jokaisella aterialla. Kasvikset voidaan tarjota tuoreina esimerkiksi salaatteina, raasteina tai loh-



koina sekä lämpiminä erilaisina lisäkkeinä ja ruoan osina. Leikki-ikäiset syövät myös mielellään tuoreita viipaloituja ja lohkottuja kasviksia sormin. Myös hedelmät tai marjat maistuvat lapsille sellaisenaan. Marja-aikaan marjat voidaan tarjota tuoreina kun taas talvella voidaan käyttää pakastemarjoja. Kasvikset, hedelmät ja marjat kannattaa valita vuoden ajan ja tarjonnan mukaan. (Hasunen ym. 2004, 30 - 31)

Suosituksen mukaan myös täysjyvätuotteita tulisi tarjota lapselle jokaisella aterialla, leikki-ikäisen tulisi syödä neljä viipaletta leipää päivässä. Leivissä suositaan tummaa ja täysjyväleipää, kuten ruisleipää, grahamleipää, seka-leipää tai näkkileipää niiden runsaamman ravintokuitupitoisuuden vuoksi. Osan päivän leivän saannista voi korvata puurolla. Puuroa voi aamupalan lisäksi tarjota myös lounaaksi tai päivälliseksi, jolloin sitä täydennetään erilaisilla maito- tai lihavalmisteilla sekä marjoilla, hedelmillä tai kasviksilla. (Hasunen ym. 2004, 27.)

Rasvan runsaan energiamäärän takia rasvaa tulee tarjota lapselle kohtuullisesti ja pehmeitä rasvoja suosien. Leikki-ikäiselle lapselle riittää 20 - 30g (4 - 6 tl) näkyvää rasvaa päivässä. Näkyviä rasvoja ovat sellaiset rasvat, joita lisäämme itse mm. leivän päälle sekä ruokiin valmistusvaiheessa. Rasvan määrän lisäksi on tärkeää tarkkailla rasvan laatua ja välttää kovia rasvoja. Leivän päällä tulisi suosia rasiamargariineja, ruoanvalmistukseen 60 - 80 % rasvaa sisältäviä kasvirasvoja sekä kylmäpuristettuja öljyjä, esimerkiksi saalaatinkastikkeissa sekä leivonnassa. (Hasunen ym. 2004, 33 - 35.)

Aterian täydentäjänä toimii liha, kala tai muna. Kala ja broileri sisältävät hyvälaatuisia rasvoja, ja niitä suositellaankin pääasiassa käytettävän. Kalaa tulisi syödä ainakin kahdesti viikossa, eri kalalajeja vaihdellen. Lihossa tulisi suosia vähärasvaisia laatuja, kuten vähärasvaista naudan-, kalkkunan- tai broilerin jauhelihaa. Myös leikkeleissä on hyvä valita vähärasvaisia vaihtoehtoja. Makkaran sisältämän kovan rasvan, suolan ja nitriittien vuoksi makkaraa suositellaan käytettävän vain 1 - 2 kertaa viikossa. (Hasunen ym. 2004, 32.)

Ruokajuomaksi lapsille suositellaan rasvatonta tai vähärasvaista maitoa tai piimää sekä janojuomaksi vettä. Myös muissa käytettävissä maitovalmisteissa kuten jogurtissa, rahkassa tai viilissä tulee suosia rasvattomia tai vähärasvaisia valmisteita. Lapsille suositeltava päivittäinen maitovalmisteiden määrä on 5 - 6 dl ja tämän lisäksi vähärasvaista juustoa 20 g (2 - 3 viipaletta) päivässä. (Hasunen ym. 2004, 32-33.)

Lasten kuten aikuistenkin ruoan tulisi olla vähäsuolaista. Ruokiin tulisi suolan sijaan lisätä makua erilaisilla mausteilla ja raaka-aineilla, kuten juureksilla, sipuleilla, tomaatilla, sitrusmehuilla, pippureilla ja paprikalla. Ruokaan lisätyn suolan lisäksi suolaa saadaan mm. lihaleikkeleistä, leivästä ja juustosta. (Hasunen ym. 2004, 38.)

## 2.2 Lautasmalli



Kuva 2. Ravitsemussuosituksen mukainen lautasmalli (Nutricia Muksu.)

*Valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatima lautasmalli (Kuva 2) auttaa hyvän aterian koostamisessa. Puolet lautasesta täytetään kasviksilla, neljäsosa perunalla, riisillä tai pastalla ja toinen neljännes kala-, liha- tai munaruoka. Ruokajuomaksi rasvatonta maitoa tai piimää ja lisäksi leipää, jonka päälle sipaisu kasvimargariinia tai kasvirasvaveitettä. Marjat tai hedelmät jälkiruokana täydentävät aterian. Lapsen lautasmalli muistuttaa aikuisen mallia, ruoka-annoksen koko vain on pienempi. Välipala voi täydentää lapsen aterialla viljavalmisteiden, kuten leivän sekä marjojen ja hedelmien osalta.*

### 2.3 Hiilihydraatit

Hiilihydraattien lähteenä on suositeltavaa käyttää täysjyväviljatuotteita, kuten puuroja, leipiä, riisiä, pastaa sekä kasviksia, hedelmiä ja marjoja. Täysjyväviljatuotteista lapsi saa myös kuitua ja suojaravintoaineita. Kuitupitoinen ruoka pitää lapsen kauemmin kylläisenä sekä verensokerin tasaisempana ja ehkäisee ummetusta. (Arffman & Hujala 2010, 60.)

Kuitujen lisäksi täysjyvätuotteissa on valkuaisaineita, rautaa, B- vitamiineja ja muita kivennäisaineita. Lapselle tarjottavassa leivässä tulisi olla kuituja yli 6 % ja suolaa alle 0.7 %. (Leikki-ikäisen ruokavuodet. 2010, 7.)

### 2.4 Proteiinit

Kun lapsen ruokavalioon kuuluu riittävästi maitotuotteita, lihaa ja kalaa lautasmallin mukaisesti, saa hän riittävästi proteiineja. Maito- ja lihatuotteita käytetään joko kokonaan rasvattomina tai mahdollisimman vähärasvaisina, näin vältetään tyydyttyneen rasvan saantia ruokavaliossa. (Arffman & Hujala 2010, 60.)

Leikki-ikäisen tarvitseman lihan määrä on melko pieni, paria ruokalusikallista vastaava määrä lihaa riittää pääruoalla. Leikkeleet sisältävät paljon suolaa ja nitriittiä, joten niitä ei lapselle tulisi tarjota. Nakkeja tai makkaraa olisi hyvä tarjota vain kerran tai kaksi viikossa, koska myös ne sisältävät suolaa ja nitriittiä sekä paljon kovaa rasvaa. Maksaruokia on hyvä tarjota lapselle vain pari kertaa kuussa, niiden sisältämän korkean A- vitamiinipitoisuuden vuoksi, joka on pienelle lapselle liikaa. (Leikki-ikäisen ruokavuodet. 2010, 8.)

Maksaruokat voivat aiheuttaa alle kouluikäisille tiettyjä riskejä, joiden vuoksi maksaruokien tarjoamista lapsille tulee rajoittaa. Retinoidimuodossa maksassa esiintyvä A- vitamiini voi jatkuvina suurina annoksina aiheuttaa erilaisia terveyshaittoja, kuten päänsärkyä ja väsymystä sekä ruoansulatuskanavan, ihon, hermoston ja tuki- ja liikuntaelimestön oireita. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira, sosiaali- ja terveysministeriö sekä Valtion ravitsemusneuvottelukunta ovatkin antaneet suosituksen maksan ja maksaruokien käytöstä alle kouluikäisillä lapsilla. Suosituksen mukaan maksamakkaraa ja –pastei-

jaa tulisi syödä enintään 70 g viikossa (n. 4 - 5 viipaletta). Maksalaatikkaa enintään 300 g (3/4 eineslaatikkaa) kuukaudessa, jolloin maksakastiketta ja - pihviä tulisi välttää. (Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.)

## **2.5 Rasvat**

Lasten tyydyttymättömän rasvan saantiin kiinnitetään erityistä huomiota, koska lapset tarvitsevat sitä hermoston ja keskushermoston kehittymiseen. Tyydyttymättömän rasvan saanti turvataan alle 2-vuotiailla margariini tai kasvisöljylisällä. Myös kalan tarjoamisella vähintään 2 kertaa viikossa varmistetaan riittävä rasvan saanti. (Arffman & Hujala 2010, 61.)

Kasviöljyjen ja rasiamargariinien sisältämää pehmeää kasvirasvaa tulisi suosia pienestä pitäen. Ne ehkäisevät osaltaan sydän- ja verisuonitauteja eivätkä kohota veren kolesterolia (Leikki-ikäisen ruokavuodet 2010, 8.)

## **2.6 Kalsium**

Kun lapsen ruokajuomana käytetään rasvatonta maitoa tai piimää turvataan riittävä kalsiumin saanti. Leikki-ikäinen tarvitsee päivässä n. 4-6 dl neste-mäisiä maitotuotteita sekä muutaman viipaleen juustoa. (Arffman & Hujala 2010, 60 - 61) Taulukossa 2 on kerrottu kalsiumin sekä eräiden muiden vitamiinien ja kivennäisaineiden päivittäiset saantisuositukset lapsille.

## Suositus eräiden vitamiinien ja kivennäisaineiden päivittäiseksi saanniksi lapsille (Nordic Nutrition Recommendations. 2004. Ennakkotieto)

Luvut on tarkoitettu käytettäväksi väestön ja ryhmien ruokavaliosuunnittelussa. Yksilöiden riittävä saanti on usein pienempi kuin väestötason suositeltava saanti.

Ravintoaine		Lapsen ikä		
		6-11 kk	12-23 kk	2-5 v
A-vitamiini	RE <sup>2</sup>	400	300	350
D-vitamiini	µg	10	10	7,5
E-vitamiini	α-TE <sup>3</sup>	4	4	5
Tiamiini	mg	0,4	0,5	0,6
Riboflaviini	mg	0,5	0,6	0,7
Niasiini	NE <sup>4</sup>	5	7	9
B <sub>6</sub> -vitamiini	mg	0,4	0,5	0,7
Folaatti	µg	50	60	80
B <sub>12</sub> -vitamiini	µg	0,5	0,6	0,8
C-vitamiini	mg	20	25	30
Rauta	mg	8	8	8
Sinkki	mg	5	5	6
Jodi	µg	50	70	90
Seleen	µg	15	20	25
Kalsium	mg	540	600	600
Fosfori	mg	420	470	470
Kalium	mg	1100	1400	1800
Magnesium	mg	80	85	120

<sup>1</sup> Äidinmaito tyydyttää imeväisikäisten lasten energian ja ravintoainelaiden tarpeen pääsääntöisesti ensimmäisen puolen vuoden aikana.

<sup>2</sup> Retinolikvivalentti (RE) = 1 µg retinolia tai 6 µg beeta-karoteenia

<sup>3</sup> α-Tokoferolikvivalentti (α-TE) = 1 mg d-α-tokoferolia

<sup>4</sup> Niasinikvivalentti (NE) = 1 mg niasiinia tai 60 mg tryptofaania

Taulukko 2. Lasten vitamiinien ja kivennäisaineiden päivittäinen saantisuositus (Hasunen ym. 2004, 228)

Kalsiumin lähteenä voidaan käyttää myös muita nestemäisiä maitovalmisteita, kuten viiliä, maitopohjaista velliä, rahkaa ja maustamatonta jogurttia. Lapselle tarjotaan maustettujen jogurttien ja viilien sijaan maustamatonta hapanmaitovalmisteita, joihin voi lisätä marjoja ja/ tai marjasoseita liiallisen sokerin saannin estämiseksi. Maitovalmisteet sisältävät kalsiumin lisäksi muita kivennäisaineita, kuten jodia ja kaliumia sekä B- vitamiinia, valkuaisaineita ja lisättyä D- vitamiinia. (Leikki-ikäisen ruokavuodet 2010, 8).

### 3 Alle kouluikäisten lasten ruokailu päivähoidossa

#### 3.1 Ruokailu päivähoidossa

*Päivähoitoruokailun ravitsemuksellisenä ja kasvatuksellisenä tavoitteena on:*

- *Turvata osaltaan yhdessä kodin kanssa lapsen kasvua ja kehitystä.*
- *Edistää ja ylläpitää lasten hyvinvointia ja terveyttä.*
- *Ohjata lasta monipuoliseen ja vaihtelevaan ruokavalioon.*
- *Turvata lapselle riittävät ja tasapainoiset ateriat ja välipalat hoitopäivän aikana.*
- *Opastaa lasta omatoimiseen ruokailuun ja hyviin pöytätapoihin.*
- *Järjestää lapsille kiireettömiä, miellyttäviä ja virkistäviä yhdessäolon hetkiä.*
- *Opettaa lasta tehtävien suorittamiseen antamalla lapsen osallistua ruoanvalmistukseen ja tarjoiluun.*
- *Antaa kodeille virikkeitä terveyttä edistävän ruoan valinnasta ja valmistamisesta.*

(Hasunen ym. 2004, 150.)

Kuten aikuiset, lapsetkin nauttivat muiden seurassa syömisestä. Aikuisen tehtävänä niin kotona kuin päivähoidossakin on olla lapselle roolimallina omien ruokavalintojensa ja käytöstapojensa avulla. Aikuisen tehtävänä on myös huolehtia, että ruokailuun on riittävästi aikaa ja ruokailutilanne on kaikkien kannalta miellyttävä. Joka päivä samanlaisina toistuvat rutiinit lisäävät lapsen turvallisuuden tunnetta, jonka vuoksi ruokailutilanteen olisi hyvä toistua samanlaisena päivittäin. (Arffman & Hujala 2010, 63 – 64.)

Lapsen ruokailutaidot kehittyvät vähitellen leikki-iässä. Lapsen aloittaessa päivähoidon on vanhempien ja hoitajan tärkeää päättää ruokailun periaatteista oman lapsen osalta. Jos kodin ja päivähoidon ruoat ja ruokailutavat poikkeavat paljon toisistaan, voi lapsen olla vaikea sopeutua ristiriitaisiin vaatimuksiin. (Hasunen ym. 2004, 143.) Tärkeitä asioita, joita päivähoitopaikan tulisi tietää lapsen ruokailutottumuksista, ovat mm. lapsen ruoka- ja

juomatottumukset, millainen perheen ateriaritmi on, minkälaisia välipaloja lapsi syö, osaako lapsi syödä omatoimisesti, ja onko lapsella mahdollisesti ruoka-aineallergioita. (Hasunen ym. 2004, 52.)

Päivähoidossa ruokailu opettaa lapselle myös sosiaalisia taitoja, muiden seurassa ruokaillessa lapsi oppii toisten huomioon ottamista sekä käytöstapoja. Ruokailu päivähoidossa on osa lasten perushoitoa, ja sen tehtävänä on ylläpitää lapsen vireyttä päivän aikana sekä edistää lapsen kokonaisvaltaista hyvinvointia. Ruokailutilanteessa lasta kannustetaan maistamaan erilaisia ruokia, muttei pakoteta syömään. Lapsen tulisi aina saada itse määrätä syömänsä ruoan määrä. (Hasunen ym. 2004, 150.)

### **3.2 Päivähoidon ruokailusuositus**

Päivähoitoruokailun suunnittelussa käytetään lapsiperheen ruokasuosituksia sekä imeväisikäisen lapsen ruokailusuosituksia. Lasten ravinnonsaantisuosituksia käytetään ateria- ja annoskokosuunnittelun pohjana. Kokopäivähoitossa olevan lapsen päivähoidossa nauttimat ateriat kattavat kaksi kolmasosaa lapsen koko päivän ravinnontarpeesta, kotona nautittavat ateriat ja välipalat muodostavat lapsen ruokavalion kokonaisuuden. Tästä syystä päiväkotiruokailun ja ruokailun kehittäminen on tärkeää.

Päivähoidon ruokailusuosituksen pohjalta määritetään kuntakohtaisesti laatuvaatimukset päivähoitoruokailuun. Päivähoitolain mukaan kunnan tehtävä on myös huolehtia, että asetetut vaatimukset täyttyvät. Päivähoitoruoan ravitsemuksellista ja aistinvaraista laatua sekä ruoan riittävyttä voidaan arvioida sosiaali- ja terveysministeriön ruokasuositusten pohjalta. (Hasunen ym. 2004, 153) Päivähoitoruoan ravitsemuksellisen ja aistinvaraisen laadun arviointikriteerit ovat liitteenä (Liite 1).

