

KASVISRUOKAOHJEITA



Sisällys

Kastikkeet:

| | |
|--|---|
| Kasviscurrya – Salon kaupungin ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut..... | 3 |
| Linssi-papukastike – Saarijärven Seudun Ravitsemuspalvelut SaaSeRa Oy..... | 4 |
| Mausteinen papucurry – Loviisan kaupunki..... | 5 |
| Seitankebabkastike – Vantti Oy..... | 6 |

Keitot:

| | |
|--|----|
| Hernekeitto – Kauhavan kaupungin ruokapalvelut..... | 7 |
| Juusto-kasviskeitto – Kauhavan kaupungin ruokapalvelut..... | 8 |
| Kermanen tofukeitto – Kymijoen ravintopalvelut Oy..... | 9 |
| Porkkanasosekeitto – Espoo Catering Oy..... | 10 |
| Tomaatti-linssikeitto – Folkhälsan väldfärd ab Träskända daghem..... | 11 |

Kpl-tuotteet:

| | |
|--|----|
| Kasvistortilla – Oppimis- ja ohjauskeskus Valteri Tervaväylä..... | 12 |
| MUU-zuccinipihvit – Savon koulutuskuntayhtymä Sakky..... | 13 |
| Sadonkorjuumureke – Tampereen Steinerkoulu Timjami..... | 14 |
| Tofu joulukinkku – Tampereen Steinerkoulu Timjami..... | 15 |
| Tortilla kasvistäytteellä – Hollolan kunta, Ruoka- ja siivouspalvelut..... | 16 |

Laatikat:

| | |
|--|----|
| Härkäpapulasagnette – Ilmajoen kunnan ruokapalvelut..... | 17 |
| Kasvis-juustopasta – Outokummun kaupungin ruokapalvelut..... | 18 |
| Kasvislasagnette – Pöytyän kunta..... | 19 |
| Kasvispastavuoka – Lempäälän kunta, ruokapalvelu..... | 20 |
| Mifu Lasagnette – Äänekosken kaupunki, Ruokapalvelut, Ateriapalvelukeskus Lipstikka..... | 21 |
| Nuudeli-soijakasvisvuoka – Teese Botnia, MELINDA..... | 22 |
| Parsakaalinen pastavuoka – Ruskon kunta..... | 23 |

Padat:

| | |
|---|----|
| Bami Goreng – Lööki – Oulun Tuotantokeittiö Oy..... | 24 |
| Sweet chili mifuwokki – Rovaniemen kaupunki, ruoka- ja puhtauspalvelut..... | 25 |

Puurot:

| | |
|---|----|
| Ohrasuurimopuuro – Hollolan kunta, Ruoka- ja siivouspalvelut..... | 26 |
| Jälkiruuat, välipalat: | |
| Marjaisakiisseli – Hollolan kunta, Ruoka- ja siivouspalvelut..... | 27 |
| Marjapirtelö (kaura) – Kauhavan kaupungin ruokapalvelut..... | 28 |
| Marja-soijarahka – Ilmajoen kunnan ruokapalvelut..... | 29 |
| Soijapohjainen smoothie – Ilmajoen kunnan ruokapalvelut..... | 30 |
| Hybridiohjeet: | |
| Kasvislasagnette soijasta – Kauhavan kaupungin ruokapalvelut..... | 31 |

Tämän aineiston toteutus on osa KasvisPro-hanketta, jota on rahoitettu Maa- ja metsätalousministeriön ruokaketjun toiminnan edistämisen rahastosta.



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet
Ministry of Agriculture and Forestry

Kasviscurrya MA, G, *

annoskoko 7143 g annoksia 7 kpl tarkennus

ruokavaliot

BANAANITON, HK, HK,ERITYIS, KAKAOTON, KAALI-R, KAALI-E, KALATON, KASKA, KASVIS, G, G-MA, G-LA, LA, LANTTU-R, LANTTU-E, HERUKATON, MA, MANSIKATON, OMENA-R, OMENA-E, PAPRIKA-R, PERSIKATON, PERUNATON, PERUS, PORKK-R, PÄHKINÄTÖN, PÄÄRYNÄTÖN, SIANLIHATO, SIITEPÖLY, SIPULI-R, SITRUS, TOMAT-R, TOMAT-E, VL

| ruoka-aineen nimi | vetomitta | käyttöpaino | paino-häviö | ostopaino | rivihuomaus |
|--------------------------|-----------|-------------|-------------|-----------|-------------|
| 1 Rypsiöljy | 1,2 l | 1,093 kg | | 1,093 kg | |
| Curry | 6 ¾ dl | 0,255 kg | | 0,255 kg | |
| Garam masala -mausteseos | 3 dl | 0,109 kg | | 0,109 kg | |
| Inkivääri jauhettu | 2 dl | 0,073 kg | | 0,073 kg | |
| Sipuli kuutio pakaste | 8,0 l | 4,374 kg | | 4,374 kg | |
| Valkosipulimurska | 3 dl | 0,182 kg | | 0,182 kg | |

Kuullota öljyssä curry, garammasala inkivääri ja sipulit, lisää valkosipulimurska.

| | | | | | |
|--------------------------|----------|----------|--|----------|--|
| 2 Vesi | 7,3 l | 7,289 kg | | 7,289 kg | |
| Maissitärkkelys | 2,0 l | 1,093 kg | | 1,093 kg | |
| Kasvisliemijauhe | 9 ½ dl | 0,730 kg | | 0,730 kg | |
| Porkkana suikale pakaste | | 7,289 kg | | 7,289 kg | |
| Laakerinlehti | 36,5 kpl | 0,036 kg | | 0,036 kg | |

Lisää vesi, laakerinlehti, kasvisliemijauhe ja porkkanasuikaleet. Kypsennä hetki. Suurusta veteen sekoitetulla maissitärkkelyksellä.

| | | | | | |
|------------------|--------|-----------|--|-----------|--|
| 3 Kookosmaito | 14,6 l | 14,578 kg | | 14,578 kg | |
| Hunaja | 2 ½ dl | 0,364 kg | | 0,364 kg | |
| Soijakastike | 4 ½ dl | 0,549 kg | | 0,549 kg | |
| Korianteri tuore | 10,4 l | 0,730 kg | | 0,730 kg | |
| Sitruunatäysmehu | | 1,824 kg | | 1,824 kg | |

Lisää kookosmaito, soijakastike, hunaja ja tuore korianterisilppu.

| | | | | | |
|----------------|-------|-----------|--|-----------|--|
| 4 Quorn kuutio | | 10,934 kg | | 10,934 kg | |
| Rypsiöljy | 1,2 l | 1,094 kg | | 1,094 kg | |

Lisää joukkoon uunissa leivinpaperin päällä ruskistetut Quorn-kuutiot. Tarkasta maku ja lämpötila.

| PAINOT | Raaka | kypsyishävikki | Kypsä | jakeluhävikki | Lopullinen |
|---------------|--------------|-------------------|-----------|---------------|------------|
| kokonaispaino | 52,598 kg | 2 % | 51,546 kg | 3 % | 50,000 kg |
| annoskoko | 7514 g | | 7364 g | | 7143 g |
| KUSTANNUKSET | Raaka-aineet | Muut kustannukset | | Yhteensä | |
| kokonahinta | 287,74 € | 0,00 € | | 287,74 € | |
| kilohinta | 5,75 € | 0,00 € | | 5,75 € | |
| annoshinta | 41,11 € | 0,00 € | | 41,11 € | |

Salon kaupungin
keskuskeittiön
suositto resepti!

T: Sato ja Mirva

Linssi- papukastike

Reseptiryhmä
Pääruokakastikkeet, Kasvis

Nimen tarkenne
Saarijärvi

Ruokavaliot
kalaton, L, M, G, kasvis, K

Annosmäärä
30

Annoskoko
200 g

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi | Valmistusohje |
|-----------|-----------|-----------|----------|-------------------------------|--------------------------------------|---|
| 1 | 5 dl | 0,273 kg | 0% | 0,273 kg | Sipuli kuutio pakaste menu | Kuullota sipuli ja porkkana öljyssä. |
| | | 0,273 kg | 0% | 0,273 kg | Porkkana kuutio appetit | |
| | ~ 1 dl | 0,068 kg | 0% | 0,068 kg | Ruokaöljy rypsi menu | |
| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi | Valmistusohje |
| 2 | | 1,444 kg | 0% | 1,444 kg | Vesi | Huuhtelee ja valuta linssit ja pavut, lisää tomaattimurskan kanssa kastikkeeseen. Lisää mausteet ja vesi keitä miedolla lämmöllä noin 15 min. |
| | | 0,818 kg | 0% | 0,818 kg | Linssi punainen kuivattu | |
| | | 1,091 kg | 0% | 1,091 kg | Papu, kidney säilyke menu | |
| | 1,82 l | 1,819 kg | 0% | 1,819 kg | Tomaattimurska, gioguario | |
| | ~ 2/3 dl | 0,045 kg | 0% | 0,045 kg | Kasvisliemijauhe vähäsuolainen Knorr | |
| | ~ 1/2 dl | 0,045 kg | 0% | 0,045 kg | Valkosipuli rouhe sallinen | |
| | ~ 1 dl | 0,068 kg | 0% | 0,068 kg | Fariinisokeri | |
| | | 0,013 kg | 0% | 0,013 kg | Savupaprika jauhettu | |
| | | 0,009 kg | 0% | 0,009 kg | Pippuri, Chili | |
| | ~ 1 rkl | 0,018 kg | 0% | 0,018 kg | Suola | |
| ~ 2/3 rkl | 0,005 kg | 0% | 0,005 kg | Pippuri, musta rouhe sallinen | | |
| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi | Valmistusohje |
| 3 | | 0,455 kg | 0% | 0,455 kg | Paprika, kuutio pakaste menu | Lisää paprika ja vettä tarvittaessa.. Kuumenna! |

