TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Savunyhtölohi pastasalaatti (M,L) (30 henk)

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,500	kg			Kierrepasta	0,500		
1,400	kg			Vesi	1,400		
0,300	kg			Nyhtökirjolohi (savu, hiutale)	0,300		
0,200	kg			Paprikakuutio (punainen)	0,200		
0,080	kg			Punasipulikuutio	0,080		
0,020	kg			Tilliä (tuore)	0,020		
0,150	kg			Suolakurkkukuutio	0,150		
0,150	kg			Majoneesi	0,150		
0,015	kg			Dijon-sinappi	0,015		
0,005	kg			Suolaa	0,005		
0,002	kg			Pippuria	0,002		
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	2,650	kg / l		
Kypsennyshävikki	0 %	%		
Valmista	2,650	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,090	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	29	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Keitä pasta ohjeen mukaan suolavedessä.
2. Sekoita sillä aikaa muut raaka-aineet pakissa.
3. Lisää jäähtynyt pasta ja sekoita hyvin. Maista suola.
4. Anna maustua vähintään 3-4 tuntia jääkaapissa ennen tarjoilua.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Savunyhtölohi perunasalaatti (M,L,G) (30 henk)

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
1,200	kg			Peruna (kiinteä)	1,200		
	kg			Vesi			
0,720	kg			Nyhtökirjolohi (savu, hiutale)	0,720		
0,480	kg			Paprikakuutio (punainen)	0,480		
0,192	kg			Punasipulikuutio	0,192		
0,048	kg			Tilliä (tuore)	0,048		
0,360	kg			Suolakurkkukuutio	0,360		
0,360	kg			Majoneesi	0,360		
0,036	kg			Dijon-sinappi	0,036		
0,012	kg			Suolaa	0,012		
0,005	kg			Pippuria	0,005		
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	3,000	kg / l		
Kypsennyshävikki	0 %	%		
Valmista	3,000	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,100	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	30	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Keitä peruna kypsäksi ja anna jäähtyä huoneenlämpöön.
2. Tarvittaessa kuori ja pilko peruna.
3. Sekoita muut raaka-aineet pakissa.
4. Lisää perunat ja sekoita hyvin. Maista suola.
5. Anna maustua vähintään 3-4 tuntia jääkaapissa ennen tarjoilua.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Nyhtölohilasagnette (L) (30 henk)

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,900	kg			Lasagne piccolo	0,900		
1,200	l			Vesi	1,200		
2,400	kg			Nyhtökirjolohi (naturel, pala)	2,400		
0,300	kg			Sipulikuutio	0,300		
0,060	kg			Valkosipulimurska	0,060		
2,400	kg			Yrttinen tomaattimurska	2,400		
0,036	l			Tilli (kuiva)	0,036		
0,600	kg			Kasvissiukale (pakaste)	0,600		
0,018	kg			Mustapippuri	0,018		
0,018	kg			Suola	0,018		
0,045	kg			Kalaliemijauhe	0,045		
1,200	l			Kerma	1,200		
0,600	kg			Juustoraaste	0,600		
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	9,777	kg / l		
Kypsennyshävikki	10 %	%		
Valmista	8,799	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,300	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	29	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Mittaa kaikki raaka-aineet vuokaan paitsi pasta. Sekoita.
2. Lisää vuokaan pasta ja sekoita uudelleen.
3. Mittaa massa voideltuun vuokaan. (5kg iso vuoka, 2,5kg pieni)
4. Paista lasagnettea uunissa 225 °C 50-60 minuuttia. (Kiertoilma 200°C)

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Nyhtölohichili (M,L,G) (30 henk)

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,720	kg			Nyhtökirjolohi (naturel, pala)	0,720		
0,450	kg			Sipulikuutio	0,450		
0,020	kg			Hiennonnettu valkosipuli	0,020		
0,720	l			Paprikakuutio (punainen)	0,720		
0,100	l			Rypsiöljy	0,100		
1,400	kg			Chilitomaattimurska	1,400		
0,850	kg			Kypsä kidneypapu	0,850		
0,360	l			Vesi	0,360		
0,010	l			Suola	0,010		
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	4,630	kg / l		
Kypsennyshävikki	2 %	%		
Valmista	4,537	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	30	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Kaada rypsiöljy kuumalle pannulle (tai pataan) ja lisää joukkoon hienonnettu sipuli ja valkosipulinkynnet sekä kuutioitu paprika. Anna niiden pehmetä pari minuuttia.
3. Kaada joukkoon tomaattimurska, valutetut pavut, nyhtölohi ja vesi.
4. Anna hautua noin 10 minuuttia. Tarkista maku ja lisää suolaa tarvittaessa.
5. Tarjoa chili con carne riisin tai pastan kanssa. Se sopii myös tortillojen tai tacojen täytteeksi.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Mausteinen nyhtölohiohrattovuoka (M,L) (30 henk)

