

Paremmat RUOAN reseptejä



Uusia, herkullisia reseptejä ammattikeittiöille. Laitetaan hyvä kiertämään!



Suosikkisopat ja lempparikeitot!

Lounasvaihtoehtoina keitot ovat ylitse muiden: ne ovat helppoja varioida ja sopivat pieneen tai isoon nälkään. Nappaa talteen päivitettyjen klassikoiden reseptit.

Herkullinen porkkanamakkara-keitto

Annoksia: 100 kpl
Annoskoko: 320 g

0,050 l	rypsiöljyä
0,013 kg	savupaprikamaustetta
0,100 kg	tomaattipyrettä
3,000 kg	Atria Lounasmakkarakuutio porkkanalla
0,013 kg	maustepippuria, jauhattu
20,000 l	vettä
2,400 kg	IsoMitta Tomaattikastike/-keittopohja -aineksia
2,000 kg	porkkanaviipaleita, pakaste
0,026 kg	suolaa
0,051 kg	sokeria
0,008 kg	basilikkaa, kuivattu
0,008 kg	lipstikkaa, kuivattu
1,000 kg	mustia papuja, säilyke, esikeitetty
6,000 kg	perunapaloja, raaka
2,000 kg	Arla Crème Fraîche 28 %, laktoositon
0,026 kg	lipstikkaa, tuore

Kuullota pyre ja savupaprika kevyesti padassa ja lisää makkarat. Lisää makkaroitten joukkoon vesi, pippurit, porkkana ja keittoaines. Anna kiehahtaa. Lisää perunat ja huuhtotut pavut sekä lipstikka ja basilikka. Kuumenna ja tarkista maku. Tarjoa tuoreella lipstikalla maustettua crème fraîchea keiton kaverina.

Itämainen kalakeitto

Annoksia: 100 kpl
Annoskoko: 275 g

0,100 l	rypsiöljyä
0,020 kg	kurkumaa
0,020 kg	Garam Masalaa
0,020 kg	ruokokidesokeria
11,200 l	vettä
3,110 kg	bataattia
1,420 kg	kukkakaalipalaa, pakaste
0,013 kg	viherpippuria, kokonainen
0,070 kg	suolaa
0,050 kg	Touch of Taste Asian Red & Hot -fondia
0,013 kg	Bong Kalaliemi -aineksia, 0,5 %
0,013 kg	ruohosipulia
5,338 kg	seitikuutioita, pakaste
6,227 kg	perunakuutioita, kypsä
0,100 kg	lime-täysmehua
1,780 kg	Arla Turkkilainen jogurtti 10 %, laktoositon
0,070 kg	korianteria, tuore

Kuullota kurkuma rypsiöljyssä padan pohjalla. Lisää vesi, vihannekset ja mausteet. Anna kiehahtaa. Lisää kuutioperunat ja seikuutiot. Kuumenna. Tarkista maku. Hienonna korianteri ja sekoita jogurtin joukkoon. Mausta limemehulla.



Liha-juureskeitto

Annoksia: 100 kpl
Annoskoko: 300 g

5,147 kg	Atria Naudan E Kuutio
0,520 l	rypsiöljyä
1,348 kg	sipulikuutioita, pakaste
12,400 l	vettä
0,010 kg	mustapippuria, rouhittu
0,090 kg	suolaa
3,371 kg	porkkanaa, tuore, kuutioitu
3,371 kg	nauriita, kuorittu
12,354 kg	perunaa, lohko

Kypsennä raaka naudanliha keittopussissa sous vide -ohjelmalla.

Puhdista ja paloittele raa'at juurekset sekä sipuli. Kypsennä juurekset ja sipuli keittopadassa. Lisää liha ja mausta keitto valmiiksi.

