



MAKUJA SATAKUNNASTA

Neljä suussa-
sulavaa
menua

TASTE
Satakunta

Menut
satakuntalaisilla
raaka-aineilla

Johdanto

Satakuntalainen ruokamatkailu on paljon muutakin kuin perinteinen pitopöytä. Se on matka paikallisiin makuihin, joissa kohtaavat meren ja metsien sekä maakunnan viljelysmaiden antimet. Satakunnassa korostuvat erityisesti kalat monissa muodoissaan, tyrnin ja metsien marjojen raikkaat maut sekä vihannekset ja juurekset. Myös maakunnan pienet ja suuret lihantuottajat tuovat oman lisänsä satakuntalaiseen ruokakulttuuriin.

Taste Satakunta vie sinut lähelle näitä makuja, tarjoten ruokareittejä, tapahtumia ja ennen kaikkea herkullisia reseptejä, jotka ovat saaneet inspiraationsa Satakunnan luonnosta ja perinteistä. Vuosina 2023 ja 2024 toteutettiin Gurmeeta-ruokamatkailun kehittämishankkeessa yhdessä Satakunnan Keittiömestarit yhdistyksen kanssa kolme herkullista menukokonaisuutta, jotka juhlistavat paikallisia raaka-aineita ja osaamista. Lisäksi luotiin Taste Satakunta goes Street Food -menu, joka tuo satakuntalaisen makumaailman esimerkiksi festareille ja gastropubeihin.

Tämä kirja on suunniteltu inspiroimaan keittiömestareita ja kokkeja ympäri Satakuntaa ja kauempaakin. Toivomme, että sen reseptit ja tarinat johdattavat sinut ja asiakkaasi unohtumattomalle makumatkalle Satakunnan sydämeen.

Kiitos hyvästä yhteistyöstä Satakunnan Keittiömestarit ry:lle sekä erityisesti Ben Schreyille reseptien muokkaamisesta esivalmistetta ja lopputuotekorteille sekä esivalmistevalokuvista. Kiitos myös PieniSuuri Idean Annalle reseptikirjan suunnittelusta ja taitosta sekä valmiiden ruoka-annosten kuvaajalle Samuli Ahtiaiselle ja sisustussuunnittelija Jenni Wikmanille.

Porissa syksyllä 2024

Terja Wahlberg
projektipäällikkö

SISÄLLYS

- 4 | **Kesämenu 2023**
[ALKURUOKANA | s. 6](#)
Hiillostettua siikaa ja sokerisuolattua siikatartaria
kuohuvaa tomaattigranittaa, hiillostettuja tomaatteja
ja sellerisipsejä
[PÄÄRUOKANA | s. 14](#)
Ylikypsää härkää
hyrskypottuja ja oluessa haudutettuja shalottisipuleita
[JÄLKIRUOKANA | s. 18](#)
Mesiangervojäätelöä ja mansikkakeittoa
mantelikakkua
- 22 | **Syksymenu 2023**
[ALKURUOKANA | s. 24](#)
Kuhaballotinea ja taimenpastramia
marinoituja sieniä ja piparjuurikreemiä
[PÄÄRUOKANA | s. 30](#)
Karamellisoitua porsaankylkeä ja savustettua porsaansisäfileetä
ohralla ja kurpitsalla täytetty savoijinkaalikäärle,
hunajavoissa glaseerattua omenaa
[VÄLIRUOKANA | s. 36](#)
Satakuntalaista piimäjuustoa
puolukkasiirappia ja siemennäkkileipää
[JÄLKIRUOKANA | s. 42](#)
Tyrnisorbettia ja tyrnibavaroiseleivos
tuilekeksi
- 48 | **Kesämenu 2024**
[ALKURUOKANA | s. 50](#)
Karitsan tartaria
naattiporkkanaa, raparperihilloketta, piparjuuri-
majoneesia ja mikroyrttisalaattia
[VÄLIRUOKANA | s. 58](#)
Satakuntalaisista tomaateista valmistettu gazpacho
[PÄÄRUOKANA | s. 62](#)
Voissa paistettua kuhaa
kerman muhennettuja sieniä, varhaisperunoita ja
pikkelöityjä kauden kasviksia
[JÄLKIRUOKANA | s. 68](#)
Ruusunmarja-jogurttijäätelöä
marinoituja mansikoita, marenkia ja suola-hunajakinuskia
- 74 | **Street Food -menu 2024**
[>> 3 PERUSTUOTETTA | s. 76](#)
Flatbread, French dip sandwich & Loaded potatoes
[>> 4 TÄYTETTÄ | s. 82](#)
Kylmäsavulohi, Mozzarella, Kana & Maustettu
ylíkypsä possunniska
[>> MAKEAT HERKUT | s. 88](#)
Kaurajäätelöä, Uuniomenaa, omenavanukasta,
suolakinuskia & uuniomenamoussea