### **3.3 Ruokailujärjestelyt päivähoitossa**

Päiväkodin ruokapalvelujen muodot vaihtelevat kunnittain. Keittiö voi olla omavalmistuskeittiö, jakelu- ja kuumennuskeittiö tai jokin niiden välimuoto. Ruokapalveluhenkilöstö yleensä jakelee ruoan, ja lasten hoitajat vastaavat ruokailusta omassa lapsiryhmässään, jossa ruokailutilanne pyritään pitämään mahdollisimman kodinomaisena. Ruokailun aikana lapset tarvitsevat ohjaajaa ja esimerkin antajaa, joten jonkun aikuisista tulee ruokailla lasten kanssa samassa pöydässä. Pienimmät lapset tarvitsevat myös vielä avustajaa syödessään, kun taas isompien lasten ryhmässä noudatetaan lasten omatoimista annostelua ja ruoanvalintaa esimerkiksi noutopöytää hyväksi käyttäen. (Hasunen ym. 2004, 153 – 154.)

Yleisimpiä lasten erityisruokavaliota ovat erilaiset allergiat, diabetes, laktoosi-intoleranssi, keliakia sekä uskonnollisesta tai eettisestä vakaumuksesta johtuvat ruokavaliot. Myös erityisruokavaliota noudattaville lapsille on tarjottava päivähoitossa heille sopivaa, monipuolista ja ravitsemuksellisesti riittävää ruokaa, ruokavalion käytännön toteutuksesta neuvotellaan lapsen vanhempien kanssa. Erilaisista ruokavalioista tarvitaan aina kirjalliset selvitykset, joista selviää sallitut tai ruokavaliosta poistetut ruoka-aineet. Diabetesta sairastavalta tarvitaan ohjeet ruoan annostelusta sekä ateria- ja välipalojen ajoituksesta. Erityisruokavaliota noudattavien lasten ruokavalio tulisi tarkistaa vähintään kerran vuodessa, koska ruokavaliot voivat muuttua lapsen kasvaessa. Erityisruokavalioiden noudattamisessa ja niistä tiedottamisessa kodin ja päivähoiton yhteistyö on tärkeää. (Hasunen ym. 2004, 154 – 155.)

## **4 Ruokalistan laadinnan periaatteet**

Ruokalistan laadinnassa on otettava huomioon monia eri tekijöitä. Hyvin suunniteltu, toimiva lista on koko keittiötyön lähtökohta. Suunnittelussa tulee ottaa huomioon asiakkaiden tarpeet ja toivomukset. Ruokalistaa suunniteltaessa tulee ottaa huomioon myös keittiön valmiudet, kuten käytössä oleva työvoima, keittiön varustus sekä erilaiset kustannustekijät. (Lampi, Laurila & Pekkala. 2009, 22.)



Julkisen sektorin keittiöiden, kuten päiväkodin keittiön tavoitteena ei ole tehdä voittoa, vaan saada toiminnasta tarpeeksi tuottavaa ja kannattavaa. Voiton tavoittelun sijaan julkisen sektorin keittiöiden toiminta-ajatuksena on edistää yhteiskunnallisten tavoitteiden toteutumista, päiväkodeissa ruokailun tarkoituksena on edistää lasten hyvinvointia, kehittymistä ja kasvamista. (Lampi ym. 2009, 9.)

Suurkeittiöihin laaditaan usein useamman viikon kiertävä ruokalista, jonka kierron pituus on tavallisesti kuusi viikkoa tai vähemmän, keittiön mukaan. Kiertävän ruokalistan tarkoituksena on saada listaan vaihtelua niin, että sama ruoka on listalla vain kerran kierron aikana. (Lampi ym. 2009, 23.) Päiväkoti Metsäpolun kiertävän ruokalistan kierron pituus on viisi viikkoa. Keittiössä on lounasruokalistan lisäksi oma viikoittain kiertävä lista aamu-, ja välipaloille.

#### **4.1 Ruokalistan laadintaan vaikuttavat asiat**

Ruokalistaa laadintaan vaikuttavat monet eri asiat. Ruokalistan aterioita suunniteltaessa päiväkotiin tavoitellaan paitsi ravitsemuksellisesti lapsille sopivaa ruokaa, myös listan monipuolisuutta ja vaihtelevuutta.

Lasten ravitsemussuosittelusten mukainen lautasmalli on hyvä lähtökohta ruokalistan suunnittelulle. Myös erityisruokavaliot tulee ottaa huomioon ruokalistan suunnittelussa. (Lampi ym. 2009, 23 – 27.)

#### **4.2 Vakioruokaohjeet ja reseptien vakiointi**

Ateriasuunnittelun ja ruokalistan laadinnan perustana ja apuvälineenä on hyvä käyttää vakioruokaohjeita, joiden avulla saadaan selville eri ruokalajien vaatimat työmäärät sekä eri koneiden ja laitteiden tarve (Lampi ym. 2009, 23). Vakioruokaohjeita käyttämällä varmistetaan ruoan tasainen laatu ja sopiva määrä aina ruokaa valmistettaessa, eikä ruoan laatu ole riippuvainen sen valmistajasta. Ruokaohjeiden vakiointi on osa ammattikeittiöiden tuote-

kehitystä. Uusia ruokaohjeita etsittäessä ja kehitettäessä käytetään usein keittokirjojen tai lehtien kotitalouksille tarkoittamia ruokaohjeita, joista saadaan ammattimaiseen ruoanvalmistukseen soveltuvia erilaisia suurentamismenetelmiä käyttämällä. Ennen käyttöön ottoa uusi ruokaohje vakioidaan tuotantoon sopivaksi. (Lampi ym. 2009, 125.)

Olemassa olevia ohjeita vakioidessa on kysymys usein vain eri seikkojen kuten raaka-ainemäärien, käytettyjen välineiden tai koneiden sekä valmistustavan tarkasta ilmaisutavasta ruokaohjekortissa. Ennen käyttöönottoa ohjeista kannattaa tarkistaa mm. annoskoot, raaka-aineiden määrät ja niiden keskinäiset suhteet sekä valmistus ja kypsennysmenetelmät sekä niiden soveltuvuus omaan käyttöön. Vakioinnissa pyritään löytämään työmenetelmät, jotka soveltuvat suurien valmistusmäärien tekemiseen. (Lampi ym. 2009, 126.) Vakioruokaohjeiston hyötyjä ovat tasaisen laadun varmistamisen lisäksi mm. liika- ja vajaatuotannolta välttyminen, työmäärän tietäminen ennakolta ja raaka-aineiden hankinnan helpottuminen sekä mahdollisuus tarkkailla syntyviä kustannuksia ja toimia taloudellisesti. (Lampi ym. 2009, 128.)

## 5 Menetelmien ja työtapojen esittely

Opinnäytetyöni on toiminnallinen opinnäytetyö. Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistyvät sekä käytännön toteutus että raportointi tutkimusviestinnän keinoin. Toiminnallinen opinnäytetyö voi olla alasta riippuen esimerkiksi käytäntöön suunnattu ohje, ja yleensä toiminnallinen opinnäytetyö tavoittelee käytännön työn ohjeistamista tai järjeistämistä (Vilka & Airaksinen 2003, 9).

Aloitin työn tekemisen tapaamisilla päiväkodin keittäjän (Kuivanen 2012 - 2013 kanssa). Katsoimme yhdessä läpi ruokalistan ja sen sisältämät ruokalajit ja varmistimme ruokalajien riittävyuden, monipuolisuuden sekä vaihtelevuuden. Ruokalista on liitteenä (Liite 2). Sain myös keittäjältä olemassa olevia reseptejä sekä tiedot siitä, miten hän on ruokia valmistanut.

Keskustelujen jälkeen aloitin käytännön työn reseptien parissa, eli reseptien kirjoittamisen Aromi 2000- ohjelmalla. Reseptit tein 30:lle, 60:lle sekä 100:lle ruoka- annokselle. Lisäksi suunnittelin ns. ”salaattipankin”, joka koostuu erilaisista lapsille sopivista lisäkesalaateista ja raasteista. Ruokaohjeita keräsin eri lähteistä ja muokkasin niitä päiväkodin keittiöön sopiviksi. Neuvottelin päiväkodin keittäjän kanssa, tutustuin Valion ammattilaispalveluun, Etelä-Karjalan ammattiopiston Aromi 2000- ohjelmaan ja alan kirjallisuuteen kuten Elintarvikealan perusteet (2005).

### **Aromi 2000- ohjelma**

*Aromi on Novogroupin tekemä ja hallinnoima ruokapalvelun suunnittelu-, tuotanto-, materiaali ja myyntitoimintojen hallintaohjelmisto. Ohjelmisto sopii sekä pienille että suurille yrityksille, mutta se on käytössä erityisesti kunnilla, kouluilla yms. monta toimipaikkaa omaavilla asiakkailla, joilla ostot tehdään kuitenkin keskitetysti. Aromi sisältää tuotantotoiminnot, ravintosisältötoiminnot, materiaalitoinnot sekä myyntitoiminnot. (Saarelainen 2005, 1.)*

Aromin tuotantotoiminnoilla voidaan ylläpitää erilaisten ruokapalveluiden raaka-aine- , resepti- ja ruokalistatietoja. Ohjelmalla tehdyt vakiodut ruokaohjeet takaavat raaka-aineiden taloudellisen käytön sekä ruoan tasaisen laadun tuotantokerrasta riippumatta. (AROMI- myyntiesite.)

Opinnäytetyön reseptikansiota varten tein valmistusohjeet Aromi 2000- ohjelman tuotantotoiminnoilla. Muihin ohjelman toimintoihin en niinkään tämän työn osalta tutustunut.

## **6 Yhteenveto ja pohdinta**

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli koostaa päiväkotikiitos Metsäpolun keittiöön toimiva reseptikansio, joka helpottaisi keittäjän ja varsinkin sijaisten työskentelyä ja ruoanvalmistusta keittiössä.

Opinnäytetyön tuloksena syntyi 91 sivua sisältävä reseptikansio (Liite 3), joka sisältää päiväkodin ruokalistan mukaisten pääruokien vakiodut reseptit. Reseptikansion ohjeet on ryhmitelty niiden tyyppin mukaan keittoruokiin, kastikkeisiin, laattikoruokiin, kappaleruokiin, lisäkkeisiin ja salaatteihin.

Reseptejä muokattiin jonkin verran lapsille sopivimmaksi niin raaka-aineiden kuin ravitsemuksellisen sopivuudenkin kannalta. Reseptejä muokatessa tuli esiin erilaisia seikkoja, joita täytyy miettiä, kun ruokaa tehdään lapsille. Lapsille suunnatut ruoat ja salaattit eivät saa sisältää liian vahvoja makuja eikä liikaa mausteita, myös raaka-aineiden tulee olla ravitsemuksellisesti oikeanlaisia. Lapsiryhmissä on monia eri-ikäisiä lapsia, joilla jokaisella on omat makutottumuksensa ja mieltymyksensä eivätkä kaikki lapset ole tottuneet erikoisiin makuihin. Tästä syystä ruokien tulee olla maistuvia, mutta mahdollisimman selkeitä raaka-aineiltaan. Lapsen pitävät ruista, joista he näkevät heti, mitä ruoka sisältää.

Päiväkodissa nautittu ruoka on iso osa kokopäivähoidossa olevan lapsen ruokailun kokonaisuutta, ja tästä syystä ruokiin ja niiden ravitsemukselliseen laatuun on tärkeää kiinnittää huomiota sekä varmistaa, että ne ovat lapsille paitsi mieluisia nauttia, myös ravitsemuksellisesti sopivia.

Ruokalistan suunnittelussa kiertävä ruokalista on hyvä väline, jolla varmistetaan ruokien riittävä vaihtuvuus sekä monipuolisuus. Ruokalistaa on myös helppo uudistaa tarvitsematta muuttaa täysin koko ruokalistaa.

Reseptikansion teossa Aromi- ohjelma oli erittäin tarpeellinen työväline, kuitenkin sen käyttöön ja erilaisiin ominaisuuksiin olisin voinut perehtyä vielä tarkemmin, niin ohjelmasta olisi voinut saada vielä enemmän hyötyä. Reseptien parissa meni kuitenkin niin paljon aikaa, että syvempi perehtyminen ohjelmaan jäi valitettavasti tekemättä.

Opinnäytetyöprosessini kesti kokonaisuudessaan melko pitkään, ja välillä työn tekemisessä oli pitempiäkin taukoja. Tänä aikana myös päiväkotit Metsäpolussa on tapahtunut erilaisia muutoksia. Esikouluryhmät ovat muuttaneet päiväkodin tiloista omiin uusiin tiloihin koulun yhteyteen ja ruokailevat koulun ruokalassa. Päiväkodilla ruokailee neljä lapsiryhmää ohjaajineen, ja lisäksi keittiössä tehdään ruoat myös ryhmäpäiväkotiin, jossa ruokailee kahdeksan lasta ja kaksi aikuista. Myös kunnan organisaatiossa on tapahtunut muutoksia uuden tukipalveluyksikön muodossa, mutta sen vaikutuksista päiväkotit Metsäpolun keittiöön ei vielä tässä vaiheessa ole tietoa, keittiön toi-

minta jatkuu joka tapauksessa jollain tavalla, ja uskonkin, että reseptikansi-  
osta tulee olemaan hyötyä keittiön toiminnassa.

## **Taulukot**

Taulukko 1. Lasten energiatarpeen viitearvot s. 7 (Hasunen, Kalavainen, Keinonen, Lagström, Lyytikäinen, Nurttila, Peltola & Talvia 2004, 229)

Taulukko 2. Lasten vitamiinien ja kivennäisaineiden päivittäinen saanti suositus, s.13 (Hasunen ym. 2004, 228)

## **Kuvat**

Kuva 1. Ravitsemussuosituksen mukainen lautasmalli s. 10 (Nutricia Muksu.)

## Lähteet

Aho, J., Keijonen, A., Makkonen, P., Puurunen, P., Saarinen, J., Schwartz, R., Suominen, M., Tarvainen, J. Välimäki, P. 2005. Elintarvikealan perusteet. Työtieto ja ohjeet. Jyväskylä. Gummeruksen kirjapaino Oy.

Arffman, S. & Hujala, N. 2010. Ravitsemus neuvolatyössä. Helsinki: Edita.

AROMI- myyntiesite. Novogroup.

Elintarvikeeturvallisuusvirasto

[http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa\\_elintarvikkeista/elintarvikevaarat/elintarvikkeiden\\_kayton\\_rajotukset/maksan\\_ja\\_maksaruokien\\_kaytto/maksan\\_kaytto\\_alle\\_kouluikaisilla\\_lapsilla](http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa_elintarvikkeista/elintarvikevaarat/elintarvikkeiden_kayton_rajotukset/maksan_ja_maksaruokien_kaytto/maksan_kaytto_alle_kouluikaisilla_lapsilla). Luettu 28.1.2013

Etelä- Karjalan ammattiopisto. Aromi 2000

Hasunen, K., Kalavainen, M., Keinonen, H., Lagström, H., Lyytikäinen, A., Nurttila, A., Peltola, T., & Talvia, S. 2004. Lapsi, perhe ja ruoka. Imeväis- ja leikki-ikäisten lasten, odottavien ja imettävien äitien ravitsemussuositus. Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriö. Helsinki: Edita Prima Oy.

Kuivanen Hanna 2012- 2013. Keittäjä päiväkotitoiminta Metsäpolku. Henkilökohtainen tiedonanto

Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala, M-L. 2009. Ruokapalvelut työnä. 4. uudistettu painos. Helsinki. WSOY Oppimateriaalit Oy.

Lapsi, perhe ja ruoka - Imeväis- ja leikki-ikäisten lasten, odottavien ja imettävien äitien ravitsemussuositus. Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön julkaisuja 2004:11.

Leikki-ikäisen ruokavuodet 2010. Mannerheimin lastensuojeluliitto & Suomen sydänliitto. Miktor.

NutriciaMuksu.Ruokatietao.

[http://www.nutriciababy.fi/ruokatietao/fi\\_FI/lautasmalli/](http://www.nutriciababy.fi/ruokatietao/fi_FI/lautasmalli/)

Saarelainen, Kirsi. 1.8.2005 KESPRO OY, Tietohallinto. Aromi 2000 koulutusmateriaali. Etelä-Karjalan ammattiopisto.

Valio <http://ammattilaiset.valio.fi/portal/page/portal/Ammattilaiset>

Vilkka, H. & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Kustannusosa- keyhtiö Tammi.