Naurissosekeitto

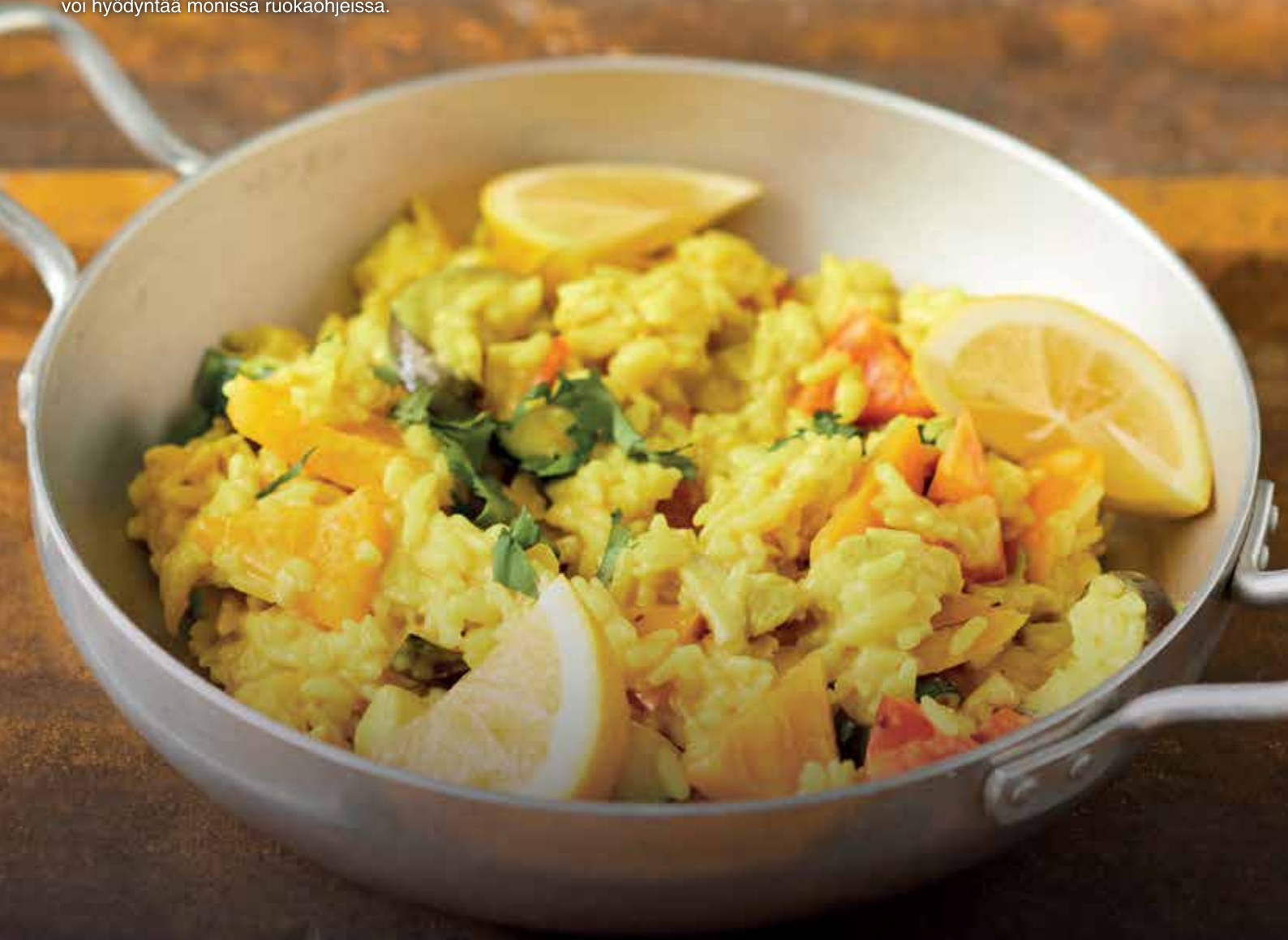
Annoksia: 100 kpl
Annoskoko: 300 g

19,300 l	vettä
0,121 kg	suolaa
0,082 kg	sokeria
0,006 kg	inkivääriä, jauhettu
1,600 kg	IsoMitta Kylmäsuurustuva Perunasose-aineksia
5,787 kg	nauriita, kuorittu
1,447 kg	Arla Laktoositon Ruoanvalmistusjuusto Juustocrème
1,447 l	Arla Ruokakerma 15 %, laktoositon
2,893 kg	porkkanaa
0,654 kg	hunajaa