ALLERGEENIT

rikkidioksidi

PAINOT

| | Käyttö | Kypsymishävikki | Kypsä | Jakeluhävikki | Saanto |
|---------------|----------|-----------------|----------|---------------|----------|
| Kokonaispaino | 6,445 kg | 5 % | 6,122 kg | 2 % | 6,000 kg |
| Annoskoko | 215 g | | 204 g | | 200 g |

Mausteinen papucurry

kek

Kuusimurtoa

8.2.2024 12.12

Soveltuvuus: PERUS, L, G

| Saanto yhteensä: | Annosmäärä | Oletusannos |
|------------------|-------------|-------------|
| 39,000 kg | 300 annosta | 0,13 kg |

Käyttöpaino Raaka-aine Työohjeet**Vaihe1** Ennakkovalmistuspäivä: 0

| | | |
|----------|----------------------------|--|
| 14,126 l | Vesi | Sekoita vesi ja kastikeaineet. Kuumenna kastike. Lisää joukkoon kaurakerma ja mausteet. Voit valmistaa kastikkeen edellisenä päivänä ja jäähdyttää , niin pystyt käyttämään menekin mukaan. |
| 1,413 kg | Knorr kastikeaines, vaalea | |
| 3,588 l | Kaurakerma, ruoka , Fazer | |
| 0,867 kg | CurryPure professional | |
| 0,942 kg | Sweet Chili kastike | |
| 0,088 kg | Liemijauhe, kasvis | |

Laatukriteerit:**Kasvien lisääminen** Ennakkovalmistuspäivä: 0

| | | |
|----------|---------------------------|--|
| 7,063 kg | Kesäkurpitsakuutio, tuore | Pilko kasvikset reiluiksi lohkoiksi ja sekoita joukkoon öljy ja vähän suolaa. Freesaa kasvikset padan pohjalla.Lisää huuhdotut ja valutetut pavut kasvien joukkoon. Lisää kuuma kastike kasvien joukkoon Maista , ota näyte. ja huolehdi että ruoka pysyy kuumana ennen tarjolle laittoa. |
| 5,180 kg | Porkkana, pölkky | |
| 0,942 kg | Sipulikuutio, pakaste | |
| 2,825 kg | Mustapapu | |
| 4,709 kg | Parsakaali, pakaste | |

Tarjotaan riisiin kanssa.

Allergeenit: Gluteeni, Soija**Soveltuvuus:** PERUS, KASVIS, KASVIS-KANA, KASVIS-KALA, KASVIS-KALA-KANA, VEG, M, KM, EI-KALA, EI-PAHKINA, S, N, VL, L

| Saanto yhteensä: | Annosmäärä | Oletusannos |
|------------------|-----------------|-------------|
| 15,000 kg | 107,143 annosta | 0,14 kg |

| Käyttöpaino | Raaka-aine | Työohjeet |
|--|---------------------------------|---|
| Vaihe1 Ennakkovalmistuspäivä: 0 | | |
| 3,000 l | Vesi | Laita pataan vesi, liemijauhe, sipulikuutio, chilimausteseos, mustapippuri, suola ja sokeri ja valkosipulimurska. Kuumenna. |
| 0,080 kg | Liemijauhe, kasvis | |
| 0,750 kg | Sipuli, kuutio, pakaste | |
| 0,008 kg | Valkosipuli, murska, säilyke | |
| 0,004 kg | Mausteseos, chili | |
| 0,004 kg | Pippuri, mustapippuri, rouhittu | |
| 0,007 kg | Suola, ruokasuola | |
| 0,050 kg | Sokeri, hieno | |
| Laatukriteerit: | | |
| Vaihe2 Ennakkovalmistuspäivä: 0 | | |
| 5,000 kg | Tomaatti, murska | Lisää tomaattimurska ja tomaattisose. Kuumenna ja hauduta 30 min. |
| 0,500 kg | Tomaatti, sose | |
| Laatukriteerit: | | |
| Vaihe3 Ennakkovalmistuspäivä: 0 | | |
| 0,250 kg | Tärkkelys, maissitärkkelys | Sekoita maissitärkkelys ja vesi keskenään. Lisää seos kuumaan kastikepohjaan samalla sekoittaen. Kypsennä kastike. |
| 0,500 l | Vesi | |
| Laatukriteerit: | | |
| Vaihe4 Ennakkovalmistuspäivä: 0 | | |
| 4,900 kg | Seitan, kebab, lastu | Kuumenna seitanlastu yhdistelmäpaistolla 170 C n 10 min, 1/1-65 gn-vuoassa, 2 kg/vuoka. Lisää kuumat lastut kastikkeen sekaan. Tarkista maku ja kypsyyys. Suola% 0,3 Mittaa ruoan lämpötila ja tee omavalvontakirjaus. Ruoan lämpötilan pitää olla vähintään 85 astetta. Ota ruoasta näytteet (vähintään 200g). 1. Ohje testattu Ylästössä 28.2.23. Liemijauheen määrää lisätty, suolan ja valkosipulin määrää vähennetty. |
| Laatukriteerit: | | |

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| Raaka-aineet yht: 15,053 kg | Valmistushävikki: 0,4% |
| Saanto yhteensä: 15,000 kg | Jakeluhävikki: 0% |

| Tuotepakkaukset: | Yks | Saanto | Vapaat kilot |
|---|------------|---------------|---------------------|
| Saanto | kg | 15,000 | 1,000 |
| Raakapaino yhteensä | kg | 15,053 | 1,004 |
| Tuotepakkausta/kokonaissaa nto | | | 15 |
| Jakeluhävikki % | | | 0% |

Hernekeitto (A119)

Määrä 10 annos Vakioannoksia: 10 Vakioannos: 1
Ennen valmistusta: 2,5 kg Valmistuksen jälkeen: 2,5 kg Satsien määrä: 9,41 kpl

| Nimi | Satsi | Määrä |
|-------------------------|-------|--------|
| Herne, kuivattu | 44 | 414 g |
| Vesi | 194 | 1,83 l |
| Kasvisliemijauhe | 1,3 | 12 g |
| Mustapippurirouhe | 0,1 | 1 g |
| Sipulikuutio, pakaste | 3,2 | 30 g |
| Suola | 1 | 9 g |
| Meirami | 0,1 | 1 g |
| Soijarouhe findus kypsä | 22 | 207 g |

Juusto-kasviskeitto (H1100)

| | | | | | |
|--------------------|------|-----------------------|-------|----------------|----------|
| Määrä | 6 kg | Vakioannoksia: | 16,95 | Vakioannos: | 354 g |
| Ennen valmistusta: | 6 kg | Valmistuksen jälkeen: | 6 kg | Satsien määrä: | 16,8 kpl |

| Nimi | Satsi | Määrä |
|-------------------------------------|-------|---------|
| Vesi | 100 | 1,68 l |
| Kypsä kuutioperuna | 137 | 2,3 kg |
| KOSKENLASKIJA SULATEJUUSTO 2,5 KG | 15 | 252 g |
| Rama Ruoka 10L laktoositon 15% | 12 | 202 g |
| Sellerisuikale pakaste | 11 | 185 g |
| Suikalekasvis | 56 | 0,94 kg |
| Porkkanasuikale pakaste | 20 | 336 g |
| Kasvisliemijauhe | 2,45 | 41 g |
| Curry | 0,22 | 4 g |
| Sitruunapippuri | 0,16 | 3 g |
| Välimeren yrttimausteseos, suolaton | 0,13 | 2 g |
| Kanaliemijauhe | 3,22 | 54 g |

Mittaa vesi ja mausteet pataan.

Kuumenna.

Lisää sellerisuikale ja porkkanasuikale pataan.

Kypsennä.

Lisää kypsät perunakuutiott ja kuumenna.

Lisää ruokakerma ja juustocrema ja kuumenna.

Tarkista maku.

| | |
|---------------------------------------|--|
| KERMAINEN TOFUKEITTO LA, GL, M | |
| | |

| | käyttöpaino: | ostopaino: |
|----------------------------------|--------------|------------|
| vesi | 2,1 KG | 2,1 KG |
| värikäs porkkanasekoitus pakaste | 1,4 KG | 1,4 KG |
| kasvisliemijauhe, vähäsuolainen | 0,04 KG | 0,04 KG |
| hieno jodioitu suola | 0,032 KG | 0,032 KG |
| herkkukurkkukuutio | 0,6 KG | 1,4058 KG |
| kuutioperuna kypsä | 2,6 KG | 2,6 KG |
| tofukuutio maustamaton | 1,73 KG | 1,73 KG |
| sitruunatäysmehu | 0,09 KG | 0,09 KG |
| hunaja, juokseva | 0,143 KG | 0,143 KG |
| margariini 60% | 0,09 KG | 0,09 KG |
| tilli pakaste | 0,03 KG | 0,03 KG |
| ruokakerma 15% lton | 1,34 KG | 1,34 KG |

saanto 10 kg

Puhdista säilykepurkkien kannet huolellisesti ennen avaamista.

Valuta kurkut.

Punnitse erän mukainen määrä raaka-aineita.

Tofut käytetään liemineen.

Mittaa pataan vesi ja lisää ainekset työohjeen mukaan: porkkana, liemijauhe ja suola.

Kuumennus. Aika: 10 min.

Lisää ainekset työohjeen mukaan: herkkukurkku, peruna, tofu, sitr.mehu, hunaja ja margar

Kuumennus. Aika: 10 min.

Lisää tilli ja kerma, kuumenna ja sekoita keitto juuri ennen jakoa.

Ruoan lämpötila kauttaaltaan +90 °C valmistuksen päättyessä.