1. Onko päivähoitossa käytössä kiertävä runkoruokalista?
  - Miten ruokalista muunnetaan?
  - Miten otetaan huomioon lapsiryhmien erilaiset tarpeet?
2. Ovatko vakioruokaohjeet käytössä keittiössä?
3. Seurataanko keittiössä ravitsemussuosituksen toteutumista omavalvontana?
  - Pidetäänkö seurannasta kirjaa?
  - Miten asiasta tiedotetaan?
4. Miten ruoan jakelujärjestelmä toimii?
  - Keskuskeittiöstä päiväkotiin?
  - Keittiöstä lapsiryhmiin?
5. Kuinka usein lapsille tarjotaan viikon aikana
  - kalaruokaa?
  - broileriruokaa?
  - makkararuokaa?
6. Onko lapsille joka aterialla ja välipalalla tarjolla marjoja, hedelmiä tai kasviksia raasteina, salaatteina tai sellaisenaan?
7. Onko kasvien ja muun ruoan rakenne lapsiryhmälle sopiva?
  - Onko yksilölliset tarpeet otettu huomioon? Miten?
8. Mitä salaattikastiketta lapsille tarjotaan?
9. Millaista leipää lapsille tarjotaan?
  - Kuinka moni lapsista syö leipää aterialla?
  - Kuinka moni lapsista syö puuroa aamupalalla?
10. Mitä rasvaa käytetään?
  - leivällä?
  - ruoanvalmistuksessa?
11. Mitä maitoa lapsille tarjotaan?
  - Kuinka moni lapsi juo maitoa, piimää ja vettä?
12. Onko lapsille tarjottavan ruoan suolapitoisuutta selvitetty?
  - Onko imeväisikäisten ruoka suolatonta?
  - Onko leikki-ikäisille tarjottu ruoka vähäsuolaista?
13. Onko lapsiryhmässä aina tarpeeksi ruokaa tarjolla, myös lisäannoksia ja välipaloja varten?
14. Onko ruoan lämpötilaa seurattu tarjoilutilanteissa?
  - Onko lämmin ruoka riittävän lämmintä?
  - Kuinka kauan lämmin ruoka seisoo lämpimänä?
  - Ovatko maito ja salaatit kylmiä ja raikkaita?



15. Miten ruoka on tarjolla?

- Onko ruoka värikästä ja kauniisti tarjolla?

16. Ovatko ruokailutilanteet kodinomaisia?

17. Miten ruokailutilanteet on järjestetty?

- Kuinka paljon lapsiryhmässä käytetään aikaa ruokailuun?
- Onko ruokailutilanne kiireetön ja miellyttävä?
- Miten huonosti syöviä lapsia tuetaan ruokailussa?

18. Onko erityisruokavaliot asiallisesti hoidettu?

- Onko koko henkilöstöllä riittävät tiedot lapsiryhmän erityisruokavalioidista?
- Onko erityisruokavalioiden toteuttamisessa ilmennyt ongelmia?

19. Miten lapsia ohjataan ruokailutilanteessa?

- Seurataanko lasten ruokailua ja miten siitä tiedotetaan vanhemmille?

Lähde: Lapsi, perhe ja ruoka - Imeväis- ja leikki-ikäisten lasten, odottavien ja imettävien äitien ravitsemussuositus. Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisuja 2004:11.

MAANANTAI	TIISTAI	KESKIVIIKKO	TORSTAI	PERJANTAI
kalkkunakiusas salaatti	kasvissosekeitto raejuusto marjapiirakka	kalapihvit perunasose salaatti kermaviilikastike	riistainen carbonara pasta salaatti	makkarakastike peruna raaste
tuore leipä, leikkele	kiisseli, myslit	rouhesämpylä, hedelmä	pannari, marjainen hillo	jugurtti
kalakeitto pulla	broilerinkastike riisi salaatti	välimerenpaistos salaatti	makaronilaatikko raaste	lihapatat perunat salaatti
hedelmäsalaaatti	marjat, vaniljakastike	lihapiirakka, juurespala	kiisseli, pannupulla	murot, marjainen hillo
uunilohi perunasose salaatti	lasagnette salaatti	nakkikeitto marjamuffini	appelsiinikukko riisi salaatti	riistakaristys perunasose uunijuures, puolukka
sämpylä, tuorepala	kiisseli, rinkeli	piimähyteitä, hillo	vispipuuro	juustosarvet
broilerinpaistos salaatti	hermekeitto juurespala pannari, hillo	kasvispihvit perunasose salaatti kermaviilikastike	jauheilihakastike spagetti salaatti	lohikiusaus salaatti
tuore leipä, mehukeitto	marjarahka	ruisnappi, leikkele	lepuska, tuorepala	kiisseli
aasialainen uunikala perunat salaatti	kanakeitto sämpylä hedelmä	lihamureke sienikastike perunat raaste	Pinaattiletut perunasose salaatti, puolukka	kaali/ peruna- laatikko punajuuri-omena salaatti
nakkikäätöt, tuorepala	kiisseli / leipävahto	jugurtti	mustikkakukko	karjalampiirakka, leikkele

## RESEPTIKANSIO

### Sisällysluettelo

Keitot.....	1
Kastikkeet.....	16
Laatikkoruokat.....	31
Kappaleruokat.....	55
Lisukkeet.....	70
Salaattipankki.....	73

**Hernekeitto**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 7,604 KG

Hinta: 0,82 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 2.12.2010 Muutospvm: 2.12.2010

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,478 KG	1,478 KG	herne kuivattu	Laita herneet kippikattilaan likoamaan edellisenä päivänä. Ennen valmistusta kaada liotusvesi pois ja huuhto herneet.
	5,217 L 0,026 KG 0,013 KG	5,217 L 0,026 KG 0,013 KG	vesi suola sipuli, kuivattu	Laita herneet, vesi ja mausteet heti aamusta kiehumään.
	0,870 KG	0,870 KG	meirami palvikinkku,kuutio	Lisää keiton loppuvaiheessa palvikuutiot ja meirami. Hauduta kypsäksi.
	Raakapaino yht.: 7,604 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 7,604 KG			Jakeluhävikki: 1,37 %

**Sivuja yhteensä: 1**

**Hernekeitto**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 15,209 KG

Hinta: 0,82 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 2.12.2010 Muutospvm: 2.12.2010

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,957 KG	2,957 KG	herne kuivattu	Laita herneet kippikattilaan likoamaan edellisenä päivänä. Ennen valmistusta kaada liotusvesi pois ja huuhto herneet.
	10,435 L 0,052 KG 0,026 KG	10,435 L 0,052 KG 0,026 KG	vesi suola sipuli, kuivattu	Laita herneet, vesi ja mausteet heti aamusta kiehumaan.
	1,739 KG	1,739 KG	meirami palvikinkku,kuutio	Lisää keiton loppuvaiheessa palvikuutiot ja meirami. Hauduta kypsäksi.
Raakapaino yht.: 15,209 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 15,209 KG				Jakeluhävikki: 1,37 %

Sivuja yhteensä: 1

**Hernekeitto**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,348 KG

Hinta: 0,82 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 2.12.2010 Muutospvm: 2.12.2010

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,928 KG	4,928 KG	herne kuivattu	Laita herneet kippikattilaan likoamaan edellisenä päivänä. Ennen valmistusta kaada liotusvesi pois ja huuhto herneet.
	17,391 L 0,087 KG 0,043 KG	17,391 L 0,087 KG 0,043 KG	vesi suola sipuli, kuivattu	Laita herneet, vesi ja mausteet heti aamusta kiehumään.
	2,899 KG	2,899 KG	meirami palvikinkku,kuutio	Lisää keiton loppuvaiheessa palvikuutiot ja meirami. Hauduta kypsäksi.
	Raakapaino yht.: 25,348 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 25,348 KG			Jakeluhävikki: 1,37 %

**Sivuja yhteensä: 1**

**Kalakeitto**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 7,517 KG

Hinta: 2,42 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,559 L 0,036 KG 0,002 KG	1,559 L 0,036 KG 0,002 KG	vesi kalaliemi maustepippuri,kokon.	Lisää pataan vesi ja mausteet.
	2,399 KG	2,399 KG	peruna, tuore kuutio	Lisää kiehuvaan nesteeseen kuutioidut perunat.
	1,799 L 1,439 KG	1,799 L 1,439 KG	maito kevyt sei-lohikuutio pakaste	Lisää pataan kalakuutiot ja voi.Anna hautua keitto kypsäksi.
	0,040 KG 0,020 KG 0,014 KG 0,240 KG	0,040 KG 0,020 KG 0,014 KG 0,240 KG	voi normaalisuolainen tilli suola sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
	Raakapaino yht.: 7,549 KG			Valmistushävikki: 0,43 %
	Saanto yht.: 7,517 KG			Jakeluhävikki: 0,22 %

Sivuja yhteensä: 1

**Kalakelto**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 15,033 KG

Hinta: 2,42 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,119 L 0,072 KG 0,004 KG	3,119 L 0,072 KG 0,004 KG	vesi kalaliemi maustepippuri,kokon.	Lisää pataan vesi ja mausteet.
	4,798 KG	4,798 KG	peruna, tuore kuutio	Lisää kiehuvaan nesteeseen kuutioidut perunat.
	3,598 L 2,879 KG	3,598 L 2,879 KG	maito kevyt sei-lohikuutio pakaste	Lisää pataan kalakuutiot ja voi. Anna hautua keitto kypsäksi.
	0,080 KG 0,040 KG 0,029 KG 0,480 KG	0,080 KG 0,040 KG 0,029 KG 0,480 KG	voi normaalisuolainen tilli suola sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
	Raakapaino yht.: 15,098 KG			Valmistushävikki: 0,43 %
	Saanto yht.: 15,033 KG			Jakeluhävikki: 0,22 %

Sivuja yhteensä: 1



**Kalakeitto**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,056 KG

Hinta: 2,42 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,198 L	5,198 L	vesi	Lisää pataan vesi ja mausteet.
	0,120 KG	0,120 KG	kalaliemi	
	0,007 KG	0,007 KG	maustepippuri,kokon.	
	7,996 KG	7,996 KG	peruna, tuore kuutio	Lisää kiehuvaan nesteeseen kuutoidut perunat.
	5,997 L	5,997 L	maito kevyt	Lisää pataan kalakuutiot ja voi.Anna hautua keitto kypsäksi.
	4,798 KG	4,798 KG	sei-lohikuutio pakaste	
	0,133 KG	0,133 KG	voi normaalisuolainen	
	0,067 KG	0,067 KG	tilli	
	0,048 KG	0,048 KG	suola	
	0,800 KG	0,800 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
Raakapaino yht.: 25,164 KG			Valmistushävikki: 0,43 %	
Saanto yht.: 25,056 KG			Jakeluhävikki: 0,22 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Kanakeitto**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 8,443 KG

Hinta: 3,08 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Kust.paikka: LSK

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,814 L 0,938 KG 1,501 KG 1,876 KG	2,814 L 0,938 KG 1,266 KG 1,876 KG	vesi kasvissekoitus, keittojuures broileri, fileesuikale natur. peruna, kuutio	Keitä perunoita lisää broilersuikaleet ja keittojuureset.
	1,337 L 0,267 KG	1,337 L 0,267 KG	vesi kanakeitto	Sekoita veden joukkoon kanakeittoaineokset ja lisää suurus keittopohjaan, kun kasvikset ja broileri on melkein kypsää.
	0,214 KG 0,008 KG 0,027 KG	0,214 KG 0,008 KG 0,027 KG	juusto, creme curry ruohosipuli,pakastettu	Mausta keitto juustocremellä, silputulla ruohosipulilla ja currylla. Kuumenna.
	Raakapaino yht.: 8,748 KG			Valmistushävikki: 3,49 %
	Saanto yht.: 8,443 KG			Jakeluhävikki:

Sivuja yhteensä: 1

**Kanakeitto**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 16,886 KG

Hinta: 3,08 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Kust.paikka: LSK

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,629 L 1,876 KG 3,002 KG 3,752 KG	5,629 L 1,876 KG 2,533 KG 3,752 KG	vesi kasvissekoitus, keittojuures broileri, fileesuikale natur. peruna, kuutio	Keitä perunoita lisää broilerisuikaleet ja keittojuureset.
	2,674 L 0,535 KG	2,674 L 0,535 KG	vesi kanakeitto	Sekoita veden joukkoon kanakeittoainekset ja lisää suurus keittopohjaan, kun kasvikset ja broileri on melkein kypsää.
	0,428 KG 0,016 KG 0,053 KG	0,428 KG 0,016 KG 0,053 KG	juusto, creme curry ruohosipuli, pakastettu	Mausta keitto juustocremellä, silputulla ruohosipulilla ja currylla. Kuumenna.
Raakapaino yht.: 17,495 KG			Valmistushävikki: 3,49 %	
Saanto yht.: 16,886 KG			Jakeluhävikki:	

Sivuja yhteensä: 1

**Kanakeitto**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 28,143 KG

Hinta: 3,08 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Kust.paikka: LSK

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	9,381 L	9,381 L	vesi	Keitä perunoita lisää broilerisuikaleet ja keittojuureset.
	3,127 KG	3,127 KG	kasvissekoitus, keittojuures	
	5,003 KG	4,221 KG	broileri, fileesuikale natur.	
	6,254 KG	6,254 KG	peruna, kuutio	
	4,456 L	4,456 L	vesi	Sekoita veden joukkoon kanakeittoaineokset ja lisää suurus keittopohjaan, kun kasvikset ja broileri on melkein kypsää.
	0,891 KG	0,891 KG	kanakeitto	
	0,713 KG	0,713 KG	juusto, creme	Mausta keitto juustocremellä, silputulla ruohosipulilla ja currylla. Kuumenna.
	0,027 KG	0,027 KG	curry	
	0,089 KG	0,089 KG	ruohosipuli,pakastettu	
Raakapaino yht.: 29,159 KG			Valmistushävikki: 3,49 %	
Saanto yht.: 28,143 KG			Jakeluhävikki:	

Sivuja yhteensä: 1

**Kasvissosekeitto**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 7,500 KG

Hinta: 1,90 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,938 KG	0,938 KG	porkkana kuorittu	Esikäsittele kasvikset ja keitä ne kypsiksi kasvisliemessä. Kaada liemi toiseen astiaan ja soseuta kasvikset. Lisää liemi takaisin kasvien joukkoon.
	0,938 KG	0,938 KG	kukkakaali	
	0,938 KG	0,938 KG	peruna, kuorittu	
	0,588 KG	0,500 KG	sipuli	
	0,588 KG	0,500 KG	purjo	
	0,075 KG	0,075 KG	kasvisliemi, vähäsuolainen	
	3,750 L	3,750 L	vesi	
	0,625 KG	0,625 KG	juusto, sul.juusto	Lisää sulatejuusto ja mausteet. Ohenna vielä tarvittaessa vedellä. Tarkista maku.
			koskenlaskija	
	0,006 KG	0,006 KG	mustapippuri jauhettu	
	0,019 KG	0,019 KG	suola	
	0,004 KG	0,004 KG	välimeren yrttimauste	
Raakapaino yht.: 8,293 KG			Valmistushävikki: 9,56 %	
Saanto yht.: 7,500 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Kasvissosekeltto**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 15,000 KG

Hinta: 1,90 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,876 KG	1,876 KG	porkkana kuorittu	Esikäsittele kasvikset ja keitä ne kypsiksi kasvisliemessä. Kaada liemi toiseen astiaan ja soseuta kasvikset. Lisää liemi takaisin kasvien joukkoon.
	1,876 KG	1,876 KG	kukkakaali	
	1,876 KG	1,876 KG	peruna, kuorittu	
	1,176 KG	1,000 KG	sipuli	
	1,176 KG	1,000 KG	purjo	
	0,150 KG	0,150 KG	kasvisliemi, vähäsuolainen	
	7,500 L	7,500 L	vesi	
	1,250 KG	1,250 KG	juusto, sul.juusto	Lisää sulatejuusto ja mausteet. Ohenna vielä tarvittaessa vedellä. Tarkista maku.
			koskenlaskija	
	0,012 KG	0,012 KG	mustapippuri jauhettu	
	0,038 KG	0,038 KG	suola	
	0,008 KG	0,008 KG	välimeren yrttimauste	
Raakapaino yht.: 16,586 KG			Valmistushävikki: 9,56 %	
Saanto yht.: 15,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Kasvissosekeitto**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,000 KG

Hinta: 1,90 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,127 KG	3,127 KG	porkkana kuorittu	Esikäsittele kasvikset ja keitä ne kypsiksi kasvisliemessä. Kaada liemi toiseen astiaan ja soseuta kasvikset. Lisää liemi takaisin kasvisten joukkoon.
	3,127 KG	3,127 KG	kukkakaali	
	3,127 KG	3,127 KG	peruna, kuorittu	
	1,961 KG	1,667 KG	sipuli	
	1,961 KG	1,667 KG	purjo	
	0,250 KG	0,250 KG	kasvisliemi, vähäsuolainen	
	12,500 L	12,500 L	vesi	
	2,083 KG	2,083 KG	juusto, sul.juusto	Lisää sulatejuusto ja mausteet. Ohenna vielä tarvittaessa vedellä. Tarkista maku.
			koskenlaskija	
	0,020 KG	0,020 KG	mustapippuri jauhettu	
	0,063 KG	0,063 KG	suola	
	0,013 KG	0,013 KG	välimeren yrttimauste	
Raakapaino yht.: 27,643 KG			Valmistushävikki: 9,56 %	
Saanto yht.: 25,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Nakkikeitto**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 6,857 KG

