



NAUTITAAN YHDESSÄ RUOKAA SUOMESTA



RESEPTIT 2021



VUOKARUOAT

Pulled chicken -pastavuoka
Paolan jauheliha-makaronivuoka
Juures-lihapullapyttipannu
Texmex-jauhelihiakiusaus

3
4
5
5

KASTIKE- JA PATARUOAT

Broileri-kasviskastike
Pinaattinen kalakastike
Nakki-juurespata
Sadonkorjuun lihapata
Puutarhurin siskonmakkarakastike

6
7
7
8
8



KAPPALERUOAT

Lihapyörykät, sweet & sour -kastike ja porkkananuudelit
Punajuuri-pyörykät, pinaatti-jogurttikastike ja kasvisriisi
Pinaattihukat, pulled chicken -vihannestäyte ja kaura-juureslisäke
Uunimakkara, pesto-verdekasvikset ja perunasose
Rapea kananpojan sisäfilee, hernerouhe ja kasvisriisi
Vastuulliset kalapyörykät, pinaatti-jogurttikastike ja kaura-juureslisäke
Porkkananapit, tomaatti-kasviskastike ja porkkananuudelit
Mexicanpihvit, Taco-kasvis-kaurajogurtti ja texmex-riisi
Paneroidut kalapihvit, hernerouhe ja perunasose
Jauhelihiapihvit, tomaatti-juuresragout ja texmex-riisi

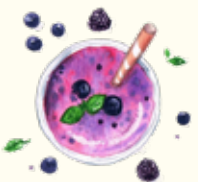
9
10
10
11
12
12
13
14
15
15



KEITOT

Kalastajan kirjolohikeitto
Kananpojan curry-kookoskeitto
Pasta-broilerikeitto
Texmex-nakkikeitto

16
16
17
17



VÄLIPALAT

Ruusunmarjapannukakku, mansikka-raparperiporkkanahillo
Vegaaninen festaripizza
Kana-porkkanapannukakku
Mansikka-raparperivispiuuro

18
18
19
19

VUODEN 2021 UUTUUS



KYLMÄVALMISTUSRESEPTIT

Pulled chicken -pastavuoka
Paolan jauheliha-makaronivuoka
Texmex-jauhelihiakiusaus
Broileri-kasviskastike
Pinaattinen kalakastike
Nakki-juurespata
Lihapyörykät, sweet & sour -kastike
Kasvisriisi
Kaura-juureslisäke
Uunimakkara, pesto-verdekasvikset
Tomaatti-kasviskastike
Texmex-riisi
Apetit perunasose
Kalastajan kirjolohikeitto

3
4
5
6
7
7
9
10
10
11
13
14
15
16

PULLED CHICKEN -PASTAVUOKA

25 annosta à 200 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

- 0,700 KG Pastaa, penne, täysjyvä
- 0,200 KG Apetit Kotimaista hienonnettua pinaattia paloina
- 0,800 KG HKScan Pro Pulled chicken, Pakaste 4x 1,2 kg
- 0,800 KG Apetit Pomodoro Rosso-sekoitusta

Liemi:

- 1,500 L Maitoa, kevyt
- 1,000 L Vettä
- 0,040 KG Kanaliemijauhetta, suolaa vähennetty
- 0,010 KG Mustapippuria, rouhe
- 0,200 KG Maustamatonta tuorejuustoa

Punnitse GN-vuokaan pasta, pinaatti, kana, kasvissekoitus ja sekoita ne hyvin keskenään. Valmista liemi sekoittamalla kaikki ainekset keskenään ja kaada vuokaan. Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 140 astetta, kosteus 40 %, noin 35 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

KYLMÄ- VALMISTUS- RESEPTI

25 annosta à 200 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

- 0,700 KG Pastaa, penne, täysjyvä
- 0,200 KG Apetit Kotimaista hienonnettua pinaattia paloina
- 0,800 KG HKScan Pro Pulled chicken, Pakaste 4 x 1,2 kg
- 0,800 KG Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta

Liemi:

- 1,500 L Maitoa, kevyt
- 1,000 L Vettä
- 0,040 KG Kanaliemijauhetta, suolaa vähennetty
- 0,030 KG Kylmäliukoista tärkkelystä
- 0,010 KG Mustapippuria, rouhe
- 0,200 KG Maustamatonta tuorejuustoa

Punnitse GN-vuokaan pasta, pinaatti, kana, kasvissekoitus ja sekoita ne hyvin keskenään. Valmista liemi, yhdistä kylmä maito ja vesi. Sekoita kylmäliukoinen tärkkelys nopeasti kylmään nesteeseen ja anna saostua. Lisää joukkoon liemiaines, mausteet ja tuorejuusto. Kaada seos GN-vuokaan muiden aineiden joukkoon. Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 140 astetta, kosteus 40 %, noin 35 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

VUOKARUOKAT



VUOKARUOAT

PAOLAN JAUHELIHA- MAKARONIVUOKA

22 annosta à 250 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

- 0,800 KG Täysjyväsarvimakaronia
- 1,000 L Vettä
- 1,000 KG HK Naudan Jauhelihaa,
ruskistettu 3 kg
- 1,250 KG Apetit Paola kasvissekoitusta
- 0,020 KG Lihaliemijauhetta,
suolaa vähennetty
- 0,020 KG Suolaa
- 0,002 KG Mustapippuria, rouhe
- 0,002 KG Timjamia, kuivattu

Munamaito:

- 2,000 L Kevytmaidon
- 0,200 KG Munamassaa

Punnitse raaka makaroni ja muut ainekset munamaitoa lukuun ottamatta GN-vuokaan. Sekoita ja anna mausteiden imeytyä hetki, jotta ne eivät nouse nesteen pintaan. Sekoita munamaito ja kaada vuokaan. Kypsennä yhdistelmäpaistolla 150 asteessa, kosteus 40 % noin 50 minuuttia. Anna vetäytyä lämpöhauteessa hetki ennen tarjoilua.

KYLMÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI

22 annosta à 250 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

- 0,800 KG Täysjyväsarvimakaronia
- 1,000 KG HK Naudan Jauhelihaa,
ruskistettu 3 kg
- 1,250 KG Apetit Paola kasvissekoitusta
- 1,000 L Vettä
- 0,100 KG Kylmäsekeutuvaa täkkelystä
- 2,000 L Kevytmaidon
- 0,020 KG Kasvisliemijauhetta,
suolaa vähennetty
- 0,020 KG Suolaa
- 0,002 KG Mustapippuria, rouhe
- 0,002 KG Timjamia, kuivattu

Punnitse raaka makaroni, jauheliha ja kasvikset voideltuun GN-vuokaan ja sekoita. Sekoita kylmäsekeutuvaa täkkelystä kylmään veteen, lisää maito ja mausteet. Anna suurstua hetki. Kaada liemi vuokaan, noin 3 l / GN-vuoka. Kypsennä yhdistelmäuunissa +150 °C, 40 % höyry noin 50-60 minuuttia tai kunnes ruoan sisälämpö on omavalvonnan mukainen.