Talon porkkanasosekeitto A0548

Espoo

ESPOOCATERIN 9.8.2023 10.35

G
ville.kivinen@esp
oocatering.fi

Allergeenit: Maito

Soveltuvuus: PERUS, VL, L, G, MU, EI-KALA, EI-PAHKINA, K, KASVIS-KALA, KASVIS-KANA, KASVIS-KALA-KANA, EI-SIKA, ALLE 3 v

| Saanto yhteensä: | Annosmäärä | Oletusannos |
|------------------|----------------|-------------|
| 25,000 kg | 83,333 annosta | 0,3 kg |

| Käyttöpaino | Raaka-aine | Työohjeet |
|-------------|------------|-----------|
|-------------|------------|-----------|

| | | |
|--|--|--|
| Vaihe1 Ennakkovalmistuspäivä: 0 | | |
| 0,000 | | Edellisen päivän esivalmistelutyö: Varaa 1/2-150 GN-vuoat ja raaka-aineet valmiiksi. |

Laatukriteerit:

| | | |
|--|--|--|
| Vaihe2 Ennakkovalmistuspäivä: 0 | | |
|--|--|--|

| | | |
|-----------|---|---|
| 12,500 l | Vesi | Ruoan tarjoilupäivän työ: Mittaa pataan vesi, kasvisliemijauhe, porkkanasose ja mausteet. Kuumenna kiehuvaaksi. Lisää perunasoseaine, kasvirasvasekoite ja sulatejuusto. Kuumenna. Tasaisemman rakenteen saat sekoittamalla keittoa sauvasekoittimella kypsennyksen loppuvaiheessa. |
| 10,000 kg | Porkkana, sose, pakaste | |
| 0,010 kg | Pippuri, mustapippuri, rouhittu | |
| 0,100 kg | Sipuli, jauhe | |
| 0,012 kg | Kirveli, kuivattu | |
| 2,000 kg | Peruna, sose, pakaste | |
| 2,000 l | Kasvirasvasekoite, ruoka 15%, laktoositon | |
| 1,250 kg | Juusto, sulate 20-26 %, laktoositon | |
| 0,130 kg | Liemijauhe, kasvis, vähäsuolainen, Knorr | |

Laatukriteerit:

| | | |
|--|--|--|
| Vaihe3 Ennakkovalmistuspäivä: 0 | | |
|--|--|--|

| | | |
|----------|-------------------|---|
| 0,100 kg | Suola, ruokasuola | Mausta valmis keitto suolalla asiakaskuntasi maun mukaiseksi. Tarkista määrä ja lämpötila. Ohjeen suolapitoisuus on 0,35 g / 100 g. |
|----------|-------------------|---|

Laatukriteerit:

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Raaka-aineet yht: 28,102 kg | Valmistushävikki: 11% |
| Saanto yhteensä: 25,000 kg | Jakeluhävikki: 0% |

| Tuotepakkaukset: | Yks ikkö | Saanto | Astia 5 kg | Astia 2,5 kg | Astia 4 kg | Astia 6 kg |
|--------------------------------|----------|--------|------------|--------------|------------|------------|
| Saanto | kg | 25,000 | 5,000 | 2,500 | 4,000 | 6,000 |
| Raakapaino yhteensä | kg | 28,102 | 5,62 | 2,81 | 4,496 | 6,744 |
| Tuotepakkausta/kokonaissaa nto | | | | | | 4,17 |
| Jakeluhävikki % | | | 0% | 0% | 0% | 0% |

Tomaatti-linssikeitto

tomaattipyree

tomaattimurska

tomaatti

valkosipulimurska

punainen halkaistu linssi

vesi

ruokaöljy

suola

yrttimausteet

persillademauste

Soseutetaan sauvasekoittimella vähän, jos tomaattimurska on karkeaa.

Keiton lisäkkeenä tarjotaan kurpitsan- ja auringonkukansiemeniä.

Keittoon voi lisätä koskenlaskijamurua, jolloin keitosta saa juustoisen kasvissosekeiton.

Kasvistortilla Valteri

Annoskoko Annosmäärä Eräkoko Erämäärä Saanto

0,269 kg 100,00 0,269 kg 100,00 26,897 kg

Koodi

| Tilavuus | Määrä | Nimi | Hävikki | Ostomäärä | Info | Työohje |
|-----------|-----------------|--|---------|-----------|------|--|
| <u>1</u> | | | | | | |
| 155,6 kpl | 7,000 kg | Salud vehnätortilla 25cm 18kpl | 0,00 % | 7,000 kg | | VALMISTA TÄYTE: |
| 1,1 l | 1,000 kg | SallaCarte Sipulikuutio 1 kg | 0,00 % | 1,000 kg | | Kuumenna öljyä padassa, kuullota kasvikset pehmeiksi. |
| | 1,500 kg | SallaCarte Paprikakuutio punainen 1kg | 0,00 % | 1,500 kg | | Lisää sokeri, kaakao ja muut mausteet. Kuullota hetki vielä. |
| 2,7 l | 1,750 kg | WESTFRO Porkkanasuikale 4x4x40mm 2,5kg | 0,00 % | 1,750 kg | | Huuhdo ja valuta linssit. Lisää linssit, tomaattimurska ja tomaattisose. |
| 1 ¾ dl | 0,150 kg | OPTIMI VALKOSIPULIMURSKA 1KG | 0,00 % | 0,150 kg | | Hauduta kastiketta 15-20 min, kunnes linssit ovat kypsiä. |
| 1 ½ dl | 0,135 kg | Apetit Rapsiöljy 10L | 0,00 % | 0,135 kg | | Lisää kasvirasvasekoite. |
| 2 ¼ dl | 0,158 kg | Dansukker Fariinisokeri 500g | 0,00 % | 0,158 kg | | (voit lisätä hieman vettä jos kastike tuntuu liian paksulta.) |
| 1 ½ dl | 0,060 kg | WILHELM REUSS GmbH & CO kaakaojauhe 1kg UTZ | 0,00 % | 0,060 kg | | Kun täyte on jäähtynyt lisää juustoraaste ja sekoita |
| ½ dl | 0,018 kg | Santa Maria Juustokumina 430g | 0,00 % | 0,018 kg | | |
| 1 dl | 0,035 kg | Capsi Paprika savustettu jauh 500g | 0,00 % | 0,035 kg | | |
| 2 ½ tl | 0,015 kg | Meira Ruokasuola jodioitu 1kg | 0,00 % | 0,015 kg | | |
| 1 rkl | 0,007 kg | Capsi Mustapippuri rouh 400g | 0,00 % | 0,007 kg | | |
| 1 ¾ rkl | 0,009 kg | Capsi Korianteri jauhettu 340g | 0,00 % | 0,009 kg | | |
| 2,2 l | 1,750 kg | URTEKRAM luomu Punainen linssi 2,5kg | 0,00 % | 1,750 kg | | |
| 2,5 kpl | 7,500 kg | TOMAATTIMURSKA 5X3000G PUSSI ITALIA | 0,00 % | 7,500 kg | | |
| 1 ½ dl | 0,015 kg | Capsi Basilika 100g | 0,00 % | 0,015 kg | | |
| 4 ½ dl | 0,400 kg | Tomaattisose kaksinkertaisesti tiivistetty 4500g Attianese | 0,00 % | 0,400 kg | | |
| | 1,500 kg | APIMEX maissi 2,5kg | 0,00 % | 1,500 kg | | |
| 1,5 l | 1,500 kg | Arla Ruoka 1 L 15% laktoositon kasvirasvasekoite Uht | 0,00 % | 1,500 kg | | |
| | 0,120 kg | Santa Maria Taco Original Spice Mix 532g | 0,00 % | 0,120 kg | | |
| | 0,175 kg | Promix Kasvisliemijauhe 12g/l 600g | 0,00 % | 0,175 kg | | |

| | | | | |
|--------|-----------------|--------------------------------|--------|----------------------------------|
| 5 dl | 0,500 kg | Vesi, vesijohtovesi | 0,00 % | 0,500 kg |
| 2,5 l | 1,500 kg | Valio juustoraasteseos e2,5 kg | 0,00 % | 1,500 kg |
| 7 ¾ dl | 0,100 kg | ARDO Persilja 1kg pakaste | 0,00 % | 0,100 kg Persilja hienonnettu |

2

2 TÄYTÄ TORTILLAN KUORET:

Laita täytettä noin 1dl tortillakuoren keskelle.

Käännä reunoja vastakkaisilta sivuilta sievästi hieman sisään ja rullaa tortillasta kääro.

Asettele tortilla vuokaan niin että reuna jää alle.

Yhteen 1/1GN astiaan mahtuu limittäin noin 16-18kpl tortilloja.

Ripottele hieman juustoraastetta valmiiden käärojen päälle.

3

3 PAISTA:

Paista yhdistelmätoiminnolla 150C (40%) noin 20min.

4

4 TARJOILE:

Silppua tortillojen päälle hieman tuoretta persiljaa.

Tarjoile riisin, salsan ja kermaviilikastikkeen kanssa.

Valmistamaton

Kokonaispaino Annoskoko Eräkoko Kypsymishävikki

26,897 kg 0,269 kg 0,269 kg 0,00 %

Kypsä

Kokonaispaino Annoskoko Eräkoko Jakeluhävikki

26,897 kg 0,269 kg 0,269 kg 0,00 %

Allergeenit

Gluteenia sisältävät viljat, Maito, Vehnä

Dieetit

Laktoositon

MUU-zuccinipihvit - Sakky

Raakapaino: 20 kpl 75 g pihvejä

| | |
|----------|------------------------------------|
| 0,840 kg | Muu-jauhis (3 pkt á 280 g) |
| 0,050 kg | sipulia, brunoise |
| 0,350 kg | kesäkurpitsaa, brunoise tai raaste |
| 0,010 kg | valkosipuli, tuore |
| 0,030 kg | rypsiöljy |
| 0,120 kg | kananmuna |
| 0,100 kg | vettä |
| 0,030 kg | korppujauhoja |
| 0,009 kg | suolaa |
| | valkopippuria |
| 0,030 kg | (sinappia) |

1. Freesa sipulit ja kesäkurpitsa. Jäähdytä.
2. Laita kaikki raaka-aineet yleiskoneen kulhoon. Sekoita melalla.
3. Muotoile pihvit kostutetuin käsin
4. Paista pannulla juoksevassa kasvisrasvassa

Sadonkorjuumureke, hyvä

| | | | | |
|--------------|----------------|-------------|------------|-----------|
| Reseptiryhmä | Nimen tarkenne | Ruokavaliot | Annosmäärä | Annoskoko |
| - | 10.9.2018 | | 100 | 135 g |

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|-----------|-----------|------|-------------|----------------------------|
| 1 | | 2,143 kg | 0% | 2,143 kg | Porkkana suikale |
| | | 1,429 kg | 0% | 1,429 kg | Lanttu suikale |
| | 3,9 l | 2,143 kg | 0% | 2,143 kg | Parsakaali keitetty, lohko |
| | 1,82 l | 1,000 kg | 0% | 1,000 kg | Sipuli kuutio |
| | | 3,714 kg | 0% | 3,714 kg | Peruna suikale |
| | 1,0 l | 0,800 kg | 0% | 0,800 kg | Riisi täysjyvä raaka |
| | 27,1 kpl | 1,629 kg | 0% | 1,629 kg | Kananmuna |
| | ~ 4 dl | 0,348 kg | 0% | 0,348 kg | Ruokaöljy |
| | 3 1/4 dl | 0,179 kg | 0% | 0,179 kg | Maissitärkkelys |
| | | 0,016 kg | 0% | 0,016 kg | Timjami |
| | ~ 1 dl | 0,119 kg | 0% | 0,119 kg | Suola |

2

2

Helppo leikata jos teet edellispäivänä.

