

Pekka Häkkinen

R647SN

ETELÄSAVOLAINEN A`LA CARTE

Opinnäytetyö
Palvelujen tuottaminen ja johtaminen


Toukokuu 2013




MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU

Mikkeli University of Applied Sciences

KUVAILULEHTI

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>	Opinnäytetyön päivämäärä 30. toukokuuta 2013
Tekijä(t) Pekka Häkkinen	Koulutusohjelma ja suuntautuminen Palvelujen tuottaminen ja johtaminen
Nimeke A´la carte lista , Ravintola Talli	
Tiivistelmä Opinnäytetyöni on suunnitella Ravintola Talliin a´la carte menu, joka tuo esiin eteläsavolaisten tuottajien raaka-aineita sekä tuotteita. Etelä-Savossa on laaja lähituottajien verkosto ja Etelä-Savon alueella on tällä hetkellä noin 125 lähiruoka- tai lähituottajayritystä, jotka tarjoavat monipuolisia palveluita raaka-aineista valmiisiin tuotteisiin. Lähiruoka on mahdollisimman lähellä tuotettua suomalaista ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään. Tältä pohjalta lähdin kehittämään listaa ruoista, jotka aikoisin toteuttaa. Työni oli hyvin pitkälti tuotekehitystä johon kului suurin osa ajasta. Se oli ideointia, jonka tarkoitus oli luoda jotain uutta, mutta silti maittavaa maanläheistä ruokaa. Raaka-aineet ovat listalla yksinkertaisia, joten tämä vähentää turhia raaka-ainehankintoja. Lopulliselle listalle tuli seuraavat tuotteet: Karpalosa-laatti, Lammascarpaccio, Järvikalamousse, Suppilovahvero Cappuccino, Kalkkunarulla, Paistettua kuhaa chorizo paistosta, Basilikaista naudan ulkofilettä ja juurespyree, Hanhen rintaa ja kaalimuhennos, Parsarisotto, Possun ulkofilettä mustaherukkakastikkeella ,Pikainen pannukakku, Pannacotta (vadelmia/timjamia) ,Uunijäätelö, Friteeratut omenat vihreä tee jäätelö, Suklaamarkiisi.	
Asiasanat (avainsanat) A´la Carte	
Sivumäärä 29.s+(liitteet 31.s)	Kieli Suomi
Huomautus (huomautukset liitteistä) Liitteet sisältävät reseptiikan ja katelaskelmat.	
Ohjaavan opettajan nimi Tiina Tuovinen	Opinnäytetyön toimeksiantaja Mikkelin Ammattikorkeakoulu, Ravintola Talli

DESCRIPTION

 <p>MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU Mikkeli University of Applied Sciences</p>	Date of the bachelor's thesis 30 th May 2013	
Author(s) Pekka Häkkinen	Degree programme and option Hospitality Management	
Name of the bachelor's thesis A'la Carte List, Ravintola Talli		
<p>Abstract</p> <p>My thesis is to design a Restaurant Talli à la carte menu, which brings up the southern Savo producer of ingredients and products. South Savo has a wide network of local producers and the South Savo region is currently about 125 local food and local production companies, which offer a wide range of services, ingredients, finished products.</p> <p>Local food is food which producer is known. On this basis, I started to develop a product list of foods that I was going to implement. My work was very much in product development, which took most of the time. It was a conception, which was intended to be to create something new, but still delicious earthy food. Ingredients in the list are simple, so this will reduce the unnecessary ingredients. Final list came to the following products: granberry salad, sheep carpaccio, pike mousse, Mushrooms Cappuccino, Turkey Roll, Fried pike perch chorizo curing, basil beef fillet and root vegetable, goose breast and cabbage stew, asparagus risotto, pork sirloin with blackcurrant sauce, quick pancake, Pannacotta (raspberries / thyme), Baked alaska, fried apples green tea ice-cream, Chocolate marquise.</p>		
Subject headings, (keywords) A'la carte		
Pages 29 pages+ 31 pages attachments	Language Finnish	URN
Tutor Tiina Tuovinen	Bachelor's thesis assigned by Mikkeli University of Applied Sciences, Restaurant Talli	

SISÄLTÖ

1	JOHDANTO	1
2	ETELÄ-SAVO	1
2.1	Lähiruoka ja Etelä-Savon yritykset	1
3	TUOTTEET JA NIIDEN KEHITTÄMINEN	2
3.1	Tuotekehitys	2
3.2	Listan suunnittelu ja ideointi	5
3.3	Aistinvarainen arviointi	5
3.4	Lähiruoka	6
4	A'LA CARTE LISTAN RUOKALAJIT	6
4.1	Mietintää ja tutkiskelua	6
4.2	Alkuruuat	7
4.2.1	Karpalosalaatti	7
4.2.2	Lammascarpaccio	8
4.2.3	Järvikalamousse	10
4.2.4	Suppilovahvero capuccino	11
4.2.5	Kalkkunarulla	11
4.3	Pääruuat	13
4.3.1	Paistettua kuhaa ja chorizo paistos	13
4.3.2	Naudan pihvi ja juurespyree	14
4.3.3	Hanhen rintaa ja kaalimuhennosta	15
4.3.4	Parsarisotto	16
4.3.5	Mustaherukkainen possunfilee	17
4.4	Jälkiruuat	18
4.4.1	Pikainen pannukakku	18
4.4.2	Timjami ja vadelma pannacotta	19
4.4.3	Uunijäätelö	20
4.4.4	Friteeratut omenat ja vihreä tee jäätelö	21
4.4.5	Suklaamarkiisi	22
5	TALOUS JA LASKELMAT	23
5.1	Laskelmat	23
5.2	Katetuotto	25
5.3	Annosten raaka-ainekustannukset ja hinnat	26

6	HÄVIKKI.....	26
7	LOPPUTULOKSEN POHDINTAA.....	27
7.1	Suunnittelusta lopputuotteeseen	27
7.2	Lopputulos	28
	LÄHTEET	
	LIITTEET	
	1 Katelaskelmat	
	2 Reseptiikka	

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni aiheeksi valitsin eteläsavolaisen A'la carte menun suunnittelun. Neuvottelujen tuloksena selvisi menun laajuus, joka sisältää neljä alkuruokaa, kuusi pääruokaa ja kuusi jälkiruokaa.

Ruokalistan suunnittelun kantavana idea ovat siis eteläsavolaiset raaka-aineet ja lähiruoka. Tärkeätä ravintolan toiminnassa, niin kuin muussakin kaupallisessa toiminnassa on kannattavuus. Ravintolassa yksi suuri kannattavuuden heikentäjä on raaka-aine hävikki ja sen minimoiminen.

Koska tarkoituksena on ainoastaan käyttää lähituottajien raaka-aineita ja tuotteita, tuo se omat haasteensa kannattavuuteen. Lähituottajien tuotteet ovat usein tuoreita ja siinä piileekin raaka-aineiden paremmuus ja samalla myös niiden suurin heikkous ravintolassa, jossa asiakkaiden määrät ovat pieniä. Tästä seuraa se ongelma, että pakasteiden käyttö tulee olemaan vähäistä, mikä tuo omia haasteita hävikin aisoissa pitämiseksi. Tämän kuitenkin voi ratkaista tekemällä itse esivalmisteita, jotka voidaan pakastaa. Tärkeätä on myös se, että voidaan käyttää listan annoksissa kauden tuotteita ja sitä mitä milloinkin on saatavilla.

2 ETELÄ-SAVO

Etelä-Savo koostuu kolmesta kaupungista ja neljästoista kunnasta ja sen pinta-ala on noin 18768 neliökilometriä, josta on 4 785 neliökilometriä on vesistöä ja suurin osa metsää. Etelä-Savon sydän on Mikkeli, joka omaa kiinnostavan historian ja on eläväinen kaupunki Saimaan rannalla.

2.1 Lähiruoka ja Etelä-Savon yritykset

Viime aikoina lähiruoka on ollut paljon esillä, niin mediassa kuin koulutuksenkin puolella. Tämän lisäksi on Etelä-Savossa meneillään elintarvikealan kehittämisohjelma Erinomaista ekomaakunnasta. Ekologisuus on yleistynyt ja se on hyvä asia, sillä lähialueiden tuottajilla on tarjolla paljon hyviä tuotteita ja raaka-aineita.

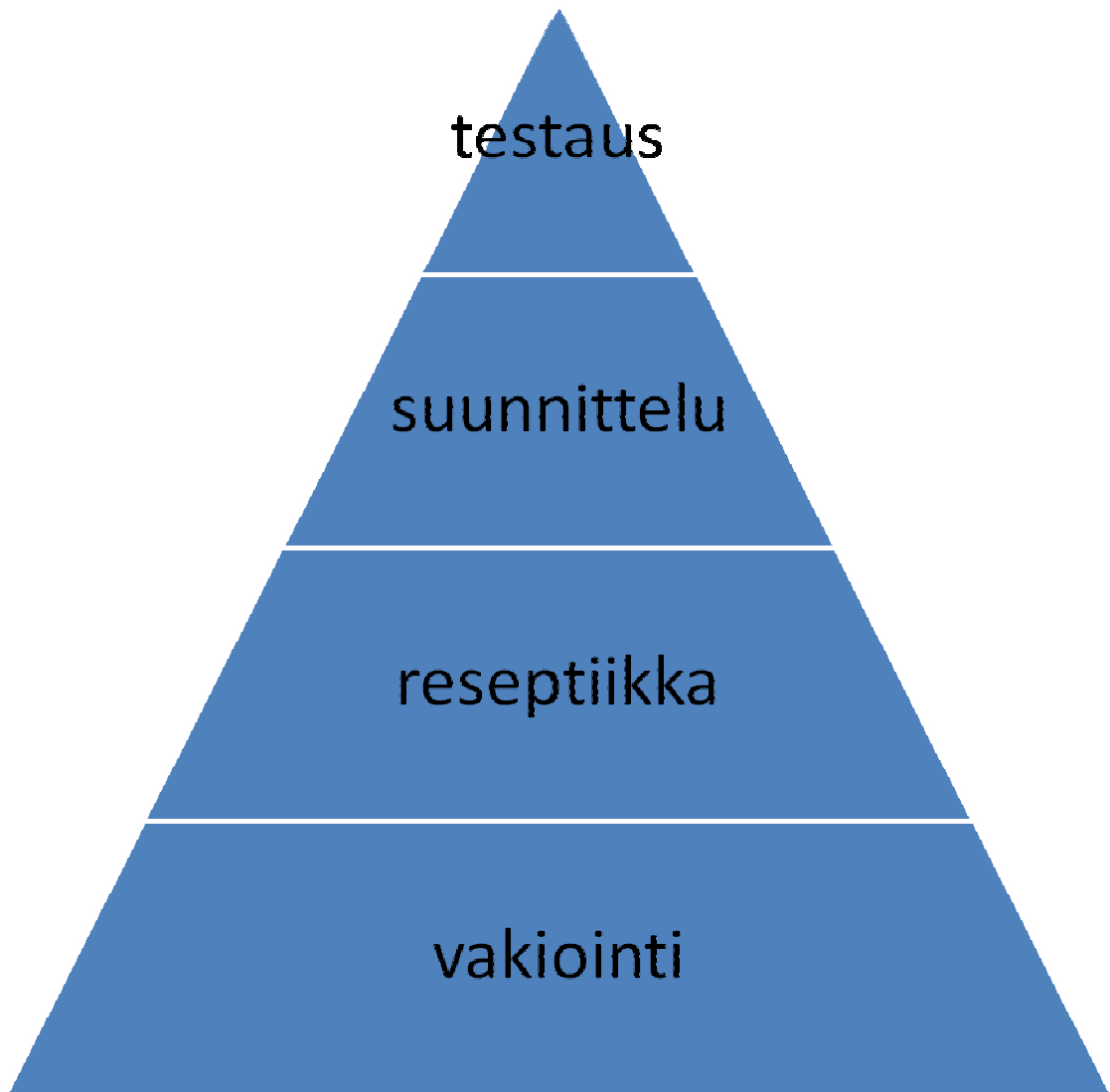
Etelä-Savossa on laaja lähituottajien verkosto ja Etelä-Savon alueella on tällä hetkellä noin 125 lähiruoka- tai lähituottajayritystä, jotka tarjoavat monipuolisia palveluita raaka-aineista valmiisiin tuotteisiin. Sivusto (www.ekoneum.com) antaa tuottajille seuraavan kaltaisen jakauman palveluiden mukaan: juurekset, yrtit ja luonnon keruutuotteet (14 yritystä), marja- ja hedelmätuotteet (26 yritystä), mylly- ja leipomotuotteet (15 yritystä), liha ja lihajalosteet (17 yritystä), kala ja kalajalosteet (9 yritystä), maitotuotteet (3 yritystä), viinitilat (4 kpl) sekä muu toiminta (7 kpl). Näyttävänä ryhmänä ovat mukana ruoka- ja pitopalvelut (30 yritystä) (Etelä-Savon elintarvikealan kehittämissyhdystys Ekoneum ry 2012).

