

# Reseptiikka avuksi lähiruoan käytössä

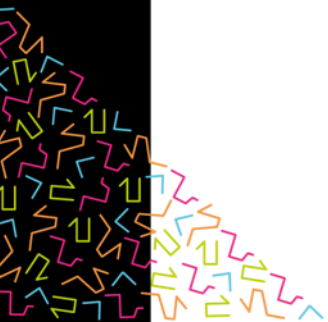
Leila Kakko, Taija Karhe



# Tämä on TAMK

---

Tampereen ammattikorkeakoulu on yksi Suomen suurimmista ja suosituimmista korkeakouluista.

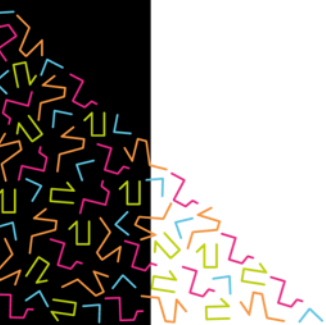




# Vetovoima ja imago

---

TAMK on haluttu opiskelupaikka ja työelämän arvostama kumppani.





# TAMK numeroina

---

- yhteensä noin 13 000 opiskelijaa
  - vuosittain 2000 uutta opiskelijaa
  - vuosittain 2000 valmistuvaa opiskelijaa
- koulutusta 7 koulutusosalalla
  - 17 AMK-tutkintonimikettä
  - 15 YAMK-tutkintonimikettä
  - yli 40 tutkinto-ohjelmaa

# Koulutusvastuu



- kulttuuriala
  - liiketalous
  - tekniikka
  - luonnonvara-ala
  - sosiaali- ja terveystieteet
  - matkailu- ja ravitsemistieteet
- 
- humanistinen ala



Opiskelijaksi

Täydennyskoulutus

Yrityksille

Tutkimus ja kehitys

Tietoa TAMKista

Tutkimus ja kehitys

# Projektit

Projektihakua sisältää TKI-projektien lisäksi opetuksen kehittämisprojektit ja kansainväliset liikkuvuushankkeet. Voit hakea projekteja sanahaualla tai suodattaa projektiluetteloa sivun vasemman reunan hakutoiminnon avulla.

## Elinvoimaa lähiruoasta - kumppanuudet lähiruoan hankinnoissa

Aikataulu:	1.1.2018 - 31.12.2018
Koordinoiva taho:	Tampereen ammattikorkeakoulu (TAMK)
Projektipäällikkö:	Leila Kakko leila.kakko[at]tamk.fi
Rahoituslähde:	AIKO-rahoitus

# Palveluliiketoiminta / TAMK Catering Studio



# Restonomi

- Koulutuksessa saadaan laaja-alaiset valmiudet toimia ravintola-alalla sekä ravitsemis- ja toimitilapalveluissa.
- Koulutuksesta valmistuneet restonomit ovat perehtyneet ravintolapalvelujen sekä ravitsemis- ja / tai toimitilapalvelujen toteuttamiseen, suunnitteluun, kehittämiseen, markkinointiin ja esimiestehtäviin.
- Heillä on valmiuksia toimia kielitaitoa vaativissa alan esimies-, neuvonta-, markkinointi-, tiedotus-, suunnittelu- ja koulutustehtävissä tai itsenäisinä yrittäjinä.