Hinta: 1,35 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,743 L	2,743 L	vesi	Lisää pataan vesi, lihaliemijauhe ja pipurit.
	0,004 KG	0,004 KG	maustepippuri,kokon.	
	0,003 KG	0,003 KG	suola	
	0,040 KG	0,040 KG	lihaliemijauhe, vaalea	
	1,714 KG	1,714 KG	peruna, kuutio	Lisää kuutoidut perunat kiehuvaa liemeen.
	1,071 KG	1,071 KG	kasvissekoitus, keittojuures	Lisää kasvissekoitus.
	0,032 KG	0,032 KG	persilja, pakaste	Lisää patan pannulla ruskistetut makkarakuutiot ja
	1,286 KG	1,286 KG	nakkipala	siiputtu kuullotettu sipuli sekä persilja.
	0,202 KG	0,161 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
Raakapaino yht.: 7,054 KG			Valmistushävikki: 2,80 %	
Saanto yht.: 6,857 KG			Jakeluhävikki: -	

Sivuja yhteensä: 1



**Nakkikeitto**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 13,714 KG

Hinta: 1,35 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,486 L	5,486 L	vesi	Lisää pataan vesi, lihaliemijauhe ja pipurit.
	0,007 KG	0,007 KG	maustepippuri, kokon.	
	0,006 KG	0,006 KG	suola	
	0,080 KG	0,080 KG	lihaliemijauhe, vaalea	
	3,429 KG	3,429 KG	peruna, kuutio	Lisää kuutioidut perunat kiehuvaa liemeen.
	2,143 KG	2,143 KG	kasvissekoitus, keittojuures	Lisää kasvissekoitus.
	0,065 KG	0,065 KG	persilja, pakaste	Lisää patan pannulla ruskistetut makkarakuutiot ja silputtu kuullotettu sipuli sekä persilja.
	2,571 KG	2,571 KG	nakkipala	
	0,403 KG	0,323 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
	Raakapaino yht.:	14,109 KG		Valmistushävikki: 2,80 %
	Saanto yht.:	13,714 KG		Jakeluhävikki:

Slvuja yhteensä: 1

**Nakkikeltto**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 22,857 KG

Hinta: 1,35 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	9,143 L	9,143 L	vesi	Lisää pataan vesi, lihaliemijauhe ja pipurit.
	0,012 KG	0,012 KG	maustepippuri, kokon.	
	0,010 KG	0,010 KG	suola	
	0,133 KG	0,133 KG	lihaliemijauhe, vaalea	
	5,714 KG	5,714 KG	peruna, kuutio	Lisää kuutoidut perunat kiehuvaa liemeen.
	3,571 KG	3,571 KG	kasvissekoitus, keittojuures	Lisää kasvissekoitus.
	0,108 KG	0,108 KG	persilja, pakaste	Lisää patan pannulla ruskistetut makkarakuutiot ja
	4,286 KG	4,286 KG	nakkipala	silputtu kuullotettu sipuli sekä persilja.
	0,672 KG	0,538 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
	Raakapaino yht.: 23,515 KG			Valmistushävikki: 2,80 %
	Saanto yht.: 22,857 KG			Jakeluhävikki:

Sivuja yhteensä: 1

**Broilerikastike**

30 annosta à 180 g

Saanto yht.: 5,455 KG

Hinta: 4,00 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 12.4.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,848 KG	2,564 KG	broileri, fileesuikale hun. mar.	Ruskista broilerisuikaleet kippipadassa.
	0,052 KG	0,052 KG	kanaliemi	Lisää pataan vesi, kanaliemi ja mausteet. Kuumenna liemi.
	0,008 KG	0,008 KG	curry	
	0,006 KG	0,006 KG	suola	
	1,949 L	1,559 L	vesi	
	0,195 KG	0,195 KG	vehnä jauho	Tee suurus, sekoita vehnä jauhot veteen. Sekoita hyvin. Suurusta kastike (kaada suurus siivilän läpi kastikkeeseen. Kypsennä n. 5 min.
	0,390 L	0,390 L	vesi	
	0,004 KG	0,004 KG	mustapippuri rouhe	Lisää ananaspalat liemineen (reseptin ananaksen määrä on kokonaismäärä ananas+liemi) ja lisää kerma ja loput mausteet. Kuumenna ja kypsennä n. 5 min.
	0,390 L	0,390 L	kerma ruoka 15% VL UHT	
	0,585 KG	0,585 KG	ananaspala	
Raakapaino yht.: 5,751 KG			Valmistushävikki: 5,16 %	
Saanto yht.: 5,455 KG			Jakeluhävikki: 1,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Broilerikastike**

60 annosta à 180 g

Saanto yht.: 10,909 KG

Hinta: 4,00 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 12.4.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,697 KG	5,127 KG	broileri, fileesuikale hun. mar.	Ruskista broilerisuikaleet kippipadassa.
	0,104 KG	0,104 KG	kanaliemi	Lisää pataan vesi, kanaliemi ja mausteet. Kuumenna liemi.
	0,015 KG	0,015 KG	curry	
	0,012 KG	0,012 KG	suola	
	3,898 L	3,118 L	vesi	
	0,389 KG	0,389 KG	vehnä jauho	Tee suurus, sekoita vehnä jauhot veteen. Sekoita hyvin. Suurusta kastike (kaada suurus siivilän läpi kastikkeeseen. Kypsennä n. 5 min.
	0,780 L	0,780 L	vesi	
	0,008 KG	0,008 KG	mustapippuri rouhe	Lisää ananaspalat liemineen (reseptin ananaksen määrä on kokonaismäärä ananas+liemi) ja lisää kerma ja loput mausteet. Kuumenna ja kypsennä n. 5 min.
	0,780 L	0,780 L	kerma ruoka 15% VL UHT	
	1,169 KG	1,169 KG	ananaspala	
Raakapaino yht.: 11,503 KG				Valmistushävikki: 5,16 %
Saanto yht.: 10,909 KG				Jakeluhävikki: 1,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Broilerikastike**

100 annosta à 180 g

Saanto yht.: 18,182 KG

Hinta: 4,00 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 12.4.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	9,495 KG	8,545 KG	broileri, fileesuikale hun. mar.	Ruskista broilerisuikaleet kippipadassa.
	0,173 KG	0,173 KG	kanaliemi	Lisää pataan vesi, kanaliemi ja mausteet. Kuumenna liemi.
	0,025 KG	0,025 KG	curry	
	0,020 KG	0,020 KG	suola	
	6,496 L	5,196 L	vesi	
	0,649 KG	0,649 KG	vehnä jauho	Tee suurus, sekoita vehnä jauhot veteen. Sekoita hyvin. Suurusta kastike (kaada suurus siivilän läpi kastikkeeseen. Kypsennä n. 5 min.
	1,300 L	1,300 L	vesi	
	0,013 KG	0,013 KG	mustapippuri rouhe	Lisää ananaspalat liemineen (reseptin ananaksen määrä on kokonaismäärä ananas+liemi) ja lisää kerma ja loput mausteet. Kuumenna ja kypsennä n. 5 min.
	1,300 L	1,300 L	kerma ruoka 15% VL UHT	
	1,949 KG	1,949 KG	ananaspala	
	Raakapaino yht.:	19,171 KG		Valmistushävikki: 5,16 %
	Saanto yht.:	18,182 KG		Jakeluhävikki: 1,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Jauhelihakastike**

30 annosta à 150 g

Saanto yht.: 4,510 KG

Hinta: 2,60 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,858 KG 0,079 L 0,372 KG 0,024 KG	1,579 KG 0,079 L 0,316 KG 0,024 KG	naudan jauheliha ruokaöljy sipuli suola valkopippuri jauhettu	Ruskista jauheliha kippipadassa. Lisää sipulit ja mausteet(suola ja pippuri) ruskistuksen loppuvaiheessa.
	1,184 L 0,039 KG 0,316 KG 0,316 KG 0,158 KG 0,004 KG 0,004 KG 0,002 KG	1,184 L 0,039 KG 0,316 KG 0,316 KG 0,158 KG 0,004 KG 0,004 KG 0,002 KG	vesi lihaliemijauhe, tumma porkkana, suikale paprika jauhettu tomaattimurska tomaattipyre mustapippuri jauhettu basilika valkosipuli	Lisää pataan neste, lihaliemijauhe, porkkanasuikaleet, tomattimurska- ja pyre sekä loput mausteet ja hauduta kypsäksi.
	0,095 KG 0,395 L	0,095 KG 0,395 L	maissijauho vesi	Sekoita maissijauho kylmään veteen saosteeksi ja lisää se pataan koko ajan sekoittaen. Hauduta kastiketta 5-10 minuuttia, kunnes jauho sakoaa ja kastike on kypsää.
	Raakapaino yht.: 4,510 KG Saanto yht.: 4,510 KG			Valmistushävikki: 0,00 % Jakeluhävikki: 0,23 %

Sivuja yhteensä: 1

**Jauhelihakastike**

60 annosta à 150 g

Saanto yht.: 9,021 KG

Hinta: 2,60 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,715 KG 0,158 L 0,743 KG 0,047 KG	3,158 KG 0,158 L 0,632 KG 0,047 KG	naudan jauheliha ruokaöljy sipuli suola valkopippuri jauhettu	Ruskista jauheliha kippipadassa. Lisää sipulit ja mausteet(suola ja pippuri) ruskistuksen loppuvaiheessa.
	2,368 L 0,079 KG 0,632 KG  0,632 KG 0,316 KG 0,008 KG 0,008 KG 0,005 KG	2,368 L 0,079 KG 0,632 KG  0,632 KG 0,316 KG 0,008 KG 0,008 KG 0,005 KG	vesi lihaliemijauhe, tumma porkkana, suikale paprika jauhettu tomaattimurska tomaattipyre mustapippuri jauhettu basilika valkosipuli	Lisää pataan neste, lihaliemijauhe, porkkanasuikaleet, tomattimurska- ja pyre sekä loput mausteet ja hauduta kypsäksi.
	0,189 KG 0,789 L	0,189 KG 0,789 L	maissijauho vesi	Sekoita maissijauho kylmään veteen saosteeksi ja lisää se pataan koko ajan sekoittaen. Hauduta kastiketta 5-10 minuuttia, kunnes jauho sakoaa ja kastike on kypsää.
Raakapaino yht.:	9,021 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	9,021 KG			Jakeluhävikki: 0,23 %

Sivuja yhteensä: 1

**Jauhelihakastike**

100 annosta à 150 g

Saanto yht.: 15,034 KG

Hinta: 2,60 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	6,192 KG 0,263 L 1,238 KG 0,079 KG	5,263 KG 0,263 L 1,053 KG 0,079 KG	naudan jauheliha ruokaöljy sipuli suola valkopippuri jauhettu	Ruskista jauheliha kippipadassa. Lisää sipulit ja mausteet(suola ja pippuri) ruskistuksen loppuvaiheessa.
	3,947 L 0,132 KG 1,053 KG  1,053 KG 0,526 KG 0,013 KG 0,013 KG 0,008 KG	3,947 L 0,132 KG 1,053 KG  1,053 KG 0,526 KG 0,013 KG 0,013 KG 0,008 KG	vesi lihaliemijauhe, tumma porkkana, suikale paprika jauhettu tomaattimurska tomaattipyre mustapippuri jauhettu basilika valkosipuli	Lisää pataan neste, lihaliemijauhe, porkkanasuikaleet, tomattimurska- ja pyre sekä loput mausteet ja hauduta kypsäksi.
	0,316 KG 1,316 L	0,316 KG 1,316 L	maissijauho vesi	Sekoita maissijauho kylmään veteen saosteeksi ja lisää se pataan koko ajan sekoittaen. Hauduta kastiketta 5-10 minuuttia, kunnes jauho sakoaa ja kastike on kypsää.
	Raakapaino yht.: 15,034 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 15,034 KG			Jakeluhävikki: 0,23 %

Sivuja yhteensä: 1



**Lihapata**

30 annosta à 150 g

Saanto yht.: 4,506 KG

Hinta: 3,95 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Kust.paikka: LSK

Tekijä: PULKKHE

Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012

Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,900 L	0,900 L	vesi	Kiehauta vesi.
	2,647 KG 0,014 KG	2,250 KG 0,014 KG	naudan NO-kuutio lihaliemi, OK	Lisää lihat veteen vähitellen. Lisää lihaliemi. Keitä n. 2 tuntia.
	1,035 KG 0,234 KG 0,001 KG 0,002 KG	1,035 KG 0,234 KG 0,001 KG 0,002 KG	kasvissekoitus, juureskuutio,iso sipuli, kuutio/hakattu, pakaste valkopippuri kokonainen paprika jauhettu	Lisää juureskuutiot , sipuli ja valkopippuri. Hauduta n. 15 min. Mausta paprikalla.
	0,036 L 0,036 KG	0,036 L 0,036 KG	soijakastike tomaattipyre	Lisää soijakastike ja tom.pyre. Tarkista maku.
Raakapaino yht.: 4,507 KG				Valmistushävikki: 0,03 %
Saanto yht.: 4,506 KG				Jakeluhävikki: 0,13 %

Sivuja yhteensä: 1

**Lihapata**

60 annosta à 150 g

Saanto yht.: 9,012 KG

Hinta: 3,95 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Kust.paikka: LSK

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,800 L	1,800 L	vesi	Kiehauta vesi.
	5,294 KG 0,027 KG	4,500 KG 0,027 KG	naudan NO-kuutio lihaliemi, OK	Lisää lihat veteen vähitellen. Lisää lihaliemi. Keitä n. 2 tuntia.
	2,070 KG 0,468 KG 0,002 KG 0,003 KG	2,070 KG 0,468 KG 0,002 KG 0,003 KG	kasvissekoitus, juureskuutio,iso sipuli, kuutio/hakattu, pakaste valkopippuri kokonainen paprika jauhettu	Lisää juureskuutiot , sipuli ja valkopippuri. Hauduta n. 15 min. Mausta paprikalla.
	0,072 L 0,072 KG	0,072 L 0,072 KG	soijakastike tomaattipyre	Lisää soijakastike ja tom.pyre. Tarkista maku.
Raakapaino yht.: 9,014 KG				Valmistushävikki: 0,03 %
Saanto yht.: 9,012 KG				Jakeluhävikki: 0,13 %

Sivuja yhteensä: 1

**Lihapata**

100 annosta à 150 g

Saanto yht.: 15,020 KG

Hinta: 3,95 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Kust.paikka: LSK

Tekijä: PULKKHE

Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012

Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,000 L	3,000 L	vesi	Kiehauta vesi.
	8,824 KG 0,045 KG	7,500 KG 0,045 KG	naudan NO-kuutio lihaliemi, OK	Lisää lihat veteen vähitellen. Lisää lihaliemi. Keitä n. 2 tuntia.
	3,450 KG 0,780 KG 0,003 KG 0,005 KG	3,450 KG 0,780 KG 0,003 KG 0,005 KG	kasvissekoitus, juureskuutio, iso sipuli, kuutio/hakattu, pakaste valkopippuri kokonainen paprika jauhettu	Lisää juureskuutiot , sipuli ja valkopippuri. Hauduta n. 15 min. Mausta paprikalla.
	0,120 L 0,120 KG	0,120 L 0,120 KG	soijakastike tomaattipyre	Lisää soijakastike ja tom.pyre. Tarkista maku.
Raakapaino yht.: 15,024 KG				Valmistushävikki: 0,03 %
Saanto yht.: 15,020 KG				Jakeluhävikki: 0,13 %

Sivuja yhteensä: 1

**Makkarakastike**

100 annosta à 150 g

Saanto yht.: 17,597 KG

Hinta: 1,15 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,632 KG	0,632 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	Kuullota sipulit kippipadassa.
	0,225 KG	0,225 KG	tomaattipyre	Lisää pataan vesi, mausteet, tomaattisose ja soijakastike. Anna kiehua.
	0,208 L	0,208 L	soijakastike	
	0,007 KG	0,007 KG	valkopippuri jauhettu	
	6,303 L	6,303 L	vesi	
	0,112 KG	0,112 KG	sinappi 1kg	
	0,143 KG	0,143 KG	lihaliemi, vähäsuolainen SK	
	0,012 KG	0,012 KG	paprika jauhettu	
	0,492 KG	0,492 KG	vehnä jauho	Suurusta vehnä jauho- vesiseoksella ja anna kastikeen hautua n. 10 min. Lisää lopuksi makkarakuutiot kastikkeen joukkoon.
	2,017 L	2,017 L	vesi	
	7,563 KG	7,563 KG	lenkkikuutio	
Raakapaino yht.: 17,713 KG				Valmistushävikki: 0,66 %
Saanto yht.: 17,597 KG				Jakeluhävikki: 14,76 %