ALKURUOKA

**Hiillostettua siikaa ja
sokerisuolattua siikatartaria
kuohuvaa tomaattigranitaa,
hiillostettuja tomaatteja
ja sellerisipsejä**

JÄLKIRUOKA

**Mesiangervojäätelöä
ja mansikkakeittoa,
mantelikakkua**

**Menu ja
reseptit
satakuntalaisilla
lähiraaka-
aineilla**

PÄÄRUOKA

**Ylikypsää härkää
hyrskypottuja ja
oluessa haudutettuja
shalottisipuleita**

2023

Kesä MENU

ALKURUOKANA | s. 6

Hiillostettua siikaa ja sokerisuolattua siikatartaria

kuohuvaa tomaattigranitaa, hiillostettuja tomaatteja
ja sellerisipsejä

PÄÄRUOKANA | s. 14

Ylikypsää härkää

hyrskypottuja ja oluessa haudutettuja
shalottisipuleita

JÄLKIRUOKANA | s. 18

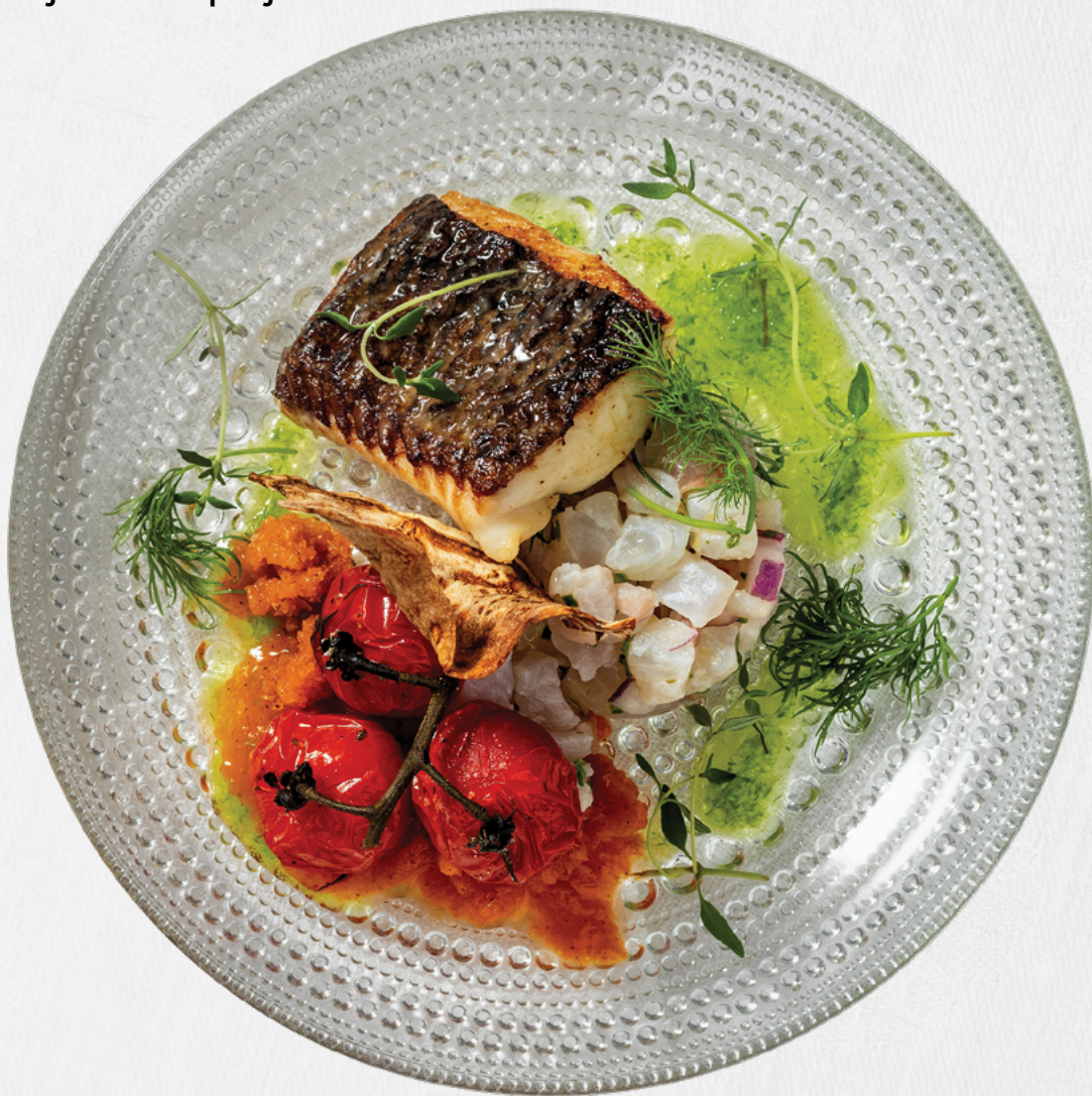
Mesiangervojäätelöä ja mansikkakeittoa mantelikakkua