VUOKARUOAT

TEXMEX- JAUHELIHAKIUSAUS

20 annosta à 250 g
1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

1,500 KG	Apetit Suomiwok-kasviksia
1,000 KG	HK Nauta-Sika Jauhelihaa, ruskistettu 3 kg
1,500 KG	Apetit Peruna-sipulisekoitusta
1,500 L	Kasvirasvasekoitetta
0,040 KG	Maissitärkkelystä
0,020 KG	Suolaa
0,020 KG	Taco mausteseosta, Santa Maria

Kaada yksi pussi kasviksia vuokaan ja murusta jauheliha päälle. Lisää yksi pussi peruna-sipulisekoitusta ja tasoita pinta kevyesti. Sekoita kasvirasvasekoite, maissitärkkelys ja mausteet hyvin keskenään. Kaada neste tasaisesti vuokaan. Kypsennä yhdistelmäpaistolla 160 asteessa, kosteus 20 %, noin 60 minuuttia. Anna vetäytyä lämpökaapissa ennen tarjoilua.

KYLMÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI

20 annosta à 250 g
1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

1,500 KG	Apetit Suomiwok-kasviksia
1,000 KG	HK Nauta-Sika Jauhelihaa, ruskistettu 3 kg
1,500 KG	Apetit Peruna-sipulisekoitusta
1,500 L	Kasvirasvasekoitetta
0,050 KG	Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä
0,020 KG	Suolaa
0,020 KG	Taco mausteseosta, Santa Maria

Voitele GN-vuoka. Kaada yksi pussi kasviksia vuokaan ja murusta jauheliha päälle. Lisää yksi pussi peruna-sipulisekoitusta ja tasoita pinta kevyesti. Sekoita kasvirasvasekoite ja kylmäsakeutuva suuruste tasaiseksi. Lisää mausteet ja anna suurustua hetki. Kaada neste tasaisesti vuokaan ja sekoita. Kypsennä yhdistelmäpaistolla +150 °C, kosteus 40 %, noin 60 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on omavalvonnan mukainen. Anna vetäytyä ennen tarjoilua.

JUURES-LIHAPULLA- PYTTIPANNU

14 annosta à 200 g
1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

1,250 KG	Perunakuutioita, kypsä
0,750 KG	Apetit Kotimaiset Pienet Juureskuutioita
1,000 KG	HK Sydämellinen lihapyörköitä

Mausteöljy:

0,100 L	Mildola Rypsiöljyä
0,030 KG	Taco mausteseosta, Santa Maria
0,005 KG	Mustapippuria, rouhe

Punnitse perunakuutiot, juureskuutiot ja lihapyyrykät voideltuun vuokaan. Sekoita mausteöljy ja kaada vuokaan. Sekoita kevyesti. Paista yhdistelmä-uunissa 175 asteessa noin 30 minuuttia. Sekoita kerran kypsennyksen aikana.

BROILERI-KASVISKASTIKE

40 annosta à 150 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

0,030 L	Mildola Rypsiöljyä
0,300 KG	Tomaattipyreetä
1,800 KG	Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta
1,500 L	Vettä
0,040 KG	Kanaliemijauhetta, suolaa vähennetty
1,200 KG	Tomaattimurskaa
0,100 L	Punaviinietikkaa
0,010 KG	Suolaa
0,050 KG	Sokeria
0,005 KG	Mustapippuria, rouhe
0,005 KG	Timjamia, kuivattu

Suurus:

0,150 L	Vettä
0,100 KG	Maissitärkkelystä
1,500 KG	Kariniemen Kananpojan paistisuikaleita, miedosti suolattu

Freesaa rypsiöljyssä tomaattipyree ja kasvissekoitus. Lisää vesi, liemijauhe, tomaattimurska, punaviinietikka ja mausteet. Kiehauta ja hauduta noin 15 minuuttia. Sekoita suurus ja lisää kuumen kastikkeen joukkoon koko ajan sekoittaen. Hauduta hetki. Kuumenna paistisuikaleet omassa pussissaan höyrytoiminnolla 90 asteessa noin 30 minuuttia. Lisää kanat liemineen kastikkeen joukkoon ja kuumenna vielä noin 10 minuuttia, kunnes kastikkeen lämpötila on vähintään 75 astetta.

Esillelaittoastia: GN-vuoka 1/2-150 mm.

Säätöohje: Mittaa 6 litraa kastiketta yhtä GN-vuokaa kohden ja lisää puoli pussia (1,5 kg) kuumennettuja paistisuikaleita nesteeseen vuokaan. Sekoita ja tarjoile.



40 annosta à 150 g

1 kpl Vuoka GN 1/2 -150 mm

1,500 L	Vettä
0,100 KG	Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä
0,300 KG	Tomaattipyreetä
1,200 KG	Tomaattimurskaa
1,800 KG	Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta
0,040 KG	Kanaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,010 KG	Suolaa
0,050 KG	Sokeria
0,005 KG	Mustapippuria, rouhe
0,005 KG	Timjamia, kuivattu
1,500 KG	Kariniemen Kananpojan paistisuikaleita, miedosti suolattu

Sekoita kylmäsakeutuva suuruste kylmään veteen. Lisää joukkoon tomaattipyree, tomaattimurska, Pomodoro Rosso ja mausteet. Anna suurstua hetki. Mittaa kanan paistisuikaleet GN-vuokiin. Annostele kastike kanasuikaleiden päälle ja sekoita. Kuumenna kastike yhdistelmäunissa +140 °C:ssa, kosteus 30 % noin 1,5–2 h kunnes kastikkeen sisälämpötila on +75 °C tai omavalvonnan mukainen.

KYLMÄ-VALMISTUS-RESEPTI

VINKKI!

Jos haluat nopeuttaa kypsentämistä kannattaa kastike valmistaa 1/2-100 mm GN-vuokiin.

PINAATTINEN KALAKASTIKE

50 annosta à 120 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

0,050 L	Mildola Rypsiöljyä
0,500 KG	Apetit Kotimaista hienonnettua pinaattia paloina
1,500 KG	Apetit Verdekasviksia
2,000 L	Vettä
0,050 KG	Kalaliemijauhetta, suolaa vähennetty
1,000 L	Kasvirasvasekoitetta
0,020 KG	Suolaa
0,010 KG	Sokeria
Suurus:	
0,500 L	Vettä
0,160 KG	Maissitärkkelystä
0,500 KG	Kirjolohikuutioita, pakaste
0,500 KG	Seitikuutioita, pakaste

Freesaa öljyssä pinaatti ja kasvikset. Lisää vesi, kalaliemijauhe, kasvirasvasekoite, mausteet ja kiehauta. Sekoita maissitärkkelys kylmään veteen ja suurusta kastike. Lisää kalat ja hauduta kunnes kalat ovat kypsiä. Tarjoilu-
vuoka GN 1/2-150 mm.

KYLMÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI

50 annosta à 120 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

0,500 KG	Kirjolohikuutioita, pakaste
0,500 KG	Seitikuutioita, pakaste
1,500 KG	Apetit Verdekasviksia
0,500 KG	Apetit Kotimaista hienonnettua pinaattia paloina
2,500 L	Vettä
0,160 KG	Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä
0,050 KG	Kalaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,020 KG	Suolaa
0,010 KG	Sokeria
1,000 L	Kasvirasvasekoitetta

Mittaa lohi- ja seikuutiot, Verdekasvikset ja pinaatti GN-vuokaan. Sekoita kylmäsakeutuva tärkkelys ja mausteet keskenään. Sekoita tärkkelysmausteseos kylmään veteen. Lisää kasvirasvasekoite ja anna suurstua hetki. Annostele kastiketta GN-vuokaan 1/2-150 mm 3,8 l. Sekoita varovasti. Kalakastike säilyy kylmässä +2 - +4 °C:ssa 24 h. Käytä kypsää kalaa, jos kastiketta säilytetään pidempään ennen kypsentämistä. Kypsennä kastike yhdistelmämuunissa +140 °C, 20 % kosteus, noin 2 h, kunnes sisälämpötila on oma-
valvonnan mukainen. Sekoita ennen tarjoilua. Tarjoa perunamuusin kanssa.

VINKKI!
Jos haluat nopeuttaa kypsentämistä kannattaa kastike valmistaa 1/2-100 mm GN-vuokiin.

NAKKI-JUURESPATA

44 annosta à 120 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

0,100 L	Mildola Rypsiöljyä
1,500 KG	Apetit Isoo Antti kasvissekoitusta
0,400 KG	Apetit Sipulikuutioita
0,010 KG	Currya
0,005 KG	Rosmariinia, kuivattu
0,005 KG	Timjamia, kuivattu
0,002 KG	Laakerinlehtiä
1,800 L	Vettä
0,400 KG	Tomaattimurskaa
0,030 KG	Lihaliemijauhetta, suolaa vähennetty
1,200 KG	HK Sydämellinen nakkipaloja 3 kg

Suurus:
0,200 L Vettä
0,040 KG Maissitärkkelystä

Freesaa rypsiöljyssä kasvissekoitus, sipulikuutiot ja mausteet. Lisää vesi, tomaattimurska, liemijauhe ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää nakkipalat ja kuumenna. Sekoita suurus ja lisää kastikkeen joukkoon koko ajan sekoittaen. Kuumenna.
Tarjoiluvuoka GN 1/2-150 mm

KYLMÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI

44 annosta à 120 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

0,080 KG	Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä
2,000 L	Vettä
0,010 KG	Currya
0,005 KG	Rosmariinia, kuivattu
0,010 KG	Timjamia, kuivattu
0,030 KG	Lihaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,400 KG	Tomaattimurskaa
0,002 KG	Laakerinlehtiä
1,500 KG	Apetit Isoo Antti kasvissekoitusta
0,400 KG	Apetit Sipulikuutioita
1,200 KG	HK Sydämellinen nakkipaloja 3 kg

Sekoita kylmäliukoinen tärkkelys nopeasti kylmään veteen, sekoita huolellisesti. Lisää joukkoon mausteet, jäiset kasvikset sekä nakkipalat. Annostele 1/1-65GN vuokiin. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa, kosteus 50 % noin 40 minuuttia, kunnes sisälämpötila on vähintään 75 astetta.

KASTIKE- JA PATARUOAT

SADONKORJUUN LIHAPATA

44 annosta à 120 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

2,000 L Vettä
0,040 KG Lihaliemijauhetta,
suolaa vähennetty
0,100 L Soijakastiketta
0,010 KG Mustapippuria, rouhe
1,500 KG Apetit Sadonkorjuukasviksia
0,300 KG Apetit Sipulikuutioita, pakaste

Suurus:

0,200 L Vettä
0,040 KG Maissitärkkelystä
1,600 KG HK Naudan Paistilastuja,
kypsä 3 kg
0,040 KG Persiljaa, hienonnettu, pakaste

Lisää pataan vesi, liemijauhe, soijakastike, mustapippuri ja kuumenna kiehuvaaksi.

Lisää kasvikset sekä sipulikuutiot ja hauduta noin 15 minuuttia. Sekoita suurus ja lisää kastikkeen joukkoon koko ajan sekoittaen. Kuumenna. Kuumenna lihat omassa pussissaan höyrytoiminnolla 90 asteessa kunnes sisälämpötila on 40 astetta, jolloin tuote on irtonaista lisättäväksi kastikkeisiin. Lisää kypsät lihat nesteineen kastikkeen joukkoon. Lisää persilja ja hauduta vielä noin 15 min. Tarjoiluvuoka GN 1/2-150 mm.

PUUTARHURIN SISKONMAKKARA- KASTIKE

54 annosta à 120 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

0,150 L Mildola Rypsiöljyä
1,500 KG Apetit Puutarhurin
sekoitusta
0,060 KG Valkosipulimurskaa
1,500 KG HK sydämellinen
siskonmakkarapalleroita
2,400 L Vettä
0,050 KG Lihaliemijauhetta,
suolaa vähennetty
0,600 L Kasvirasvasekoitetta

Suurus:

0,300 L Vettä
0,090 KG Maissitärkkelystä
0,060 KG Basilikaa,
pakaste

Freesaa rypsiöljyssä puutarhurinsekoitusta, valkosipulia sekä siskonmakkarapalleroita. Lisää joukkoon vesi, liemijauhe ja kasvirasvasekoite. Kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita suurus ja lisää kastikkeen joukkoon koko ajan sekoittaen. Kuumenna kastike ja lisää lopuksi basilika. Tarjoiluvuoka GN 1/2-150 mm.

LIHAPYÖRYKÄT SWEET & SOUR -KASTIKE PORKKANANUODELIT

20 annosta à 270 g

Kastike:

- 0,050 L Mildola Rypsiöljyä
0,500 KG Apetit Suomiwok-kasviksia
0,400 KG Tomaattimurskaa
0,600 L Vettä
0,010 L Etikkaa
0,100 KG Chilikastiketta, makeaa
0,010 KG Lihaliemijauhetta,
suolaa vähennetty
0,020 KG Sokeria
0,150 KG Ananaspaloja, omassa liemessä,
säilyke

Suurus:

- 0,150 L Vettä
0,030 KG Maissitärkkelystä

- 1,500 KG HK Lihapyöryköitä, gluteeniton,
pakaste 2x2 kg

Porkkananuudelit:

- 0,750 KG Apetit Kotimaisia Kesäporkkana-
suikaleita
1,300 KG Nuudelia

Mausteöljy:

- 0,130 L Soijakastiketta, makea,
Ketjap Manis
0,050 L Mildola Rypsiöljyä
0,050 KG Seesaminsiemeniä

Kastike:

Kuullota öljyssä kasvikset. Lisää joukkoon tomaattimurska, vesi, etikka, chilikastike, liha-liemijauhe, sokeri ja valutetut ananaskuutiot. Kuumenna kiehuvaaksi. Valmista suurus ja lisää kastikkeen joukkoon koko ajan sekoittaen. Kuumenna vielä noin 10 minuuttia, kunnes kastikkeen lämpötila on vähintään 75 astetta. Lisää lihapyörykät kuumen kastikkeen joukkoon ja kuumenna vielä noin 10 minuuttia, kunnes pyöryköiden sisälämpötila on vähintään 75 astetta.