Sivuja yhteensä: 1

**Makkarakastike**

60 annosta à 150 g

Saanto yht.: 10,558 KG

Hinta: 1,15 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,379 KG	0,379 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	Kuullota sipulit kippipadassa.
	0,135 KG	0,135 KG	tomaattipyre	Lisää pataan vesi, mausteet, tomaattisose ja soijakastike. Anna kiehua.
	0,125 L	0,125 L	soijakastike	
	0,004 KG	0,004 KG	valkopippuri jauhettu	
	3,782 L	3,782 L	vesi	
	0,067 KG	0,067 KG	sinappi 1kg	
	0,086 KG	0,086 KG	lihaliemi, vähäsuolainen SK	
	0,007 KG	0,007 KG	paprika jauhettu	
	0,295 KG	0,295 KG	vehnä jauho	Suurusta vehnä jauho- vesiseoksella ja anna kastikeen hautua n. 10 min.
	1,210 L	1,210 L	vesi	Lisää lopuksi makkarakuutiot kastikkeen joukkoon.
	4,538 KG	4,538 KG	lenkkikuutio	
Raakapaino yht.: 10,628 KG			Valmistushävikki: 0,66 %	
Saanto yht.: 10,558 KG			Jakeluhävikki: 14,76 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Makkarakastike**

30 annosta à 150 g

Saanto yht.: 5,279 KG

Hinta: 1,15 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,190 KG	0,190 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	Kuullota sipulit kippipadassa.
	0,068 KG	0,068 KG	tomaattipyre	Lisää pataan vesi, mausteet, tomaattisose ja soijakastike. Anna kiehua.
	0,063 L	0,063 L	soijakastike	
	0,002 KG	0,002 KG	valkopippuri jauhettu	
	1,891 L	1,891 L	vesi	
	0,034 KG	0,034 KG	sinappi 1kg	
	0,043 KG	0,043 KG	lihaliemi, vähäsuolainen SK	
	0,004 KG	0,004 KG	paprika jauhettu	
	0,147 KG	0,147 KG	vehnä jauho	Suurusta vehnä jauho- vesiseoksella ja anna kastikeen hautua n. 10 min. Lisää lopuksi makkarakuutiot kastikkeen joukkoon.
	0,605 L	0,605 L	vesi	
	2,269 KG	2,269 KG	lenkkikuutio	
Raakapaino yht.: 5,314 KG			Valmistushävikki: 0,66 %	
Saanto yht.: 5,279 KG			Jakeluhävikki: 14,76 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Riistainen carbonara**

30 annosta à 150 g

Saanto yht.: 4,700 KG

Hinta: 8,17 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 3.5.2012 Muutospvm: 3.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,400 KG	2,400 KG	riistakäristys	Paista käristystä ja sipulia vähässä voissa. Leikkaa liha pienemmiksi paloiksi.
	0,353 KG	0,300 KG	sipuli	
	0,900 KG	0,060 KG	valkosipulirouhe	
	0,900 KG	0,900 KG	creme fraiche	Lisää crème fraiche ja kerma. Lisää hieman suolaa ja pippuria. :
	0,450 L	0,450 L	kerma ruoka 15%, L, UHT	
	0,003 KG	0,003 KG	mustapippuri rouhe	
	0,300 KG	0,300 KG	herne pakaste	Kiehauta seos ja lisää herneet, pasta ja juusto. Sekoita ja tarjoile heti pastan kanssa. □
	0,240 KG	0,240 KG	juustoraasteseos	
Raakapaino yht.: 4,653 KG			Valmistushävikki:	
Saanto yht.: 4,700 KG			Jakeluhävikki: 4,26 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Riistainen carbonara**

60 annosta à 150 g

Saanto yht.: 9,400 KG

Hinta: 8,17 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 3.5.2012 Muutospvm: 3.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,800 KG	4,800 KG	riistakäristys	Paista käristystä ja sipulia vähässä voissa. Leikkaa liha pienemmiksi paloiksi.
	0,706 KG	0,600 KG	sipuli	
	1,800 KG	0,120 KG	valkosipulirouhe	
	1,800 KG	1,800 KG	creme fraiche	Lisää crème fraiche ja kerma. Lisää hieman suolaa ja pippuria. :
	0,900 L	0,900 L	kerma ruoka 15%, L, UHT	
	0,006 KG	0,006 KG	mustapippuri rouhe	
	0,600 KG	0,600 KG	herne pakaste	Kiehauta seos ja lisää herneet, pasta ja juusto. Sekoita ja tarjoile heti pastan kanssa.□
	0,480 KG	0,480 KG	juustoraasteseos	
Raakapaino yht.: 9,306 KG			Valmistushävikki:	
Saanto yht.: 9,400 KG			Jakeluhävikki: 4,26 %	

Sivuja yhteensä: 1



**Riistainen carbonara**

100 annosta à 150 g

Saanto yht.: 15,667 KG

Hinta: 8,17 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE

Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 3.5.2012

Muutospvm: 3.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	8,000 KG 1,176 KG 3,000 KG	8,000 KG 1,000 KG 0,200 KG	riistakäristys sipuli valkosipulirouhe	Paista käristystä ja sipulia vähässä voissa. Leikkaa liha pienemmiksi paloiksi.
	3,000 KG 1,500 L 0,010 KG	3,000 KG 1,500 L 0,010 KG	creme fraiche kerma ruoka 15%, L, UHT mustapippuri rouhe	Lisää crème fraiche ja kerma. Lisää hieman suolaa ja pippuria. :
	1,000 KG 0,800 KG	1,000 KG 0,800 KG	herne pakaste juustoraasteseos	Kiehauta seos ja lisää herneet, pasta ja juusto. Sekoita ja tarjoile heti pastan kanssa. □
	Raakapaino yht.: 15,510 KG			Valmistushävikki: 1
	Saanto yht.: 15,667 KG			Jakeluhävikki: 4,26 %

Sivuja yhteensä: 1

**Broilerikiusaus**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 7,864 KG

Hinta: 2,86 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,774 KG	3,774 KG	peruna, kuorittu	Suikaloi perunat vihannesleikkurilla.
	0,196 KG	0,196 KG	purjoviipale pakaste	Sekoita perunasuikaleet, broileri ja purjoviipaleet keskenään, ja jaa ne voideltuihin GN- vuokiin
	1,529 KG	1,376 KG	broileri, fileesuikale hun. mar.	
	0,037 KG	0,037 KG	maissitärkkelys	Sekoita kerma, maissitärkkelys ja mausteet ja lisää seos vuokiin. Paista 150 asteessa n. 1 tunti.
	0,002 KG	0,002 KG	curry	
	2,674 L	2,674 L	kerma ruoka 15% VL UHT	
	0,001 KG	0,001 KG	mustapippuri rouhe	
	0,055 KG	0,055 KG	suola	
	Raakapaino yht.: 8,116 KG			Valmistushävikki: 3,12 %
	Saanto yht.: 7,864 KG			Jakeluhävikki: 4,62 %

Sivuja yhteensä: 1

**Broilerikiusaus**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 15,727 KG

Hinta: 2,86 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	7,549 KG	7,549 KG	peruna, kuorittu	Suikaloi perunat vihannesleikkurilla.
	0,393 KG	0,393 KG	purjoviipale pakaste	Sekoita perunasuikaleet, broileri ja purjoviipaleet keskenään, ja jaa ne voideltuihin GN- vuokiin
	3,059 KG	2,753 KG	broileri, fileesuikale hun. mar.	
	0,074 KG	0,074 KG	maissitärkkelys	Sekoita kerma, maissitärkkelys ja mausteet ja lisää seos vuokiin.
	0,004 KG	0,004 KG	curry	
	5,347 L	5,347 L	kerma ruoka 15% VL UHT	Paista 150 asteessa n. 1 tunti.
	0,003 KG	0,003 KG	mustapippuri rouhe	
	0,110 KG	0,110 KG	suola	
Raakapaino yht.: 16,233 KG			Valmistushävikki: 3,12 %	
Saanto yht.: 15,727 KG			Jakeluhävikki: 4,62 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Broilerikiusaus**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 26,212 KG

Hinta: 2,86 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	12,581 KG	12,581 KG	peruna, kuorittu	Suikaloi perunat vihannesleikkurilla.
	0,655 KG	0,655 KG	purjoviipale pakaste	Sekoita perunasuikaleet, broileri ja purjoviipaleet keskenään, ja jaa ne voideltuihin GN- vuokiin
	5,098 KG	4,588 KG	broileri, fileesuikale hun. mar.	
	0,124 KG	0,124 KG	maissitärkkelys	Sekoita kerma, maissitärkkelys ja mausteet ja lisää seos vuokiin. Paista 150 asteessa n. 1 tunti.
	0,007 KG	0,007 KG	curry	
	8,912 L	8,912 L	kerma ruoka 15% VL UHT	
	0,005 KG	0,005 KG	mustapippuri rouhe	
	0,183 KG	0,183 KG	suola	
	Raakapaino yht.: 27,055 KG			Valmistushävikki: 3,12 %
	Saanto yht.: 26,212 KG			Jakeluhävikki: 4,62 %

Sivuja yhteensä: 1

**Jauhelihamakaronilaatikko**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 10,100 KG

Hinta: 2,75 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 2.12.2010 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,596 KG	1,596 KG	pasta, kuituruismakaroni	
	3,004 KG 0,451 KG	2,553 KG 0,383 KG	naudan jauheliha sipuli	Ruskista jauheliha ja sipuli kippikattilassa ja sekoita joukkoon keittämättömät makaronit.
	5,106 L 0,430 KG 0,077 KG 0,003 KG	5,106 L 0,383 KG 0,077 KG 0,003 KG	maitojuoma kevyt lakton. kananmuna suola mustapippuri jauhettu	Valmista munamaito sekoittamalla maito, kananmunat ja mausteet. Annostelee vuokiin makaroni-lihaseosta ja manamaitoa yhtä paljon. Kypsennä uunissa oikealla ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 10,100 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 10,100 KG			Jakeluhävikki:

**Sivuja yhteensä: 1**

## Reseptin työohje

**Jauhelihamakaronilaatikko**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 16,834 KG

Hinta: 2,75 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 2.12.2010 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,660 KG	2,660 KG	pasta, kuituruismakaroni	
	5,006 KG 0,751 KG	4,255 KG 0,638 KG	naudan jauheliha sipuli	Ruskista jauheliha ja sipuli kippikattilassa ja sekoita joukkoon keittämättömät makaronit.
	8,511 L 0,717 KG 0,128 KG 0,004 KG	8,511 L 0,638 KG 0,128 KG 0,004 KG	maitojuoma kevyt lakton. kananmuna suola mustapippuri jauhettu	Valmista munamaito sekoittamalla maito, kananmunat ja mausteet. Annostele vuokiin makaroni-lihaseosta ja manamaitoa yhtä paljon. Kypsennä uunissa oikealla ohjelmalla.
	Raakapaino yht.:	16,834 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.:	16,834 KG		Jakeluhävikki:

Sivuja yhteensä: 1

**Jauhelihamakaronilaatikko**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 5,050 KG

Hinta: 2,75 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 2.12.2010 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,798 KG	0,798 KG	pasta, kuituruismakaroni	
	1,502 KG 0,225 KG	1,277 KG 0,191 KG	naudan jauheliha sipuli	Ruskista jauheliha ja sipuli kippikattilassa ja sekoita joukkoon keittämättömät makaronit.
	2,553 L 0,215 KG 0,038 KG 0,001 KG	2,553 L 0,191 KG 0,038 KG 0,001 KG	maitojuoma kevyt lakton. kananmuna suola mustapippuri jauhettu	Valmista munamaito sekoittamalla maito, kananmunat ja mausteet. Annostele vuokiin makaroni-lihaseosta ja manamaitoa yhtä paljon. Kypsennä uunissa oikealla ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 5,050 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 5,050 KG			Jakeluhävikki:

Sivuja yhteensä: 1

**Kaalijauhelihalaatikko**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 7,531 KG

Hinta: 1,58 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 2.12.2010 Muutospvm: 2.12.2010

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,432 KG 1,441 KG	0,367 KG 1,224 KG	sipuli naudan jauheliha	Ruskista jauheliha ja sipuli kippikattilassa.
	0,367 KG 5,248 KG 1,224 L	0,367 KG 3,061 KG 1,224 L	riisi, puuro ok-pkt kaali, kerä vesi	Lisää pilkottu kaali, puuroriisi ja vesi kattilaan, anna hautua puolikypsäksi.
	0,037 KG 1,224 L 0,018 KG 0,001 KG 0,001 KG 0,031 KG	0,037 KG 1,224 L 0,018 KG 0,001 KG 0,001 KG 0,031 KG	lihaliemijauhe, tumma vesi suola meirami valkopippuri jauhettu siirappi	Sekoita lihaliemijauhe veteen ja lisää kattilaan. Lisää mausteet ja tarkasta maku.
				Annostele vuokiin ja kypsennä uunissa oikealla ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 7,558 KG			Valmistushävikki: 0,36 %
	Saanto yht.: 7,531 KG			Jakeluhävikki: 0,41 %

Sivuja yhteensä: 1



**Kaalijauhelihaatikko**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 15,061 KG

Hinta: 1,58 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 2.12.2010 Muutospvm: 2.12.2010

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,864 KG 2,881 KG	0,735 KG 2,449 KG	sipuli naudan jauheliha	Ruskista jauheliha ja sipuli kippikattilassa.
	0,735 KG 10,496 KG 2,449 L	0,735 KG 6,122 KG 2,449 L	riisi, puuro ok-pkt kaali, kerä vesi	Lisää pilkottu kaali, puuroriisi ja vesi kattilaan, anna hautua puolikypsäksi.
	0,073 KG 2,449 L 0,037 KG 0,002 KG 0,002 KG 0,061 KG	0,073 KG 2,449 L 0,037 KG 0,002 KG 0,002 KG 0,061 KG	lihaliemijauhe, tumma vesi suola meirami valkopippuri jauhettu siirappi	Sekoita lihaliemijauhe veteen ja lisää kattilaan. Lisää mausteet ja tarkasta maku.
				Annostele vuokiin ja kypsennä uunissa oikealla ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 15,115 KG			Valmistushävikki: 0,36 %
	Saanto yht.: 15,061 KG			Jakeluhävikki: 0,41 %

Sivuja yhteensä: 1

EKAMO  
**Reseptin työohje**

PULKKHE

31.5.2012  
Sivu: 1

**Kaalijauhelihalaatikko**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,102 KG

Hinta: 1,58 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 2.12.2010 Muutospvm: 2.12.2010

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,441 KG 4,802 KG	1,224 KG 4,082 KG	sipuli naudan jauheliha	Ruskista jauheliha ja sipuli kippikattilassa.
	1,224 KG 17,493 KG 4,082 L	1,224 KG 10,204 KG 4,082 L	riisi, puuro ok-pkt kaali, kerä vesi	Lisää pilkottu kaali, puuroriisi ja vesi kattilaan, anna hautua puolikypsäksi.
	0,122 KG 4,082 L 0,061 KG 0,004 KG 0,004 KG 0,102 KG	0,122 KG 4,082 L 0,061 KG 0,004 KG 0,004 KG 0,102 KG	lihaliemijauhe, tumma vesi suola meirami valkopippuri jauhettu siirappi	Sekoita lihaliemijauhe veteen ja lisää kattilaan. Lisää mausteet ja tarkasta maku.
				Annostele vuokiin ja kypsennä uunissa oikealla ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 25,192 KG			Valmistushävikki: 0,36 %
	Saanto yht.: 25,102 KG			Jakeluhävikki: 0,41 %

**Sivuja yhteensä: 1**

**Kalkkunakiusaus**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 7,547 KG

Hinta: 3,21 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE

Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012

Muutospvm: 23.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,158 KG 0,929 KG	2,368 KG 0,789 KG	peruna, tuore suikale sipuli mustapippuri rouhe	Suikaloi sipulit, porkkanat ja perunat
	1,184 KG 0,047 KG 0,789 KG	1,184 KG 0,047 KG 0,789 KG	kalkkuna filesuikale suola porkkana, suikale	Sekoita perunat, sipulit, kalkkuna ja mausteet sekaisin ja annostelee ne GN- astioihin.
	2,368 L	2,368 L	kerma ruoka lakton. UHT	Lisää ruokakermaa sen verran, että kiinteä aines peittyi. Paista sopivalla uunin ohjelmalla kypsäksi.
	Raakapaino yht.: 7,547 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 7,547 KG			Jakeluhävikki: 0,63 %

Sivuja yhteensä: 1

**Kalkkunakiusaus**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 15,095 KG

Hinta: 3,21 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 23.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	6,316 KG 1,858 KG	4,737 KG 1,579 KG	peruna, tuore suikale sipuli mustapippuri rouhe	Suikaloi sipulit, porkkanat ja perunat
	2,368 KG 0,095 KG 1,579 KG	2,368 KG 0,095 KG 1,579 KG	kalkkuna filesuikale suola porkkana, suikale	Sekoita perunat, sipulit, kalkkuna ja mausteet sekaisin ja annostele ne GN- astioihin.
	4,737 L	4,737 L	kerma ruoka lakton. UHT	Lisää ruokakermaa sen verran, että kiinteä aines peittyy. Paista sopivalla uunin ohjelmalla kypsäksi.
	Raakapaino yht.: 15,095 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 15,095 KG			Jakeluhävikki: 0,63 %