Jokaisessa esivalmistekortissa on ilmoitettu arvio valmiista komponentista ja kun sen jakaa lopputuotekortissa ilmoitetun annoskoon kanssa, saadaan annosmäärä, joka kyseisestä esivalmisteesta saadaan.

ALKURUOKA | s. 5

Hiillostettua siikaa ja sokerisuolattua siikatartaria

kuohuvaa tomaattigranitaa, hiillostettuja tomaatteja
ja sellerisipsejä



HUOM!

Menut taipuvat
moneen!

Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!

TUOTE

Graavisiikatartar

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,000	kg	Suomustamattomia siikafileitä
0,100	kg	Karkeaa merisuolaa
0,015	kg	Hienoa sokeria
0,100	kg	Punasipulia hinonnettuna
0,020	kg	Ruohosipulia hienonnettuna
0,015	kg	Raastettua sitruunakuorta
0,015	l	Sitruunanmehua
0,020	kg	Hunajaa
0,015	kg	Dijon -sinappia
0,001	kg	Rouhittua mustapippuria
1,301	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
23	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Sokeri-suolaa siika ja anna suolaantua min. 3–4 tuntia.
- 2 Leikkaa siian nahka pois ja poista ruodotaloittele leikkuulaudalla fileet pieneksi n. 5 mm kuutioksi.
- 3 Sekoita kaikki aineet keskenään ja tarkista maku.
- 4 Muodosta joko muotilla tai käsin massasta haluamasi kokoiset tartarpihvit.

Tuote on
**maidoton &
gluteeniton**

TUOTE

Hiillostettu siika

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,000		Siikafileetä
0,050		Suolaa
1,050	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
24	%	Arvioitu hävikki
0,800	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Suomusta fileet (1 file/2-3 annosta).
- 2 Leikkaa fileet annospaloiksi ja tee nahkapuolelle veitsellä kevyet viillot.
- 3 Kuumenna valurautapannu hyvin kuumaksi ja ripottele pannulle suolaa.
- 4 Aseta fileepalat suolan päälle nahkapuoli alaspäin.
- 5 Hiillosta hetki ja käännä fileet.
- 6 Paista vielä hetki, jotta fileet kypsyvät (Kala saa jäädä sisältä meheväksi).



TUOTE

Hiillostetut tomaatit

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,500	kg	Satakuntalaisia terttutomaatteja
0,025	kg	Oliiviöljyä
0,010	kg	Valkosipulia
0,005	kg	Tuoretta timjamia tai rosmariinia
0,005	kg	Sormisavusuolaa
0,001	kg	Rouhittua mustapippuria
0,546	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
8	%	Arvioitu hävikki
0,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Laita tomaatit uunipellille ja kaada öljy päälle.
- 2 Halutessasi lisää valkosipulisiivut sekaan.
- 3 Laita timjamin- ja rosmariinin oksat päälle.
- 4 Lisää suola ja pippuri sekä kääntelee pikkuisen massaa, että maut sekoittuvat.
- 5 Laita pelti uuniin ja paahda 225 °C uunissa 10- 15 min ja laske lämpö 130-150 °C ja anna tomaattien hautua noin ½ tuntia lämmössä (grillissä matalassa lämmössä saat ihanteellisen tuloksen).