3 TUOTTEET JA NIIDEN KEHITTÄMINEN

Tuotteet ja niiden kehittäminen ovat tärkeä osa myös ravintola-alaa. Alalla kuin alalla tarvitaan innovatiivisuutta ja näkemystä, että emme jäisi paikalleen "junnaamaan".

3.1 Tuotekehitys

Tuotekehityksen tavoite on etsiä ratkaisuja ja luoda uusia tuotteita vanhojen tilalle tai niiden rinnalla. Mielestäni tämä on yksi ravintola-alan tärkeimpiä asioita sisäistää, ettei voida jäädä paikoilleen vaan aina on ideoitava uusia tuotteita markkinoille. Mitä jos aina vaan käytettäisiin vanhoja reseptejä ja kangistuttaisiin kaavoihin? Nytkin varmaan istuskeltaisiin puun oksalla mutustamassa oksia ja muita luonnonantimia. Tämä on kyllä hieman liioiteltu näkemys, mutta kuvastaa minusta hyvin sitä mitä maailma olisi ilman ruokakulttuuria ja tuotekehitystä.

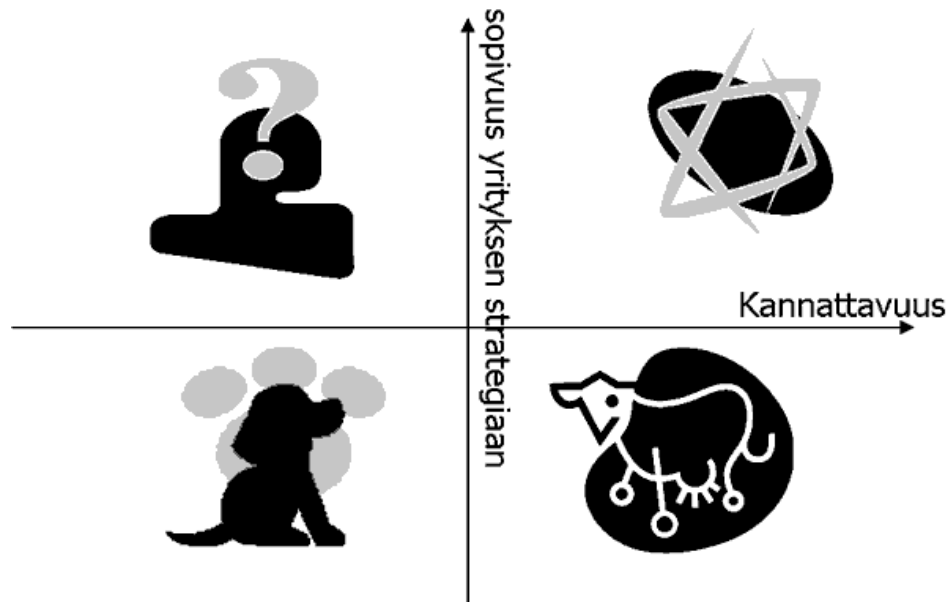


KUVA1.

Tärkeänä asiana ruokalistasuunnittelussa koetaan myös ruoan aistinvaraiset kokemukset eli gastronomiset tekijät, koska tästä muodostuu asiakkaan mielikuva ruokailun onnistumisesta. Näillä tarkoitetaan ruoan makua, väriä, rakennetta ja visuaalisuutta. Suunnittelussa kannattaa kiinnittää paljon huomiota eri asiakasryhmien erityistarpeisiin ja odotuksiin ruokalistan kokonaisuuden onnistumiseksi. Ruoan rakenne ja muoto ovat tärkeitä, sillä ensivaikutelma on ruoassakin tärkeää. Annoksessa tulee siis olla värit ja asettelu kohdallaan, sillä jos mielikuva on negatiivinen niin ruokakin maistuu "pahalle" vaikka se olisikin ensiluokkaista.

Jukka Tuomi kuvaa tuotekehitystä Juha-Matti Lehtosen Tuotantotalous (2004) kirjassaan näin: Tärkeimmistä liiketoiminnan menestykseen vaikuttavista tekijöistä on onnistuminen tuotekehitystoiminnassa. Tuotteiden rajallinen elinkaari pakottaa yritysten huolehtimaan tuotekehitystoiminnasta. Toimenpiteet voivat kohdistua joko markki

noilla olevaan tuotteeseen tai kokonaan uuteen tuotteeseen. Tuote voi olla asiakkaalle toimitettava laite, palvelu, toiminto, ohjelmisto, takuu tai näiden yhdistelmä. Laajasti katsottuna tuotekehitys on yrityksen tarjoaman kehittämistä. Tarjoomalla tarkoitetaan tässä yhteydessä tuotteen, palvelun ja asiakkuuden hallinnan yhdistelmää.



Kuva 2. Bostonin malli (Sipilä 1999, 54)

Vaaka-akselina kannattavuus, rahoitusmahdollisuudet, kuinka helposti pienin resurssein aikaansaata tuote, katetta antava; ”kuinka kannattavaa toiminta on”. Pystyakselin oikealle puolelle jäävät tuotteet, joiden hyöty on suurempi kuin niihin panostetut resurssit. Pystyakseli kertoo kuinka hyvin tuote sopii liiketoimintastrategiaan, kuinka pakollista, ”...kuinka hyvin tukee asetettuja tavoitteita”. Vaaka-akselin alapuolelle jäävät sellaiset tuotteet, joihin ei kannattaisi panostaa, koska akselin alapuolelle sijoittuneet tuotteet eivät tue valittua strategiaa.

Kysymysmerkit ovat uusia tuotteita, joihin panostetaan, koska uskotaan niiden muuttuvan tähtituotteiksi.

Tähtituotteet ovat liiketoimintastrategiaan sopivia ja kannattavia tuotteita, organisaation lippulaivoja.

Lypsylehmätuotteet alkavat olla aikansa eläneitä, mutta ovat niin kannattavia, että niitä kannattaa tuottaa, mutta niihin ei panosteta.

Koirat ovat ”erityis”toimenpiteiden kohteiksi joutuvia tuotteita (Sipilä 1999).

Jos Bostonin mallin mukaan suunniteltaisiin a'la carte lista, niin tuli listalla olla jotain tuttua ja turvallista sekä tuotteita, jotka ovat uusia mutta menestyviä.

Itsellä kuitenkin on ollut koko ajan kantavana idea, että tuttuja tuotteita muokataan pikkuisen uuteen uskoon ja näin saataisiin toimivia tuotteita. Suurin osa listalla omasta mielestäni kuitenkin ovat kysymysmerkki tuotteita.

3.2 Listan suunnittelu ja ideointi

Oman a'la carte listan suunnittelu on pitkä prosessi, jossa tärkeimpänä seikkana ja kantavana ideana on eteläsavolaisuus. Ideointia siis rajoittaa ainoastaan raaka-aineiden saatavuus paikallisilta tuottajilta. Listan luonnosta esittelin ensimmäisen kerran Ravintola Tallin keittiömestari Jukka-Pekka Riipiselle keväällä 2011, jolloin käytiin läpi mitä listalta voisi toteuttaa ja mitä ravintola odottaa listalta. Tämän jälkeen lista on jo ehtinyt muuttumaan ja suunnittelukin on helpottunut, koska ravintolassa on siirrytty a'la carte ruokailussa etukäteen tilauspohjalta tehtäviin listoihin eli ei enää tarvitse miettiä niin tarkkaan hävikkiä tai valmistusaikoja.

Kun ajattelee Etelä-Savoa, niin ensimmäisenä tulee mieleen järvet ja saaret sekä luonto, joten sieltä on helppo lähteä ammentamaan ideoita listan suunnitteluun.

Aloitin listan suunnittelun tutkimalla eteläsavolaisien lähituottajien tuotteita ja niiden saatavuutta. Lähituottajien tuote valikoima onkin hyvin laaja, joten sen puolesta ei tullut hirveästi rajoituksia suunnitteluun.

Joitain muutoksia kuitenkin listalle on tapahtunut ensimmäisten versioiden jälkeen, sillä jotkin annokset eivät olleet sopivia toteuttaviksi tai lista vaikutti hajanaiselta ilman selkeää linjausta annoksien välillä. Aluksi listalla oli useampi jäätelö sekä sorbetiannosta, joista kuitenkin karsittiin heti kaksi pois. Lopullinen lista hahmottui kuitenkin helposti loppuen lopuksi, kun keskusteli ravintolan keittiömestarin kanssa.

3.3 Aistinvarainen arviointi

Tärkeänä asiana ruokalistasuunnittelussa koetaan myös ruoan aistinvaraiset kokemukset eli gastronomiset tekijät, koska tästä muodostuu asiakkaan mielikuva ruokailun onnistumisesta. Näillä tarkoitetaan ruoan makua, väriä, rakennetta ja visuaalisuutta.

Suunnittelussa kannattaa kiinnittää paljon huomiota eri asiakasryhmien erityistarpeisiin ja odotuksiin ruokalistan kokonaisuuden onnistumiseksi. Ruoan rakenne ja muoto ovat tärkeitä, sillä ensivaikutelma on ruoassakin tärkeää. Annoksessa tulee siis olla värit ja asettelu kohdallaan, sillä jos mielikuva on negatiivinen niin ruokakin maistuu "pahalle" vaikka se olisikin ensiluokkaista.