Kypsennä riisi paineessa 1bar 20 min ja peruna 1bar 4 min.

Sekoita kipissä ensin kaikki muut aineet ja mausteet, lisää lopuksi munat ja sekoita massa tasaiseksi. Tee koekakku maun tarkistamiseksi.

Alumiinipellille, voideltu leivinpaperi.

Massaa 3,2kg / alumiinivuoka

160 C, 35 min.

5 peltiä hyvä kasvisruuaksi, leikkaa 3 x 6 osaan

PAINOT

| | Käyttö | Kypsymishävikki | Kypsä | Jakeluhävikki | Saanto |
|---------------|-----------|-----------------|-----------|---------------|-----------|
| Kokonaispaino | 13,519 kg | 0 % | 13,519 kg | 0 % | 13,519 kg |
| Annoskoko | 135 g | | 135 g | | 135 g |

Tofu joulukinkku

| | | | | |
|--------------|----------------|-------------|------------|-----------|
| Reseptiryhmä | Nimen tarkenne | Ruokavaliot | Annosmäärä | Annoskoko |
| - | 21.11.2019 | | 1 | 8 497 g |

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|------------|-----------|------|-------------|--------------------------|
| 1 | 4,8 l | 4,800 kg | 0% | 4,800 kg | Tofu |
| | 2,36 l | 1,300 kg | 0% | 1,300 kg | Sipuli kuutio |
| | | 0,240 kg | 0% | 0,240 kg | öljy |
| | 2 dl | 0,150 kg | 0% | 0,150 kg | Kasvisliemijauhe |
| | | 0,000 kg | 0% | 0,000 kg | Valkosipulijauhe |
| | | 0,003 kg | 0% | 0,003 kg | savupaprika |
| | ~ 2 1/3 dl | 0,264 kg | 0% | 0,264 kg | Tomaattipyre |
| | | 0,400 kg | 0% | 0,400 kg | soijakastike gluteeniton |
| | | 0,120 kg | 0% | 0,120 kg | tumma sokeri |
| | | 0,800 kg | 0% | 0,800 kg | mantelijauho |
| | 6 dl | 0,420 kg | 0% | 0,420 kg | Perunajauho |

huom Mantelijauhon määrä 8dl, punnitse paljonko kg = muutetaan ohjeeseen

Freesaa sipulit. Soseuta tofu, lisää sipulit. Sekoita muuta aineet tasaiseksi massaksi. Massa paksua ja pehmeää.

Vuoraa leipävuoka paperilla, painele massa tiiviiksi. Anna vetäytyä kylmässä esim yön yli.

Paista 200C 45-50 min. Anna jäähtyä yön yli vuuassa, leikkaa.

PAINOT

| | Käyttö | Kypsymishävikki | Kypsä | Jakeluhävikki | Saanto |
|---------------|----------|-----------------|----------|---------------|----------|
| Kokonaispaino | 8,497 kg | 0 % | 8,497 kg | 0 % | 8,497 kg |
| Annoskoko | 8 497 g | | 8 497 g | | 8 497 g |

Tortilla kasvistäytteellä

Erikseen tarjolle:

Tortilla
Jäävuorisalaattisuikale
Maissinjyvä
Tomaattikuutio
Tuorekurkkukuutio

Tortillankastike

Tortilla kasvistäyte

Tortillankastike g, la

100 annosta à 50 g

Saanto yht.: 5,000 KG

| Lisätieto: | | | | |
|---------------------------|-----------|-------------|--------------------------|---|
| P | Ostopaino | Käyttöpaino | Raaka-aine | Työohje |
| | 2,500 KG | 2,500 KG | Majoneesi | Laita kaikki aineet sekoittavaan pataan ja sekoita. |
| | 2,500 KG | 2,500 KG | Kermaviili L | |
| | 0,098 L | 0,098 L | Etikka | |
| | 0,016 KG | 0,016 KG | Suola | |
| | 0,074 KG | 0,074 KG | Sokeri | |
| | 0,007 KG | 0,007 KG | Mustapippuri jauhettu | |
| | 0,012 KG | 0,012 KG | Paprikajauhe | |
| Raakapaino yht.: 5,207 KG | | | Valmistushävikki: 3,98 % | |
| Saanto yht.: 5,000 KG | | | Jakeluhävikki: 0,00 % | |

Tortilla kasvistäyte g, la

100 annosta à 150 g

Saanto yht.: 15,120 KG

| P | Ostopaino | Käyttöpaino | Raaka-aine | Työohje |
|----------------------------|-----------|-------------|--------------------------|--|
| | 0,372 L | 0,372 L | Öljy | Hauduta juuressuikaleet öljyssä, lisää tomaattimurska, ranskankerma, tacomausteseos ja chili. Hauduta kypsäksi ja tarkista maku. |
| | 3,722 KG | 3,722 KG | Tomaattimurska | |
| | 1,117 KG | 1,117 KG | Crema fraice | |
| | 0,337 KG | 0,337 KG | Taco mausteseos | |
| | 1,800 L | 1,675 L | Sweet chili kastike | |
| | 8,374 KG | 8,374 KG | Kasvissuikaleet | |
| | 0,150 KG | 0,150 KG | Maizena maissitärkkelys | |
| Raakapaino yht.: 15,747 KG | | | Valmistushävikki: 3,98 % | |
| Saanto yht.: 15,120 KG | | | Jakeluhävikki: 0,79 % | |

RUOKA-ASKEL-HANKE: HÄRKÄPAPULASAGNETTE. Reseptin kehittäjä**harjoittelija Erika Rantanen.**

| | | | | |
|-----------------------|----------------|-------------|------------|-----------|
| Reseptiryhmä | Nimen tarkenne | Ruokavaliot | Annosmäärä | Annoskoko |
| Laatikkoruuat, Kasvis | KÄPÄLÄMÄKI | L, kasvis | 120 | 265 g |

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|-----------|-----------|------|-------------|------------------------|
| 1 | | 4,300 kg | 0% | 4,300 kg | Lasagnette, kuviopasta |

Tulee 12 x GN $\frac{1}{2}$ -65 (matala).

Voitele vuuat ja laita pastat vuokiin (360g/vuoka). Jaa härkäpapumuru vuokiin (200g/vuoka).




| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|-----------|-----------|------|-------------|-----------------------------|
| 2 | 15,0 l | 15,000 kg | 0% | 15,000 kg | Vesi |
| | 5,0 l | 5,000 kg | 0% | 5,000 kg | Ruokakerma 15 % laktoositon |
| | | 1,460 kg | 0% | 1,460 kg | Kastikeaines Lasagne |
| | | 1,360 kg | 0% | 1,360 kg | Sulatejuusto keskirasvainen |
| | ~ 1 dl | 0,100 kg | 0% | 0,100 kg | Suola |
| | | 0,030 kg | 0% | 0,030 kg | Kasvisfondi |
| | ~ 1/2 dl | 0,047 kg | 0% | 0,047 kg | Valkosipulimurska |
| | | 0,570 kg | 0% | 0,570 kg | Tomaattimurska |
| | | 2,500 kg | 0% | 2,500 kg | Härkäpapumuru |

Valmista kastike padassa. Jaa vuokiin (2,5 l/vuoka)

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|-----------|-----------|------|-------------|-------------------|
| 3 | | 1,420 kg | 0% | 1,420 kg | Juustoraaste 17% |

Lisää juustoraaste pinnalle.

Paisto: yhdistelmä 150°C / n.45 min.

ALLERGEENIT
 gluteeni, tomaatti,  maito,  selleri
PAINOT

| | Käyttökypsymishävikki | Kypsä | Jakeluhävikki | Saanto |
|---------------|-----------------------|-------|---------------|--------|
| Kokonaispaino | 31,787 kg | 0 % | 31,787 kg | 0 % |
| Annoskoko | 265 g | | 265 g | 265 g |

Allergeenit: Maito, Vehnä, Gluteeni Saattaa sisältää: Soija, Sinappi**Soveltuvuus:** P, VL, L, K, EI-KALA, EI-PAHKINA

| Saanto yhteensä: | Annosmäärä | Oletusannos | Hinta yht: | Hinta/yks.: |
|------------------|----------------|-------------|------------|-------------|
| 6,178 kg | 20,593 annosta | 0,3 kg | 16,76 € | 2,71 € / kg |