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
1,680	kg			Nyhtökirjolohi (naturel, pala)	1,680		
0,059	kg			Fajita-mausteseos	0,059		
1,260	kg			Rikottu ohrasuurimo (elovena)	1,260		
1,596	kg			Esikypsennetty mustapapu	1,596		
1,260	kg			Pomorodo pakastekasvikset	1,260		
0,030	kg			Kalaliemijauhe	0,030		
3,360	kg			Vettä	3,360		
				Mausteet %:			0,00
				Verotollinen hinta yhteensä			**0,00**

Raaka-aineita	9,245	kg / l			
Kypsennyshävikki	10 %	%			
Valmista	8,321	kg / l / kpl			
Annoskoko	0,300	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00	
Annoksia	28	kpl	Hinta / annos	0,00	

Valmistus:

1. Valuta pavuista neste.
2. Sekoita kaikki raaka-aineet keskenään kulhossa.
3. Voitele vuoka ja mittaa ainekset vuokaan. (5kg iso vuoka, 2,5kg pieni)
4. Paista normipaistolla 1h 200 asteessa. Kiertoilmauunissa 1h 180 asteessa.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Lohikiusaus (L,G) (30 henk)

Laatija: **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
5,800	kg			Kypsä perunasuikale	5,800		
1,600	kg			Nyhtökirjolohi (naturel, pala)	1,600		
2,200	kg			Ruokakerma 15% laktoositon	2,200		
0,500	kg			Hienonnettu sipuli	0,500		
0,050	kg			Kalaliemijauhe	0,050		
0,006	kg			Mustapippuri	0,006		
0,022	kg			Jodioitu suola	0,022		
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	10,178	kg / l
Kypsennyshävikki	5 %	%
Valmista	9,669	kg / l / kpl
Annoskoko	0,300	kg / l / kpl
Annoksia	32	kpl

Hinta / kg, l, kpl	0,00
Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Mittaa pataan/astiaan muut raaka-aineet paitsi peruna. (huom. myös nyhtökirjolohi nesteineen!)
2. Sekoita joukkoon perunat tarvittaessa välillä sekoittaen.
3. Mittaa massa voideltuun vuokaan. (5kg iso vuoka, 2,5kg pieni)

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Lähikala cheviche

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,500	kg	39,00		Kalafilee (siika, ahven kuha)	0,500	39,00	19,50
0,012	kg	7,99	15	Chili (asteikko 5)	0,010	9,40	0,09
0,094	kg	1,78	15	Punasipuli	0,080	2,09	0,17
0,120	l	7,00		limemehua	0,120	7,00	0,84
0,005	l	1,49		suolaa	0,005	1,49	0,01
0,005	l	1,25		sokeria	0,005	1,25	0,01
0,001	kg	63,00		Tilli (tuore) (1 rkl)	0,001	63,00	0,06
0,015	l	4,30		rypsiöljyä	0,015	4,30	0,06
				Perunarieska tarjoiluun			
				Mausteet %:			0,00
						Verotollinen hinta yhteensä	**20,74**

Raaka-aineita	0,715	kg / l		
Kypsennyshävikki	0 %	%		
Valmista	0,715	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,030	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	29,01
Annoksia	24	kpl	Hinta / annos	0,87

Valmistus:

1. Paloittele nahaton ja ruodoton kalafilee pieniksi kuutioiksi.
2. Kuori ja paloittele punasipuli. Hienonna chili.
3. Mittaa limemehu kulhoon. Lisää joukkoon punasipuli, chili, suola, sokeri ja tilli
4. Sekoita marinadi kalapaloihin. Laita kalapalat maustumaan jääkaappiin 1/2–1 tunniksi. Sekoittele välillä.
5. Tarkista cevichen suola, lisää tarvittaessa. Valuta joukkoon oliiviöljy. Tarjoile ceviche paahdettujen tortillalettujen tai perunarieskan päällä kanssa. Kokeile cevicheä myös uusien perunoiden kaverina.