Porkkananuudelit:

Liota nuudelit vedessä ja valuta. Kuumenna valutetut nuudelit ja porkkanasuikaleet GN-vuoassa höyrytoiminnolla noin 10 minuuttia.

Mausteöljy:

Valmista mausteöljy sekoittamalla keskenään soijakastike, rypsiöljy ja seesaminsiemenet. Sekoita mausteöljy kuumien porkkananuudeliin joukkoon.

KAPPALELUODAT

27 annosta à 170 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

- 0,050 KG Kylmäliukoista tärkkelystä
1,000 L Vettä
0,015 KG Lihaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,030 KG Sokeria
0,500 KG Tomaattimurskaa
0,150 KG Chilikastiketta, makeaa
0,015 L Etikkaa
0,200 KG Ananaspaloja, omassa liemessä,
säilyke
0,500 KG Apetit Suomiwok-kasviksia
2,000 KG HK Lihapyöryköitä, gluteeniton,
pakaste 2x2 kg

Sekoita kylmäliukoinen tärkkelys nopeasti kylmään veteen, sekoita huolellisesti. Lisää joukkoon mausteet, tomaattimurska, chilikastike, etikka, ananas liemineen ja jäiset kasvikset. Annostele kastike lihapyöryköiden kanssa 1/1-65 GN-vuokiin. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 150 asteessa, kosteus 50 % noin 40 minuuttia, kunnes sisälämpötila on vähintään 75 astetta.

KYLMÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI

KAPPALERUOAT

PUNAJUURIPYÖRYKÄT,
PINAATTI-JOGURTTI-
KASTIKE, KASVISRIISI

20 annosta à 270 g

2,700 KG Apetit Punajuuripyöryköitä (á 20 g)

Pinaatti-jogurttikastike0,300 KG Apetit Kotimaista Hienonnettua pinaattia
paloina

0,800 KG Jogurttia, maustamaton, laktoositon

0,020 KG Sokeria

0,001 KG Mustapippuria, rouhe

Kasvisriisi

0,300 KG Täysjyväriisiä

1,000 KG Apetit Paola kasvissekoitusta

0,010 KG Kasvisliemijauhetta, suolaa vähennetty

1,300 L Vettä

Kaada punajuuripyörykät jäisinä tai kohmeisina
voideltuihin GN 1/1-65 mm vuokiin. Paista 160
asteessa noin 20-25 minuuttia.

Pinaatti-jogurttikastike

Kuumenna pinaattipalat yhdistelmäunissa 150
asteessa noin 14 minuuttia, kosteus 40 %. Jäähdytä
pinaatti. Sekoita jogurtti, jäähdytetty pinaatti ja
mausteet keskenään. Anna maustua hetki kylmässä.

Kasvisriisi

Punnitse vuokaan riisi ja kaada päälle kasvis-
sekoitus. Ripottele päälle kasvisliemijauhe ja lisää
vesi. Kypsennä yhdistelmätoiminnolla 170 asteessa,
kosteus 50 % noin 60 minuuttia.

Kasvisriisi

40 annosta à 100 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

1,000 KG Täysjyväriisiä

1,250 KG Apetit Paola kasvissekoitusta

2,000 L Vettä

0,010 KG Kasvisliemijauhetta,
suolaa vähennetty

Punnitse vuokaan riisi ja kaada päälle kasvissekoitus.
Ripottele päälle kasvisliemijauhe ja lisää vesi.
Kypsennä yhdistelmätoiminnolla kypsäksi +150
asteessa, kosteus 50 % noin 60 minuuttia.

KYLÄ-
VALMISTUS-
RESEPTIPINAATTIOHUKAISET
PULLED CHICKEN-
VIHANNESTÄYTE JA
KAURA-JUURESLSISÄKE

20 annosta à 270 g

1,000 KG Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta

0,500 KG HKScan Pro Pulled chicken
pakaste 4x 1,2 kg

0,160 KG Jogurttia, maustamaton, laktoositon

0,160 KG Majoneesia

0,005 KG Mustapippuria, rouhe

0,005 KG Currya

0,005 KG Paprikajauhetta

1,600 KG HKScan Pro Pinaattiohukaisia, pakaste

Kaura-juureslsisäke:

1,000 KG Kypsiä kauranjyviä, Myllärin

1,000 KG Apetit Kotimaiset Pienet Juureskuutioita

0,100 L Mildola Rypsiöljyä

0,003 KG Suolaa

0,003 KG Persiljaa, kuivattu

0,003 KG Timjamia, kuivattu

Punnitse kasvissekoitus sekä broilerinlihat GN-
vuokaan ja ruskista uunissa 170 asteessa noin
20 minuuttia. Jäähdytä. Sekoita jogurtti, majoneesi
ja mausteet keskenään ja lisää jäähdytetty kasvis-
broilerisekoitus joukkoon. Kuumenna pinaatti-
ohukaiset GN-vuoassa yhdistelmäunissa 140
asteessa, kosteus 40 % noin 10 minuuttia.

Kaura-juureslsisäke:

Punnitse kaikki ainekset vuokaan ja sekoita
ne hyvin keskenään. Paahda uunissa
170 asteessa noin 20 minuuttia.
Sekoita.

KYLÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI**Kaura-juureslsisäke**

40 annosta à 80 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

1,800 KG Kypsiä kauranjyviä, Myllärin

1,500 KG Apetit Kotimaiset Pienet Juures-
kuutioita

0,150 L Mildola Rypsiöljyä

0,005 KG Suolaa

0,004 KG Persiljaa, kuivattu

0,004 KG Timjamia, kuivattu

Punnitse kaikki ainekset vuokaan ja sekoita ne
hyvin keskenään. Paahda uunissa + 170 asteessa
noin 20 minuuttia. Sekoita.

