

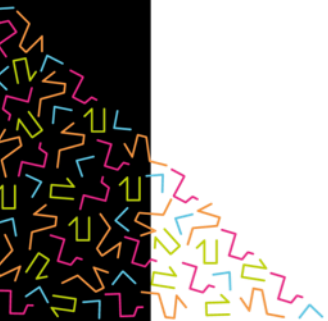
Reseptiikka avuksi lähiruoan käytössä

Leila Kakko, Taija Karhe



Tämä on TAMK

Tampereen ammattikorkeakoulu on yksi Suomen suurimmista ja suosituimmista korkeakouluista.





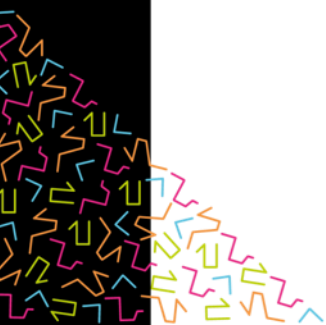
Vahvuudet

TAMKin erityisiä osaamisalueita ovat tekniikka, hyvinvointipalvelut, liiketalous ja kulttuuri.



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 koulutusalueella
 - 17 AMK-tutkintonimikettä
 - 15 YAMK-tutkintonimikettä
 - yli 40 tutkinto-ohjelmaa

Koulutusvastuu



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

Palveluliiketoiminta / TAMK Catering Studio



Restonomi

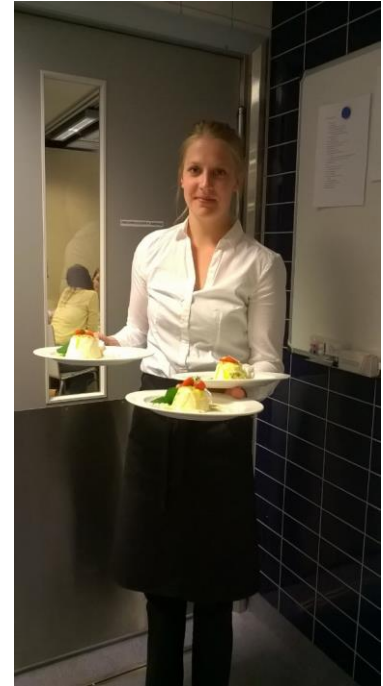
- Koulutuksessa saadaan laaja-alaiset valmiudet toimia ravintola-alalla sekä ravitsemis- ja toimitilapalveluissa.
- Koulutuksesta valmistuneet restonomit ovat perehtyneet ravintolapalvelujen sekä ravitsemis- ja / tai toimitilapalvelujen toteuttamiseen, suunnitteluun, kehittämiseen, markkinointiin ja 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



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	
Kookosmaito	KG	1,800	1,800	
Mehu lime	KG	0,200	0,200	Kuumenna vesi, kookosmaito, fondi ja chilikastike. Lisää kuuma liemi kasvisten sekaan. Kiehauta nopeasti ja lisää limemehu. Tarkista maku.
Fondi kasvis	L	0,250	0,250	
VESI	L	2,000	2,000	Keitä nuudeli erikseen, valuta ja jäähdytä.
Nuudeli	KG	0,550	0,550	
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 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