Sivuja yhteensä: 1

**Kalkkunakiusaus**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,158 KG

Hinta: 3,21 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 23.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	10,526 KG 3,096 KG	7,895 KG 2,632 KG	peruna, tuore suikale sipuli mustapippuri rouhe	Suikaloi sipulit, porkkanat ja perunat
	3,947 KG 0,158 KG 2,632 KG	3,947 KG 0,158 KG 2,632 KG	kalkkuna filesuikale suola porkkana, suikale	Sekoita perunat, sipulit, kalkkuna ja mausteet sekaisin ja annostelet ne GN- astioihin.
	7,895 L	7,895 L	kerma ruoka lakton. UHT	Lisää ruokakermaa sen verran, että kiinteä aines peittyy. Paista sopivalla uunin ohjelmalla kypsäksi.
	Raakapaino yht.: 25,158 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 25,158 KG			Jakeluhävikki: 0,63 %

Sivuja yhteensä: 1

PULKKHE

**Lasagnette**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 7,500 KG

Hinta: 3,10 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite: MU

Kust.paikka: LSK

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 20.2.2013 Muutospvm: 20.2.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,955 KG	1,662 KG	naudan jauheliha	Kuullota jauheliha ja sipuli monitoimipadassa
	0,218 KG	0,218 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
	0,073 KG	0,073 KG	purjoviipale pakaste	
	3,706 L	3,706 L	vesi	lisää vesi kastiketiiviste lihaliemi ja sekoita
	0,182 KG	0,182 KG	kastiketiiviste, vaalea	
	0,073 KG	0,073 KG	lihaliemi, vähäsuolainen SK	
	0,334 KG	0,334 KG	pizzakastike	lisää muut mausteet
	0,018 KG	0,018 KG	valkosipulirouhe pakaste	
	0,005 KG	0,005 KG	basilika pa	
	0,003 KG	0,003 KG	pippurisekoitus	
	0,363 KG	0,363 KG	juustoraaste, emmental punal.	jaa lasagnettepasta vuokiin
	0,908 KG	0,908 KG	pasta, lasagnette	sekoita juustoraaste kastikkeeseen ja kastiketta lasagnettepastan päälle Kypsennä uunissa sopivalla ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 7,545 KG			Valmistushävikki: 0,60 %
	Saanto yht.: 7,500 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Lasagnette**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 15,000 KG

Hinta: 3,10 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite: MU

Kust.paikka: LSK

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 20.2.2013 Muutospvm: 20.2.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,911 KG	3,324 KG	naudan jauheliha	Kuullota jauheliha ja sipuli monitoimipadassa
	0,436 KG	0,436 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
	0,145 KG	0,145 KG	purjoviipale pakaste	
	7,412 L	7,412 L	vesi	lisää vesi kastiketiiviste lihaliemi ja sekoita
	0,363 KG	0,363 KG	kastiketiiviste, vaalea	
	0,145 KG	0,145 KG	lihaliemi, vähäsuolainen SK	
	0,668 KG	0,668 KG	pizzakastike	lisää muut mausteet
	0,036 KG	0,036 KG	valkosipulirouhe pakaste	
	0,011 KG	0,011 KG	basilika pa	
	0,006 KG	0,006 KG	pippurisekoitus	
	0,727 KG	0,727 KG	juustoraaste, emmental punal.	jaa lasagnettepasta vuokiin
	1,817 KG	1,817 KG	pasta, lasagnette	sekoita juustoraaste kastikkeeseen ja kastiketta lasagnettepastan päälle Kypsennä uunissa sopivalla ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 15,091 KG			Valmistushävikki: 0,60 %
	Saanto yht.: 15,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Lasagnette**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,000 KG

Hinta: 3,10 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite: MU

Kust.paikka: LSK

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 20.2.2013 Muutospvm: 20.2.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	6,518 KG	5,540 KG	naudan jauheliha	Kuullota jauheliha ja sipuli monitoimipadassa
	0,727 KG	0,727 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
	0,242 KG	0,242 KG	purjoviipale pakaste	
	12,353 L	12,353 L	vesi	lisää vesi kastiketiiviste lihaliemi ja sekoita
	0,606 KG	0,606 KG	kastiketiiviste, vaalea	
	0,242 KG	0,242 KG	lihaliemi, vähäsuolainen SK	
	1,113 KG	1,113 KG	pizzakastike	lisää muut mausteet
	0,061 KG	0,061 KG	valkosipulirouhe pakaste	
	0,018 KG	0,018 KG	basilika pa	
	0,010 KG	0,010 KG	pippurisekoitus	
	1,211 KG	1,211 KG	juustoraaste, emmental punal.	jaa lasagnettepasta vuokiin
	3,028 KG	3,028 KG	pasta, lasagnette	sekoita juustoraaste kastikkeeseen ja kastiketta lasagnettepastaan päälle Kypsennä uunissa sopivalla ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 25,152 KG			Valmistushävikki: 0,60 %
	Saanto yht.: 25,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1



**Lohikiusaus**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 7,504 KG

Hinta: 3,28 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,364 KG	1,364 KG	lohikuutio, pakastettu	Voitele 35 GN 1/1 65- vuokaa. Suikaloi perunat vihannesleikkurilla. Laita jokaisen vuokaan 2,74 kg perunaa, 1 kg kalaa, 0,142 kg tilliä, 0,142 kg purjoo.
	4,025 KG	4,025 KG	peruna, kuorittu	
	0,205 KG	0,205 KG	purjoviipale pakaste	
	0,051 KG	0,051 KG	tilli	
	1,842 L	1,842 L	creme,vispi	Sekoita creme ja mausteet ja lisää seosta 1, 5 l/ vuoka. Paista monitoimiuunissa yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa n. 1 tunti.
	0,032 KG	0,032 KG	maissitärkkelys	
	0,001 KG	0,001 KG	sitruunapippuri	
	0,001 KG	0,001 KG	mustapippuri rouhe	
	0,048 KG	0,048 KG	suola	
Raakapaino yht.: 7,569 KG			Valmistushävikki: 0,85 %	
Saanto yht.: 7,504 KG			Jakeluhävikki: 0,06 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Lohikiusaus**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 15,009 KG

Hinta: 3,28 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,729 KG	2,729 KG	lohikuutio, pakastettu	Voitele 35 GN 1/1 65- vuokaa. Suikaloi perunat vihannesleikkurilla. Laita jokaisen vuokaan 2,74 kg perunaa, 1 kg kalaa, 0,142 kg tilliä, 0,142 kg purjoo.
	8,050 KG	8,050 KG	peruna, kuorittu	
	0,409 KG	0,409 KG	purjoviipale pakaste	
	0,102 KG	0,102 KG	tilli	
	3,684 L	3,684 L	creme,vispi	Sekoita creme ja mausteet ja lisää seosta 1, 5 l/ vuoka. Paista monitoimiuunissa yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa n. 1 tunti.
	0,064 KG	0,064 KG	maissitärkkelys	
	0,001 KG	0,001 KG	sitruunapippuri	
	0,002 KG	0,002 KG	mustapippuri rouhe	
	0,096 KG	0,096 KG	suola	
	Raakapaino yht.: 15,138 KG			Valmistushävikki: 0,85 %
	Saanto yht.: 15,009 KG			Jakeluhävikki: 0,06 %

Sivuja yhteensä: 1

**Lohikiusaus**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 25,015 KG

Hinta: 3,28 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,548 KG	4,548 KG	lohikuutio, pakastettu	Voitele 35 GN 1/1 65- vuokaa. Suikaloi perunat vihannesleikkurilla. Laita jokaisen vuokaan 2,74 kg perunaa, 1 kg kalaa, 0,142 kg tilliä, 0,142 kg purjoo.
	13,417 KG	13,417 KG	peruna, kuorittu	
	0,682 KG	0,682 KG	purjoviipale pakaste	
	0,171 KG	0,171 KG	tilli	
	6,140 L	6,140 L	creme,vispi	Sekoita creme ja mausteet ja lisää seosta 1, 5 l/ vuoka. Paista monitoimiuunissa yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa n. 1 tunti.
	0,107 KG	0,107 KG	maissitärkkelys	
	0,002 KG	0,002 KG	sitruunapippuri	
	0,003 KG	0,003 KG	mustapippuri rouhe	
	0,159 KG	0,159 KG	suola	
Raakapaino yht.: 25,230 KG				Valmistushävikki: 0,85 %
Saanto yht.: 25,015 KG				Jakeluhävikki: 0,06 %

Sivuja yhteensä: 1

PULKKHE

**Puutarhurin kasvisvuoka**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 18,823 KG

Hinta: 3,96 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,891 KG	4,124 KG	kaali, kerä	Leikkaa kasvikset leikkurilla ohuiksi suikaleiksi ja pehmitä ne kippipadassa.
	1,933 KG	1,546 KG	porkkana	
	0,644 KG	0,515 KG	palsternakka	
	1,213 KG	1,031 KG	sipuli	
	0,340 KG	0,340 KG	margariini, sunnuntai, lakt.	
	0,103 KG	0,103 KG	suola	Mausta suolalla, viherpippurilla, tuoreyrteillä ja fariinisokerilla.
	0,013 KG	0,013 KG	viherpippuri kokonainen	
	0,170 KG	0,170 KG	oregano, tuore	
	0,170 KG	0,170 KG	basilika, tuore	
	0,170 KG	0,170 KG	sokeri, fariini	
	6,186 KG	6,186 KG	perunasoseaines pa.	Levitä perunasose GN- vuokiin ja laitä sen päälle kasvikset ja jauheliha.
	3,639 KG	3,093 KG	naudan jauheliha	
	1,361 KG	1,361 KG	juustoraaste, emmental punal.	Ripottele pinnalle juustoraastetta. Paista 160 asteessa yhdistelmäuunin kiertoilmapaistotoiminnolla 20-30 minuuttia.
Raakapaino yht.:	18,823 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:	18,823 KG			Jakeluhävikki: -

Sivuja yhteensä: 1

**Puutarhurin kasvisvuoka**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 11,294 KG

Hinta: 3,96 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,535 KG	2,474 KG	kaali, kerä	Leikkaa kasvikset leikkurilla ohuiksi suikaleiksi ja pehmitä ne kippipadassa.
	1,160 KG	0,928 KG	porkkana	
	0,387 KG	0,309 KG	palsternakka	
	0,728 KG	0,619 KG	sipuli	
	0,204 KG	0,204 KG	margariini, sunnuntai, lakt.	
	0,062 KG	0,062 KG	suola	Mausta suolalla, viherpippurilla, tuoreyrteillä ja fariinisokerilla.
	0,008 KG	0,008 KG	viherpippuri kokonainen	
	0,102 KG	0,102 KG	oregano, tuore	
	0,102 KG	0,102 KG	basilika, tuore	
	0,102 KG	0,102 KG	sokeri, fariini	
	3,711 KG	3,711 KG	perunasoseaines pa.	Levitä perunasose GN- vuokiin ja laita sen päälle kasvikset ja jauheliha.
	2,183 KG	1,856 KG	naudan jauheliha	
	0,816 KG	0,816 KG	juustoraaste, emmental punal.	Ripottele pinnalle juustoraastetta. Paista 160 asteessa yhdistelmäunin kiertoilmapaistotoiminnolla 20-30 minuuttia.
	Raakapaino yht.: 11,294 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 11,294 KG			Jakeluhävikki: ^^

Sivuja yhteensä: 1

**Puutarhurin kasvisvuoka**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 5,647 KG

Hinta: 3,96 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 13.2.2012 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,767 KG	1,237 KG	kaali, kerä	Leikkaa kasvikset leikkurilla ohuiksi suikaleiksi ja pehmitä ne kippipadassa.
	0,580 KG	0,464 KG	porkkana	
	0,193 KG	0,155 KG	palsternakka	
	0,364 KG	0,309 KG	sipuli	
	0,102 KG	0,102 KG	margariini, sunnuntai, lakt.	
	0,031 KG	0,031 KG	suola	Mausta suolalla, viherpippurilla, tuoreyrteillä ja fariinisokerilla.
	0,004 KG	0,004 KG	viherpippuri kokonainen	
	0,051 KG	0,051 KG	oregano, tuore	
	0,051 KG	0,051 KG	basiliika, tuore	
	0,051 KG	0,051 KG	sokeri, fariini	
	1,856 KG	1,856 KG	perunasoseaines pa.	Levitä perunasose GN- vuokiin ja laita sen päälle kasvikset ja jauheliha.
	1,092 KG	0,928 KG	naudan jauheliha	
	0,408 KG	0,408 KG	juustoraaste, emmental punal.	Ripottele pinnalle juustoraastetta. Paista 160 asteessa yhdistelmäuunin kiertoilmapaistotoiminnolla 20-30 minuuttia.
	Raakapaino yht.: 5,647 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 5,647 KG			Jakeluhävikki:

Sivuja yhteensä: 1

**Välimerenpaistos**

30 annosta à 250 g

Saanto yht.: 7,454 KG

Hinta: 3,13 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 3.5.2012 Muutospvm: 3.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopalno	Käyttöpalo	Raaka-aine	Työohje
	3,692 KG	3,692 KG	peruna, tuore viipale	Lado viipaloidut kasvikset vuokin kerroksittain. Ripottele mausteet pinnalle.
	1,154 KG	1,154 KG	porkkana, viipale	
	1,154 KG	1,154 KG	kesäkurpitsa	
	0,288 KG	0,231 KG	palsternakka	
	0,046 KG	0,046 KG	valkosipulirouhe	
	0,231 KG	0,231 KG	suola oregano basilika	
	0,923 L	0,923 L	kerma ruoka lakton. UHT	Kaada päälle ruokakerma ja lisää juustoraaste pinnalle. Paista yhdistelmäunilla 150 asteessa, kunnes kasvikset ovat pehminneet.
	0,231 KG	0,231 KG	juustoraasteseos	
Raakapaino yht.: 7,662 KG				Valmistushävikki: 2,71 %
Saanto yht.: 7,454 KG				Jakeluhävikki:

Sivuja yhteensä: 1

**Välimerenpaistos**

60 annosta à 250 g

Saanto yht.: 14,908 KG

Hinta: 3,13 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 3.5.2012 Muutospvm: 3.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	7,385 KG	7,385 KG	peruna, tuore viipale	Lado viipaloidut kasvikset vuokin kerroksittain. Ripottele mausteet pinnalle.
	2,308 KG	2,308 KG	porkkana, viipale	
	2,308 KG	2,308 KG	kesäkurpitsa	
	0,577 KG	0,462 KG	palsternakka	
	0,092 KG	0,092 KG	valkosipulirouhe	
	0,462 KG	0,462 KG	suola oregano basiliika	
	1,846 L	1,846 L	kerma ruoka lakton. UHT	Kaada päälle ruokakerma ja lisää juustoraaste pinnalle. Paista yhdistelmäunilla 150 asteessa, kunnes kasvikset ovat pehminneet.
	0,462 KG	0,462 KG	juustoraasteseos	
Raakapaino yht.: 15,323 KG			Valmistushävikki: 2,71 %	
Saanto yht.: 14,908 KG			Jakeluhävikki:	

**Sivuja yhteensä: 1**



**Välimerenpaistos**

100 annosta à 250 g

Saanto yht.: 24,846 KG

Hinta: 3,13 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 3.5.2012 Muutospvm: 3.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	12,308 KG	12,308 KG	peruna, tuore viipale	Lado viipaloidut kasvikset vuokin kerroksittain. Ripottele mausteet pinnalle.
	3,846 KG	3,846 KG	porkkana, viipale	
	3,846 KG	3,846 KG	kesäkurpitsa	
	0,982 KG	0,769 KG	palsternakka	
	0,154 KG	0,154 KG	valkosipulirouhe	
	0,769 KG	0,769 KG	suola	
			oregano basilika	
	3,077 L 0,769 KG	3,077 L 0,769 KG	kerma ruoka lakton. UHT juustoraasteseos	Kaada päälle ruokakerma ja lisää juustoraaste pinnalle. Paista yhdistelmäuunilla 150 asteessa, kunnes kasvikset ovat pehminneet.
Raakapaino yht.: 25,538 KG				Valmistushävikki: 2,71 %
Saanto yht.: 24,846 KG				Jakeluhävikki:

Sivuja yhteensä: 1

**Appelsiinikukko**

30 annosta à 180 g

Saanto yht.: 5,400 KG

Hinta: 6,43 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Kust.paikka: LETEK

