

# Ruokamitat

t| = teelusikka

**rk| = ruokalusikka**

**g =** gramma

kg = kilogramma

pkt= paketti

```
prk= purkki
```

$\tau_k = \tau_{0k}k_i$

$$r_s = r_{asia}$$

$p_s/p_{ss} = p_{ussi}$

**d| = desilitra**

l = litra





# Tarkista, löytyykö näitä välineitä sinun keittöstäsi?

Ota luova ote! Kaikelle  
ei tarvita omaa astiaa.  
Keiton voi syödä  
mukista ja taikinan  
sekoittaminen  
onnistuu kattilassa tai  
uunivuossa.

## Mitä keittiössä tarvitaan?

- > Veitsiä: ainakin juuresveitsi ja isompi, esimerkiksi kokinveitsi
- > Kuorimaveitsi
- > Purkinavaaja
- > Paistinlasta ja kauhoja
- > Muovisia leikkuulautoja vähintään 2 kpl. Varaa lihan leikkaamiseen oma leikkuulauta! Myös sipuli voi tarvita oman leikkuulaudan.
- > Raastinrauta
- > Mitta-astioita (1 dl ja 1 l)
- > Pallovatkain tai kierrevatkain
- > Lävikkö / siivilä
- > Sakset
- > Kattiloita, esimerkiksi 3 l teräskattila ja pieni kasari
- > Paistinpannu
- > Uunivuoka
- > Pari erikokoista kulhoa
- > Patalappuja
- > Astiapyyhke
- > Tiskiharja ja tiskiaine
- > Pöytäpyyhke
- > Sähkövatkain ja/tai sauvasekoitin
- > Haarukoita, veitsiä, lusikoita
- > Laseja ja/tai mukeja
- > Lautasia
- > Säilytysrasioita
- > Keittiövaaka