3.4 Lähiruoka

Lähiruoka on mahdollisimman lähellä tuotettua suomalaista ruokaa, jonka alkuperä, tuottaja ja valmistaja tiedetään. Lähiruoka on tuoretta, jäljitettävää, vähän käsiteltyä ja lisäaineetonta ruokaa. Lähiruoan alkuperä on mahdollista jäljittää tilalle tai yrittäjälle saakka. Lainsäädännössä paikalliseksi toiminnaksi katsotaan toimitukset maakunnan tai sitä vastaavan alueen sisällä (MTK 2011).

4 A LA CARTE LISTAN RUOKALAJIT

Tarkoitukseni oli luoda lista joka sisältää annoksia, jotka ovat yksinkertaisia mutta maistuvia ilman suurempia "kikkailuja" ja tuovat esille alkuperäisen raaka-aineen maun peittämättä sitä.

4.1 Mietintää ja tutkiskelua

Aloitin oman listan suunnittelun siltä pohjalta, että avasin suuren määrän eri maiden ruokakulttuuria käsitteleviä kirjoja. Tällä kuitenkin hain vain suuntaa omalle listalle, sillä tarkoitus ei ollut kopioida muiden maiden kulttuuria vaan luoda jotain uutta mutta kuitenkin tuttua. Liian eksoottisia annoksia ja ideoita pyrin välttämään, ettei annokset muuttuisi turhan monimutkaisiksi.

Vaikka kotimaassa on monipuolinen ruokakulttuuri, niin minusta on mukavaa tehdä hieman "cross-kitchen" tyyppisiä annoksia, joissa eri maiden makumaailmat sekoitetaan ja näin ollen saadaan erikoisia mutta maittavia yhdistelmiä annoksiin.

Kuten jo aikaisemmin mainitsin, niin alunperin olisin halunnut luoda vieläkin maanläheisemmän listan, mutta ravintola Tallin henkilökunta ei ollut samaa mieltä asiasta.

Olisi ollut hienoa tuoda pappilan hätävara, läskisoosi, yms vastaavat tutut annokset nykypäivään pienellä "twistillä" maustettuna. Ehkä tämän toteutan joku päivä työelämässä tai jonkin muun projektin yhteydessä.

4.2 Alkuruuat

Ideointivaiheessa ajatukset olivat suhteellisen korkealentoisia, mutta keskusteltuani keittiömestarin kanssa päädyin suhteellisen rustiikkeihin ja yksinkertaisiin annoksiin. Näin saatiin minimoitua turhat ja kalliit raaka-ainehankinnat. Tällainen menu suunnittelu takaa sen, että annoksien raaka-aineet pääsevät annoksissa hyvin esiin eivätkä peity kaiken muun alle.

Kantavana ideana on ollut koko menun läpi erilaisten yrttien laaja käyttö eteläsavolaisuuden lisäksi. Yrteillä saadaan mukavasti lisää makua ja pientä "potkua" perinteisiin annoksiin. Jälkiruokiin yrteillä saa annokseen uutta makua ja samalla se korostaa hyvin muita makuja.

Menun raaka-aine hankinnat olin suunnitellut niin, että suurin osa annoksien raaka-aineista löytyy suoraan ravintola Tallin varastotuotteista. Näin ollen ei tarvinnut alkaa hankkimaan raaka-aineita jokaiselle kokeilukerralle eri toimittajilta.

4.2.1 Karpalosalaatti

Ensimmäisenä annoksena listalta kokeilin yksinkertaisen mutta kuitenkin maukkaan karpalosalaatin.



Kuva3. Karpalosalaatti (Häkkinen 2013)

Karpalosalaatti jossa on lisänä vuohenjuustoa on alkuruuista sellainen ,joka toimisi perinteisen vihersalaatin tilalla. Ongelmana pidin etukäteen vuohenjuuston paistamista, sillä se on ongelmallista perinteisillä liesillä.

Annoksen testauksessa ei ilmennyt raaka-aineiden tai valmistuksen suhteen yllätyksiä johtuen annoksen yksinkertaisuudesta. Vuohenjuustolle sai kauniin pinnan paistamalla sen pikaisesti pannulla induktioliiedellä. Tässä induktiolieden nopea ja tasaisen lämmön tuotto auttoi hyvän lopputuloksen saamisessa sillä usein ongelmana on se, että juusto alkaa vain sulaa eikä saa kaunista pintaa. Kuivatut karpalot tukevat hyvin vuohenjuuston makeutta ja samalla pieni hapokkuus keventää annoksen yleistä suu tuntumaa. Lopputulokseen olin tyytyväinen ja maku oli sitä mitä olin hakenutkin, yksinkertainen mutta maistuva.

4.2.2 Lammascarpaccio

Tämän annoksen halusin mukaan siksi, että se on hyvin yksinkertainen, mutta silti maistuva ja hieman erikoisempi. Lammas ja karitsa ovat harvemmin käytettyjä raaka-

aineita, joten tämä tuo pientä erikoisuutta listaan. Ongelmana lampaan sisäfileessä on se, että filee on niin ohut. Leikattuani fileetä pakastuksen jälkeen ohueksi suikaleiksi josta aika paljon liian pieniä annospaloja, mistä seuraa hiukan hävikkiä. Leikkaamalla fileetä mahdollisimman viistosti saadaan aikaan sopivia suikaleita annokseen. Muuten annoksen valmistus on helppoa ja nopeata kun filee on puhdistettu sekä pakastettu. Paahdetut kurpitsansiemenet antavat annokseen tarvittua tekstuuria olemalla rapeita ja rouskuvia. Näin annokseen saadaan paljon erilaista suutuntumaa ilman, että annoksesta tulee oudon makuinen.



Kuva4. Lammascarpaccio (Häkkinen 2013)

Annosta testatessani en kohdannut muuta ongelmaan kuin se, että filee on niin ohutta , ettei siitä meinannut saada annokseen sopivia suikaleita leikattua. Annoksen saa nopeasti nostettua lautaselle eikä sen valmistus ole vaikeata ensikertalaisellekaan. Maku oli hyvä ja kaikki toimi makujen puolesta harmoniassa. Lampaan filee on kuitenkin sen verran aromikasta ja maukasta , ettei sen maku peity muiden annoksen raaka-aineiden alle. Sitruunamehun kanssa kuitenkin oltava tarkkana, sillä se peittää liiallisesti käytettynä helposti annoksen muut maut alleen.

4.2.3 Järvikalamousse

Etelä-Savo on tunnettu puhtaista ja kalaisista järvistä, joten olisi ”syntiä” jättää käyttämättä tätä maistuvaa raaka-ainetta.



Kuva5. Järvikalamousse (Häkkinen 2013)

Tämän annoksen testausvaiheessa oli pieniä ongelmia sen kanssa, että massan tarvitsee ”levätä” suhteellisen pitkän aikaa ennen kuin maut saa asettumaan. Kapriksen maku esimerkiksi vahvistuu pikku hiljaa, joten annos maistuu melkoisen erilaiselta pienen hetken päästä. Tässäkin annoksessa pyrin siihen, että sen pystyy valmistamaan mistä tahansa kalasta jota sattuu olemaan saatavilla, sillä se vähentää hävikkiä sekä raaka-aine hankintoja. Viini saa olla aika happoista sekä aromikasta, jossa kala haudutetaan. Näin kalaan saadaan aromikas maku viinistä.

Loppu tulema kokeilusta oli, että annos kaikessa yksinkertaisuudessaan on maukas kunhan muistaa, että annoksen maut kehittyvät jäähtymisen aikana. Tästä johtuen suolan sekä kapriksen käytössä tulee olla tarkka, etteivät ne dominoi annoksen makuja.

4.2.4 Suppilovahvero capuccino

Koska listan on tarkoitus tulla käyttöön syksyllä, niin silloin pitää käyttää hyväksi kauden antimia. Syksy on marjojen, sienien ja riistan aikaa, joten päätin käyttää monessa listan annoksissa marjoja ja sieniä. Suppilovahvero on maultaan hyvin hienostunut ja mieto, joten se sopii tällaiseen käyttöön mainiosti. Tekstuuria annokseen saadaan lisäämällä rapeata paahdettua maalaisleipää.



Kuva6. Suppilovahvero capuccino(Häkkinen 2013)

Ensimmäisellä kerralla annoksen makujen kanssa oli ongelmia, sillä etikka puski liian selvästi läpi, peittäen itse pääraaka-aineen maun alle. Samoin annoksen ulkonäössä oli pieniä epäilyksiä kovin ruskean värinsä puolesta. Tästä kuitenkin selvisi lisäämällä annokseen hiukan kermaa, joka myös antaa annokselle täyteläisyyttä.

4.2.5 Kalkkunarulla

Annoksen ideana on olla lämmin ja ruokaisa salaatti, jossa on maukas mutta yksinkertainen makumaailma.



Kuva7. Kalkkunarulla (Häkkinen 2013)

Alussa oli raaka-aineiden saannin kanssa ongelmia, joten jouduin tekemään kompromisseja sen suhteen. Tärkeintä oli kuitenkin saada työ alkuun ja testattua edes annosta. Kokeilujen aikaan ei ollut mahdollisuutta saada tuoretta kotimaista pinaattia, joten jouduin käyttämään pakastetta, joka laadultaan eikä makunsa puolesta vastaa tuoretta tuotetta. Muuten testauksessa ei ilmennyt mitään odottamatonta, paitsi annoksen koon kanssa oli alkuun ongelmia.

Makunsa puolesta annos on hyvin hienovarainen sekä herkkä, joten sen valmistuksessa tulee olla tarkka, ettei annosta mausta liikaa. Tämän takia annoksen vakiointi on lähes tulkoon mahdotonta mausteiden puolesta. Mausteiden maku vaihtelee ja samoin muiden raaka-aineiden, joten annosta tehtäessä on koko ajan maisteltava, ettei annos epäonnistu.

4.3 Pääruuat

Pääruuat noudattavat samaa rustiikkia ja yksinkertaista linjaa, kuten alkuruuat. Pääruuiksi listalle valikoitui paistettua kuhaa, naudan ulkofileepihvi juurespyree, hanhenrintaa kaalimuhennoksella, parsarisotto ja possua mustikkaisella kastikkeella.

4.3.1 Paistettua kuhaa ja chorizo paistos

Koska lähellä sijaitsee kalaisa Saimaa, niin on tärkeätä tuoda listalle esille myös kalasta valmistettu pääruoka.



Kuva8. Paistettua kuhaa ja chorizo paistos (Häkkinen 2013)

Kuha on kalana maukas mutta vähärasvainen, joten valmistuksessa tulee ottaa huomioon kypsennyksessä sekä lisäkkeessä tämä asia. Valmistustavaksi valitsin paistamisen reilussa voissa ja lopuksi pannulle lisätään vähän sitruunamehua. Tällä liemellä kalaa vaillellaan kypsennyksen aikana, ettei kala kuivu liikaa. Annokseen ruokaisuutta tuo chorizopaistos, joka antaa paljon makua. Chorizo on vahvan makuinen makkara, jossa on myös sopivasti rasvaisuutta, joka antaa annokselle mehevyyttä. Kastike on annoksessa kapriksista valmistettu, joka tuo happoisuutta annokseen.