Huomioon otettavat tekijät:

Luonnonkalat tulee pakastaa ennen raakakypsytystä loisriskin vuoksi. Kalan tulee olla pakastuslämpötilassa (-18 C) vähintään yhden vuorokauden ajan. Kasvatettua kalaa, esimerkiksi kasvatettua siikaa, puolestaan ei tarvitse pakastaa ennen raakakypsytystä.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Täytetty lähikalapatonki (nyhtölohi

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,070				Nyhtökirjolohi (savu, hiutale)	0,070		
0,040				Tuorejuusto	0,040		
0,150				Patonki (20cm)	0,150		
0,019			20	Jääsalaatti	0,015		
0,050				Tomaatti	0,050		
0,012			15	Punasipuli	0,010		
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	0,325	kg / l		
Kypsennyshävikki	0 %	%		
Valmista	0,325	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,350	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	1	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Kaada nyhtölohi nesteineen astiaan ja sekoita.
2. Sekoita kala tuorejuusto kanssa. Maista suola.
3. Huuhdo salaatti ja revi kokonaisisiksi "lehdiksi".
4. Huuhdo tomaatti ja leikkaa sipulin kanssa ohuiksi viipaleiksi. Irroittele sipulin kerrokset toisistaan.
5. Leikkaa patonki kahdeksi puolikkaaksi ja asettele täyteet salaatti, kalatäyte, tomaatti ja sipuli kerroksiin.
6. Leikkaa tilanteeseen sopiviksi paloiksi.

Huomioon otettavat tekijät:

Luonnonkalat tulee pakastaa ennen raakakypsytystä loisriskin vuoksi. Kalan tulee olla pakastuslämpötilassa (-18 C) vähintään yhden vuorokauden ajan. Kasvatettua kalaa, esimerkiksi kasvatettua siikaa, puolestaan ei tarvitse pakastaa ennen raakakypsytystä.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Täytetty lohipatonki (nyhtölohi

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,070				Nyhtökirjolohi (savu, hiutale)	0,070		
0,040				Tuorejuusto	0,040		
0,150				Patonki (20cm)	0,150		
0,019			20	Jääsalaatti	0,015		
0,050				Tomaatti	0,050		
0,012			15	Punasipuli	0,010		
				Mausteet %:			0,00
						Verotollinen hinta yhteensä	**0,00**

Raaka-aineita	0,325	kg / l		
Kypsennyshävikki	0 %	%		
Valmista	0,325	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,350	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	1	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Kaada nyhtölohi nesteineen astiaan ja sekoita.
2. Sekoita kala tuorejuusto kanssa. Maista suola.
3. Huuhdo salaatti ja revi kokonaisisiksi "lehdiksi".
4. Huuhdo tomaatti ja leikkaa sipulin kanssa ohuiksi viipaleiksi. Irroittele sipulin kerrokset toisistaan.
5. Leikkaa patonki kahdeksi puolikkaaksi ja asettele täyteet salaatti, kalatäyte, tomaatti ja sipuli kerroksiin.
6. Leikkaa tilanteeseen sopiviksi paloiksi.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Liemi (Parempi lähikalakeitto)

Laatija: Ade Risti **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,300	kg			Peruna	0,300		
0,075	kg			Sipuli	0,075		
0,050	kg			Purjo	0,050		
0,015	l			Voi	0,015		
0,100	l			Valkoviini	0,100		
0,500	l			Kalaliemi	0,500		
0,005	l			Sitruunaruoho	0,005		
0,100	l			Kuohukerma	0,100		
0,075	kg			Kylmäsavuhauki	0,075		
				Koristeluun			
				Tilliä			
				Sormisuolaa			
				Mausteet %:			0,00
					Verotollinen hinta yhteensä		**0,00**

Raaka-aineita	1,220	kg / l		
Kypsennyshävikki	10 %	%		
Valmista	1,098	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	0,00
Annoksia	7	kpl	Hinta / annos	0,00

Valmistus:

1. Kuori ja paloittele perunat. Hienonna sipuli ja purjo. Kuumenna voi kattilassa ja kuullota sipulia ja purjoa 5 minuuttia. Lisää perunat.
2. Lisää viini ja kiehauta. Lisää liemi. Puolita ja halkaise sitruunaruohot kattilaan.
3. Lisää pippuri ja suola. Keitä 10 minuuttia.
4. Lisää kerma ahvenen valmistuksen yhteydessä joukkoon.
5.Kun keitto kiehahtaa lisää joukkoon kylmäsavustettu hauki ja keitä kunnes perunat on kypsiä. Tarkista suola
6. Jaa keitto yhtä moneen astiaan kuin fileitä ja nosta ahvenet päälle. Ripottele hieman (sormi)suolaa kalan päälle.
7. Viimeistele annokset tuoreella tillillä ja tilliöljyllä

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Tilliöljy

Laatija: Ade Risti **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,025	g	1,10		Tilli (tuore)	0,025	1,10	0,03
0,200	l	4,25		Rypsiöljy	0,200	4,25	0,85
				Mausteet %:			0,00
						Verotollinen hinta yhteensä	**0,88**

Raaka-aineita	0,225	kg / l		
Kypsennyshävikki		%		
Valmista	0,225	kg / l / kpl		
Annoskoko		kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	3,90
Annoksia	######	kpl	Hinta / annos	######

Valmistus:

Kiehauta kattilallinen vettä ja keitä tillinippua yhden minuutin ajan. Upota tilli jääkylmään veteen, jonka jälkeen purista tillit kuivaksi talouspaperin sisällä. Laita tilli tehosekoittimeen. Lisää öljy ja soseuta, kunnes öljy lämpenee hieman ja tillin lehtivihreä sekoittuu siihen. Halutessasi valuta öljy vielä harson läpi.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Ahven confit

Laatija: Ade Risti **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
######	kg			Nahaton ahvenfilee	0,250		######
######	l			Auringonkukkaöljy	0,175		######
######	l			Oliiviöljy	0,050		######
######	kg			Suolaa	0,002		######
				Suolaliemi			
0,500	l			Vettä	0,500		
0,050	kg			Merisuolaa	0,050		
				Mausteet %:			######
					Verotollinen hinta yhteensä		######

Raaka-aineita	0,477	kg / l		
Kypsennyshävikki		%		
Valmista	0,477	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,150	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	######
Annoksia	3	kpl	Hinta / annos	######

Valmistus:

Tee ensin suolaliemi kalalle. Mittaa vesi ja suola kattilaan. Kuumenna, kunnes suola on liuennut. Jäähdytä jääkaappikylmäksi.

Laita ahvenfileet tiiviisti vuokaan. Kaada jäähtynyt suolaliemi päälle 15 minuutiksi. Kaada liemi pois, huuhtele kalat kylmällä vedellä ja kuivaa pinta. Kuumenna kasarissa öljy 55 asteeseen. Upota öljyyn noin 15 minuutiksi. (Öljyä pitää mahdollisesti uudelleen kuumentaa 55 asteeseen, jos öljyn lämpötila laskee liikaa) Sisälämpötilan pitää nousta 47 asteeseen.

Hiillosta ahvenen pintaa kaasupolttimella.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaloader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Jauhettu maivasäilyke chili-valkosipuli-tomaatti

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,600	kg	8,00		Perattu maiva	0,600	8,00	4,80
0,050	dl	5,45		Rypsiöljy	0,050	5,45	0,27
0,050	kg	2,63		Tomaattimurska	0,050	2,63	0,13
0,015	kg	22,90		Valkosipuli	0,015	22,90	0,34
0,0118	kg	7,99	15	Silputtu chili (keskivahva)	0,01	9,4	0,09
0,010	kg	1,49		Hieno merisuola	0,010	1,49	0,01
				Mausteet %:			0,00
						Verollinen hinta yhteensä	**5,66**
						Veroton hinta yhteensä	**4,96**

Raaka-aineita	0,735	kg / l		
Kypsennyshävikki	0 %	%		
Valmista	0,735	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,400	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	7,70
Annoksia	2	kpl	Hinta / annos	3,08

Valmistus:

Pulsaa perattuja maivoja 3-5 kertaa monitoimikoneen leikkurilla. Kuori ja pilko valkosipuli. Poista chilistä siemenet ja pilko myös pieneksi. Lisää kalan joukkoon muiden aineksien kanssa. Sekoita tasaiseksi. Aseta kypsennysastioihin. Llisää painekattilaan (Artame Luna Hotel) riittävästi vettä ja aseta kiehumaan. Lisää kalapurkit veteen ja keitä 2h Artame Luna Hotelin 2 paineasetuksella (116 astetta). Siirrä kattila pois liedeltä ja anna jäähtyä. Poista paine. Avaa kattila kunnes punainen painevaroitin on tippunut alas. Anna kalapurkkien jäähtyä huoneenlämpöön ja aseta sitten jääkaappiin.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Jauhettu maivasäilyke pizzakala jäljite

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,500	kg	8,00		Perattu maiva	0,500	8,00	4,00
0,060	dl	5,45		Rypsiöljy	0,060	5,45	0,33
0,001	kg	33,75		Valkosipulijauhe	0,0005	33,75	0,02
0,001	kg	41,25		Kurkuma	0,0005	41,25	0,02
0,001	kg	1,49		Paprikajauhe	0,0005	1,49	0,00
0,010	kg	1,49		Hieno merisuola	0,010	1,49	0,01
				Mausteet %:			0,00
						Verollinen hinta yhteensä	**4,38**

Raaka-aineita	0,562	kg / l		
Kypsennyshävikki	0 %	%		
Valmista	0,562	kg / l / kpl		
Annoskoko	0,270	kg / l / kpl	Hinta / kg, l, kpl	7,80
Annoksia	2	kpl	Hinta / annos	2,11

Valmistus:

Pulsaa perattuja maivoja 3-5 kertaa monitoimikoneen leikkurilla. Lisää joukkoon mausteet ja öljy. Sekoita tasaiseksi. Aseta kypsennysastioihin. Lisää painekattilaan (Artame Luna Hotel) riittävästi vettä ja aseta kiehumaan. Lisää kalapurkit veteen ja keitä 2h Artame Luna Hotelin 2 paineasetuksella (116 astetta). Siirrä kattila pois liedeltä ja anna jäähtyä. Poista paine. Avaa kattila kunnes punainen painevaroitin on tippunut alas. Anna kalapurkkien jäähtyä huoneenlämpöön ja aseta sitten jääkaappiin.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama

TAMK/AL
Alakortit/Alakortti-mallipohja

Alakortti / **TUOTE:** Jauhettu maivasäilyke tomaatti-valkosipuli

Laatija: Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

OP	YKS.	OH	PH%	RAAKA-AINEET	KP	KH	YHT. €
0,500	kg	8,00		Perattu maiva	0,500	8,00	4,00
0,050	dl	5,45		Rypsiöljy	0,050	5,45	0,27
0,300	kg	2,63		Tomaattimurska	0,300	2,63	0,79
0,015	kg	22,90		Valkosipuli	0,015	22,90	0,34
0,010	kg	1,49		Hieno merisuola	0,010	1,49	0,01
				Mausteet %:			0,00
						Veroton hinta yhteensä	**5,42**

Raaka-aineita	0,875	kg / l
Kypsennyshävikki	0 %	%
Valmista	0,875	kg / l / kpl
Annoskoko	0,435	kg / l / kpl
Annoksia	2	kpl

Hinta / kg, l, kpl	6,19
Hinta / annos	2,69

Valmistus:

Pulsaa perattuja maivoja 3-5 kertaa monitoimikoneen leikkurilla. Kuori ja pilko valkosipuli. Lisää kalan joukkoon muiden aineksien kanssa. Sekoita tasaiseksi. Aseta kypsennysastioihin. Llisää painekattilaan (Artame Luna Hotel) riittävästi vettä ja aseta kiehumaan. Lisää kalapurkit veteen ja keitä 2h Artame Luna Hotelin 2 paineasetuksella (116 astetta). Siirrä kattila pois liedeltä ja anna jäähtyä. Poista paine. Avaa kattila kunnes punainen painevaroitin on tippunut alas. Anna kalapurkkien jäähtyä huoneenlämpöön ja aseta sitten jääkaappiin.

MAA- JA KOTITALOUSNAISET OULU
ahven.net KALATALOUDEN KESKUSLIITTO
ProAgria Pohjois-Suomi
LEADER Oulun Seutu
KALALEADER Perämeren rannikon Kalaleader
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
Euroopan unionin osarahoittama