KAPPALERUOAT

UUNIMAKKARA
PESTO-VERDE
KASVIKSET JA
PERUNASOSE

20 annosta à 270 g

1,300 KG HK sydämellinen uunimakkaraa

Kastike:

1,000 L Vettä

0,020 KG Valkosipulimurskaa

0,020 KG Kanaliemijauhetta,
suolaa vähennetty

0,006 KG Mustapippuria, rouhe

0,120 KG Maustamatonta tuorejuustoa

0,030 KG Basilikaa, pakaste

0,900 KG Apetit Verdekasviksia

Suurus:

0,120 L Vettä

0,060 KG Maissitärkkelystä

Perunasose

1,700 KG Apetit Perunamuusia

0,300 L Kevytmaitoa

Lado uunimakkarat GN 1/1-65 mm vuokaan.

Kastike: Mittaa pataan vesi, valkosipuli, liemi-
jauhe sekä mustapippuri ja kuumenna kiehuva-
ksi. Lisää tuorejuusto, basilika sekä kasvikset ja
kuumenna. Sekoita suurus ja lisää kastikkeen
joukkoon koko ajan sekoittaen. Annostele kastike
makkaroiden päälle ja kypsennä yhdistelmätoi-
minnolla 150 asteessa, kosteus 40 % noin 25
minuuttia, kunnes sisälämpötila on vähintään
75 astetta ja pinta on kauniisti ruskistunut.

Perunasose: Kaada perunamuusi kohmeisena
GN 1/1-65 mm vuokaan, lisää neste. Nosta vuoka
valmiiksi höyrystettyyn uuniin. Höyrykeitä 100
asteessa noin 25-30 minuuttia ilman kantta.
Sekoita. Painekeittoaika (0,5 bar) n. 20 min.

VINKKI: Perunamuusin ja nesteen voi mitata
vuokiin kylmiöön jo edellisenä päivänä.

17 annosta à 170 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

KYLÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI

1,100 KG HK sydämellinen uunimakkaraa

Kastike:

0,030 KG Kylmäliukoista tärkkelystä

1,000 L Vettä

0,030 KG Valkosipulimurskaa

0,030 KG Kanaliemijauhetta,
suolaa vähennetty

0,100 KG Maustamatonta tuorejuustoa

0,025 KG Basilika, pakaste

0,750 KG Apetit Verdekasviksia

0,005 KG Mustapippuria, rouhe

Lado uunimakkarat vuokaan.

Kastike: Sekoita kylmäliukoinen tärkkelys
nopeasti kylmään veteen, sekoita huolellisesti.
Lisää joukkoon loput kastikkeen ainekset.

Anna kastikkeen saostua 30 minuuttia ennen
annostelua. Kaada kastike vuokaan makkaroi-
den päälle. Kuumenna yhdistelmätoiminnoilla
150 asteessa, kosteus 40 % noin 25 minuuttia,
kunnes sisälämpötila on vähintään 75 astetta ja
pinta on kauniisti ruskistunut.

KAPPALERUDAT

RAPEA KANANPOJAN
SISÄFILEE, HERNE-
ROUHE JA KASVISRIISI

13 annosta à 170 g

Hernerouhe:

- 1,000 KG Apetit Kotimaisia Herneitä
0,100 KG Majoneesia
0,050 L Sitruunamehua
0,005 KG Suolaa
0,005 KG Persiljaa
1,200 KG Kariniemen Kananpojan Rapea
paneroitu sisäfileetä

Kasvisriisi:

- 0,300 KG Täysjyväriisiä
1,000 KG Apetit Paola kasvissekoitusta
0,010 KG Kasvisliemijauhetta,
suolaa vähennetty
1,200 L Vettä

Hernerouhe

Kuumenna herneet yhdistelmäuunissa 150 asteessa, kosteus 45 % noin 7-8 minuuttia. (Kasvisten sisälämpötila tulee olla 75-85 astetta.) Jäähdytä. Punnitse kaikki ainekset yleiskoneen kulhoon ja pyöräytä kevyesti, kunnes ainekset ovat sekaisin ja herneet ovat osittain murskaantuneita. Lado kanat GN-vuokaan ja kuumenna uunissa 180 asteessa noin 12-15 minuuttia, kunnes sisälämpötila on vähintään 75 astetta. (Sulatettuna noin 8-10 minuuttia.)

Kasvisriisi

Katso
KYLÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI
sivu 10

VASTUULLISET KALA-
PYÖRYKÄT, PINAATTI-
JOGURTTIKASTIKE JA
KAURA-JUURESLSISÄKE

20 annosta à 270 g

2,400 KG Apetit Kalapyöryköitä, msc, kypsä 4 kg

Pinaatti-jogurttikastike

- 0,250 KG Apetit Kotimaista Hienonnettua
pinaattia paloina
0,750 KG Jogurttia, maustamaton, laktoositon
0,005 KG Suolaa
0,020 KG Sokeria
0,001 KG Mustapippuria, rouhe

Kaura-juureslsisäke

- 1,000 KG Kypsiä kauranjyviä, Myllärin
1,000 KG Apetit Kotimaiset Pienet Juures-
kuutioita
0,100 L Mildola Rypsiöljyä
0,003 KG Suolaa
0,003 KG Persiljaa, kuivattu
0,003 KG Timjamia, kuivattu

Kuumenna kalapyörykät jäisenä kiertoilmauunissa 160 °C noin 30 min tai yhdistelmätoiminnolla 160 °C kosteus 50 % noin 20-25 minuuttia.

Pinaatti-jogurttikastike

Kuumenna pinaattipalat yhdistelmäuunissa 150 asteessa noin 14 minuuttia, kosteus 40 %. Jäähdytä pinaatti. Sekoita jogurtti, jäähdytetty pinaatti ja mausteet keskenään. Anna maustua hetki kylmässä.

Kaura-juureslsisäke

Punnitse kaikki ainekset vuokaan ja sekoita ne hyvin keskenään. Paahda uunissa 170 asteessa noin 20 minuuttia. Sekoita.

Lisäkkeen
voi valmistaa
myös kylmä-
valmistuk-
sena

KAPPALERUOAT

PORKKANANAPIT, TOMAATTI- KASVISKASTIKE JA PORKKANANUDELIT

20 annosta à 270 g

2,600 KG Apetit Porkkananappeja

Tomaatti-kasviskastike

0,010 L Mildola Rypsiöljyä

0,400 KG Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta

0,500 KG Tomaattimurskaa

0,150 L Vettä

0,010 KG Kasvisliemijauhetta, suolaa vähennetty

0,001 KG Oreganoa, kuivattu

0,001 KG Timjamia, kuivattu

0,001 KG Mustapippuria, rouhe

0,002 KG Suolaa

0,003 KG Sokeria

Porkkananuudelit

1,300 KG Nuudeleita

0,700 KG Apetit Kotimaisia Kesäporkkanasuikaleita

Mausteöljy:

0,130 L Soijakastiketta, makea, Ketjap Manis

0,050 L Mildola Rypsiöljyä

0,050 KG Seesaminsiemeniä

Kaada jäiset tai kohmeiset porkkananapit voidel-
tuihin GN 1/1-65 mm vuokiin. Kuumenna uunissa
160 asteessa noin 20-25 minuuttia. Kuumenna öljy
padassa. Lisää kasvissekoitus ja kuullota hetki niin,
että neste hiukan haihtuu. Lisää tomaattimurska,
vesi ja mausteet. Kiehauta ja anna hautua noin
20 minuuttia. Liota nuudelit vedessä ja valuta.
Kuumenna valutetut nuudelit ja porkkanasuikaleet
GN-vuoassa höyrytoiminnolla noin 10 minuuttia.
Valmista mausteöljy sekoittamalla keskenään
soijakastike, rypsiöljy ja seesaminsiemenet. Sekoita
mausteöljy kuumien porkkananuudeliin joukkoon.