Annoksen yksinkertaisuudesta johtuen lopputulos oli maittava, mutta suolan kanssa pitää olla varovainen. Tämä johtuu siitä, että jouduin käyttämään valmistuksessa kana-liemijauhetta, jonka antamaa suolaisuutta on vaikea arvioida, ellei koko ajan maistele annosta. Tämän lisäksi jauheen käyttö on henkilökohtaista ruuanvalmistuksen periaatteita vastaan.

4.3.2 Naudan pihvi ja juurespyree

Jokaisella listalla tulee olla kunnon pihviannos naudan lihasta. En tyytynyt perinteiseen pippuripihviin vaan ajattelin tehdä vähän erilaisen annoksen.



Kuva9. Naudan pihvi ja juurespyree (Häkkinen 2013)

Etelä-Savossa on monta laadukkaan lihan pientuottajaa, joten tarpeen vaatiessa kunnon lihaa saa aina. Annoksen ideana on olla raikkaan ja vahvan makuinen, joten ma-

kuu antamaan valitsin basilikaisen kastikkeen. Pyreen päätin tehdä juureksista, sillä niitä on paljon syksyllä saatavilla. Tarpeen tullen pyreen voi valmistaa lähes mistä tahansa juureksesta, joten tässäkin pyritään minimoimaan hävikki sekä turhat raaka-ainehankinnat. Itse kokeilin pyreetä nauriksesta sekä palsternakasta ja kumpikin juures sopi makunsa puolesta mainiosti annoksessa.

Ensimmäisellä kerralla annoksesta tuli hiukan väritön, joten päätin pyöräyttää pannulla nopeasti sipulia ja paprikaa antamaan annokselle väriä. Makua ja väriä annokseen antaa myös basilikasta valmistettu kastike, joka piristää makumaailmaa mukavasti.

4.3.3 Hanhen rintaa ja kaalimuhennosta

Hauhalan hanhifarmi sijaitsee Etelä-Savon alueella ja on tunnettu laadukkaista tuotteistaan, niin on luonnollista tehdä annos heidän tuotteistaan.



Kuva10. Hanhenrintaa ja kaalimuhennos (Häkkinen 2013)

Tässä on tarkoituksena tuoda annokseen paljon erilaisia elementtejä ja makuja ilman, että ne olisivat yhdessä epäharmoniaassa. Annoksesta on happoisuutta, rasvaisuutta sekä makeutta, jotka piti sovittaa yhteen. Tärkeintä valmistuksessa on kuitenkin itse pääraaka-aineen kypsennys, sillä jos liha on kuivaa niin annos on pilalla. Tämän huomasin kun käytin kypsennyksen loppuvaiheessa vanhempaa uunia, jonka lämpötila ei pysynyt vakiona vaan nousi huomaamatta liian kuumaksi.

Annos on kunnolla valmistettuna erittäin maukas mutta kuten jo mainitsin, niin hannahen rinnan kypsennyksessä tulee olla varovainen. Suosittelen käyttämään kypsennyksen aikana paistomittari, jolla voidaan varmistaa lihan oikea sisälämpö.

4.3.4 Parsarisotto

Risottoannoksen on tarkoitus olla listan kasvisvaihtoehto, jotta myös sitä ruokavaliota noudattavalla on mahdollisuus ruokailla.



Kuva11. Parsarisotto (Häkkinen 2013)

Parsa on enemmän kevään tuote, mutta nykyään kuitenkin on mahdollista saada tätäkin raaka-ainetta ympäri vuoden. Parsa on maultaan herkkä, mutta herkullinen oikein valmistettuna. Kun risoton valmistuksessa käytetään nesteinä parsan keitinlientä, saadaan annoksen paljon vahvempi parsan maku. Annokseen täyteläisyyttä saadaan käyttämällä hiukan mascarponea tai jotain muuta tuorejuustoa. Annoksessa kuitenkin on hienostunut makumaailma, jota ei saa pilata liiallisella rasvan tai juuston käytöllä.

Annoksen testaamisen aikana ei ilmennyt suurempia ongelmia tai yllätyksiä vaan annos onnistui yhtä pientä seikkaa lukuun ottamatta. Kokeilussa käyttämäni Riesling -

rypäleestä valmistettu valkoviini osoittautui viime kädessä liian happoisaksi ja näin ollen se peitti hiukan makuja. Muuten kypsytys ja muut asiat olivat kohdallaan.

4.3.5 Mustaherukkainen possunfilee

Koska marjat ovat myös yksi teema läpi menun, niin tarkoituksena on luoda kotimaisesta marjasta tehty kastike possunfileen seuraksi annokseen.



Kuva12. Mustaherukkainen possunfilee (Häkkinen 2013)

Etelä-Savon alueella on monta sianlihantuottajaa, joten menulle on otettava yksi kyseisestä raaka-aineesta valmistettu annos. Annokseen tulee kuitenkin pientä aasilaista makumaailmaa limen, chilin ja inkiväärin myötä. Tämä kuitenkin piristää makuja ja tuo annokseen hapokkuutta keventämään rasvaisuutta. Kastikkeen valmistin yksinkertaisesti keittämällä mustikat kasaan mausteiden kanssa.

Kokeiluvaiheessa tuli tehtyä vain pieniä muutoksia annokseen sekä muutamia muita korjauksia raaka-aineiden määriin. Totesin, että kastikkeesta saa paremman rakenteeltaan keittämällä sen kasaan ja sitten siivilöimällä kuin, että laittaisi kaikki ainekset tehosekoittimeen. Kolmannella kokeilukerralla päädyin muuttamaan marjan mustaherukaksi, sillä sen maku on voimakkaampi kuin mustikan. Toinen muutos oli, että annokseen oli saatava lisää väriä, joten lisäsin annokseen paahdetut tomaatit.

4.4 Jälkiruuat

Jälkiruuat suunnittelin sillä periaatteella, että lähes kaikki tarvittavat raaka-aineet löytyvät varastoista eikä näin ollen tarvitse tilata erikseen. Yrtit oikeastaan ainoat sellaiset raaka-aineet, että ne joutuu tilaamaan erikseen, sillä timjami esimerkiksi ei kuulu ravintolan vakioyrtteihin.

4.4.1 Pikainen pannukakku

Alunperin mietin, että yksi jälkiruuista olisi moderni versio vanhasta pappilan hätävarasta, mutta toteuttaminen olisi ollut vaikeaa käytännössä. Tämän takia aloin miettiä, että jos pannukakun saisi tehtyä nopeasti ja annoskokoon suoraan. Tämän annoksen tarkoitus on olla menun leivonnainen, sillä en halunnut tehdä mitään kakkuja tai vastaavia, sillä niitä on käytetty lähes jokaisessa Ravintola Tallin menussa.



Kuva13. Pikainen pannukakku (Häkkinen 2013)

Marjat ovat olleet suuressa osassa koko menun läpi, joten niitä käytetään tässäkin annoksessa tuomassa makeutta ja raikkautta kokonaisuuteen. Rakenteen ei ole tarkoitus olla perinteisen pannukakun tyylinen vaan enemmänkin brittiläisen puddingin kaltai-

nen. Täyteläisyyttä annokseen saadaan kermalla, joka antaa annokselle pehmeän ja kostean koostumuksen.

Kun kokeilin annosta ajattelemanani kypsennys aika ei riittänyt annokselle vaan se jäi hieman raa'aksi keskeltä maistuen hieman kananmunalle. Ongelma on yksinkertaista ratkaista pidentämällä kypsennysaikaa, jolloin annoksen maku ja rakenne olivat sitä ,mitä tavoiteltiin.

4.4.2 Timjami ja vadelma pannacotta

Pannacotta on perinteinen italialainen jälkiruokahyydyke, jonka resepti on yksinkertainen , mutta lopputulos on oikein valmistettuna maittava. Tässä annoksessa halusin käyttää erikoisempaa makuyhdistelmää, jossa käytin cocktailien kehittämissä tuttua yhdistelmää.



Kuva14. Timjami vadelma pannacotta (Häkkinen 2013)

Pannacotta on yksinkertainen annos, johon löytyy raaka-aineet jokaisesta ravintolasta, joten raaka-ainekustannukset jäävät hyvin pieniksi. Rakenteen tulee olla pehmeä, joten liivatteen käytössä täytyy olla varovainen. Liivatteen liiallinen käyttö tekee massasta liian tiiviin, jolloin suutuntuma ei ole halutun kaltainen.

Kokeilussa onnistuin liivatteen määrän kanssa ihan sattumalta, sillä en ole tottunut käyttämään suurkeittiön isoja liivatelehtiä. Eniten pohdintaa aiheutti kokeilussa se, että teenkö vadelmasta hillon vai siirapin, sillä vadelman siemenet ovat hieman ikäviä mutta toisaalta hilloke antaa annokselle enemmän väriä sekä rakennetta. Päädyin lopuksi hillokkeeseen ja sen myös laitoin reseptiikkaan.

4.4.3 Uunijäätelö

Uunijäätelö on vanha klassikko, jonka rakenne sisältää paljon erilaisia tekstuureja mutta silti on erittäin herkullinen. Tässä piilee annoksen hienous, että samassa on kylmää, pehmeää, lämmintä ja rapeaa. Uunijäätelö on aika perinteinen jälkiruoka ihan kotitalouksissakin, joten minusta se sopii hyvin menun rustiikkiin olemukseen.



Kuva15. Uunijäätelö (Häkkinen 2013)

Kokeillessani annosta päätin lisätä annokseen suklaata jäätelön päälle, jolloin saadaan makeutta ja makua annokseen ilman, että tarvitsee lisätä sokeria. Tässä on vaan ongelmana se, että jos annos ehtii seistä valmistuksen jälkeen liian kauan niin suklaa kovettuu ja marenki imee kosteuden itseensä, jolloin sen rakenne kärsii.

4.4.4 Friteeratut omenat ja vihreä tee jäätelö

Koska syksy on omenien ja muiden luonnonantimien aikaa, niin päätin ottaa erikoisen annoksen listalle, jossa on pikkuisen itämaisista makuvivahteita. Idea lähti liikkeelle kun kävin Vehmaisten kartanolla, jossa sijaitsee teehuone.



Kuva16. Friteeratut omenat ja vihreä tee jäätelö(Häkkinen 2013)

Annoksen makumaailma on hakenut vaikutteita itämaisesta ruokakulttuurista, mutta on kuitenkin maultaan hyvin maanläheinen ja yksinkertainen. Halusin henkilökohtaisesti hieman kokeilla, että mihin taidot riittää ja minkälaisen lopputuloksen tästä yhdistelmästä saisi.

Kokeiltuani ensimmäisen kerran jäätelön valmistusta huomasin, että ravintolan jäätelökone on mitoitettu hieman suuremmille annoksille. Tästä seurasi se, että jäätelökoneen vatkein ei liikuttanut massaa tarpeeksi hyvin ja näin ollen massa jäättyi koneen seinämiin kiinni. Tämä kuitenkin ratkesi sillä, että välillä otin lastalla massan irti seinämistä ja annoin sen jälkeen koneen jatkaa työskentelyä. Omenan friteeraus ei eroa muusta friteerauksesta mitenkään ja siinä pätee samat ohjeet kuin muussakin. Öljyn

tulee olla tarpeeksi kuumaa ja friteeraustaikinan rakenteen tulee olla ilmava. Lopputulokseen olin tyytyväinen ja sain hyvää palautetta myös muilta ,jotka annos maistoivat.