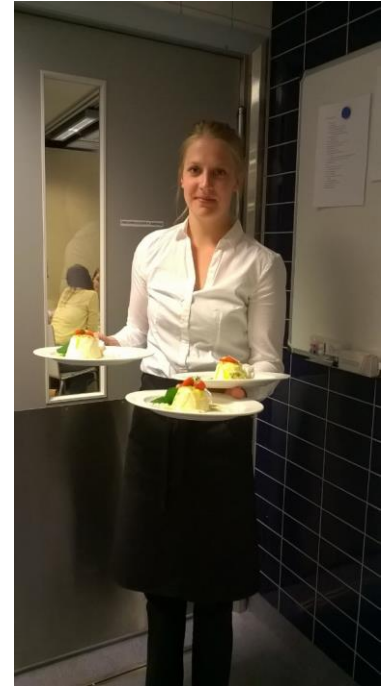


# Ammattikeittiö





# Hyvää ruokaa ja asiakaskokemuksia



# Yhteistyö yritysten kanssa, tapahtumien järjestäminen, tuotekehitys...



# Tuotekehitys Apetit/ kasvisruoat



# Tuotekehitys Atria/ nopean konseptoinnin paja



# TAMK Elinvoimaa lähiruoasta-hankkeessa

## 30-40 ruokaohjetta ammattikeittiö käyttöön

- pohjana Parasta Pöytään Pirkanmaalta-hankkeen aikana luotu reseptiikka
- luodaan jo kehitetyn em. reseptiikan pohjalta ammattikeittiölle sopivia vakioituja ruokaohjeita
- luodaan uutta reseptiikkaa ammattikeittiöille



# Mitä teemme käytännössä?

- Innovointi
- Testaus keittiöllä pienissä erissä
- Vakiointi ja reseptiikan kirjoitus
- Testaus isolle ruokailijamäärälle/ Ahlman



## P Nimi

## Käyttöpaino Ostopaino Työohje

Porkkanasuikale julienne, pakaste, Apetit	KG	0,400	0,400	Kuumenna öljy laakeassa kattilassa. Lisää kasvissuikaleet, herkkusienet ja sokeriherneet ja kuullota hetki. Hienonna valkosipuli ja chili, huuhtelee säilötyt kidney-pavut ja lisää ne pataan, kuullota vielä hetki.	
Paprikasuikalke, pun, Apetit	KG	0,400	0,400		
Herkkusieniviipale, Apetit	KG	0,250	0,250		
Purjoviipale pakaste, Apetit	KG	0,400	0,400		
Sokeriherne	KG	0,500	0,500		
Chilipippuri	KG	0,100	0,100		
Kidneypapu, säilyke	KG	0,500	0,500		
Valkosipuli, tuore	KG	0,020	0,020		
Makea chilikastike	KG	0,300	0,300		Kuumenna vesi, kookosmaito, fondi ja chilikastike. Lisää kuuma liemi kasvisten sekaan. Kiehauta nopeasti ja lisää limemehu. Tarkista maku.
Kookosmaito	KG	1,800	1,800		
Mehu lime	KG	0,200	0,200		
Fondi kasvis	L	0,250	0,250		
VESI	L	2,000	2,000		
Nuudeli	KG	0,550	0,550	Keitä nuudeli erikseen, valuta ja jäähdytä.	
VESI	L	1,500	2,000		
Korianteri, tuore	KG	0,100	0,100	Annostele nuudeleita kulhoon ja kaada kuumaa keittoa päälle. Viimeistelee hienonnetulla korianterilla.	

Raakapaino yht.: 9,270 KG

Saanto yht.: 8,750 KG

# Tuotekehitys 1 kevät 2018

- Perusreseptiikkakokeilut noin 4:lle hengelle
- Reseptit suurennettu noin 25:lle/ GN 1/1 65mm → testaus syksyllä/ TAMK
- Reseptiikan testaus opiskelijaruokailussa syksyllä/ Ahlman



# Parasta pöytään reseptien pohjalta

- Kasviskiusaus härkäpavuilla
- Paahdettu rosolli
- Talkkunajälkiruoka Hämmästyshuttu
- Raparperipiirakka
- Ruispuolukkavaahto
- Teeleivät
- Paahdettu rosolli



# Tuotekehitys 2 syksy 2018

- Tuotekehitys 1 jatkuu ja tällä hetkellä on tuotettu jo noin 30-40 reseptiä
- Tuotekehitysjakso 2 syksyille 2018 → vastaava toteutus kuin tuotekehitys 1 TAMKin osalta