Käyttöpaino Raaka-aine Työohjeet**Vaihe0** Ennakkovalmistuspäivä: 0

| | | |
|-------|--|--|
| 0,000 | | |
|-------|--|--|

Laatukriteerit:**Vaihe1** Ennakkovalmistuspäivä: 0

| | | |
|----------|---|--|
| 0,800 kg | Pasta, fusilli | Laita GN-1/1-65- vuokaan raaka pasta ja vihannessekoitus. Sekoita raaka-aineet keskenään. Sekoita vesi sekä kasvirasvasekoite sekä muut kuivat mausteet. Lisää sulatettu pinaatti. Kaada kastike vuokaan ja sekoita varovasti. Ripottele pinnalle juustoraaste ja paista 170 asteessa yhdistelmäuunissa n. 40 min. |
| 1,300 kg | Kasvissekoitus, Pomodoro rosso, pakaste | |
| 0,400 kg | Juusto, salaattikuutio laktoositon | |
| 2,000 l | Vesi | |
| 1,000 l | Ruokakerma 15 %, laktoositon | |
| 0,260 kg | Pinaatti, pakaste | |
| 0,140 kg | Juusto, raaste edam-mozzarella | |
| 0,121 kg | Kastikeaines, Vaalea kastike, IsoMitta | |
| 0,050 kg | Tärkkelys, Maissitärkkelys Snowflake, Maizena | |
| 0,003 kg | Pippuri, Mustapippuri rouhittu | |
| 0,075 kg | Pesto, pähkinätön | |
| 0,004 kg | Ruohosipuli, kuivattu | |
| 0,018 kg | Liemijauhe, kasvis | |

Laatukriteerit:

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Raaka-aineet yht: 6,171 kg | Valmistushävikki: -0,1% |
| Saanto yhteensä: 6,178 kg | Jakeluhävikki: 0% |

Kasvislasagnette

Annoskoko Annosmäärä Eräkoko Erämäärä Saanto
0,183 kg 100,00 0,250 kg 73,38 18,332 kg

Koodi

| Tilavuus | Määrä | Nimi | Hävikki | Ostomäärä |
|---------------|-----------------|--------------------------------|---------|-----------|
| <u>Vaihe1</u> | | | | |
| 5,1 l | 2,801 kg | Pasta, lasagnette, täysjyvä | 0,00 % | 2,801 kg |
| 4,0 l | 1,410 kg | Vegesun Tumma soijarouhe 2,5kg | 0,00 % | 1,410 kg |

Mittaa 1/1-65 GN-vuokaan 0,8 kg pastaa. Lisää joukkoon 0,5 kg kypsää soijarouhetta.

Vaihe2

| | | | | |
|---------|-----------------|--|--------|----------|
| 8,4 l | 8,408 kg | Vesi, vesijohtovesi | 0,00 % | 8,408 kg |
| 1,0 l | 0,673 kg | Vehnäjauho, puolikarkea | 0,00 % | 0,673 kg |
| 7 ¾ dl | 0,700 kg | Sipulikuutio, pakaste | 0,00 % | 0,700 kg |
| | 0,700 kg | Porkkanasose, pakaste | 0,00 % | 0,700 kg |
| | 0,700 kg | Pizzakastike | 0,00 % | 0,700 kg |
| ½ dl | 0,053 kg | Valkosipulimurska | 0,00 % | 0,053 kg |
| | 0,056 kg | Kasvisliemijauhe | 0,00 % | 0,056 kg |
| ¾ dl | 0,007 kg | Oregano, kuivattu | 0,00 % | 0,007 kg |
| 3 ¼ rkl | 0,018 kg | Paprikajauhe | 0,00 % | 0,018 kg |
| | 0,043 kg | Grillausmauste, suolaton | 0,00 % | 0,043 kg |
| < ¼ tl | 0,000 kg | Paprikajauhe, savustettu | 0,00 % | 0,000 kg |
| < ¼ tl | 0,000 kg | Chilijauhe | 0,00 % | 0,000 kg |
| 1 dl | 0,090 kg | Maustekastike, sweet chili sauce, makea chilikastike | 0,00 % | 0,090 kg |
| 2 ½ rkl | 0,049 kg | Ruokasuola, jodioitu | 0,00 % | 0,049 kg |
| 2 rkl | 0,025 kg | Sokeri, taloussokeri | 0,00 % | 0,025 kg |
| | 0,700 kg | Ruoanvalmistusjuusto, juustocrema, laktoositon | 0,00 % | 0,700 kg |
| 1,8 l | 1,751 kg | Ruokakerma, rasvaa 13-15 %, laktoositon | 0,00 % | 1,751 kg |
| 8 ¾ dl | 0,525 kg | Juustoraasteseos, laktoositon | 0,00 % | 0,525 kg |

Laita sekoittavaan pataan osa vedestä ja jauhot, sekoita tasaiseksi. Lisää loput vedestä ja muut ainekset, lukuun ottamatta juustoraastetta. Kiehauta ja tarkista maku. Lisää kastiketta pasta-soijarouheseoksen joukkoon 4,2 L / 1/1-65-vuoka. Ripottele pinnalle juustoraaste.

Paista yhdistelmäpaistolla 140 asteessa, kosteus 40% noin tunti.

Savupaprikan ja chilimausteen määrä hakee vielä paikkaansa.

Ohjeella valmistetaan 1560 annosta.

Valmistamaton

| Kokonaispaino | Annoskoko | Eräkoko | Kypsymishävikki |
|---------------|-----------|----------|-----------------|
| 18,708 kg | 0,187 kg | 0,255 kg | 2,01 % |

Kypsä

| Kokonaispaino | Annoskoko | Eräkoko | Jakeluhävikki |
|---------------|-----------|----------|---------------|
| 18,332 kg | 0,183 kg | 0,250 kg | 0,00 % |

Allergeenit

Soijapavut

Dieetit

Lakto-ovovegetaarinen, Laktoositon, Vähälaktoosinen

Kasvispastavuoka*

| | | | | |
|-------------------------------|----------------|-------------|------------|-----------|
| Reseptiryhmä | Nimen tarkenne | Ruokavaliot | Annosmäärä | Annoskoko |
| Laatikko-/vuokaruokat, Kasvis | VARUKE | L | 25 | 200 g |

| Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|-----------|-----------|------|-------------|---------------------------|
| 1 | 0,767 kg | 0% | 0,767 kg | Makaroni täysjyvä cappeli |
| | 0,465 kg | 0% | 0,465 kg | Mifu jauhis |
| | 0,164 kg | 0% | 0,164 kg | Sipuli |
| | 2,190 kg | 0% | 2,190 kg | Vesi |
| | 0,767 kg | 0% | 0,767 kg | Kerma, ruoka |
| | 0,657 kg | 0% | 0,657 kg | Tomaattimurska |
| | 0,109 kg | 0% | 0,109 kg | Tomaattisose |
| | 0,038 kg | 0% | 0,038 kg | Maissitärkkelys Snowflake |
| | 0,066 kg | 0% | 0,066 kg | Kasvisliemijauhe |
| | 0,014 kg | 0% | 0,014 kg | Sokeri |
| | 0,008 kg | 0% | 0,008 kg | Suola |
| | 0,011 kg | 0% | 0,011 kg | Paprikajauhe |
| | 0,003 kg | 0% | 0,003 kg | Mustapippuri rouhe |
| | 0,001 kg | 0% | 0,001 kg | Oregano |
| | 0,003 kg | 0% | 0,003 kg | Valkosipuli rouh |

Valmistus (5kg)

- 1.Sekoita padassa pasta, sipuli ja mifu. Punnitse 1/1 65GN vuokaan 1,5 kg massaa.
- 2.Sekoita kylmään veteen nopeasti tärkkelys.
- 3.Lisää joukkoon mausteet ja kerma
- 4.Anneta turvota noin 5-10 minuuttia.
- 5.Mittaa kastike vuokaan pastan päälle, 1/1 65GN vuokaa 4,15 kg lientä.
- 6.Kanneta vuokat ja säilytä kylmiössä + 4 astetta.

Palvelukeittiö

1. Kypsennä n. + 160 astetta yhdistelmäpaistolla (50% höyry) noin 30-40 minuuttia.
2. Anna vetäytyä noin 30 min.ennen tarjoilua.

Mifu Lasagnette

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|--|-------------------|--------------------|
| Reseptiryhmä Laatikkoruuat, Kasvis | Nimen tarkenne Lipstikka | Ruokavaliot L, Mu, Kasvis I-o, Sika, Pähk sieme | Annosmäärä 100 | Annoskoko 192 g |
|---------------------------------------|-----------------------------|--|-------------------|--------------------|

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|-----------|-----------|------|-------------|---|
| 1 | 9,93 l | 9,934 kg | 0% | 9,934 kg | Vesi |
| | | 0,140 kg | 0% | 0,140 kg | Kastike- / keittopohja vaalea kylmäsuurustuva |
| | | 0,546 kg | 0% | 0,546 kg | Kastike- / keittopohja tomaatti kylmäsuurustuva |

Sekoita kastikejauheet padassa kylmään veteen tasaiseksi.

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|-------------|-----------|------|-------------|-----------------------|
| 2 | ~ 1 1/4 dl | 0,091 kg | 0% | 0,091 kg | Kasvisliemijauhe |
| | 1 1/4 dl | 0,150 kg | 0% | 0,150 kg | Tomaattisose |
| | 6 1/2 dl | 0,654 kg | 0% | 0,654 kg | Tomaattimurska |
| | ~ 1 1/4 tl | 0,002 kg | 0% | 0,002 kg | Chilimausteseos |
| | ~ 1 tl | 0,002 kg | 0% | 0,002 kg | Mustapippuri rouhe |
| | ~ 1 1/4 rkl | 0,002 kg | 0% | 0,002 kg | Oregano |
| | 2 tl | 0,004 kg | 0% | 0,004 kg | Paprika jauhe |
| | 1/4 tl | 0,002 kg | 0% | 0,002 kg | Suola |
| | 1 rkl | 0,008 kg | 0% | 0,008 kg | Valkosipulijauhe |
| | | 1,572 kg | 0% | 1,572 kg | Juustocrema |
| | 7 2/3 dl | 0,418 kg | 0% | 0,418 kg | Sipuli kuutio pakaste |

Lisää tomaattisose, tomaattimurska sekä mausteet ja juustocrema kastikepohjaan. Lisää sipuli.

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|-----------|-----------|------|-------------|--------------------|
| 3 | | 3,056 kg | 0% | 3,056 kg | Lasagnette |
| | | 2,620 kg | 0% | 2,620 kg | Mifu, jauhis Valio |

Sekoita pataan vuorotellen lasagnette pasta sekä mifu. Vältä voimakasta sekoitusta.