4.4.5 Suklaamarkiisi

Keskusteltuani Ravintola Tallin henkilökunnan kanssa niin tuli toive heidän suunnaltaan, että listalla tulisi olla suklainen jälkiruoka.



Kuva17. Suklaamarkiisi (Häkkinen 2013)

Suklaamarkiisi on annoksena suhteellisen haastava valmistaa, mutta kunnon ohjeilla siinä ei ole mitään ylitsepääsemätöntä vaan se on ainoastaan aikaa vievää. Valmistus sisältää monta eri vaihetta ja massoja tulee useita, jotka lopuksi sekoitetaan valmiiksi markiisimassaksi. Massa on ilmavaa, mutta maultaan intensiivisen suklainen, jota siivittää hienoinen likööristä tuleva mausteisuus. Annokselle raikkautta antaa karpalosta valmistettu yksinkertainen hilloke, jolle makua antaa rosmariini. Tämäkin on cocktailtestauksissa hyväksi todettu yhdistelmä, jolla saadaan karpalon makua vahvistettua.

Reseptin kokeilussa ei ilmennyt suurempia ongelmia muun suhteen, kuin alkoholin määrän. Ensimmäinen massa oli aivan liian alkoholinen ja näin ollen sen maku oli aivan liian vahva. Liköörin määrää vähentämällä sain lopulta onnistuneen massan.

Tuote on siitä hyvä, että sen voi myös pakastaa ja se säilyy noin kuukauden hyvänä. Annokseen lisäsin jälkikäteen vielä paahdetun valkosuklaan, joka antaa annokselle lisätekstuuria ja pienen suolaisen vivahteen, mikä sitoo makuja yhteen.

5 TALOUS JA LASKELMAT

5.1 Laskelmat

Tärkeä osa à la carte listan suunnittelua on laskea ja arvioida raaka-ainekustannukset ja näin ollen myös annoksien katteet. Menestyvän yrityksen pohja on hyvä taloudenhallinta.

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

Käsite katetuotto tarkoittaa tuottojen ja kustannusten erotusta ja etuliitteenä sana kate tuotto saa sillä perusteen, mitä kustannuksia kulloinkin on poistettu.

Oleellista on huomioida aiheuttamisperiaate eli vähennetään juuri niitä kustannuksia, jotka ovat aiheutuneet laskennassa mukana olevien tuottojen hankinnasta. Katetuottoja voidaan laskea yhdelle annokselle, eri tuoteryhmille, erillistapahtumille, kuten tilauksille ja tietysti koko tulosityksikölle ja yritykselle. Tärkeää on myös määrittää aikaväli, jolta katteita lasketaan. Hotelli- ja ravintolatoiminnassa esim. tulosityksiköittäin on syytä tehdä katetuottolaskelmia kuukausittain. Näin nähdään ajoissa, jos tarvitsee tehdä korjaavia toimenpiteitä.”

(Nieminen 2001, 61)

“Arvonlisävero on kulutusvero, joka maksetaan tavaran tai palvelun hankinnan yhteydessä. Yrittäjä tilittää myyntinsä mukaisen arvonlisäveron valtiolle kuukausittain.

Yleinen arvonlisäveroprosentti on 22. Elintarvikkeista ja rehuista maksetaan 17 prosenttia arvonlisäveroa. Kirjat, lääkkeet, liikuntapalvelut, elokuvanäytökset, henkilökuljetukset, majoituspalvelut, kulttuuri- ja viihdetilaisuudet ja televisioluvat sisältävät

arvonlisäveroa 8 prosenttia. Yrittäjä maksaa myyntiensä mukaisen arvonlisäveron valtiolle kuukausittain.” (Verohallinto)

"Arvonlisävero on kulutukseen kohdistuva vero, jota yritykset keräävät myyntiensä kautta valtiolle. Arvonlisäveron suuruus ilmoitetaan verottomasta myyntihinnasta. Yleinen arvonlisäverokanta on 22 %. Sen piiriin kuuluu suurin osa palveluista ja tavaroista. Yleisen verokannan lisäksi käytössä ovat myös muut verokannat (8 % ja 17 %) myyntilajista riippuen." (Kotro 2007, 33).

Jokaisen yrityksen on maksettava Suomessa arvonlisäveroa, näin ollen pelkkien raaka-aineiden tai työn laskeminen kustannuksiin ei ole riittävää.

"Katetuottohinnoittelussa tuotteen tai palvelun muuttuviin kustannuksiin lisätään kate-tuottotavoite, jolloin päästään verottomaan myyntihintaan. Kun tähän lisätään hyödykkeen arvonlisävero, päästään verolliseen myyntihintaan. Katetuottohinnoittelussa lähdetään siitä, että tuotteen tai palvelun hinta kattaa kaikki siihen liittyvät muuttuvat kustannukset." (Alhola & Lauslahti 2000, 228.)

KAAVA 1. Myyntikatetuotto

Annoksen myyntihinta - myynnin alv = Veroton myyntihinta 100%

----> Veroton myyntihinta 100% - raaka-aine kustannukset ilman alv = myyntikate-tuotto

Mykt% = annoksen myyntikatetuotto prosentteina verotto
masta hinnasta.

KAAVA 2. Myyntikateprosentti

Myyntikatetuotto, mykt

* 100 = MYKT%

Veroton myyntihinta

(Nieminen 2001, 69)

Näistä siis muodostuu yhden aterian hinta, joka määräytyy raaka-aine ja työku-
stannuksista sekä verotuksesta.

5.2 Katetuotto

Annoskohtaisen katetuoton selvittämiseksi on ravintolassa oltava täsmällisesti tietoisia annoksen vaatimista raaka-aineista ja niiden kustannuksista. Annokselle on laadittu vakio tai standardi, jonka mukaan se valmistetaan ja minkä avulla sen aiheuttamat raaka-ainekustannukset voidaan laskea. Annoksen katetuotto lasketaan siten, että arvonlisäverottomasta myyntihinnasta vähennetään raaka-aineiden aiheuttamat verottomat kustannukset. Annoksen näin laskettu katetuotto on sen myyntikatetuotto.

KAAVA 3. Myyntikatetuotto

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

Mykt% kertoo miten monta prosenttia myyntikatetuotto on annoksen verottomasta hinnasta.

KAAVA 4. Myyntikateprosentti

Myyntikatetuotto,
 $\text{mykt} \cdot 100 = \text{MYKT}\% = \text{Veroton myyntihinta}$
 (Nieminen 2001, 69)

“Katetuottolaskennassa raaka-ainekustannukset on määriteltävä sen mukaan kuinka paljon niitä on myyty, eikä sen mukaan paljon niitä on ostettu. Myymättömät raaka-aineet ovat ravintolan omaisuutta, joilta voi odottaa myyntituottoja tulevaisuudessa. Raaka-aine käyttö täytyy selvittää laskemalla varastossa tapahtunut muutos. Tämän takia ravintolassa suoritetaan varaston inventointi tietyin väliajoin. Inventaariolla tarkoitetaan raaka-aine varaston tuotenimikkeiden määrien ja arvojen laskemista. Samaa tuotetta on voinut tulla varastoon erilaisin hinnoin, sen takia first in first out — periaate on yksi tapa määritellä raaka-aineiden yksilöhinta. Tavara myydään ulos siinä järjestyksessä missä se on tullut.” (Nieminen 2001, 64)

KAAVA 5. Raaka-ainekäyttö

Alkuvarasto + Raaka-ainekäyttö - Loppuvarasto = Raaka-ainekäyttö
 Alkuvarastolla tarkoitetaan varaston arvoa laskentakauden alussa ja loppuvarastolla vastaavasti varaston arvoa kauden lopussa.

KAAVA 6. Raaka-ainekäyttö

Raaka-aineostot +/- Varaston muutos = Raaka-ainekäyttö
(Nieminen 2001, 65)

5.3 Annosten raaka-ainekustannukset ja hinnat

Kateprosentiksi valitsin 60-80 %, koska halusin mahdollisimman hyvän myyntikatevoiton annoksista.

Tarkemmat annosten hinnat löytyvät Aromi-ohjelmasta otetuista katelaskelmista, mutta ne eivät kuitenkaan pidä paikkaansa lopullisten annosten kohdalla. Tämä johtuu siitä, että jouduin käyttämään ravintola Tallin hankkimia raaka-aineita kokeiluissa ja ne eivät olleet lähituottajien tuotteita.

Liite.1 Aromista otetut katelaskennat

6 HÄVIKKI

Ravintolassa suurin ongelma on hävikki joka johtaa katteen pienenemiseen. Hävikkiä syntyy raaka-aineiden vanhentuessa tai muuten myyntikelvottomien tuotteiden hävittämisessä. Tätä voidaan vähentää ja ehkäistä raaka-aineiden oikeanlaisella säilytyksellä, varastohallinnalla, ruokalista suunnittelulla sekä menekin ennakoimisella. Jos jokin näistä ei toimi, on usein hävikki suurta ja näin ollen yrityksen katetuotto kärsii.

Oman listan suunnittelussa pyrin ottamaan huomioon jo etukäteen sen, että hävikin määrä olisi minimaalista. Tähän paras ratkaisu oli se, että Ravintola Tallissa ei enää valmisteta a´la cartea kuin tilauksesta, jolloin varastot voidaan pitää minimaalisina ja tilauksen saapuessa voidaan tarvittavat raaka-aineet tilata vasta tarpeen vaatiessa.

Toinen hävikkiä vähentävä tekijä on se, että suurin osa raaka-aineista tulee valmiiksi esivalmisteltuina, jolloin hinta saattaa olla hieman korkeampi, mutta hävikin määrä ei ole niin suuri. Koska Ravintola Tallissa työskentelee eritasoisia opiskelijoita kokkeina voivat he mahdollisesti pilata tai ainakin nostaa hävikin määrää paljon raaka-aineiden

esikäsitteily vaiheessa. Esimerkiksi kokonaisen kalan fileointi on taitoa vaativa toimenpide, jossa helposti pystytään nostamaan raaka-ainehävikki todella suureksi.

Kolmas raaka-aine hävikkiä pienentävä tekijä on kunnollinen reseptiikka, jossa annetaan tarkat ohjeet valmiin tuotteen aikaansaamiseksi. Kunnan reseptiikka vähentää epäonnistumisia annoksen valmistuksen aikana, joten näin ollen säästytään uuden annoksen tekemiseltä ja raaka-aine hävikki pysyy minimissään. Jos reseptiikka ei ole vakioitu valmistuksen sekä raaka-aineiden osalta on pieleen menneen annoksen mahdollisuus huomattavasti suurempi.

Hävikin määrä omalla listallani pysyi hyvin matalalla tasolla, joka oli noin 5% luokkaa raaka-aineesta riippuen. Suurin osa raaka-aineista oli jo esikäsiteltyjä, jolloin lopullinen hävikki jäi pieneksi. Tietenkin pientä hävikkiä syntyy kypsennyksen aikana, jolloin lihasta yms. poistuu nestettä ja siitä johtuu pieni häviö lopullisen tuotteen painosta.