Tomaatti-kasviskastike

76 annosta à 50 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-100 mm

0,500 L Vettä

0,080 KG Kylmäsakeutuvaa tärkkelystä

2,000 KG Tomaattimurskaa

0,025 KG Kasvisliemijauhetta,
suolaa vähennetty

0,005 KG Oreganoa, kuivattu

0,003 KG Timjamia, kuivattu

0,003 KG Mustapippuria, rouhe

0,008 KG Suolaa

0,010 KG Sokeria

1,500 KG Apetit Pomodoro Rosso
sekoitusta

Sekoita kylmään veteen kylmäsuurustuva
tärkkelys. Sekoita joukkoon tomaattimurska
ja mausteet. Lisää Pomodoro Rosso ja sekoita
varovasti. Annostele GN-vuokiin. Kuumenna
kastike yhdistelmäunissa +140 °C, kosteus
40 % noin 1 h, kunnes ruoan lämpötila on vähin-
tään +75 °C tai on omavalvonnan mukainen.

KYLMÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI

MEXICANPIHVIT, TACO-KASVIS-KAURAJOGURTTI JA TEXMEX-RIISI

20 annosta à 270 g

2,600 KG Apetit Kasvispihvejä Mexican, pakaste

Taco-kasvis-kaurajogurtti

0,900 KG Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta

1,000 KG Kaurajogurtia, naturel

0,010 KG Suolaa

0,020 KG Taco mausteseosta, Santa Maria

Texmex-riisi

0,200 KG Täysjyväriisiä

1,200 KG Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta

0,300 KG Tomaattimurskaa

0,500 L Vettä

0,010 KG Kasvisliemijauhetta, suolaa vähennetty

0,010 KG Taco mausteseosta, Santa Maria

Lado kasvispihvit jäisinä tai kohmeisina vuokaspraylla voideltuihin GN 1/1-65 mm vuokiin. Kuumenna uunissa 160 asteessa noin 20-25 minuuttia.

Taco-kasvis-kaurajogurtti

Punnitse kasvikset vuokaan. Kuumenna uunissa yhdistelmäpaistolla 150 astetta kosteus 45 %, noin 8-10 min. (Kasvisten sisälämpötila tulee olla 75-85 astetta.) Jäähdytä. (Kasviksia 1,8kg / GN 1/1-65 mm.) Punnitse jogurtti, suola, taco-mausteseos ja jäähdytetyt kasvikset kulhoon ja sekoita ne hyvin keskenään. Anna maustua noin 30 minuuttia.

Texmex-riisi

Punnitse vuokaan riisi ja kaada päälle kasvissekoitusta. Sekoita tomaattimurska, vesi, kasvisliemijauhe sekä taco mausteseos keskenään ja lisää vuokaan. Kypsennä yhdistelmäpaistolla 170 asteessa, kosteus 50 % noin 60 minuuttia. Anna vetäytyä ennen tarjoilua noin 10 minuuttia.



KYLMÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI

Texmex-riisi

40 annosta à 90 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

0,600 KG Täysjyväriisiä

1,800 KG Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta

0,500 KG Tomaattimurskaa

0,900 L Vettä

0,010 KG Kasvisliemijauhetta, suolaa vähennetty

0,020 KG Taco mausteseosta, Santa Maria

Punnitse vuokaan riisi ja kaada päälle yksi pussi kasvissekoitusta. Sekoita tomaattimurska, vesi, kasvisliemijauhe sekä taco mausteseos keskenään ja lisää vuokaan. Kypsennä yhdistelmäpaistolla +160 asteessa, kosteus 50 % noin 60 minuuttia. Anna vetäytyä ennen tarjoilua noin 15 minuuttia.

KAPPALERUOAT

PANEROIDUT KALAPIHVIT,
HERNEROUHE JA
PERUNASOSE

20 annosta à 270 g

2,400 KG Apetit Paneroituja kalapihvejä

Hernerouhe

1,000 KG Apetit Kotimaisia Herneitä

0,100 KG Majoneesia

0,050 L Sitruunamehua

0,005 KG Suolaa

0,010 KG Persiljaa

Perunasose

1,700 KG Apetit Perunamuusia

0,300 L Kevytmaitoa

Lado kalapihvit limittäin jäisinä tai kohmeisina vuokaspraylla voideltuihin GN 1/1- 65 mm vuokiin. Kuumenna uunissa 160 asteessa noin 20-25 minuuttia.

Hernerouhe

Kuumenna herneet yhdistelmäunissa 150 asteessa, kosteus 45 % noin 7-8 minuuttia. (Kasvisten sisälämpötila tulee olla 75-85 astetta.) Jäähdytä.

Punnitse kaikki ainekset yleiskoneen kulhoon ja pyöräytä kevyesti, kunnes ainekset ovat sekaisin ja herneet ovat osittain murskaantuneita.

Perunasose

Kaada perunamuusi kohmeisena GN 1/1-65 mm vuokaan, lisää neste. Nosta vuoka valmiiksi höyrytettyyn uuniin. Höyrykeitä 100 asteessa noin 25-30 minuuttia ilman kantta. Sekoita. Painekeittoaika (0,5 bar) n. 20 min.

Apetit Perunasose

36 annosta à 200 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-100 mm

6,000 KG Apetit Perunamuusia, pakaste

1,200 L Kevytmaitoa

Mittaa perunamuusipelletit GN 1/1-100 mm vuokaan, lisää neste. Esilämmitä uuni ja kypsennä perunasose höyrykeitolla 100 asteessa noin 35 minuuttia ilman kantta. Sekoita, vie tarjolle. Painekeittoaika (0,5 bar) noin 25 min.

KYLÄ-
VALMISTUS-
RESEPTIJAUHELIAPIHVIT,
TOMAATTI-JUURES-
RAGOUT JA TEXMEX-RIISI

20 annosta à 270 g

Kastike:

0,050 L Mildola Rypsiöljyä

0,100 KG Apetit Sipulikuutioita

0,030 KG Valkosipulimurskaa

0,002 KG Oreganoa, kuivattu

0,002 KG Timjamaa, kuivattu

0,600 KG Tomaattimurskaa

1,200 L Vettä

0,020 KG Lihaliemijauhetta,
suolaa vähennetty

0,400 KG Apetit Puutarhurin sekoitusta

Suurus:

0,100 L Vettä

0,020 KG Maissitärkkelystä

1,160 KG HK Sydämellinen jauheliapihvejä

Texmex-riisi

0,200 KG Täysjyvärisiä

1,200 KG Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta

0,300 KG Tomaattimurskaa

0,600 L Vettä

0,010 KG Kasvisliemijauhetta,
suolaa vähennetty

0,010 KG Taco mausteseosta, Santa Maria

Kastike:

Kuullota rypsiöljyssä sipulit sekä mausteet.