Tekijä: PULKKHE

Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 3.5.2012

Muutospvm: 3.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,481 KG	4,481 KG	broileri, kananpojan sisäfile	Mausta rintaleikkeet molemmilta puolilta. Lado voideltuun GN 1/1-65 -astiaan. <input type="checkbox"/>
	0,018 KG	0,018 KG	paprika jauhettu	
	0,004 KG	0,004 KG	pippurisekoitus	
	0,027 KG	0,027 KG	suola	
	0,896 L	0,896 L	mehu täysmehu appelsiini	Sekoita marinointiliemi ja kaada astiaan. Anna maustua kylmiössä yön yli. <input type="checkbox"/>
	0,112 L	0,112 L	soijakastike	
	0,157 KG	0,157 KG	siirappi	
	0,112 L	0,112 L	punaviinietikka	
	0,026 KG	0,026 KG	valkosipulirouhe	
	0,448 L	0,448 L	kerma ruoka lakton. UHT	Sekoita ruokakermaan vehnäjauhot ja kaada astiaan. Kiertoilmakypsennä 200 asteessa noin 40 minuuttia. <input type="checkbox"/>
	0,073 KG	0,073 KG	vehnäjauho	
Raakapaino yht.: 6,355 KG			Valmistushävikki: 15,02 %	
Saanto yht.: 5,400 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Appelsiinikukka**

60 annosta à 180 g

Saanto yht.: 10,800 KG

Hinta: 6,43 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Kust.paikka: LETEK

Tekijä: PULKKHE

Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 3.5.2012

Muutospvm: 3.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	8,963 KG	8,963 KG	broileri, kananpojan sisäfile	Mausta rintaleikkeet molemmilta puolilta. Lado voideltuun GN 1/1-65 -astiaan. □
	0,036 KG	0,036 KG	paprika jauhettu	
	0,009 KG	0,009 KG	pippurisekoitus	
	0,054 KG	0,054 KG	suola	
	1,793 L	1,793 L	mehu täysmehu appelsiini	Sekoita marinointiliemi ja kaada astiaan. Anna maustua kylmiössä yön yli. □
	0,224 L	0,224 L	soijakastike	
	0,314 KG	0,314 KG	siirappi	
	0,224 L	0,224 L	punaviinietikka	
	0,052 KG	0,052 KG	valkosipulirouhe	
	0,896 L	0,896 L	kerma ruoka lakton. UHT	Sekoita ruokakermaan vehnä jauhot ja kaada astiaan. Kiertoilmakypsennä 200 asteessa noin 40 minuuttia. □
	0,146 KG	0,146 KG	vehnä jauho	
Raakapaino yht.: 12,709 KG				Valmistushävikki: 15,02 %
Saanto yht.: 10,800 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Appelsiinikukka**

100 annosta à 180 g

Saanto yht.: 18,000 KG

Hinta: 6,43 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Kust.paikka: LETEK

Tekijä: PULKKHE

Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 3.5.2012

Muutospvm: 3.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	14,938 KG	14,938 KG	broileri, kananpojan sisäfile	Mausta rintaleikkeet molemmilta puolilta. Lado voideltuun GN 1/1-65 -astiaan. □
	0,060 KG	0,060 KG	paprika jauhettu	
	0,015 KG	0,015 KG	pippurisekoitus	
	0,090 KG	0,090 KG	suola	
	2,988 L	2,988 L	mehu täysmehu appelsiini	Sekoita marinointiliemi ja kaada astiaan. Anna maustua kylmiössä yön yli. □
	0,373 L	0,373 L	soijakastike	
	0,523 KG	0,523 KG	siirappi	
	0,373 L	0,373 L	punaviinietikka	
	0,086 KG	0,086 KG	valkosipulirouhe	
	1,494 L	1,494 L	kerma ruoka lakton. UHT	Sekoita ruokakermaan vehnä jauhot ja kaada astiaan. Kiertoilmakypsennä 200 asteessa noin 40 minuuttia. □
	0,243 KG	0,243 KG	vehnä jauho	
	Raakapaino yht.: 21,182 KG			Valmistushävikki: 15,02 %
	Saanto yht.: 18,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Kalapihvit**

30 annosta à 100 g

Saanto yht.: 3,092 KG

Hinta: 2,99 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 23.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,214 KG	0,214 KG	kalaliemi	Sekoita yleiskoneenkulhossa korppujauho kalalimeen ja kermaan ja anna turvota noin 10 minuuttia.
	0,214 L	0,214 L	kerma ruoka 15%, L, UHT	
	0,233 KG	0,214 KG	korppujauho	
	1,071 KG	1,071 KG	kirjolahimassa	Lisää kalamassa ja muut aineet kulhoon ja sekoita tasaiseksi massaksi. Muotoile massa pihveiksi. Kypsennä pihvit 170 asteisessa uunissa sisälämpötilaltaan 72 asteiseksi.
	0,054 KG	0,054 KG	maissitärkkelys	
	1,071 KG	1,071 KG	selmassa	
	0,241 KG	0,214 KG	kananmuna	
	0,027 KG	0,027 KG	suola	
	0,011 KG	0,011 KG	tilli kuivattu	
	0,001 KG	0,001 KG	valkopippuri jauhettu	
Raakapaino yht.: 3,092 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 3,092 KG			Jakeluhävikki: 2,98 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Kalapihvit**

60 annosta à 100 g

Saanto yht.: 6,184 KG

Hinta: 2,99 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 23.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,429 KG	0,429 KG	kalaliemi	Sekoita yleiskoneenkulhossa korppujauho kalalimeen ja kermaan ja anna turvota noin 10 minuuttia.
	0,429 L	0,429 L	kerma ruoka 15%, L, UHT	
	0,466 KG	0,429 KG	korppujauho	
	2,143 KG	2,143 KG	kirjolahimassa	Lisää kalamassa ja muut aineet kulhoon ja sekoita tasaiseksi massaksi. Muotoile massa pihveiksi. Kypsennä pihvit 170 asteisessa uunissa sisälämpötilaltaan 72 asteiseksi.
	0,107 KG	0,107 KG	maissitärkkelys	
	2,143 KG	2,143 KG	seimassa	
	0,482 KG	0,429 KG	kananmuna	
	0,054 KG	0,054 KG	suola	
	0,021 KG	0,021 KG	tilli kuivattu	
	0,002 KG	0,002 KG	valkopippuri jauhettu	
	Raakapaino yht.: 6,184 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 6,184 KG			Jakeluhävikki: 2,98 %

Sivuja yhteensä: 1

**Kalapihvit**

100 annosta à 100 g

Saanto yht.: 10,307 KG

Hinta: 2,99 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 23.5.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,714 KG	0,714 KG	kalaliemi	Sekoita yleiskoneenkulhossa korppujauho kalalimeen ja kermaan ja anna turvota noin 10 minuuttia.
	0,714 L	0,714 L	kerma ruoka 15%, L, UHT	
	0,776 KG	0,714 KG	korppujauho	
	3,571 KG	3,571 KG	kirjolahimassa	Lisää kalamassa ja muut aineet kulhoon ja sekoita tasaiseksi massaksi. Muotoile massa pihveiksi. Kypsennä pihvit 170 asteisessa uunissa sisälämpötilaltaan 72 asteiseksi.
	0,179 KG	0,179 KG	maissitärkkelys	
	3,571 KG	3,571 KG	seimassa	
	0,803 KG	0,714 KG	kananmuna	
	0,089 KG	0,089 KG	suola	
	0,036 KG	0,036 KG	tilli kuivattu	
	0,004 KG	0,004 KG	valkopippuri jauhettu	
	Raakapaino yht.: 10,307 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 10,307 KG			Jakeluhävikki: 2,98 %

Sivuja yhteensä: 1

**Lihamureke**

30 annosta à 100 g

Saanto yht.: 3,053 KG

Hinta: 2,95 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,186 KG 0,686 L	0,171 KG 0,686 L	korppujauho vesi	Turvota korppujauhoja vedessä yleiskoneen padassa n. 15 min.
	0,202 KG	0,171 KG	sipuli	Kuullota sipuli kevyesti pannulla.
	1,714 KG 0,022 KG 0,289 KG 0,002 KG 0,003 KG 0,003 KG	1,714 KG 0,022 KG 0,257 KG 0,002 KG 0,003 KG 0,003 KG	nauta-sikajauheliha suola kananmuna mustapippuri jauhettu paprika jauhettu valkosipulijauhe	Lisää liha, sipuli, mausteet ja kananmuna pataan ja sekoita massa tasaiseksi. Tarkista maku paistamalla koepihvi. Muotoile massa murekkeen muotoon GN-vuokiin ja paista kypsäksi sopivalla uunin ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 3,030 KG			Valmistushävikki: - - - - -
	Saanto yht.: 3,053 KG			Jakeluhävikki: 1,74 %

Sivuja yhteensä: 1



**Lihamureke**

60 annosta à 100 g

Saanto yht.: 6,106 KG

Hinta: 2,95 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,373 KG 1,371 L	0,343 KG 1,371 L	korppujauho vesi	Turvota korppujauhoja vedessä yleiskoneen padassa n. 15 min.
	0,403 KG	0,343 KG	sipuli	Kuullota sipuli kevyesti pannulla.
	3,429 KG	3,429 KG	nauta-sikajauheliha	Lisää liha, sipuli, mausteet ja kananmuna pataan ja sekoita massa tasaiseksi.
	0,045 KG	0,045 KG	suola	Tarkista maku paistamalla koepihvi.
	0,578 KG	0,514 KG	kananmuna	Muotoile massa murekkeen muotoon GN-vuokiin ja paista kypsäksi sopivalla uunin ohjelmalla.
	0,003 KG	0,003 KG	mustapippuri jauhettu	
	0,007 KG	0,007 KG	paprika jauhettu	
	0,005 KG	0,005 KG	valkosipulijauhe	
	Raakapaino yht.: 6,060 KG			Valmistushävikki:
	Saanto yht.: 6,106 KG			Jakeluhävikki: 1,74 %

Sivuja yhteensä: 1

**Lihamureke**

100 annosta à 100 g

Saanto yht.: 10,177 KG

Hinta: 2,95 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 13.2.2012

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,621 KG 2,286 L	0,571 KG 2,286 L	korppujauho vesi	Turvota korppujauhoja vedessä yleiskoneen padassa n. 15 min.
	0,672 KG	0,571 KG	sipuli	Kuullota sipuli kevyesti pannulla.
	5,714 KG 0,074 KG 0,963 KG 0,006 KG 0,011 KG 0,009 KG	5,714 KG 0,074 KG 0,857 KG 0,006 KG 0,011 KG 0,009 KG	nauta-sikajauheliha suola kananmuna mustapippuri jauhettu paprika jauhettu valkosipulijauhe	Lisää liha, sipuli, mausteet ja kananmuna pataan ja sekoita massa tasaiseksi. Tarkista maku paistamalla koepihvi. Muotoile massa murekkeen muotoon GN-vuokiin ja paista kypsäksi sopivalla uunin ohjelmalla.
	Raakapaino yht.: 10,100 KG			Valmistushävikki: .
	Saanto yht.: 10,177 KG			Jakeluhävikki: 1,74 %

Sivuja yhteensä: 1

**EKAMO**  
**Reseptin työohje**

PULKKHE

20.2.2013  
Sivu: 1

**Pinaattiletut**

30 annosta à 150 g

Saanto yht.: 4,564 KG

Hinta: 1,10 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 20.2.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,571 L 0,337 KG 0,013 KG 0,009 KG	2,571 L 0,300 KG 0,013 KG 0,009 KG	maitojuoma kevyt lakton. kananmuna sokeri, hieno suola	Sekoita yleiskoneella maitoon munat, sokeri ja suola.
	0,171 L 0,386 KG 1,114 KG	0,171 L 0,386 KG 1,114 KG	ruokaöljy pinaatti pakaste vehnä jauho	Sekoita joukkoon jauhot ja öljy ja viimeiseksi pinaatti. Anna seoksen turvota viileässä puolisen tuntia ennen paistoa.
Raakapaino yht.: 0,000 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 4,564 KG				Jakeluhävikki: 1,41 %

**Sivuja yhteensä: 1**

**Pinaattiletut**

60 annosta à 150 g

Saanto yht.: 9,129 KG

Hinta: 1,10 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 20.2.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,143 L	5,143 L	maitojuoma kevyt lakton.	Sekoita yleiskoneella maitoon munat, sokeri ja suola.
	0,674 KG	0,600 KG	kananmuna	
	0,026 KG	0,026 KG	sokeri, hieno	
	0,017 KG	0,017 KG	suola	
	0,343 L	0,343 L	ruokaöljy	Sekoita joukkoon jauhot ja öljy ja viimeiseksi pinaatti. Anna seoksen turvota viileässä puolisen tuntia ennen paistoa.
	0,771 KG	0,771 KG	pinaatti pakaste	
	2,229 KG	2,229 KG	vehnäjauho	
	Raakapaino yht.:	0,000 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.:	9,129 KG		Jakeluhävikki: 1,41 %

Sivuja yhteensä: 1

**Pinaattiletut**

100 annosta à 150 g

Saanto yht.: 15,214 KG

Hinta: 1,10 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 20.2.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	8,571 L 1,124 KG 0,043 KG 0,029 KG	8,571 L 1,000 KG 0,043 KG 0,029 KG	maitojuoma kevyt lakton. kananmuna sokeri, hieno suola	Sekoita yleiskoneella maitoon munat, sokeri ja suola.
	0,571 L 1,286 KG 3,714 KG	0,571 L 1,286 KG 3,714 KG	ruokaöljy pinaatti pakaste vehnä jauho	Sekoita joukkoon jauhot ja öljy ja viimeiseksi pinaatti. Anna seoksen turvota viileässä puolisen tuntia ennen paistoa.
	Raakapaino yht.: 0,000 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 15,214 KG			Jakeluhävikki: 1,41 %

Sivuja yhteensä: 1

**Uunilohi**

30 annosta à 100 g

Saanto yht.: 3,001 KG

Hinta: 13,79 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 20.2.2013 Muutospvm: 20.2.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,727 KG	2,727 KG	kirjolohifile ann.pala pakaste	Laita kalapalat voideltuun gn- vuokaan. Sekoita mausteet ja ripottele ne kalan pintaan
	0,027 KG	0,027 KG	suola	
	0,008 KG	0,008 KG	valkopippuri jauhettu	
	0,034 L	0,034 L	ruokaöljy	Voitele kalapalat öljyllä ja siivilöi korppujauhot pintaan.
	0,074 KG	0,068 KG	korppujauho	
	0,136 L	0,136 L	kerma ruoka lakton. UHT	Lisää vuokiin kerma kun kalan pinta on hieman ruskistunut, valele pintaa kermalla paiston aikana.
Raakapaino yht.: 0,000 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 3,001 KG			Jakeluhävikki: 0,05 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Uunilohi**

60 annosta à 100 g

Saanto yht.: 6,003 KG

Hinta: 13,79 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 20.2.2013 Muutospvm: 20.2.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	5,455 KG	5,455 KG	kirjolohifile ann.pala pakaste	Laita kalapalat voideltuun gn- vuokaan. Sekoita mausteet ja ripottele ne kalan pintaan
	0,055 KG	0,055 KG	suola	
	0,016 KG	0,016 KG	valkopippuri jauhettu	
	0,068 L	0,068 L	ruokaöljy	Voitele kalapalat öljyllä ja siivilöi korppujauhot pintaan.
	0,148 KG	0,136 KG	korppujauho	
	0,273 L	0,273 L	kerma ruoka lakton. UHT	Lisää vuokiin kerma kun kalan pinta on hieman ruskistunut, valele pintaa kermalla paiston aikana.
Raakapaino yht.: 0,000 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 6,003 KG			Jakeluhävikki: 0,05 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Uunilohi**

100 annosta à 100 g

Saanto yht.: 10,005 KG

Hinta: 13,79 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 20.2.2013 Muutospvm: 20.2.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	9,091 KG	9,091 KG	kirjolahifile ann.pala pakaste	Laita kalapalat voideltuun gn- vuokaan. Sekoita mausteet ja ripottele ne kalan pintaan
	KG	0,091 KG	suola	
	0,027 KG	0,027 KG	valkopippuri jauhettu	
	0,114 L	0,114 L	ruokaöljy	Voitele kalapalat öljyllä ja siivilöi korppujauhot pintaan.
	0,247 KG	0,227 KG	korppujauho	
	0,455 L	0,455 L	kerma ruoka lakton. UHT	Lisää vuokiin kerma kun kalan pinta on hieman ruskistunut, valele pintaa kermalla paiston aikana.
Raakapaino yht.: 0,000 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 10,005 KG				Jakeluhävikki: 0,05 %