7 LOPPUTULOKSEN POHDINTAA

7.1 Suunnittelusta lopputuotteeseen

Kun valitsin kyseisen opinnäytetyön aiheen jo pari vuotta sitten ajattelin, että tämä tulisi olemaan mukava ja helppo homma. Tämä ajatus toteutui vain ensimmäisen ajatuksen kohdalla, sillä listan suunnittelussa ja toteutuksessa meni huomattavasti enemmän aikaa kuin ajattelin. Oman vaikeuden tähän toi oma ratkaisuni lähteä työelämään, jolloin aika ei vaan riittänyt ja kun aikaa olisi ollut, niin Ravintola Talli oli kiinni tai muuten ei saatu aikataulua sovitettua.

Alun perin opinnäytetyö oli tarkoitettu kahden opiskelijan toteutettavaksi, jolloin työ määrä olisi ollut huomattavasti pienempi opiskelijaa kohden. Itse kuitenkin näin, että jos yrittäisin tehdä tätä jonkun toisen kanssa, olisi lopputuloksena ollut entistä enemmän vaikeuksia aikataulujen kanssa. Tässä opinnäytetyössä kyllä oli aika paljon liikaa työtä yhdelle ihmiselle, mutta lopputulos oli kuitenkin toimiva lista. Jos aikaa olisi ollut enemmän, olisin ehkä tehnyt joitakin asioita toisin, mutta valitettavasti aika on rajallista.

Listan suunnittelun lisäksi päätin tehdä samalla projektiopintoina valokuva-aineiston Ravintola Tallin käyttöön kyseisistä annoksista sekä muita aiheeseen liittyvää kuvamateriaalia. Tämä osio oli mieleinen sillä harrastan valokuvausta, mutta kuvien jälkikäsittely vaati varsin paljon aikaa.

7.2 Lopputulos

Kun aloin suunnitella listaa oli kantavana ajatuksena tuoda eteläsavolaisien lähituottajien tuotteita mahdollisimman paljon esille ja käyttää heidän raaka-aineitaan.

Listan testauksen aikana Ravintola Tallin henkilökunta vastasi raaka-aineiden hankinnasta kokeiluja varten, jolloin itselleni jäi valmiiden tuotteiden tekeminen. Harmikseni sain usein huomata, että raaka-aineet eivät olleet lähituottajien tuotteita tai edes kotimaisia vaan ne olivat sitä mitä nyt kaupasta oli löytynyt. Tämä oli itselleni suuri pettymys, mutta tiukan aikatauluni takia en voinut alkaa odottamaan vaan tyydyin tekemään annokset niistä raaka-aineista, jotka minulle oli hankittu. Toivonkin hartaasti, että kun tätä listaa käytetään, niin asiakkaille tarjotaan lähituottajien raaka-aineista valmistettuja tuotteita.

Lopputuloksena kuitenkin syntyi itseni näköinen a´la carte-lista, jossa annokset ovat yksinkertaisia, maistuvia ja rustiikkeja olemukseltaan. Tässä näkyy ehkä maalaisuuteni ja mieltymykseni yksinkertaisiin, mutta maukkaisiin makuihin sekä raaka-aineisiin. Tähän listaan olen tyytyväinen, sillä en omaa minkäänlaista kokemusta tämän tyylistä suunnittelusta. Uskonkin, että tämä työ antoi minulle eväitä työelämään, jossa toivon mukaan saan työskennellä tuotekehityksen parissa joku päivä.

LÄHTEET

Alhola, Kari. & Lauslahti, Sanna. 2000. Laskentatoimi ja kannattavuuden hallinta. Helsinki.

Deseine, Trish. 2003. Haluan suklaata!. Helsinki. WSOY

Etelä-Savon elintarvikealan kehittämissyhdystys Ekoneum ry

Haaga-Helia. WWW-julkaisu.

<http://myy.haaga-helia.fi/~tiina.koskelainen/tuotteistaminen/liiketoiminta/tuote.php>

Päivitetty 1.4.2009

Kotro, Mikko. 2007. Yrityksen kannattavuus ja rahoitus. Helsinki. Edita Publishing Oy
WSOY

Lehti-

nen, Mika. & Peltonen, Harri. & Talvinen, Päivi. 2005. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Helsinki. WSOY

MTK. 2013. WWW-julkaisu

http://www.mtk.fi/etusivu/fi_FI/etusivu/

Päivitetty 2012-06-12

Readers Digest Association. 1997. 30 Minute Cookbook. Lontoo

Scicolone, Michele. 2000. Makujen maailma Italia. Weiling+Göös

Verohallinto. 2013. Arvonlisävero. WWW-julkaisu.

http://www.vero.fi/fi-FI/Yritys_ja_yhteisoasiakkaat

Päivitetty 10.6.2011

LIITE 1.

Yksisivuinen liite

LIITE 2(1).
Monisivuinen liite

LIITE 2(2).

Monisivuinen liite

LIITE 2(3).

Monisivuinen liite

Lammascarpaccio

1 annosta à 400 g

Saanto yht.: 0,417 KG

Hinta: 12,97 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 27.9.2012 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,104 KG	0,087 KG	Lampaan sisäfilee puhdistettu	Puhdista lampaanfilee ja kääri se kelmun avulla tiukaksi rullaksi. Kääri rulla vielä folioon ja pakasta sitä muutaman 2-3 tunnin ajan, jotta se kohmettuu helposti leikattavaksi.
	0,035 KG	0,035 KG	Juusto, parmesan	Valmistele salaatti ja paahda auringonkukansiemenet pannulla kevyesti. Tee parmesaanista ohuita viipalaita salaatin päälle.
	0,174 KG	0,174 KG	Salaatti, rucola	
	0,035 KG	0,035 KG	Kurpitsansiemen	
	0,009 KG	0,009 KG	Pippuri, musta, rouhittu, luomu	Sivele lautanen kevyesti oliiviöljyllä ja leikkaa lihasta erittäin ohuita viipaleita. Asettele viipaleet kauniisti lautaselle ja mausta lihan pinta suolalla ja pippurilla.
	0,009 KG	0,009 KG	Suola, merisuola	
	0,017 L	0,017 L	Mehu, sitruuna	
	0,035 L	0,035 L	Öljy, oliivi, neitsyt	
	Raakapaino yht.:	0,400 KG		Valmistushävikki: -4,35 %
	Saanto yht.:	0,417 KG		Jakeluhävikki: 4,17 %

Järvikalamousse

1 annosta à 200 g

Saanto yht.: 0,200 KG

Hinta: 7,16 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 27.9.2012 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,029 KG	0,029 KG	Siikafile	Puhdista siikafile.
	0,057 L	0,057 L	Valkoviini, kuiva	Hauduta filettä 5 minuuttia valkoviinissä kattilassa.
	0,006 KG	0,006 KG	Kapris	Pienennä kapris,retikka ja tilli. Lisää majoneesi ja ranskankerma joukkoon.
	0,008 KG	0,006 KG	Tilli, tuore	
	0,021 KG	0,017 KG	Retikka, kuorittu	
	0,006 KG	0,006 KG	Suola, merisuola	Lisää jäähtynyt ja hienonnettu file creme fraice ja majoneesin kanssa. Mausta suolalla,pippurilla ja sitruunamehulla.
	0,004 KG	0,004 KG	Pippuri, musta, rouhittu, luomu	
	0,019 KG	0,011 KG	Sitruuna	
	0,029 L	0,029 L	Kerma, ranskankerma (Creme Fraice) lakt.	
	0,011 KG	0,011 KG	Majoneesi	
	0,057 KG	0,057 KG	Leipä, ruisleipäviipale	Paahda pannulla oliiviöljyllä sivellyt ruisleivät rapeiksi.
				Annostele valmis mousse paahdettujen ruisleipien päälle.
Raakapaino yht.:		0,233 KG		Valmistushävikki: 14,00 %
Saanto yht.:		0,200 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Suppilovahverocupuccino

1 annosta à 200 g

Saanto yht.: 0,178 KG

Hinta: 8,51 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 27.9.2012 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,108 KG	0,100 KG	Sieni, suppilovahvero, pakaste	Puhdista sienet ja kumoa ne kuivalle pannulle. Haihduta sienistä neste ja kaada sienet kattilaan
	0,005 KG	0,005 KG	Voi, luomu	Lisää joukkoon voinokare ja hienonnettu sipuli. Anna sipulin pehmetä raukeaksi ja murena joukkoon liemikuutio ja lisää vesi. Anna keiton kiehua hiljalleen 5-10 minuuttia.
	0,002 KG	0,002 KG	Kasvisliemijauhe	
	0,019 KG	0,017 KG	Sipuli, salotti	
	0,002 KG	0,002 KG	Hunaja, juokseva luomu	Soseuta keitto tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella. Mausta keitto hunajalla, valkoviinietikalla, suolalla ja pippurilla. Kuumenna keitto uudelleen.
	0,002 KG	0,002 KG	Suola, merisuola	
	0,002 L	0,002 L	Etikka	
	0,001 KG	0,001 KG	Pippuri, valko	
	0,033 L	0,033 L	Maito täysmaito	Kuumenna toisessa kattilassa rasvaton maito ja vaahdota esimerkiksi sauvasekoittimella. Kaada keitto annoslaseihin ja annostelee päälle maitovaahtoa
	Raakapaino yht.: 0,164 KG			Valmistushävikki: -8,96 %
	Saanto yht.: 0,178 KG			Jakeluhävikki: -12,15 %

Kalkkunarulla

1 annosta à 1 g

Saanto yht.: 0,001 KG

Hinta: 9,02 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 27.9.2012 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,000 KG	0,000 KG	Pinaatti, tuore	Pinaatti pikaisesti pannulla öljyn kanssa(jäähdytä).
	0,000 KG	0,000 KG	Kalkkuna rintafilee	Tasaisesti jaa pinaatti ja basilika kalkkuna fileille, peitä juustolla ja kääri rullalle. Varmista hammastikulla kiinni pysyminen.Mausta ulkopuolelta suolalla ja pippurilla. □
	0,000 KG	0,000 KG	Basilika, tuore	
	0,000 KG	0,000 KG	Sinappi, Dijon	
	0,000 KG	0,000 KG	Suola, merisuola	
	0,000 KG	0,000 KG	Pippuri, musta, kokonainen	
	0,000 KG	0,000 KG	Juusto, kerma	
	0,000 KG	0,000 KG	Porkkana	Kuori porkkanat ja tee niistä ohuita suikaleita.
				Kiehauta porkkanat suolalla maustetussa vedessä pikaisesti.
	0,000 KG	0,000 KG	Hunaja, juokseva luomu	Vatkaa yhteen hunajaa, sitruunaamehu ja öljy.
	0,000 KG	0,000 KG	Salaatti, rucola	
	0,000 L	0,000 L	Öljy, oliivi, neitsyt	
	0,000 L	0,000 L	Mehu, sitruuna	
				Paista rulliin kaunis pinta pannulla öljyn kanssa.
	0,000 L	0,000 L	Valkoviini, kuiva	Lisää pannulle valkoviini ja hauduta 10 minuuttia miedolla lämmöllä.
	0,000 KG	0,000 KG	Kurpitsansiemen	Paahda kurpitsansiemenet kuivalla pannulla.
				Sekoita porkkanat ja rucola hunajaöljysekoitukseen.
				Kasaa lautaselle salaatti ja lisää päälle rullat.
	Raakapaino yht.: 0,001 KG			Valmistushävikki: 3,38 %
	Saanto yht.: 0,001 KG			Jakeluhävikki: 12,50 %