4

4

Vuoan täyttö:

1/1-65 gn-vuoka 5.1 kg massaa

1/1 -100 gn-vuoka 7.6 kg massaa

5

5

Paisto:

1/1-65 gn-vuoka yhdistelmäpaisto 140°C-160°C. 30% kosteus, paistoaika n. 45min sisälämpötila 80°C.

1/1 -100 gn-vuoka yhdistelmäpaisto 140°C-160°C. 30% kosteus, paistoaika n. 90min sisälämpötila 80°C.

Huomio uunikohtaiset erot ja tarkkaile paiston lopputulosta.

ALLERGEENIT
 gluteeni,  maito,  rikkidioksidi
PAINOT

| | Käyttö | Kypsymishävikki | Kypsä | Jakeluhävikki | Saanto |
|---------------|-----------|-----------------|-----------|---------------|-----------|
| Kokonaispaino | 19,200 kg | 0 % | 19,200 kg | 0 % | 19,200 kg |
| Annoskoko | 192 g | | 192 g | | 192 g |

RAVINTOSISÄLTÖ

saanti 100 grammaa kohden

| Energiaravintoaineet | % energiasta | | Energia | Kivennäis- ja hivenaineet | | | |
|----------------------------------|--------------|---------|-------------|---------------------------|-----------|--------------|---------|
| | | | | Suola | 0,83 g | Vitamiinit | |
| Rasva | 3,21 g | 25,04 % | 113,46 kcal | Suola | 0,83 g | A-vitamiini | 0,00 µg |
| Tyydyttyneet rasvahapot | 1,81 g | 14,08 % | 474,73 kJ | Natrium | 106,29 mg | D-vitamiini | 0,00 µg |
| Kertatyydyttymättömät rasvahapot | 0,00 g | 0,00 % | | Fosfori | 39,80 mg | Tiamiini | 0,00 mg |
| Monitydyttymättömät rasvahapot | 0,00 g | 0,00 % | | Kalium | 0,00 mg | Riboflaviini | 0,00 mg |
| Transrasvahapot | 0,00 g | 0,00 % | | Rauta | 0,43 mg | Niasiini B3 | 0,00 mg |
| Kolesteroli | 0,00 mg | | | Kalsium | 141,26 mg | Pyridoksiini | 0,00 mg |
| Linolihappo | 0,00 g | 0,00 % | | Sinkki | 0,30 mg | B12 | 0,29 µg |
| Alfa-noleenihappo | 0,00 mg | 0,00 % | | Magnesium | 12,73 mg | Foolihappo | 0,00 µg |
| Hiilihydraatti | 13,96 g | 49,99 % | | Jodi | 0,16 µg | C-vitamiini | 0,00 mg |
| Sokerit yht. | 2,04 g | | | Seleen | 0,03 µg | E-vitamiini | 0,00 mg |
| Lisätyt sokerit | 0,00 g | 0,00 % | | Kupari | 0,00 mg | K-vitamiini | 0,00 µg |
| Laktoosi | 0,00 g | | | | | | |
| Ravintokuitu | 1,61 g | 2,71 % | | | | Muut | |
| Orgaaniset hapot | 0,00 g | 0,00 % | | | | Vesi | 51,71 g |
| Sokerialkoholi | 0,00 g | 0,00 % | | | | | |
| Tärkkelys | 0,00 g | 0,00 % | | | | | |
| Proteiini | 6,61 g | 23,68 % | | | | | |
| Alkoholi | 0,00 g | 0,00 % | | | | | |

Nuudeli-soijakasvisvuoka M,Veg

MELINDA

Koskela

13.2.2024 8.04

Allergeenit: Vehnä, Gluteeni, Soija, Herne, Korianteri, Porkkana, Sipuli, Hiivauute, Juustokumina, Kurkuma, Neilikka, Sarviapila Saattaa sisältää: Maito, Muna, Kaura, Ruis, Ohra, Kamut, Speltti, Laktoosi

Soveltuvuus: PERUS, EI-KALA, EI-PÄHKINÄ, EI SIANLIHAA, V, EI NAUDANLIHAA, LV, AMMANDE MAMMA (XL), EI SIIPIKARJAA, KASVIS+KALA, KASVIS+KANA, LAPSI 1 - 2 v., ÄYRIÄIS-allergia, KASVIS+KALA+KANA, SITRUS-allergia, TOMAATTI-allergia, MANSIKKA-allergia, OMENA-allergia, SUKLAA-allergia, KIIVI-allergia

Rakenteet: PEHMEÄ

| Saanto yhteensä: | Annosmäärä | Oletusannos | Hinta yht: | Hinta/yks.: |
|------------------|------------|-------------|------------|-------------|
| 6,000 kg | 20 annosta | 0,3 kg | 22,49 € | 3,75 € / kg |

Käyttöpaino Raaka-aine Työohjeet

| Käyttöpaino | Raaka-aine | Työohjeet |
|---|---|--|
| Vaihe1 Ennakkovalmistuspäivä: 0 Vaihesaanto: 2,688 | | |
| 0,180 kg | Kasvis_pakaste, Sipuli, kuutio, pakaste | Punnitse voideltuun vuokaan nuudelit, murena tarvittaessa. Punnitse sipulikuutiot, soijapalat, kesäkurpitsa ja paprikasuikaleet vuokaan. |
| 0,450 kg | Kasvis_pakaste, Paprikasekoitus, suikale, pakaste | |
| 0,357 kg | Kasvis_pakaste, Kesäkurpitsa kuutio | |
| 0,981 kg | Kasvisruoka, Soijaruuhe, kypsä 3kg, pakaste (maustettu) | |
| 0,720 kg | Pasta, Nuudeli, vehän nuudeli 6kg <i>Riisinnuudeli</i> | |

Laatukriteerit:

| Vaihe2 Ennakkovalmistuspäivä: 0 Vaihesaanto: 3,695 | | |
|--|--|---|
| 2,426 L | Vesi, | Mittaa vesi pataan. |
| 0,018 kg | Mauste, Curry 500g suolaton (kurkuma, korianteri, sarviapila, mustapippuri jne.) | Lisää mausteet. (päiväkodeille vai murto-osa valkosipulia 1000 annokseen vain 500g) |
| 0,012 kg | Mauste, Suola (Jozo 10kg) | |
| 0,070 kg | Maustekastike, Chili sweet kastike täyttöpussi 2,5kg Felix | HUOMIO !! jot teet tästä ohjeesta myös päiväkodeille niin muista että siellä ei silloin saa olla tuota sweet chili kastiketta, eikä chili pulveria. |
| 0,001 kg | Mauste, Chili mausteseos SantaMaria (chili,oregano,sipuli,juustokumina,suola) 430g | Tee ensin päiväkotikoulun ruuat ja lisää sitten vasta loput mausteet. |
| 0,001 kg | Mauste, Paprika jauhettu 500g | Lisää kookosmaito tai kookoskerma niin saat täyteläisemmän maun. |
| 1,070 L | Maidoton, Kookosmaito 1l Spiceup <i>KERMA</i> | Lisää lopuksi valkosipuli, huomio määrät päiväkodeille. (päiväkodeille vai murto-osa valkosipulia). |
| 0,027 kg | Kasvisäilyke, Valkosipuli murska 1kg | |
| 0,001 kg | Mauste, Korianteri, kuivattu 335g | |
| 0,071 kg | Liemijauhe, Kasvis, Knorr 5kg (sis. sipuli, porkkana, purjo, hiivauute) | |
| Tämä sama ohje käy päiväkodeille kunhan siitä otetaan pois tietyt mausteet. | | |
| GN 1/1-65 -vuokaan: 0,800 kg nuudeleita 0,200 kg sipulikuutiota 400 kg kesäkurpitsa, 1 kg soijapalaa 0,500 kg paprikasuikale 3,900 l kastiketta Raakapaino 6,900 kg Kypsäpaino 6,500 kg | | |
| saanto 328 kg tuli 47 gn ja nestettä 188 litraa 4 litraa 1 gn (1/1-65gn) | | |

Laatukriteerit:

| palvelukeittiön oma Ennakkovalmistuspäivä: 0 | |
|---|---|
| 0,000 | palvelukeittiöt: huomioi raaka-aineet tilatessa |

Parsakaalinen pastavuoka

Annoskoko Annosmäärä Eräkoko Erämäärä Saanto

Koodi

0,344 kg 30,00 0,344 kg 30,00 10,331 kg

| Tilavuus | Määrä | Nimi | Hävikki | Ostomäärä | Työohje |
|----------|-----------------|---|---------|-----------|--|
| 2,2 l | 1,200 kg | Torino 10kg täysjyvä cappelli pasta | 0,00 % | 1,200 kg | Voitele GN 1/1 65 vuoka ja laita siihen pastaa 800 g/vuoka. |
| 1 dl | 0,098 kg | Menu Rapsiöljy 10L | 0,00 % | 0,098 kg | |
| 3 dl | 0,270 kg | Menu sipulikuutio 1kg | 0,00 % | 0,270 kg | Kuumenna sekoittava pata ja laita siihen öljy, mausteet ja kasvikset. Freesaa hetki. |
| 2 ¼ dl | 0,263 kg | Soy King soijakastike 10 L gluteeniton | 0,00 % | 0,263 kg | |
| ½ dl | 0,005 kg | Basilika, kuivattu | 0,00 % | 0,005 kg | |
| 1 tl | 0,002 kg | Menu Paprika jauhettu 500g | 0,00 % | 0,002 kg | |
| ½ tl | 0,001 kg | Salliselta Mustapippuri rouhittu 3 kg | 0,00 % | 0,001 kg | |
| 2 ¾ rkl | 0,004 kg | Meirami, kuivattu | 0,00 % | 0,004 kg | |
| | 0,488 kg | Menu paprikasuikalesekoitus (punainen/vihreä/keltainen) 2,5kg pakaste | 0,00 % | 0,488 kg | |
| | 0,030 kg | IceCool Valkosipulirouhe 4mm 1kg | 0,00 % | 0,030 kg | |
| 1,3 l | 1,125 kg | Menu tomaattisose 28-30% 4540g | 0,00 % | 1,125 kg | |
| | 2,400 kg | Menu parsakaali 20-40mm 2,5kg pakaste | 0,00 % | 2,400 kg | |
| 3 ½ dl | 0,225 kg | Menu Puolikarkea vehnä jauho 20 kg | 0,00 % | 0,225 kg | Lisää pataan vesi, ruokakerma, vehnä jauho ja suola. Sekoita hyvin. Anna kypsyä hetki. |
| 3,2 l | 3,150 kg | Vesi, vesijohtovesi | 0,00 % | 3,150 kg | Kaada kastike pastan päälle. Lisää juustoraaste. |
| 7 ½ dl | 0,750 kg | Valio Ruoka 15 % 1 l laktoositon | 0,00 % | 0,750 kg | Kypsennä yhdistelmäpaistolla 150 C, höyry 30 %, 35 min. |
| 1 rkl | 0,020 kg | JOZO 1kg Hieno suola jodioitu | 0,00 % | 0,020 kg | |
| 5 dl | 0,300 kg | Valio juustoraasteseos e2,5 kg | 0,00 % | 0,300 kg | |