Tuote on
**maidoton &
gluteeniton**

TUOTE

Juurisellerisipsi

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,500	kg	Kuorittua juuriselleriä
0,030	l	Rypsi- tai oliiviöljyä
0,015	kg	Suolaa
0,545	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
45	%	Arvioitu hävikki
0,300	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Kuori juuriselleri ja siivuta se mandoliinilla tai vastaavalla (onnistuu myös juustohöylällä tai perunankuorimaveitsellä) noin 1–1,5 mm paksuisia siivuja.
- 2 Lado viipaleet paperoidulle uunipellille ja penslaa kevyesti kasviöljyllä.
- 3 Paista 150 °C uunissa n. 1–1,5 tuntia.
- 4 Ota sipsit uunista ja anna jäähtyä ja kuivahtaa lisää.
- 5 Lisää suolaa maun mukaan.



TUOTE

Tomaatti-kuohuvagranita

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,500	kg	Satakuntalaisia tomaatteja puolikkaina
0,030	kg	Valkosipulia hienonnettuna
0,020	kg	Punaista chiliä halkaistuna ja siemenet poistettuna
0,040	kg	Shalottisipulia hienonnettuna
0,030	kg	Oliiviöljyä
0,015	kg	Ruokosokeria
0,020	kg	Balsamico -siirappia
0,002	kg	Suolaa
0,001	kg	Rouhittua mustapippuria
0,500	l	Satakuntalaista kuohujuomaa
2,158	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
54	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Paahda tomaatit uunissa tai polttopullolla.
- 2 Freesaa sipulit ja chili kattilassa tilkassa oliiviöljyä.
- 3 Lisää sokeri ja karamellisoi sipulit ja chili rohkeasti.
- 4 Posauta joukkoon balsamico ja keitä hetki koko ajan sekoitellen.
- 5 Lisää paahdetut tomaatit ja keitä n. 10 min jotta maku tiivistyy.
- 6 Mausta suolalla ja pippurilla, soseuta ja paseeraa, jäähdytä.
- 7 Lisää jäähtyneeseen soseeseen kuohujuoma, laita lakeaan astiaan ja pakasta.

Tuote on
**maidoton &
gluteeniton**

Hiillostettua siikaa ja sokerisuolattua siikatartaria

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Hiillostettua siikaa	0,050	kg	Aseta tuotteen komponentit lautaselle kuvan mukaisesti.
Siikatartaria	0,050	kg	
Tomaattigranitaa	0,030	kg	
Hiillostettua tomaattia	0,050	kg	
Sellerisipsejä	0,015	kg	
Timjamia	0,002	kg	
Timjamiöljyä (tarvittaessa)	0,015	l	





visitsatakunta.fi/tastesatakunta

PÄÄRUOKA | KATSO KOKO MENU s. 5

Ylikypsää härkää

hyrskypottuja ja oluessa haudutettuja shalottisipuleita



HUOM!
Menut taipuvat
moneen!

Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!

TUOTE

Hyrskypotut

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,000		Satakuntalaisia varhaisperunoita
0,000		Vettä
0,000		Suolaa
0,050		Voita
0,015		Ruohosipulia hienonnettuna
0,015		Tilliä hienonnettuna
0,150		Kevät- tai kesäsipulia varsineen
0,150		Laktoositonta smetanaa tai ranskankermaa
0,000		Suolaa
0,000		Rouhittua mustapippuria
1,380	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
6	%	Arvioitu hävikki
1,300	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

1	Keitä varhaisperunat suolavedessä kypsiksi.
2	Kaada perunoiden keitinvesi pois ja sekoita voi perunoiden joukkoon.
3	Lisää smetana tai ranskankerma, hienonnetut kevät- tai kesäsipuli, tillit sekä ruohosipulit.
4	Lisää mustapippuria ja suolaa.
5	Laita kattilan päälle kansi ja ravista voimakkaasti, kunnes ainekset ovat sekoittuneet.