Paistettua kuhaa chorizo paistosta

1 annosta à 1 g

Saanto yht.: 0,001 KG

Hinta: 7,61 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 12.11.2012 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,000 L	0,000 L	Öljy, oliivi	Kastike ensimmäisenä. Teelusikallinen öljyä pannulle ja kun pannu on kuuma lisää punasipuli sekä kaprikset. Anna kypsyä 3 minuuttia.
	0,000 KG	0,000 KG	Kapris	
	0,000 KG	0,000 KG	Sipuli, puna kuorittu	
	0,000 L	0,000 L	Etikka	Lisää punaviinietikka ja anna kuplia kokoon.
	0,000 KG	0,000 KG	Rakuuna, tuore	Lisää kastikkeeseen loput öljystä ja rakuuna. Ota pannu sivuun tulelta ja anna kastikkeen infuusioitua.
	0,000 KG	0,000 KG	Makkara, chorizo	Paistos: Kuumenna öljy pannulla ja lisää chorizo, perunat ja paprika. Anna kypsyä noin 5 minuuttia välillä sekoittaen.
	0,000 KG	0,000 KG	Peruna kuorittu, luomu	
	0,000 KG	0,000 KG	Paprika, punainen	
	0,000 L	0,000 L	Kanaliemi käyttövalmis	Lisää paistoksen sekaan kanaliemi ja anna kiehua 8-10 minuuttia.
	0,000 KG	0,000 KG	Herne, sokerihernepalko	Lisää paistokseen herneet ja keitä vielä 2 minuuttia.
	0,000 KG	0,000 KG	Kuhafile tuore	Tee viiltoja kuhan nahka puolelle ja mausta pippurilla ja suolalla.
	0,000 KG	0,000 KG	Voi, luomu	Lisää voi kuumalle pannulle ja kun voi sihisee laita kuha file nahka puoli alaspäin pannulle. Paista noin 5 minuuttia.
	0,000 KG	0,000 KG	Sitruuna	Käännä file varovasti ja purista pannulle puolen sitruunan mehu. Paista noin 1 minuutti ja samalla valele filettä pannulla olevalla liemellä. Siirrä pannu pois tulelta.
				Kasaa annos lämmitetylle lautaselle ja aseta file nahka puoli ylöspäin.
	Raakapaino yht.: 0,001 KG			Valmistushävikki: 0,80 %
	Saanto yht.: 0,001 KG			Jakeluhävikki: 6,45 %

Basilikaista naudan ulkofilettä ja naurispyree

1 annosta à 1 g

Saanto yht.: 0,001 KG

Hinta: 18,93 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 12.11.2012 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,000 KG 0,000 L	0,000 KG 0,000 L	Basilika, tuore Öljy, tryffeli	Silppua basilika suolan kanssa tehosekoittimessa, lisää öljy juoksevana nauhana sekaan ja anna pyöriä tasaiseksi.
	0,000 KG 0,000 KG	0,000 KG 0,000 KG	Nauris kuorittu Voi, luomu	Kuori nauriit ja paloittele pieniksi. Kuullota kattilassa vähässä voissa, lisää vettä niin, että pinta peittyy ja anna kiehua miedolla lämmöllä kypsiksi.
	0,000 KG 0,000 KG	0,000 KG 0,000 KG	Pippuri, valko Suola, merisuola	Nosta nauriit tehosekoittimeen ja pyöritä voin kanssa samettisen tasaiseksi. mausta pippurilla ja tarkista suola.
				Ruskista filee teflonpannulla joka puolelta ja mausta pippurilla ja suolalla. Pyöräytä toisella pannulla sipuli ja paprika öljyssä.
	0,000 KG 0,000 KG 0,000 KG 0,000 KG	0,000 KG 0,000 KG 0,000 KG 0,000 KG	Naudan ulkofilee, limousine Pippuri, musta, kokonainen Paprika, punainen Sipuli	Annostele lautaselle pyree ja pihvi. Kaada päälle basilika kastiketta.
	Raakapaino yht.: 0,001 KG			Valmistushävikki: -11,11 %
	Saanto yht.: 0,001 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Hanhen rintaa ja kaalimuhennos

1 annosta à 1 g

Saanto yht.: 0,001 KG

Hinta: 10,05 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 12.11.2012 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,000 KG	0,000 KG	Hanhi, rintafilee	Viillot pintaan. Nahka puoli alaspäin pannulle 15-20min. Mausta valkosipuli,timjami.
	0,000 KG	0,000 KG	Valkosipuli	
	0,000 KG	0,000 KG	Timjami, tuore	
	0,000 L	0,000 L	Öljy, oliivi	
	0,000 L	0,000 L	Viinietikka, valkoinen, balsamico	
	0,000 KG	0,000 KG	Kaali, savojjin	. Lisää selleri ja pekoni pannulle paista 5min.. Lisää timjami, sitten kaali 5min. Lisää 100ml vettä ja annetaan kiehua 5 minuuttia, kunnes vesi on haihtunut ja selleri on pehmeää. Kaada kerma ja anna hautua
	0,000 KG	0,000 KG	Selleri, varsi	
	0,000 KG	0,000 KG	Pekoni	
	0,000 L	0,000 L	Kerma kuohu	
	0,000 L	0,000 L	Viinietikka, balsamico	Leikkaa omena lohkoiksi ja lisää anis sekä 3 rkl tomusokeria on tarttumaton pannulla sekä punaviinietikka ja anna siirapisoitua.
	0,000 KG	0,000 KG	Sokeri, tomu	
	0,000 KG	0,000 KG	Anis, tähti	
	0,000 KG	0,000 KG	Omena	
Raakapaino yht.:		0,001 KG		Valmistushävikki: 7,88 %
Saanto yht.:		0,001 KG		Jakeluhävikki: 3,23 %

Parsa risotto

1 annosta à 450 g

Saanto yht.: 0,462 KG

Hinta: 5,82 /KG

Reseptikirja: A `LA CART

Valmistuslaite: ID

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 3.4.2013 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,115 KG	0,115 KG	Riisi, risotto	keitä riisi suola vedessä. about 6min
	0,012 KG	0,012 KG	Ruohosipuli, tuore	
	0,012 L	0,012 L	Öljy, oliivi, neitsyt	
	0,115 L	0,115 L	Valkoviini, kuiva	
	0,077 KG	0,058 KG	Parsa tuore vihreä	Kuori ja keitä parsia kolmioiksi. Keitä 3 minuutti suola vedessä herneiden kanssa. Ota kulho jossa jääkylmää vettä.
	0,035 KG	0,035 KG	Herne, sokerihernepalko	
				Valuta parsia,pavut ja herneet. Kaada kylmään veteen. Kun jäähtyneet,ota pois vedestä.Ota keitin vettä talteen.
	0,066 KG	0,058 KG	Sipuli, salotti	Kuullota silputtu salottisipuli,valkosipuli ja kevätsipuli pikaisesti pannulla. Lisää viini sekä riisi ja anna kiehua muutama minuutti.
	0,023 KG	0,023 KG	Sipuli, kevät	
	0,008 KG	0,006 KG	Valkosipuli	
	0,012 KG	0,012 KG	Voi, luomu	
				Lisää riisin joukkoon talteen otettua kasvien keitinlientä. Lisää aina kun entinen liemi on imeytynyt riisiin. Noin 8 minuuttia menee. Valmista kun riisi on kauniin kiiltävää ja puolikypsää.
	0,023 KG	0,023 KG	Juusto, parmesan	Varovasti lisää kasvikset sekaan ja lisää ruohosipulia silputtuna.Lisää voi,parmesaani ja mascarpone.
	0,023 KG	0,023 KG	Juusto, mascarpone	Varmista maku ja anna kiehahtaa. Lisää tarvittaessa nestettä.
	Raakapaino yht.:	0,490 KG		Valmistushävikki: 5,88 %
	Saanto yht.:	0,462 KG		Jakeluhävikki: 2,50 %

Possua mustaherukkakastikkeella

1 annosta à 620 g

Saanto yht.: 0,631 KG

Hinta: 6,40 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite: GR

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 3.4.2013 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,005 KG	0,005 KG	Suola, merisuola	Laita mustaherukka kattilaan ja lisää inkivääri,chili,limen mehu,oliiviöljy,sokeri,suola ja pippuri. Keitä kokoon.
	0,011 KG	0,011 KG	Inkivääri kokonainen tuore	
	0,006 KG	0,005 KG	Chili paprika pun.tuore	
	0,158 KG	0,016 KG	Lime	
	0,011 KG	0,011 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,105 KG	0,105 KG	Mustaherukka, pakaste Astikkala	
	0,243 KG	0,158 KG	Peruna	Raasta kuorittu perunat ja sipuli. Lisää suola ja pippuri. Paista pannulla voi/öljy seoksessa ja paina lastalla kakuksi. Laita uuniin 220 asteeseen 5 min. Laita kirsikkatomaatit samaan uuniin ja ripottele päälle suolaa sekä oliiviöljyä
	0,060 KG	0,053 KG	Sipuli	
	0,021 KG	0,021 KG	Voi, luomu	
	0,011 L	0,011 L	Öljy, oliivi	
	0,002 KG	0,002 KG	Pippuri, musta, kokonainen	
	0,053 KG	0,053 KG	Tomaatti, kirsikkatomaatti pun.	
	0,320 KG	0,263 KG	Sian ulkofilee	Puhdista file. Paista file öljy/rasva seoksessa. Mausta suolalla ja öljyllä.
	Raakapaino yht.: 0,711 KG			Valmistushävikki: 11,37 %
	Saanto yht.: 0,631 KG			Jakeluhävikki: 1,67 %

Pikainen pannukakku

1 annosta à 700 g

Saanto yht.: 0,700 KG

Hinta: 4,16 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 3.4.2013 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,345 KG	0,150 KG	Kananmuna	Vaahdota munat ja sokeri.
	0,060 KG	0,060 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,300 KG	0,300 KG	Kerma, vispi 36% laktoositon	Kiehauta kerma ja laita sekaan vaniljasokeria
	0,020 KG	0,020 KG	Sokeri, vanilja	
				Anna kerman jäähtyä ja nosta tanko pois seoksesta.
	0,020 KG	0,020 KG	Voi, luomu	Sekoita kerma munavaahdon joukkoon. Lisää varovasti myös jauhot ja sulatettu voi.
	0,100 KG	0,100 KG	Jauho, vehnä luomu	
	0,032 KG	0,030 KG	Vadelma	Voitele ja sokeroi pieni uunivuoka. Lisää vuoan pohjalle marjat ja niiden päälle taikina.
	0,030 KG	0,030 KG	Mansikka	
	0,030 KG	0,030 KG	Mustikka	
				Paista 175asteessa noin 18 minuuttia. Vaahdota kermaa annoksen päälle.
	Raakapaino yht.:	0,740 KG		Valmistushävikki: 5,41 %
	Saanto yht.:	0,700 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Vadelma Timjami pannacotta