Pese, kuori ja paloittele kasvikset. Kypsennä kasvikset keittopadassa tai painekeittokaapissa. Soseuta kasvikset ja kuumenna vesi. Saosta keitto. Lisää kasvisliemijauhe ja mausta haluamillasi yrteillä. Kypsennä. Lisää juustocrème, kuumenna ja viimeistele maku. Jaa tarjoiluastioihin.

Kaipaatko uusia ideoita broilerista?

Vaihtelua ruokalistalle – muutama hyväksi havaittu resepti sekä tuunattuja klassikoita. Kerää talteen reseptejä, joiden raaka-aineita voi hyödyntää monissa ruokaohjeissa.



Paella broilerista

Annoksia: 100 kpl
Annoskoko: 200 g

0,500 l	rypsiöljyä
0,800 kg	sipulikuutioita, pakaste
0,048 kg	Bong Kasvisliemi -aineksia, 0,5 %
0,048 kg	Bong Kanaliemi -aineksia, 0,5 %
0,068 kg	valkosipulimurskaa, säilyke
0,100 kg	mineraalisuolaa, pansuola
0,012 kg	currya, suolaton
0,012 kg	kurkumaa
0,012 kg	Herbes de Provence-yrttiseosta, suolaton
0,008 kg	mustapippuria, rouhittu
2,600 kg	risottoriisiä
4,000 kg	Atria Kypsä Miedosti Suolattu Kanan Paisti-suikale
6,400 l	vettä
0,800 l	omenatäysmehutiivistettä
6,800 kg	ratatouille-kasviksia, pakaste

Valmista paella:

Freesaa kuuman padan pohjalla öljyssä sipulit ja mausteet. Lisää lopuksi risottoriisi. Mittaa 1/1 GN uunivuokaan kerrokset: 1 kg riisi-sipuli-mausteseosta, 1 kg kypsää broilerin paistilihaa.

Lisää kuumennettu vesi-omenamehuseos (1,8 L/GN 1/1 65 mm). ÄLÄ SEKOITA ennen paistoa.

Kypsennys:

Esilämmitä uuni. Kypsennä 150 °C:ssa (kosteus 60 %) n. 30–35 minuuttia. Jos et kuumenna lientä, varaa pidempi uuni-aika.

Lisää ratatouillekasvikset 1,7 kg / GN 1/1 65 mm, tasaiseksi kerrokseksi. Jatka kypsennystä kuivapaistolla 160 °C:ssa noin 15 minuuttia. Tarkista riisin ja kasvien kypsyys ja lämpötila.

Sekoita vuoka nostellen juuri ennen tarjoilua, näin riisi säilyy mehevämpänä. Koristeluun sitruunalohkoja tai silputtua ruohosipulia tai rucolaa.

Broileri-kurpitsavuoka

Annoksia: 100 kpl

Annoskoko: 249 g

10,836 kg	perunakuutiota, kypsä
2,000 kg	kurpitsakuutiota, pakaste
2,000 kg	kurpitsapalaa, mangoinen
4,168 kg	Atria Kypsä Kanan Jauheliha
0,050 kg	suolaa
4,168 l	vettä
0,650 kg	IsoMitta Kanakastike-/keittopohja
	-aineksia
0,050 kg	sipulihiualetta
0,083 kg	kanalientä
1,167 l	ruokakermaa, laktoositon 15 %
1,250 l	kookoskermaa
0,917 kg	Arla Laktoositon Ruoanvalmistusjuusto
	Juustocrème
0,042 kg	inkivääriä, maustepyre