Tuote on
**gluteeniton &
laktoositon**

TUOTE

Ylikypsää härkää

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
2,000	kg	Härän entrecôte
0,040	kg	Suolaa
0,003	kg	Mustapippurirouhetta
0,002	kg	Jauhettua maustepippuria
0,002	kg	Timjamia
0,002	kg	Rosmariinia
1,000	l	Tummaa olutta
0,500	kg	Kuorittuja shalottisipuleja
3,549	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
72	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Kuivaa lihan pinta ja mausta.
- 2 Laita liha uunipellille ja paahda molemmin puolin yhdistelmäunin kuivapaistolla 250 °C yhteensä noin 20 minuuttia.
- 3 Lisää vuokaan tummaa olutta ja kypsennä lihaa noin 120 -130 °C 8- 10 tuntia, lisää tarvittaessa nestettä.
- 4 Lisää vuokaan 12- 16 kuorittua kokonaista shalottisipulia ja jatka kypsennystä noin 2-3 tuntia, kunnes lihan sisälämpötila on 92 °C. Lihaa voi tarvittaessa käännellä kypsennyksen aikana ja esim. peittää foliopaperilla.
- 5 Leikkaa lihasta siivut ja laita olutliemessä haudutetut sipulit viereen sekä hauduta lientä kasaan.

Tuote on
**gluteeniton &
maidoton**

Ylikypsää härkää

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Ylikypsää Highlandin härkää	0,120	kg	Viipaloi ja kuumenna haudutusliemessä tai grillaa.
Haudutuslientä	0,100	l	Annostele.
Hyrskypottuja	0,150	kg	Kuumenna ja annostele.
Tuoretta yrttiä			Annostele.



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

JÄLKIRUOKA | **KATSO KOKO MENU s. 5**

Mesiangervojäätelöä ja mansikkakeittoa mantelikakkua



HUOM!
**Menut taipuvat
moneen!**

**Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!**

TUOTE

Mansikkakeitto

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,700	l	Tuoreita mansikoita
0,040	kg	Ruokokidesokeria
0,035	l	Kuusenkerkkäsiirappia
0,300	l	Vettä
0,015	kg	Perunajauhoja
0,015	l	Vettä
0,500	kg	Tuoretta minttua leikattuna
1,110	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
10	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Perkaa ja viipaloi mansikat.
- 2 Mittaa kattilaan mansikat, sokeri, kuusenkerkkäsiirappi ja vesi, keitä 5 min.
- 3 Paseeraa mansikat kulhoon siivilän läpi lusikalla painaen siten, että saat tasaista sosetta.
- 4 Siirrä sose takaisin kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi.
- 5 Saosta vesitilkkaan sekoitetulla perunajauhoilla ja lisää pieneksi pilkottu minttu.

Tuote on
**maidoton &
gluteeniton**

TUOTE

Mantelikakku

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,200	kg	Mantelimassaa
0,200	kg	Sokeria
0,200	kg	Laktoositonta voita pehmennettynä
0,100	kg	Keltuaisia
0,040	kg	Murskattua pistaasimantelia
0,040	kg	Murskattuja pinjansiemeniä
0,050	kg	Vehnäjauhoja
0,100	kg	Valkuaisia
0,050	kg	Tomusokeria
0,980	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
8	%	Arvioitu hävikki
0,900	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

1	Sekoita mantelimassa ja sokeri keskenään.
2	Lisää ja sekoita joukkoon pehmeä voi.
3	Lisää joukkoon keltuaiset sekoittaen.
4	Sekoita joukkoon murskatut pistaasit ja pinjansiemenet.
5	Lisää vehnäjauhot ja sekoita tasaiseksi.
6	Vaahdota valkuaiset ja tomusokeri ja kääntelee taikinamassan joukkoon nostellen.
7	Paista 160 °C uunissa n. 50 min.



Mesiangervojäätelöä ja mansikkakeittoa, mantelikakkua

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Karhulinnan mesiangervo-jäätelöä	0,050	kg	Annostele tuotteen komponentit lautaselle kuvan mukaisesti.
Mansikkakeittoa	0,050	l	
Mantelikakkua	0,050	kg	
Mantelikakkumuruja	0,015	kg	



Tuote on
laktoositon

ALKURUOKA

Kuhaballotinea ja taimenpastramia
marinoituja sieniä ja piparjuurikreemiä

VÄLIRUOKA

Satakuntalaista piimäjuustoa
puolukkasiirappia ja siemennäkkileipää

JÄLKIRUOKA

Tyrnisorbettia ja tyrnibavaroiseleivos
tuilekeksi

PÄÄRUOKA

Karamellisoitua porsaankylkeä ja
savustettua porsaan sisäfileetä
ohralla ja kurpitsalla täytetty
savoijinkaalikääryle, hunajavoissa
glaseerattua omenaa