1 annosta à 200 g

Saanto yht.: 0,200 KG

Hinta: 5,93 /KG

Reseptikirja: A `LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 3.4.2013 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,100 KG	0,100 KG	Kerma, vispi 36% laktoositon	Kiehauta maito ja kerma, lisää joukkoon paloitettu valkosuklaa ja sokeri, sekoita tasaiseksi.
	0,025 KG	0,025 KG	Maito täysmaito, vähälaktoosinen UHT	
	0,017 KG	0,017 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,002 KG	0,002 KG	Sokeri, tomu	
	0,033 KG	0,033 KG	Suklaa, valkoinen	
	0,002 KG	0,002 KG	Liivatelehti (1kpl=n.3g)	Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä viitisen minuuttia. Puserra liivatelehdistä vesi ja liuota ne lämpimään kermaseokseen.
				Jaa seos lasseihin, laita kylmään hyytymään noin 4 tunniksi.
	0,002 L	0,002 L	Likööri, Galliano	Kiehauta likööri, marjat ja timjami pikaisesti. Lisää joukkoon tomusokeri.
	0,035 KG	0,033 KG	Vadelma	
	0,001 KG	0,001 KG	Timjami, tuore	
	Raakapaino yht.:	0,214 KG		Valmistushävikki: 6,61 %
	Saanto yht.:	0,200 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Uunijäätelö

1 annosta à 400 g

Saanto yht.: 0,400 KG

Hinta: 6,20 /KG

Reseptikirja: A `LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 3.4.2013 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,100 KG	0,087 KG	Kananmuna	Vaahdota kananmunan valkuaiset sokerin kanssa.
	0,061 KG	0,061 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,087 KG	0,087 KG	Mansikka	Sultata suklaa kerman kanssa mikrossa. Asettele keksit uunin kestävään vuokaan. Lisää päälle paloiteltu jäätelö ja mansikat. Kaada sula suklaa päälle ja peitä kokonaan valkuaisvaahdolla.
	0,043 KG	0,043 KG	Suklaa, tumma	
	0,061 KG	0,043 KG	Keksi, kaura	
	0,087 KG	0,087 KG	Jäätelö, kermajäätelö, vanilja laktoositon	
	0,017 KG	0,002 KG	Kerma, vispi 38% laktoositon	
				Laita uuniin 300asteeseen niin kauaksi aikaa, että marenki saa kauniin värin.
Raakapaino yht.:		0,410 KG		Valmistushävikki: 2,54 %
Saanto yht.:		0,400 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %

Friteeratut omenat

1 annosta à 300 g

Saanto yht.: 0,300 KG

Hinta: 1,66 /KG

Reseptikirja: A `LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 4.4.2013 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,143 KG	0,100 KG	Omena	Sekoita keltuainen, vehnäjauhot ja puolet kivennäisvedestä tasaiseksi taikinaksi.
	0,060 KG	0,060 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,005 KG	0,005 KG	Kaneli jauhettu	
	0,069 KG	0,060 KG	Kananmuna	
	0,070 KG	0,070 KG	Jauho, vehnä luomu	
	0,010 L	0,010 L	Kivennäisvesi	
				Anna turvota. Lisää taikinaan loppu kivennäisvesi ja vaahdotettu valkuainen.
				160 asteisessa rasvassa paisto.
Raakapaino yht.: 0,305 KG		Valmistushävikki: 1,64 %		
Saanto yht.: 0,300 KG		Jakeluhävikki: 0,00 %		

Vihreä tee jäätelö

1 annosta à 1300 g

Saanto yht.: 1,300 KG

Hinta: 2,47 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 4.4.2013 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,473 KG	0,473 KG	Kerma, vispi 38% laktoositon	Sekoita keltuaiset,suola ja sokeri. kiehauta maito ja kerma. Lisää tee. Sekoita 1/3 osaa maitokermaa keltuaisten joukkoon. Tämän jälkeen tämä sekoitus maitokermaan joukkoon. Tämän jälkeen sekoita vähän aikaa vesihauteessa seosta kunnes sakenee. Tämän jälkeen kaada seos jäätelökoneeseen. Tarjoile friteerattujen omenien kanssa.
	0,473 KG	0,473 KG	Maitojuoma kevyt laktoositon	
	0,272 KG	0,236 KG	Kananmuna	
	0,006 KG	0,006 KG	Suola	
	0,118 KG	0,118 KG	Sokeri hieno, siro kide	
	0,012 KG	0,012 KG	Tee, Twinings, green	
Raakapaino yht.:	1,318 KG			Valmistushävikki: 1,35 %
Saanto yht.:	1,300 KG			Jakeluhävikki: 0,00 %

Suklaamarkiisi ja karpalokastiketta

1 annosta à 1 g

Saanto yht.: 0,002 KG

Hinta: 4,50 /KG

Reseptikirja: A LA CART

Valmistuslaite:

Kust.paikka: 5740

Tekijä: OPISKELI Muuttaja: OPISKELI

Pvm: 4.4.2013 Muutospvm: 13.5.2013

Ruokalista: Pekka - Alacarte

Valm.päivä: 4.4.2013

Ateriointipäivä: 4.4.2013

Ateriatyyppi: 42 - Al'a Carte

Ei sovi:

Lisätieto:

P	Ostopaino	Käyttöpaino	Raaka-aine	Työohje
	0,000 KG 0,000 L 0,000 KG 0,000 L	0,000 KG 0,000 L 0,000 KG 0,000 L	Suklaa, tumma Likööri, Galliano Sokeri, fariini Vesi	Sulata suklaa ja laita sivummalle jäähtymään. □
	0,000 KG	0,000 KG	Voi, luomu	Pehmitä voita hetki mikroaaltouunissa, ei kuitenkaan ihan sulaksi asti. □
	0,000 KG	0,000 KG	Kaakaojauhe, Van Houten	Lisää voihin sula suklaa sekä kaakaojauhe kahdessa erässä ja vatkaa tehokkaasti sähkövatkaimella vaahdoksi.
				Voi seos todella tummaa tässä vaiheessa. lisää fariinisokeri ja sekoita. □
	0,000 KG 0,000 KG	0,000 KG 0,000 KG	Sokeri, tomu Kananmuna	Erottele keltuaiset ja valkuaiset tarkasti. Vatkaa keltuaiset siivilöidyn tomusokerin kanssa vaaleaksi vaahdoksi. □
	0,000 KG 0,000 KG	0,000 KG 0,000 KG	Kerma, vispi 38% laktoositon Sokeri hieno, siro kide	Vatkaa kerma ja sokeri vaahdoksi
				Sekoita kaikki yhteen. Ensin sekoitetaan voiseokseen tomusokeri-keltuaisseos ja lopuksi kermavaahto nostellen. Viimeiseksi lisää alkoholi.
				Kelmuta vuoka ja kaada massa vuokaan. Anna jähmettyä viileässä yön yli.
	0,000 KG 0,000 KG	0,000 KG 0,000 KG	Rosmariini kuivattu Karpalo, tuore	Soseuta karpalot jakiehauta kattilassa veden, rosmariinin ja sokerin kanssa. Anna jäähtyä.
	Raakapaino yht.: 0,002 KG			Valmistushävikki: 2,03 %
	Saanto yht.: 0,002 KG			Jakeluhävikki: 3,45 %

Sivuja yhteensä: 15

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (13%)		Veroton		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Vihreä tee jäätelö	A ´LA CAF	110	10	12,35	1,36	13,96	1,54	0,27	2,72	10,87	80,0	5,000
Reseptit yhteensä					1,36		1,54	0,27	2,72	10,87		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (13%)		Veroton		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Pikainen pannukakku	A ´LA CAF	175	4	41,58	7,28	46,98	8,22	0,73	2,91	26,19	90,0	10,000
Reseptit yhteensä					7,28		8,22	0,73	2,91	26,19		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (13%)		Veroton		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Vadelma Timjami pannacotta	A ´LA CAF	200	6	29,67	5,93	33,53	6,71	1,19	7,12	28,49	80,0	5,000
Reseptit yhteensä					5,93		6,71	1,19	7,12	28,49		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (13%)		Veroton		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Uunijäätelö	A ´LA CAF	230	2	31,01	7,13	35,04	8,06	1,43	2,85	11,41	80,0	5,000
Reseptit yhteensä					7,13		8,06	1,43	2,85	11,41		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Suklaamarkiisi ja karpalokastiketta	A ´LA CAF	100	14	25,43	2,63	31,28	3,24	0,53	7,38	29,50	80,0	5,000
Reseptit yhteensä					2,63		3,24	0,53	7,38	29,50		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Possua mustaherukkakastikkeella	A ´LA CAF	590	1	28,94	17,36	35,59	21,36	4,34	4,34	13,02	75,0	4,000
Reseptit yhteensä					17,36		21,36	4,34	4,34	13,02		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Parsa risotto	A ´LA CAF	390	1	32,89	13,15	40,45	16,18	2,63	2,63	10,52	80,0	5,000
Reseptit yhteensä					13,15		16,18	2,63	2,63	10,52		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Hanhen rintaa ja kaalimuhennos	A ´LA CAF	600	1	28,38	17,60	34,91	21,64	7,04	7,04	10,56	60,0	2,500
Reseptit yhteensä					17,60		21,64	7,04	7,04	10,56		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Basilikaista naudan ulkofilettä ja naurispyree	A ´LA CAF	450	1	53,48	24,07	65,78	29,60	9,63	9,63	14,44	60,0	2,500
Reseptit yhteensä					24,07		29,60	9,63	9,63	14,44		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Paistettua kuhaa chorizo paistosta	A ´LA CAF	580	1	24,57	15,23	30,22	18,73	5,33	5,33	9,90	65,0	2,857
Reseptit yhteensä					15,23		18,73	5,33	5,33	9,90		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Kalkkunarulla	A ´LA CAF	350	1	29,13	11,65	35,83	14,33	4,08	4,08	7,57	65,0	2,857
Reseptit yhteensä					11,65		14,33	4,08	4,08	7,57		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Suppilovahverocappuccino	A ´LA CAF	200	6	48,07	8,57	59,12	10,54	1,71	10,29	41,14	80,0	5,000
Reseptit yhteensä					8,57		10,54	1,71	10,29	41,14		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Järvikalamousse	A ´LA CAF	175	2	40,46	7,08	49,77	8,71	1,42	2,83	11,33	80,0	5,000
Reseptit yhteensä					7,08		8,71	1,42	2,83	11,33		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Lammascarpaccio	A ´LA CAF	230	1	36,65	8,80	45,08	10,82	3,52	3,52	5,28	60,0	2,500
Reseptit yhteensä					8,80		10,82	3,52	3,52	5,28		

Sivuja yhteensä: 1

Reseptin katelaskelma

Resepti	Resepti kirja	Annos koko g	Annos määrä	Veroton		Verollinen (23%)		Verollinen		Kate tuotto €	Kate tuotto %	Kate kerroin
				Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Myynti hinta/kg	Myynti hinta/rlja	Kust/rlja	Kust yht			
Karpalosalaatti	A ´LA CAF	125	4	54,95	6,87	67,59	8,45	2,06	8,24	19,23	70,0	3,333
Reseptit yhteensä					6,87		8,45	2,06	8,24	19,23		

Sivuja yhteensä: 1