Sekoita perunat, kurpitsat ja broileri voideltuun GN 1/1 65 vuokaan kerroksittain. Jos mahdollista, valmista sekoittavassa padassa. Lisää vesi ja kastikepohja. Kiehauta. Lisää mausteet, kookoskerma, juustocrema ja kasvirasvasekoite. Jaa seos viiteen osaan, saat noin 2 l per vuoka. Kaada liemi vuokaan peruna-kurpitsa-broileriseoksen päälle. Kypsennä yhdistelmäpaistolla 160 °C:ssa noin 40–45 minuuttia. Anna vetäytyä 10 minuuttia ennen tarjoilua.

Broileria currykastikeessa

Annoksia: 100 kpl

Annoskoko: 200 g

0,100 l	rypsiöljyä
0,024 kg	currya
0,015 kg	jauhettua paprikaa
0,015 kg	kurkumaa
7,530 l	vettä
0,240 kg	IsoMitta Kanaliemi -aineksia
0,003 kg	jauhettua valkopippuria
10,700 kg	Atria Kypsä Kanan Fileesuikale
2,250 l	vettä
0,900 kg	maissitärkkelystä
1,800 l	Arla Ruoka 15 %, laktoositon
0,120 kg	tuoretta timjamia

Freesaa mausteet öljyssä, lisää vesi, liemiaines ja valkopippuri. Kuumenna kiehuvaaksi.

Lisää broilerisuikaleet kiehuvaan nesteeseen, kuumenna. Suurusta vesi maissitärkkelyksellä noin 4 minuuttia. Lisää kasvirasvasekoite, kuumenna. Lisää esille laitettaessa vielä hienonnettua timjamia.



Parhaimmat kasvisruoat maistuvat kaikille!

Kasvisvaihtoehdoilla hurmaat asiakkaasi. Pienellä panostuksella teet annoksia, jotka sopivat kaikille, ei vain kasvisruokavalioon.



Punajuuri-kvinoalasnagne

Annoksia: 100 kpl

Annoskoko: 270 g

0,863 kg	kvinoaa, suomalainen
12,000 l	vettä
4,160 kg	punajuurikuutioita
0,114 l	rypsiöljyä
0,052 kg	piparjuuriraastetta
0,020 kg	timjamia, tuore
4,800 l	Arla Laktoositon rasvaton maitojuoma
1,950 kg	IsoMitta Lasagnekastike -aineksia
12,000 l	vettä
0,005 kg	mustapippuria, rouhittu
1,250 kg	fetajuustoa, kuutioitu sokeria
5,200 kg	IsoMitta Lasagnelevyjä
1,250 kg	Arla Mozzarella-Edam raaste 23 %
0,010 kg	timjamia, tuore
0,380 kg	punajuurikuutioita

Mittaa kvinoa astiaan. Laske päälle kylmää vettä ja huuhtelee hyvin siivilän avulla. Jätä huuhdellut siemenet siivilään 20 minuutiksi, näin ne valuvat mahdollisimman kuiviksi. Sekoittele ja kääntelee siemeniä hieman valutuksen aikana. Kiehauta vesi ja lisää kvinoaa. Sekoita välillä ja keitä 8 minuuttia.

Kuullota nopeasti punajuuret, hienonnettu timjami ja piparjuuritahna rypsiöljyssä. Lisää kvinoaa joukkoon. Lisää joukkoon kastikeaineokset, pippuri, juusto ja neste. Sekoita ja kiehauta. Anna kypsyä 5 minuuttia.

Levitä voidellun GN 1/1 65 vuolan pohjalle kastiketta ja lasagnelevyjä vuorotellen. Yhteen vuokaan menee 5 levyä. Annostele viimeiseksi pinnalle kastiketta ja juustoraastetta. Paista lasagne yhdistelmäpaistolla 160 °C:ssa noin 25 minuuttia. Anna vetäytyä hetki.