Sivuja yhteensä: 1



**EKAMO**  
**Reseptin työohje**

PULKKHE

30.1.2013

Sivu: 1

**Perunasose**

30 annosta à 100 g

Saanto yht.: 3,007 KG

Hinta: 1,05 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,419 KG	2,419 KG	peruna, kuorittu	Laita perunat kiehumään kippikattilaan. Kun ne ovat kypsiä soseuta ne kippikattilan sekoituslavan kanssa.
	0,484 L	0,484 L	maitojuoma kevyt lakton.	Kuumenna maitojuoma kiehuvaaksi ja lisää se perunoiden joukkoon.
	0,007 KG	0,007 KG	suola	Lisää margariini ja suola ja sekoita hyvin.
	0,097 KG	0,097 KG	margariini, kasvisrasvavälvite	
Raakapaino yht.: 3,007 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 3,007 KG				Jakeluhävikki: 0,24 %

**Sivuja yhteensä: 1**

EKAMO  
**Reseptin työohje**

PULKKHE

30.1.2013

Sivu: 1

**Perunasose**

60 annosta à 100 g

Saanto yht.: 6,015 KG

Hinta: 1,05 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	4,839 KG	4,839 KG	peruna, kuorittu	Laita perunat kiehumaan kippikattilaan. Kun ne ovat kypsiä soseuta ne kippikattilan sekoituslavan kanssa.
	0,968 L	0,968 L	maitojuoma kevyt lakton.	Kuumenna maitojuoma kiehuvaksi ja lisää se perunoiden joukkoon.
	0,015 KG	0,015 KG	suola	Lisää margariini ja suola ja sekoita hyvin.
	0,194 KG	0,194 KG	margariini, kasvisrasvavite	
Raakapaino yht.: 6,015 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 6,015 KG				Jakeluhävikki: 0,24 %

**Sivuja yhteensä: 1**

EKAMO  
**Reseptin työohje**

PULKKHE

30.1.2013

Sivu: 1

**Perunasose**

100 annosta à 100 g

Saanto yht.: 10,024 KG

Hinta: 1,05 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 7.2.2012 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	8,065 KG	8,065 KG	peruna, kuorittu	Laita perunat kiehumaan kippikattilaan. Kun ne ovat kypsiä soseuta ne kippikattilan sekoituslavan kanssa.
	1,613 L	1,613 L	maitojuoma kevyt lakton.	Kuumenna maitojuoma kiehuvaksi ja lisää se perunoiden joukkoon.
	0,024 KG	0,024 KG	suola	Lisää margariini ja suola ja sekoita hyvin.
	0,323 KG	0,323 KG	margariini, kasvisrasvavalevite	
Raakapaino yht.: 10,024 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 10,024 KG				Jakeluhävikki: 0,24 %

**Sivuja yhteensä: 1**

**Appelsiini-sipulisalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,065 KG

Hinta: 4,52 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 30.1.2013 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	3,461 KG	2,422 KG	appelsiini	Viipaloi appelsiinit ja sipulit ohuiksi viipaleiksi. Lado kerroksittain gn- vuokaan
	0,219 KG	0,186 KG	sipuli, hopea	
	0,207 KG	0,186 KG	sipuli, punasipuli	
	0,186 L	0,186 L	ruokaöljy	Valmista kastike ja kaada salaatin päälle. Anna salaatin tekeytyä ennen tarjoilua. Koristele hienonnetulla persiljalla.
	0,006 KG	0,006 KG	sokeri, hieno	
	0,056 L	0,056 L	punaviinietikka	
	0,002 KG	0,002 KG	mustapippuri rouhe	
	0,002 KG	0,002 KG	suola	
	0,219 KG	0,019 KG	persilja	
Raakapaino yht.: 3,065 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 3,065 KG			Jakeluhävikki: 2,13 %	

Sivuja yhteensä: 1

**Hehkuvan punainen kaalisalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,000 KG

Hinta: 1,27 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 30.1.2013 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,118 KG	0,913 KG	kaali, kerä	Raasta puna- ja valkokaali
	1,630 KG	1,435 KG	kaali, puna	
	0,261 KG	0,261 KG	punajuurikuutio	Lisää valutetut punajuurikuutiot
	0,261 L	0,261 L	vesi	Sekoita vesi, öljy ja basilika kastikkeeksi. Lisää raasteen joukkoon. Anna maustua hetki kylmässä.
	0,130 L	0,130 L	ruokaöljy	
	0,026 KG	0,026 KG	basilika pa	
Raakapaino yht.:		0,000 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		3,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Herne-kurkku-rapeasalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,214 KG

Hinta: 2,03 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä:

Muuttaja:

Pvm: 2.10.2004

Muutospvm: 2.10.2004

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,804 KG	0,804 KG	herne pakaste	
	0,857 KG	0,804 KG	kurkku, tuore	
	1,929 KG	1,607 KG	salaatti jäävuori	
Raakapaino yht.: 3,214 KG		Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 3,214 KG		Jakeluhävikki: 6,67 %		

Sivuja yhteensä: 1

**Iloinen kasvissalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 2,986 KG

Hinta: 3,18 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 30.1.2013 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,419 KG	0,419 KG	salaatti lehtisalaatti	Revi salaatti, raasta porkkanat, paloittele kurkku, tomaatit ja paprika. ♂ Laita ainekset tarjolle ryhminä.
	0,488 KG	0,391 KG	porkkana	
	0,300 KG	0,300 KG	kurkku, tuore	
	0,635 KG	0,635 KG	tomaatti	
	0,331 KG	0,265 KG	paprika keltainen	
	0,816 KG	0,816 KG	juusto, rae, laktoositon	
	0,160 KG	0,160 KG	oliivi musta	
				♂
	Raakapaino yht.: 2,986 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 2,986 KG			Jakeluhävikki: '

Sivuja yhteensä: 1

**Juustoinen salaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,030 KG

Hinta: 5,85 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 30.1.2013 Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,061 KG	1,061 KG	juustokuutio cheddar	Esikäsittele päärynät ja kuutio ne. Lisää sulatettu maissi sekä muut raaka-aineet päärynäkuution joukkoon.
	1,136 KG	1,136 KG	maissi,pakaste	
	0,852 KG	0,682 KG	päärynä	
	0,152 KG	0,152 KG	oliivi musta	
Raakapaino yht.:		3,030 KG		Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.:		3,030 KG		Jakeluhävikki: 1,00 %

Sivuja yhteensä: 1



**Kaali-punakaali-ananasraaste**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,025 KG

Hinta: 1,93 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä:

Pvm:

3.11.2004

Muuttaja:

Muutospvm:

3.11.2004

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,441 KG	1,008 KG	kaali, kerä	
	1,261 KG	1,008 KG	kaali, puna	
	1,513 KG	1,513 KG	ananasmurska	
Raakapaino yht.: 3,529 KG		Valmistushävikki: 14,29 %		
Saanto yht.: 3,025 KG		Jakeluhävikki: 0,83 %		

Sivuja yhteensä: 1

**Kiinankaali-persikka-kurkkusalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,061 KG

Hinta: 1,67 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä:

Muuttaja:

Pvm: 8.10.2004

Muutospvm: 8.10.2004

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,816 KG	0,816 KG	kurkku, tuore	
	1,531 KG	1,429 KG	kiinankaali	
	1,224 KG	1,224 KG	persikkakuutio	
Raakapaino yht.: 3,469 KG		Valmistushävikki: 11,76 %		
Saanto yht.: 3,061 KG		Jakeluhävikki: 2,00 %		

Sivuja yhteensä: 1

**Laivurinsalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,000 KG

Hinta: 1,57 /KG

Reseptikirja: ;

Valmistuslaite:

Tekijä:

Muuttaja:

Pvm: 1.7.2008

Muutospvm: 1.7.2008

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,993 KG 0,907 KG	1,395 KG 0,907 KG	kaali, kerä porkkana kuorittu	Suikaloi kaali ohueksi. Raasta porkkana hienoksi raasteeksi.
	0,349 KG 0,349 KG	0,349 KG 0,349 KG	päärynänpuolikas persikkakuutio	Lisää kuutioidut päärynät ja persikat.
			mehutiiviste,sitruuna	Valuta raasteen päälle hieman hedelmälientä + sitruunanmehua.
	Raakapaino yht.: 3,000 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 3,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Lanttu-ananas-raejuustosalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,033 KG

Hinta: 3,60 KG

Reseptikirja: 3

Valmistuslaite:

Tekijä:

Muuttaja: 3

Pvm: 1.7.2008

Muutospvm: 1.7.2008

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,516 KG	1,516 KG	lanttu kuorittu	Raasta lanttu.
	0,791 KG	0,791 KG	ananasmurska	Lisää raasteeseen valutettu ananasmurska sekä raejuusto. Mausta sitruunanmenulla.
	0,791 KG	0,791 KG	juusto, rae VL mehutiiviste, sitruuna	
Raakapaino yht.: 3,099 KG		Valmistushävikki: 2,13 %		
Saanto yht.: 3,033 KG		Jakeluhävikki: 1,09 %		

Sivuja yhteensä: 1

**Marinoitu kaalisalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,024 KG

Hinta: 2,47 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Kust.paikka: I SK

Tekijä:

Muuttaja:

Pvm: 23.6.2010

Muutospvm: 23.6.2010

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,600 KG	0,600 KG	porkkana kuorittu	Raasta porkkana karkeaksi raasteeksi.
	1,800 KG	1,800 KG	kaali, kerä suikale tuore	Sekoita porkkana ja kaali keskenään.
	0,024 KG	0,024 KG	valkospulirouhe pakaste	Tee kastike vedestä, öljystä ja etikasta. Mausta valkospuliilla, sokerilla ja suolalla.
	0,120 L	0,120 L	ruokaöljy	
	0,360 L	0,360 L	vesi	
	0,060 KG	0,060 KG	sokeri, hieno	
	0,012 KG	0,012 KG	suola	
	0,048 L	0,048 L	valkoviinietikka	
	0,002 KG	0,002 KG	kumina	Lisää kuminansiemeniä pinnalle halutessasi. Voit korvata kuminan muillakin siemenillä.
Raakapaino yht.: 3,026 KG		Valmistushävikki: 0,08 %		
Saanto yht.: 3,024 KG		Jakeluhävikki: 0,79 %		

Sivuja yhteensä: 1

**perunasalaatti SK**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,000 KG

Hinta: 2,01 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite: SP

Tekijä:

Muuttaja:

Pvm: 27.3.2007

Muutospvm: 27.3.2007

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,429 KG	0,429 KG	omenakuutio	varaa omena ja sipulikuutiot sulamaan.
	0,214 KG	0,214 KG	sipuli, kuutio/hakattu, pakaste	
	0,429 KG	0,429 KG	kurkku, kuutio	laita kurkkukuutiot valumaan.
	1,286 KG	1,286 KG	peruna, kuutio	sekoita peruna, sipuli, kurkku ja omenakuutiot.
	0,321 KG	0,321 KG	kermaviili VL	sekoita kermaviili ja majoneesi keskenään.
	0,321 KG	0,321 KG	majoneesi	
			paprika jauhettu pippurisekoitus suola sinappi 1kg	mausta kastike ja löysytä tarvittaessa kurkkuliemellä. Sekoita kastike salaattiin ja laita tarjolle.
	Raakapaino yht.: 3,000 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 3,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Porkkana-, mandariini- raejuustoraaste**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,006 KG

Hinta: 3,09 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä:

Muuttaja:

Pvm: 1.7.2008

Muutospvm: 1.7.2008

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,280 KG	1,280 KG	porkkana kuorittu	Raasta porkkana hienoksi. Lisää valutetut mandariinin lohkot (ota maidottomille dieettiraasteet). Lisää raejuusto, vältä ylimääräisiä sekoituksia.
	0,668 KG 0,668 KG	0,668 KG 0,668 KG	mandariinilohko sk-tlk juusto, rae VL	
	0,390 L	0,390 L	mehu täysmehu appelsiini mehutiiviste, sitruuna	Kaada mehu salaatin joukkoon.
Raakapaino yht.: 3,006 KG				Valmistushävikki: 0,00 %
Saanto yht.: 3,006 KG				Jakeluhävikki: 0,19 %

Sivuja yhteensä: 1

**Punakaali-omenasalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,000 KG

Hinta: 1,25 /KG

Reseptikirja: PULKKHE

Valmistuslaite:

Tekijä: PULKKHE

Muuttaja: PULKKHE

Pvm: 30.1.2013

Muutospvm: 30.1.2013

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,324 KG	1,059 KG	kaali, puna	Leikkaa punakaali ohuiksi suikaleiksi viipalointikoneella.
	0,176 KG 0,882 KG	0,176 KG 0,882 KG	rusina omenakuutio	Lisää kaalin joukkoon rusinat sekä sulatetut ja valutetut omenakuutiot.
	0,882 KG	0,882 KG	juusto, rae	Koristele salaatin pinta raejuustolla
Raakapaino yht.: 3,000 KG			Valmistushävikki: 0,00 %	
Saanto yht.: 3,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %	

Sivuja yhteensä: 1



**Raejuusto-tuoresalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,000 KG

Hinta: 4,99 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä:

Muuttaja:

Pvm: 26.5.2004

Muutospvm: 26.5.2004

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,200 KG 0,300 KG	1,200 KG 0,300 KG	salaatti lehtisalaatti tomaatti	Esikäsittele kaikki raaka-aineet. Pilko salaatti ja lohko tomaatit.
	0,600 KG	0,600 KG	kurkku, tuore	Kuutioi kurkku.
	0,600 KG 0,750 KG	0,600 KG 0,750 KG	persikkakuutio juusto, rae VL	Lisää pilkottujen raaka-aineiden joukkoon persikkakuutio ja raejuusto.
Raakapaino yht.: 3,450 KG				Valmistushävikki: 13,04 %
Saanto yht.: 3,000 KG				Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Rapea-hunajameloni-herne-purjosalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,117 KG

Hinta: 2,91 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä:

Muuttaja:

Pvm: 3.11.2004

Muutospvm: 3.11.2004

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,753 KG	1,461 KG	salaatti jäävuori	
	1,558 KG	0,974 KG	meloni,honey	
	0,487 KG	0,487 KG	herne pakaste	
	0,390 KG	0,244 KG	purjo	
Raakapaino yht.: 3,166 KG		Valmistushävikki: 1,54 %		
Saanto yht.: 3,117 KG		Jakeluhävikki: 3,75 %		

Sivuja yhteensä: 1

**Rapea-Paprika-maissisalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,061 KG

Hinta: 2,22 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä:

Muuttaja:

Pvm: 14.10.2004

Muutospvm: 14.10.2004

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,755 KG	1,755 KG	salaatti jäävuori	
	0,439 KG	0,439 KG	maissi,pakaste	
	1,097 KG	0,878 KG	paprika punainen	
Raakapaino yht.: 3,071 KG		Valmistushävikki: 0,33 %		
Saanto yht.: 3,061 KG		Jakeluhävikki: 2,00 %		

Sivuja yhteensä: 1

**Retiisi-kesäkurpitsa-rapeasalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,061 KG

Hinta: 2.55 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä:

Muuttaja: \_\_\_\_\_

Pvm: 8.10.2004

Muutospvm: 8.10.2004

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	1,510 KG	1,347 KG	salaatti jäävuori	
	1,429 KG	1,347 KG	kesäkurpitsa	
	0,388 KG	0,347 KG	retiisi tuore	
Raakapaino yht.: 3,041 KG		Valmistushävikki: -0,67 %		
Saanto yht.: 3,061 KG		Jakeluhävikki: 2,00 %		

Sivuja yhteensä: 1

**Sateenkaariraaste**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,000 KG

Hinta: 2,60 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä: \

Muuttaja:

Pvm: 1.6.2004

Muutospvm: 1.6.2004

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
				Raasta kuoritut porkknat.
	0,600 KG	0,600 KG	punajuuri	Raasta kuoritut kyssäkaalit ja punajuuret.Asettele raaste raitoina salaattiasiaan.
	0,750 KG	0,600 KG	kyssäkaali	
	0,600 KG	0,600 KG	kesäkurpitsa	
	1,200 KG	1,200 KG	porkkana kuorittu	
	Raakapaino yht.: 3,000 KG			Valmistushävikki: 0,00 %
	Saanto yht.: 3,000 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Sivuja yhteensä: 1

**Vihreä kaalisalaatti**

60 annosta à 50 g

Saanto yht.: 3,000 KG

Hinta: 1,45 /KG

Reseptikirja:

Valmistuslaite:

Tekijä:

Pvm: 1.7.2008

Muuttaja:

Muutospvm: 1.7.2008

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	2,679 KG	1,875 KG	kaali, kerä	Suikaloi kaali ohueksi.
	0,938 KG	0,938 KG	kurkku, tuore	Suikaloi kurkku.
	0,188 KG	0,188 KG	tilli,pakaste	Sekoita raaste ja lisää tilli.
Raakapaino yht.: 3,000 KG		Valmistushävikki: 0,00 %		
Saanto yht.: 3,000 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %		

Sivuja yhteensä: 1