Lisää tomaattimurska, vesi ja liemijauhe.

Kuumenna kiehuvaaksi ja lisää kasvikset.

Hauduta noin 15 minuuttia. Sekoita suurus ja lisää kastikkeen joukkoon koko ajan sekoittaen. Hauduta vielä noin 10 minuuttia, kunnes kastikkeen lämpötila on vähintään 75 astetta. Lado jauheliapihvit hieman limittäin GN 1/1-65 mm vuokaan ja kuumenna yhdistelmäpais-
tolla 135 asteessa, kosteus 40 %, noin 15 minuuttia, kunnes pihvien sisälämpötila on vähintään 75 astetta. Lisää kastike pihvien päälle.

Texmex-riisiKatso
KYLÄ-
VALMISTUS-
RESEPTI
sivu 14

KEITOT

KALASTAJAN
KIRJOLOHIKEITTO

19 annosta à 350 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

0,100 L	Mildola Rypsiöljyä
1,500 KG	Apetit Kotimaisia Kesäporkkanasuikaleita
3,000 L	Vettä
0,050 KG	Kalaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,010 KG	Suolaa
1,500 KG	Apetit Peruna-sipuli- sekoitusta
1,000 KG	Kirjolahikuutioita, pakaste
0,500 L	Kasvirasva- sekoitetta
0,020 KG	Tilliä, pakaste

Kuumenna öljy padassa ja freesaa kesä-porkkanasuikaleita hetki. Lisää vesi, kalaliemijauhe, mausteet ja peruna-sipulisekoitus. Kiehauta ja hauduta noin 15 minuuttia. Lisää kalakuutiot ja kypsennä kunnes kalat ovat kypsiä. Lisää kasvirasvasekoite ja tilli. Kuumenna keitto.

20 annosta à 350 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

1,500 KG	Apetit Peruna-sipulisekoitusta
1,500 KG	Apetit Kotimaisia Kesäporkkanasuikaleita
1,000 KG	Kirjolahikuutioita, pakaste
0,100 KG	Kalaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,010 KG	Suolaa
0,020 KG	Tilliä, pakaste
3,000 L	Vettä
0,500 L	Kasvirasvasekoitetta

Mittaa peruna- ja porkkanasuikaleet sekä lohikuutiot GN-vuokaan. Lisää mausteet. Kalakeittopohja säilyy kylmässä +2 - +4 °C:ssa 24 h. Lisää vesi GN-vuokaan kypsennä yhdistelmäunissa + 140 °C:ssa 20 % höyryssä noin 2 h, kunnes sisälämpötila on omavalvonnan mukainen. Lisää kasvirasvasekoite kuumaan keittoon ja sekoita. Jatka kuumentamista, kunnes lämpötila on omavalvonnan mukainen. Kalakeittopohja säilyy kylmässä +2 - +4 °C:ssa 24h. Käytä kypsää kalaa, jos haluat säilyttää keittopohjaa pidempään ennen kypsentämistä. (Void myös kuumentaa kasvirasvasekoitteen ja lisätä sen kuumaan keittoon, jolloin kypsennysaika nopeutuu.) **Vinkki!** Osa kermoista kestää lisäämisen keittoon jo kokoamisvaiheessa, mutta osa juoksettuu uunikuumentuksen aikana, siksi on varmintä lisätä kerma keittoon vasta kypsennyksen loppuvaiheessa tai testata kerman kestävyys ensin pienellä määrällä.

KYLMA-
VALMISTUS-
RESEPTIKANANPOJAN
CURRY-KOOKOSKEITTO

29 annosta à 250 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

3,500 L	Vettä
0,100 KG	Kanaliemijauhetta, suolaa vähennetty
1,500 KG	Apetit Peruna-sipulisekoitusta
1,500 KG	Apetit Suomiwok-kasviksia
2,000 KG	Kariniemen kananpojan lempeä omena-curry paistipaloja
0,010 KG	Chiliä, punainen, hienonnettu, pakaste
0,500 L	Kookosmaitoa

Mittaa pataan vesi ja kanaliemijauhe. Kiehauta. Lisää peruna-sipulisekoitus sekä suomiwok ja hauduta noin 15 minuuttia. Kuumenna broilerinliha omassa pussissaan höyrytoiminnolla 90 asteessa kunnes sisälämpötila on 40 astetta, jolloin tuote on irtonaista lisättäväksi keittoon. Lisää paistipalat, chili ja kookosmaito ja hauduta vielä noin 10 minuuttia, kunnes keiton lämpötila on vähintään 75 astetta. Tarjoiluvuoka GN 1/2-150 mm.



PASTA-BROILERI-KEITTO

29 annosta à 250 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

4,000 L	Vettä
0,100 KG	Kanaliemijauhetta, suolaa vähennetty
1,500 KG	Apetit Peruna-sipulisekoitusta
1,500 KG	Apetit Suomiwok-kasviksia
1,000 KG	Kariniemen Broilerin Jauhelihaa, ruskistettu 3 kg
0,400 KG	Pastaa, penne, täysjyvä
0,050 KG	Basilikaa, pakaste
0,050 KG	Persiljaa, hienonnettu, pakaste

Mittaa pataan vesi ja kanaliemijauhe. Kiehauta. Lisää peruna-sipulisekoitus sekä suomiwok ja hauduta noin 15 minuuttia. Kuumenna jauheliha omassa pussissaan höyrytoiminnolla 90 asteessa kunnes sisälämpötila on 40 astetta, jolloin tuote on irtonaista lisättäväksi keittoon. Lisää jauheliha, pasta sekä yrtit. Hauduta vielä noin 10 minuuttia, kunnes pasta on kypsää ja keiton lämpötila on vähintään 75 astetta. Tarjoiluvuoka GN 1/2-150 mm.