Valmistamaton

Kokonaispaino Annoskoko Eräkoko Kypsymishävikki

10,331 kg 0,344 kg 0,344 kg 0,00 %

Kypsä

Kokonaispaino Annoskoko Eräkoko Jakeluhävikki

10,331 kg 0,344 kg 0,344 kg 0,00 %

Allergeenit

Gluteenia sisältävät viljat, Maito, Saattaa sisältää: Kaura, Saattaa sisältää: Ohra, Saattaa sisältää: Ruis, Saattaa sisältää: Speltti, Soijapavut, Vehnä

OULUN TUOTANTOKEITTIÖ

Laskelma-arviointi

| | | | | | |
|------------------------------|---|------|-----------------|---------------|-----------|
| Tuotantonimike | 522640 Bami Goreng, pääresepti, c&c- | Pvm | 12.02.24 | Sivu | 1 |
| Variaatio | 1 | Aika | 09:43:19 | Käyttäjä | 22 |
| Kustannuspaikka | | | | | |
| Hintayksikkö OS/MYY | KG / KG | | | | |
| Tuotantonimike aktiivinen | - 99.99.99 | | | | |
| Viimeinen laskentapäivämäärä | 08.09.23 | | | Tulostusvalu. | EUR |

Osuudet:

| | perusmäärä reseptillä | | neljännes | puolikas satsi | x2 | x3 | x4 |
|---------------------------------------|-----------------------|----|-----------|----------------|-------|-------|-------|
| 321072 Herkkusieni, viipale, tuore 1k | 1,14900 | KG | 0,29 | 0,57 | 2,30 | 3,45 | 4,60 |
| 304041 MILDOLA RYPSIÖLJY 10L | 0,84 | L | 0,21 | 0,42 | 1,68 | 2,52 | 3,36 |
| 352320 Menu purjoviipale 2*2,5kg 6mm | 1,88000 | KG | 0,47 | 0,94 | 3,76 | 5,64 | 7,52 |
| 323055 ANANASPALA MEHUSSA 3,05/1,84KG | 2,08900 | KG | 0,52 | 1,04 | 4,18 | 6,27 | 8,36 |
| 305041 Kookosmaito Menu 1L | 8,36 | L | 2,09 | 4,18 | 16,72 | 25,08 | 33,44 |
| 323212 Bonduelle punaiset kidneypavut | 5,00000 | KG | 1,25 | 2,50 | 10,00 | 15,00 | 20,00 |
| 352380 Bergo palsternakkasuikale 4x2, | 2,08900 | KG | 0,52 | 1,04 | 4,18 | 6,27 | 8,36 |
| 324370 Sitruunatäysmehu Bonne 1l | 0,02100 | KG | 0,01 | 0,01 | 0,04 | 0,06 | 0,08 |
| 352361 Porkkana suikale, pakaste, Men | 3,55100 | KG | 0,89 | 1,78 | 7,10 | 10,65 | 14,20 |
| 352490 Vihreä papu, menu, paloina, pa | 2,92400 | KG | 0,73 | 1,46 | 5,85 | 8,77 | 11,70 |
| 352394 Menu Paprikakuutio 4*2,5kg pun | 3,34200 | KG | 0,84 | 1,67 | 6,68 | 10,03 | 13,37 |
| 325072 Soy-king soijakastike 2l, glut | 0,10400 | KG | 0,03 | 0,05 | 0,21 | 0,31 | 0,42 |
| 330232 Optimi valkosipulimurska 1kg | 0,20900 | KG | 0,05 | 0,10 | 0,42 | 0,63 | 0,84 |
| 330441 Capsi inkivääri jauhettu 1,8kg | 0,03300 | KG | 0,01 | 0,02 | 0,07 | 0,10 | 0,13 |
| 330271 Kurkumajauhe, 3 kg suolaton | 0,01700 | KG | 0,00 | 0,01 | 0,03 | 0,05 | 0,07 |
| 330071 Capsi pro chilijauhe 3kg prima | 0,01700 | KG | 0,00 | 0,01 | 0,03 | 0,05 | 0,07 |
| 330194 Pirkka jodioitu ruokasuola 10* | 0,18000 | KG | 0,04 | 0,09 | 0,36 | 0,54 | 0,72 |

| | | | | | | | |
|-------------------------------|-----------------|--|-------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
| Reseptin kokonaismäärä | 28,71778 | | 7,18 | 14,36 | 57,44 | 86,15 | 114,87 |
|-------------------------------|-----------------|--|-------------|--------------|--------------|--------------|---------------|

Laita pataan yleissekoitusosat pohjakaapimiseen. Laita pata lämpenemään 100 asteeseen. Varmista, että pata on tarpeeksi kuuma. Freesaa öljyssä sipulit, mausteet, kasvikset ja/ tai juurekset. Anna makujen irrota. Laita pataan sekoitus päälle (noin 40 kierrosta / min, suunnan vaihdolla).
Lisää mahdolliset maustekastikkeet (esim. tomaattimurska, tomaattisose). Anna kiehahtaa. Sekoita kunnes raaka-aineet ovat sekoittuneet,

OULUN TUOTANTOKEITTIÖ

Laskelma-arviointi

| | | | | | |
|------------------------------|---|------|-----------------|---------------|-----------|
| Tuotantonimike | 522640 Bami Goreng, pääresepti, c&c- | Pvm | 12.02.24 | Sivu | 2 |
| Variaatio | 1 | Aika | 09:43:19 | Käyttäjä | 22 |
| Kustannuspaikka | | | | | |
| Hintayksikkö OS/MYY | KG / KG | | | | |
| Tuotantonimike aktiivinen | - 99.99.99 | | | | |
| Viimeinen laskentapäivämäärä | 08.09.23 | | | Tulostusvalu. | EUR |

Osuudet:

perusmäärä reseptillä

neljännes

puolikas satsi

x2

x3

x4

pienennä kierrokset (yhteen suuntaan 25 kierrosta / min).

Lisää reseptin muut raaka-aineet (esim. kasvirasvasekoite). Anna kiehahtaa.

Laske padan lämpötila 80 asteeseen. Tarkista aistinvarainen laatu. Lopputuotteen

laatu: lämpötila vähintään 75 astetta, kastike on tasainen, rakenne sakea, ei

läpinäkyvä, ei paakkuja, proteiini ehjä, kasvikset al dente ja värit kirkaat,

maukas, ei vetinen.

Siirrä kastike mollaan odottamaan pakkausta. Pakkaa tuote max 80 asteisena ja

siirrä jäähdytykseen. Kuumana toimitettava tuote annostellaan padasta suoraan gn

-astioihin ja thermolaatikoihin.

Sweet chili mifuwokki

Hallinto

Anne

14.2.2024 12.02

Allergeenit: Maito, Soija**Soveltuvuus:** PERUS, L, G, TEHO, K, KASVIS-KALA, KASVIS-KANA, EI-PUN-LIHA, MU, EI-KALA, EI-PAHKINA, S-V-L, VERI

| Saanto yhteensä: | Annosmäärä | Oletusannos | Hinta yht: | Hinta/yks.: |
|------------------|----------------|-------------|------------|-------------|
| 5,000 kg | 33,334 annosta | 0,15 kg | 18,76 € | 3,75 € / kg |

| Käyttöpaino | Raaka-aine | Työohjeet |
|----------------------------------|---|--|
| Raaka-aineet ja valmistus | | Ennakovalmistuspäivä: 4 Vaihesaanto: 5,092 |
| 0,015 kg | Paprika, jauhettu | Punnitse mausteet ja tärkkelys. Valmista liemipohja padassa. Lisää loput raaka-aineet, jaa vuokiin tuotantoerälistan mukaan. Kypsennä paistolla 160 astetta, kunnes sisälämpötila on 85 astetta. |
| 0,001 kg | Pippuri, cayennepippuri, jauhettu | |
| 0,015 kg | Suuruste, kylmäliukoinen suuruste / Capsi | |
| 0,300 l | Vesi | |
| 0,100 kg | Paprikasuikale/-murska, paahdettu | |
| 0,050 l | Öljy, rypsiöljy | |
| 0,120 l | Maustekastike, soija | |
| 0,200 kg | Maustekastike, chili, makea | |
| 0,100 l | Mehu, tviiste, täysmehu, ananas 300 % | |
| 1,200 kg | MIFU, suikale, maustamaton, laktositon | |
| 0,600 kg | Porkkana, suikale, keltainen, pakaste | |
| 0,600 kg | Porkkana, suikale, oranssi, pakaste | |
| 0,800 kg | Paprika, suikale, sekoitus, pakaste | |
| 0,300 kg | Sipuli, kuutio, pakaste | |
| 0,500 kg (0,650 kg) | Sieni, herkkusieni, säilyke | |
| 0,035 kg | Valkosipuli, kuutio, pakaste | |
| 0,006 kg | Suola, ruokasuola | |
| Laatukriteerit: | | |

| | |
|----------------------------|------------------------|
| Raaka-aineet yht: 5,092 kg | Valmistushävikki: 1,8% |
| Saanto yhteensä: 5,000 kg | Jakeluhävikki: 0% |

| Tuotepakkaukset: | Yks ikkö | Saanto | GN 1/1-65 5 kg | GN 1/2-65 2,5 kg | GN 1/3-65 1,5 kg | annosrasia |
|-----------------------------------|-------------|--------|-------------------|---------------------|---------------------|------------|
| Saanto | kg | 5,000 | 5,000 | 2,500 | 1,500 | 0,400 |
| Raakapaino yhteensä | kg | 5,092 | 5,092 | 2,546 | 1,528 | 0,407 |
| Tuotepakkausta/kokonaissaa nto | | | 1 | | | |
| Jakeluhävikki % | | | 0% | 0% | 0% | 0% |