Koristele hienonnetulla timjamilla ja punajuurikuutioilla.

Hamppari broileri-bataattipihvillä

Annoksia: 100 kpl

Annoskoko: 178 g

0,380 kg	hiivaa
3,800 l	vettä
0,380 l	rypsiöljyä
0,060 kg	suolaa
1,400 kg	Alku mustaherukka-mansikka -kaurapuuroainesta
4,200 kg	sämpyläjauhoa
0,285 kg	sokeria
0,140 l	vettä
0,020 kg	fariinisokeria
5,300 kg	Atria Kanabataattipihvi 53 g, pakaste

Täyte 1:

1,200 kg	valkokaalia
0,040 kg	omenaviinietikkaa
0,600 kg	punakaalia
0,600 l	chilikastiketta, makea
1,200 kg	porkkanaa
0,036 kg	Santa Maria Picling Spice Mix

Täyte 2:

1,800 kg	Chef René Täysmajoneesia 81 %
0,070 kg	seesaminsiemeniä
0,007 kg	mustapippuria, rouhittu
0,030 kg	sokeria

Valmista sämpylät:

Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Sekoita joukkoon öljy ja suola. Lisää hiutaleita ja sämpyläjauhoa vähitellen vaivaten. Anna taikinan kohota peitettyinä ainakin tunti. Kumoa taikina pöydälle ja alusta hetki. Jaa taikina 50 gramman paloiksi, pyörittele sämpylöiksi ja laita leivinpaperoidulle GN 1/1 pellille.

Peitä sämpylät liinalla ja anna kohota uunissa, paisto 40 °C:ssa noin 20 minuuttia. Kuumenna uuni 200 °C:een ja paista sämpylät kypsiksi. Sivele paiston välissä vesi-fariiniseoksella.

Valmista salaatti:

Sekoita mausteseos raastettujen vihannesten joukkoon, lisää sweet chili -kastike, etikka ja anna maustua pari tuntia.

Valmista kastike:

Paahda seesaminsiemenet. Sekoita kaikki ainekset sekaisin. Anna maustua.

Kokoa hampurilainen:

Halkaise sämpylä ja puolita pihvit. Lisää pohjalle marinoitu kaalisalaatti, seuraavaksi broileribataattipihvi. Lisää majoneesi ja sulje kannella.



Kaikilla mausteilla!

Lisukkeet – salaattit, erilaiset kastikkeet ja leivät – kruunaavat annoksen.



Pinkki coleslaw

Annoksia: 100 kpl

Annoskoko: 60 g

1,360 kg	valkokaalia
0,744 kg	punakaalia
0,680 kg	punasipulia
0,680 kg	omenakuutioita, pakaste
0,136 l	valkoviinietikkaa
0,032 kg	sokeria
0,680 kg	Chef René Täysmajoneesia 81 %

Halkaise kaalit ja poista kannat, lohko pienemmiksi. Halkaise sipulit ja poista kannat. Aja kaalit ja punasipulit vihannesleikurin viipaleterällä (1 mm) ohuiksi viipaleiksi. Lisää joukkoon omenakuutiot, etikka ja sokeri. Laita vakuumpussiin ja anna maustua kylmässä kahden tunnin ajan. Lisää majoneesi ja sekoita.

Basilika-kermaviilikastike

Annoksia: 100 kpl

Annoskoko: 35 g

3,900 kg	Arla kermaviili 10 %, laktoositon
0,017 kg	basilikkaa, kuivattu
0,027 kg	suolaa
0,040 kg	sokeria

Yhdistä kaikki ainekset. Sekoita tasaiseksi ja tarkista maku. Anna vetäytyä kylmässä pari tuntia ennen tarjoilua.

Luodaan yhdessä herkullinen arki!

IsoMitta

**ARLA
PRO.**

Atria Food Service
Hyvä ruoka – parempi mieli.