KEITOT

TEXMEX-NAKKIKEITTO

28 annosta à 250 g

1 KPL Vuoka GN 1/2-150 mm

3,000 L	Vettä
0,050 KG	Kanaliemijauhetta, suolaa vähennetty
0,050 KG	Taco mausteseosta, Santa Maria
1,500 KG	Apetit Peruna-sipulisekoitusta
0,900 KG	Apetit Pomodoro Rosso sekoitusta
0,800 KG	Maissia (säilyke)
0,060 KG	Valkosipulimurskaa
0,140 KG	Tomaattipyreetä
0,050 KG	Jalapenomurskaa
1,000 KG	HK Sydämellinen nakkipaloja 3 kg
0,020 KG	Persiljaa, hienonnettu, pakaste

Mittaa pataan vesi, kanaliemijauhe ja tacomausteseos. Kiehauta. Lisää peruna-sipulisekoitus, kasvissekoitus, valutetut maissit, valkosipuli, tomaattipyree sekä jalapenot ja hauduta noin 15 minuuttia. Lisää nakkipalat sekä persilja. Hauduta vielä noin 10 minuuttia, kunnes nakit ovat kuumia ja keiton lämpötila on vähintään 75 astetta. Tarjoiluvuoka GN 1/2-150 mm.



VÄLIPALAT

VEGAANINEN
FESTARIPIZZA

11 annosta à 65 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

0,750 KG Apetit Vegaaninen Festaripizzaa

Kuumenna jäisenä tai kohmeisena yhdistelmäpaistolla 175 °C, kosteus 50 % noin 10-15 min. Arvot ovat uunikohtaisia.

RUUSUNMARJA-
PANNUKAKKU,
MANSIKKA-RAPARPERI-
PORKKANAHILLO

20 annosta á 110 g

1 KPL Vuoka G 1/2-150 mm

0,700 L Kevytmaidtoa
0,200 KG Apetit Ruusunmarjasosetta paloina
0,230 KG Vehnäjauhoja
0,005 KG Suolaa
0,010 KG Sokeria
0,230 KG Munamassaa
0,050 L Mildola Rypsiöljyä

Hillo:

0,500 KG Apetit Mansikka-Raparperisekoitusta
0,250 KG Apetit Kotimaista Porkkanasosetta paloina
0,250 KG Hillosokeria

Pannukakku:

Sekoita maito ja sulatetut ruusunmarjasosepalat keskenään. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne massan joukkoon. Lisää munamassa ja rypsiöljyä. Anna turvota puoli tuntia. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun GN 1/1-65 mm vuokaan. (Mittaa 1,2 L taikinaa / GN-vuoka 1/1-65mm). Kypsennä uunissa 175 asteessa noin 30 minuuttia. Anna jäähtyä ennen paloittelua.

Hillo:

Punnitse marjat, porkkanasosepalat ja sokeri pataan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä kevyesti poreillen noin 10-15 minuuttia, välillä sekoittaen. Jäähdytä.



VÄLIPALAT

MANSIKKA-RAPARPERI-
VISIPUURO

100 annosta à 160 g

10,000 L Vettä
 1,350 KG Tummia Mannasuurimoita
 1,500 KG Sokeria
 5,000 KG Apetit Mansikka-Raparperisekoitusta,
 pakaste

Kiehauta vesi ja vispilöi mannasuurimot joukkoon.
 Lisää sokeri ja mansikka-raparperisekoitus.
 Anna kiehua hiljalleen 15 minuuttia välillä sekoittaen.
 Jäähdytä. Vatkaa kylmä vispipuuro kuohkeaksi ennen
 tarjoamista.

KANA-PORKKKANA-
PANNUKAKKU

34 annosta à 60 g

1 KPL Vuoka GN 1/1-65 mm

0,300 KG Apetit Kotimaista Porkkanasosetta paloina
 0,600 L Maitoa, kevyt
 0,480 KG Munamassaa
 0,050 L Mildola Rypsiöljyä
 0,500 KG Vehnäjauhoa
 0,010 KG Leivinjauhetta
 0,030 KG Sinappijauhetta
 0,150 KG Juustoraastetta
 0,300 KG Kariniemen Broilerin Jauhelihaa,
 ruskistettu 3 kg
 0,045 KG Kaurahiutaleita

Sulata porkkanasosepalat. Punnitse yleiskoneen kul-
 hoon maito, munamassa, rypsiöljy ja sulatetut porkkana-
 sosepalat. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää
 massan joukkoon. Lisää juustoraaste sekä broilerin
 jauheliha ja sekoita massa hyvin. Kaada leivinpape-
 roituun GN-vuokaan ja ripottele pinnalle kaurahiutaleita.
 Kypsennä uunissa 175 asteessa, kosteus 30 %, noin
 35 minuuttia. Jäähdytä ja leikkaa annospaloiksi.

VILKAS-VIIKKO 2021

Vastuullisia valintoja, testattuja reseptejä

Vuosittain toteutettava Vilkas-viikko on kunnianosoitus vastuullisesti tuotetuille suomalaisille raaka-aineille ja suomalaiselle ruoalle.

Apetit-sopimusviljelijät ja HKScanin sopimustuottajat takaavat, että ruoan tuotanto on läpinäkyvää, laadukasta ja luotettavaa kotimaista työtä. Ruokatalot Apetit ja HKScan tarjoavat oppilas- ja lounasravintoloiden keittiöille näistä raaka-aineista kehitettyjä korkeatasoisia tuotteita ja niiden pohjalta suunniteltuja ja testattuja herkullisia reseptejä.

Vilkas-viikolle vuonna 2020 lanseerattu Pelle Pelätti -maskotti muistuttaa maatalojen elintärkeästä asemasta suomalaisessa ruokatuotannossa, mutta tuo vuonna 2021 esille myös yhteisten ruoka-hetkien sosiaalista merkitystä arjessa. Lippu salkoon hyvälle ruualle hyvässä seurassa!

Hienoa, että olet mukana levittämässä Vilkas-viikon sanomaa. Lämmin kiitos.

Nautitaan yhdessä ruokaa Suomesta!

APETIT:

s-posti: etunimi.sukunimi@apetit.fi

Tuula Korkalainen
Julkiset asiakkaat
puh. 0400 737 252

Dick Weckström
Kaupalliset asiakkaat,
Kespro, Meira Nova, Patu-tukut,
Wihuri Metro
puh. 040 860 0715

Teemu Hursti
Vilkas-reseptit
puh. 044 235 2595

HKSCAN FINLAND OY

s-posti: etunimi.sukunimi@hkscan.com

Etelä-Suomi
Aluepäällikkö
Paavo Torkkola
puh. 044 529 7503

Lounais-Suomi
Aluepäällikkö
Miia Keskitalo
puh. 050 911 5305

Itä- ja Keski-Suomi
Aluepäällikkö
Kimmo Nyrönen
puh. 0400 282 546

Länsi-Suomi
Aluepäällikkö
Juha Loutesalmi
puh. 0400 494 006

Pohjois-Suomi
Aluepäällikkö
Esa Pälve
puh. 040 522 0493

Vilkas-reseptit
Sami Rekola
puh. 050 355 7255

Apetit

SÖRNÄISTENKATU 1A,
00580 HELSINKI
PUH. 010 402 4244

HKSCAN

HKSCAN FINLAND OY, FOOD SERVICE
PL 49, 01511 VANTAA
FOOD SERVICE PUH. 010 570130