Ohrasuurimopuuro la

100 annosta à 300 g

Saanto yht.: 30,790 KG

| Lisätieto: Gn- vuoka 1/1-100 maksimi täyttö 7,5kg | | | | |
|---|---------------------------------|---------------------------------|---|--|
| P | Ostopaino | Käyttöpaino | Raaka-aine | Työohje |
| | 4,350 KG 18,600 L 9,400 L | 4,350 KG 18,600 L 9,400 L | Ohrasuurimo rikottu Vesi Kerma Arki ruoka L | KÄYTETÄÄN KNORR ruokakermaa Voitele vuoka. Punnitse suurimot ja vesi edellisenä päivänä vuokaan säilytä kylmiössä |
| | 0,120 KG | 0,120 KG | Suola | Mittaa vuokaan kerma ja suola sekoita höyrykeitto 1h sekoitus 1h 30min haudutus 20-30 min |
| Raakapaino yht.: 32,470 KG | | | Valmistushävikki: 5,17 % | |
| Saanto yht.: 30,790 KG | | | Jakeluhävikki: 2,57 % | |

Marjaiskiisseli g,la,m

100 annosta à 150 g

Saanto yht.: 15,000 KG

| Lisätieto: | | | | |
|------------------|-----------|-------------|--------------------|--|
| P | Ostopaino | Käyttöpaino | Raaka-aine | Työohje |
| | 2,568 KG | 2,568 KG | Marjasekoitus | - Ota marjat sulamaan edellisenä päivänä. |
| | 9,247 L | 9,247 L | Vesi | - Lisää sekoittavaan pataan vesi, perunajauhot ja marjasekoitus. |
| | 1,541 L | 1,541 L | Sekamehu sokeroitu | - Anna sekoittajan pyöriä |
| | 0,637 KG | 0,637 KG | Perunajauho | kunnes kiisseli on sakeentunut. |
| | 1,027 KG | 1,027 KG | Sokeri | - Katkaise virta. |
| | | | | -Huom, jos käytät kotimaisia marjoja, niin voit lisätä ne kiisseliin viimeisenä. |
| | | | | Ulkolaiset kuumennettava mm.kalikiviruksen vuoksi. |
| Raakapaino yht.: | | 15,021 KG | | Valmistushävikki: 0,14 % |
| Saanto yht.: | | 15,000 KG | | Jakeluhävikki: 0,00 % |

Marjapirtelö (kaura) (A115)

| | | | | | |
|--------------------|----------|-----------------------|------|----------------|--------|
| Määrä | 10 annos | Vakioannoksia: | 10 | Vakioannos: | 1 |
| Ennen valmistusta: | 2 kg | Valmistuksen jälkeen: | 2 kg | Satsien määrä: | 10 kpl |

Nimi**Satsi****Määrä**

Sekoita kaikki ainekset padassa, tarvittaessa soseuta mansikat.

Vaihteluksi voi käyttää jotain muuta marjaa.

| | | |
|------------------------|-----|---------|
| Kauravälipala naturell | 75 | 0,75 kg |
| Kaura vispi | 37 | 370 g |
| Mansikka | 78 | 0,78 kg |
| Kauralese | 7,5 | 75 g |
| Sokeri | 2,5 | 25 g |

RUOKA-ASKEL-HANKE: MARJA-SOIJARAHKA. Reseptin kehittäjä harjoittelija**Erika Rantanen.**

| | | | | |
|---|----------------|--------------|------------|-----------|
| Reseptiryhmä | Nimen tarkenne | Ruokavaliot | Annosmäärä | Annoskoko |
| Jälkiruuat, Rahkat, hyytelöt ja vaahdot | KÄPÄLÄMÄKI | L, G, M, VEG | 120 | 105 g |

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|----------|-----------|-----------|------|-------------|-------------------|
| 1 | | 2,000 kg | 0% | 2,000 kg | Vadelma |
| | | 2,500 kg | 0% | 2,500 kg | Mansikka pakaste |

- Ota marjat sulamaan edellisenä päivänä.
- Soija vaatii kaverikseen myös vadelman. Pelkkä mansikka on liian mieto ja soija maistuu liikaa läpi.

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|----------|-----------|-----------|------|-------------|---|
| 2 | | 2,500 kg | 0% | 2,500 kg | Soija kermavalmiste 10 tölkkiä (250 ml tölkki) |
| | | 5,000 kg | 0% | 5,000 kg | Soija jogurttilmiste GREEK STYLE MAKEUTTAMATON, MAUSTAMATON |
| | 5 dl | 0,425 kg | 0% | 0,425 kg | Sokeri |
| | | 0,120 kg | 0% | 0,120 kg | Vaniljasokeri |

- Vaahdota soijavispi.
- Sekoita joukkoon soijajogurtti GREEK STYLE MAKEUTTAMATON, MAUSTAMATON (vegaaninen rahkankorvike)
- Sekoita joukkoon sulatetut marjat.
- Lisää sokerit ja sekoita.
- Maista ja jaa tarjoiluastioihin

ALLERGEENIT

 soijapapu

PAINOT

| | Käyttökypsymishävikki | Kypsä | Jakeluhävikki | Saanto |
|---------------|-----------------------|-------|---------------|--------|
| Kokonaispaino | 12,545 kg | 0 % | 12,545 kg | 0 % |
| Annoskoko | 105 g | | 105 g | 105 g |

RUOKA-ASKEL-HANKE: SOIJAPOHJAINEN SMOOTHIE. Reseptin kehittäjä harjoittelija Erika Rantanen.

| | | | | |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------|--------------------|
| Reseptiryhmä Juomat, Kylmät | Nimen tarkenne KÄPÄLÄMÄKI | Ruokavaliot G, M, kasvis | Annosmäärä 120 | Annoskoko 167 g |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------|--------------------|

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|-----------|-----------|------|-------------|--|
| 1 | | 5,000 kg | 0% | 5,000 kg | Marjasekoitus <i>Mansikka, vadelma, puna- ja mustaherukka</i> |

- Ota marjat sulamaan edellisenä päivänä (mansikka, vadelma, punaherukka ja mustaherukka sekoitus).

Soija vaatii voimakkaan makuiset marjat, ettei maku paista läpi!

- Soseuta sulatetut marjat sauvasekoittimella, ettei mustaherukan kuoret jää isoiksi paloiksi.

| | Vetomitta | Ostopaino | Ph-% | Käyttöpaino | Ruoka-aineen nimi |
|---|-----------|-----------|------|-------------|------------------------|
| 2 | 0,0 kpl | 7,937 kg | 37% | 5,000 kg | Banaani |
| | 6,0 l | 6,000 kg | 0% | 6,000 kg | Soijajuoma maustamaton |
| | | 4,000 kg | 0% | 4,000 kg | Soija jogurttilmiste |

- Pieni banaanit yleiskoneeseen. Laita yleiskone päälle, että banaanit soseutuvat. Pitää olla tuoreita banaaneja. Banaanisose ei toimi reseptissä.

Banaania tarvitaan makeutta ja täytävyyttä tuomaan.

- Lisää soijajogurtti ja soijajuoma.

- Lisää marjasose yleiskoneeseen ja sekoita seos tasaiseksi.

- Maista ja annostelee kannuihin.

ALLERGEENIT

 soijapapu

PAINOT

| | Käyttökypsymishävikki | Kypsä | Jakeluhävikki | Saanto |
|---------------|-----------------------|-------|---------------|--------|
| Kokonaispaino | 20,000 kg | 0 % | 20,000 kg | 0 % |
| Annoskoko | 167 g | | 167 g | 167 g |

Kasvislasagnette Soijasta (A105)

| | | | | | |
|--------------------|----------|-----------------------|------|----------------|----------|
| Määrä | 10 annos | Vakioannoksia: | 10 | Vakioannos: | 1 |
| Ennen valmistusta: | 2 kg | Valmistuksen jälkeen: | 2 kg | Satsien määrä: | 8,73 kpl |

| Nimi | Satsi | Määrä |
|------|-------|-------|
|------|-------|-------|

Sekoita lasagnette, soijarouhe, sipuli ja pomodorosso gn-vuussa.

Lisää pataan vesi, tomaattimurska, ketsuppi ja mausteet. Lämitä kastike. Lisää lopuksi kerma ja juustocreme. Sekoita. Jaa valmis kastike gn-vuokiin.

Paista yhdistelmäpaistolla kosteus 40%, 160 asteessa noin 45 minuuttia.

| | | |
|---|------|--------|
| Täysjyväpasta, lasagnette | 26,8 | 234 g |
| Soijarouhe findus kypsä | 15 | 131 g |
| Pomodo Rosso | 24,5 | 214 g |
| Sipulikuutio, pakaste | 10 | 87 g |
| Vesi | 77 | 0,67 l |
| Ruoanvalmistuskerma, kasvirasvakerma 15% rasvaa | 37 | 0,32 l |
| Tomaattimurska | 24,8 | 217 g |
| Tomaattiketsuppi | 2,9 | 25 g |
| Lihaliemijauhe | 1,8 | 16 g |
| Valkosipulijauhe | 0,2 | 2 g |
| Pizzamauste | 0,3 | 3 g |
| Juustocreme | 8,7 | 76 g |