Menu ja
reseptit
satakuntalaisilla
lähiraaka-
aineilla

Syys- MENU

2023

ALKURUOKANA | s. 24

Kuhaballotinea ja taimenpastramia
marinoituja sieniä ja piparjuurikreemiä

PÄÄRUOKANA | s. 30

**Karamellisoitua porsaankylkeä ja
savustettua porsaan sisäfileetä**
ohralla ja kurpitsalla täytetty savoijinkaalikäärle,
hunajavoissa glaseerattua omenaa

VÄLIRUOKANA | s. 36

Satakuntalaista piimäjuustoa
puolukkasiirappia ja siemennäkkileipää

JÄLKIRUOKANA | s. 42

Tyrnisorbettia ja tyrnibavaroiseleivos
tuilekeksi

Jokaisessa esivalmistekortissa on ilmoitettu arvio valmiista komponentista ja kun sen jakaa lopputuotekortissa ilmoitetun annoskoon kanssa, saadaan annosmäärä, joka kyseisestä esivalmisteesta saadaan.

ALKURUOKA | **KATSO KOKO MENU s. 23**

Kuhaballotinea ja taimenpastramia marinoituja sieniä ja piparjuurikreemiä



HUOM!
Menut taipuvat
moneen!

Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!

Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

TUOTE

Kuhaballotine

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,800	kg	Nahatonta kuhafileetä
0,100	kg	Jauhettua taimenta
0,100	kg	Keltuaisia
0,020	l	Laktoositonta kermaa
0,020	l	Sitruunamehua
0,020	l	Hummerifondia
0,020	kg	(Sulatettuja liivatelehtiä, 1 kpl painaa 5 g)
1,160	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
14	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Painele kuhafileet yhdessä kevyesti kädellä ohuemmaksi kelmun päällä.
- 2 Jauha taimen ja lisää kaikki muut aineet joukkoon ja levitä massa kuhafileiden päälle.
- 3 Rullaa kuhafileet kelmun avulla rullaksi ja sido päät tiukasti (päälle voi vielä kiertää folion ja tehdä rullan ns. karkiksi).
- 4 Kypsennä rullaa 100 °C höyryssä noin 12–15 min tai keitä pienessä kalaliemessä.
- 5 Anna rullan jäähtyä rauhassa kylmässä 3 – 4 tuntia tai mieluiten yön yli.
- 6 Vinkki: Jos haluat rullasta kiinteämmän, voit lisätä massaasi muutaman sulatetun liiviatteen.
- 7 Leikkaa jäähtyneestä rullasta annoskoon mukaisia paloja.

TUOTE

Taimenpastrami

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,900	kg	Taimenfileetä
0,045	kg	Sokeria
0,045	kg	Karkeaa merisuolaa
0,015	kg	Korianteria
0,003	kg	Mustapippurirouhetta
0,003	kg	Juustokuminaa
0,006	kg	Seesaminsiemeniä
1,017	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
12	%	Arvioitu hävikki
0,900	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Sokeri-suolaa taimen ja anna suolaantua noin 2 h.
- 2 Pyyhi ylimääräinen suola pois ja leikkaa fileet annospaloiksi.
- 3 Paahda kalapalat kuivalla pannulla kalapalojen reunat kauniin ruskeiksi.
- 4 Levitä mausteseos lautaselle ja paina kalapalan reunat mausteisiin. Anna maustua vielä muutama tunti ennen tarjoilua.



TUOTE

Piparjuurikreemi

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,200	l	Laktoositonta ranskankermää (28 %)
0,030	kg	Piparjuuritahnaa
0,002	kg	Suolaa
0,030	l	Sitruunamehua
0,262	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
5	%	Arvioitu hävikki
0,250	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Vatkaa kevyesti ranskankerma ja lisää loput aineet.
- 2 Tarkista maku ja suola.

Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

TUOTE

Pikkelöidyt sienet

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,900	kg	Puhdistettuja kantarelleja tai suppilovahveroita
0,300	l	Vettä
0,150	l	Omenaviinietikkaa
00,150	kg	Hunajaa
0,006	kg	Sinapinsiemeniä
0,009	kg	Suolaa
0,003	kg	Maustepippuria
0,003	kg	Laakerinlehti
1,521	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
61	%	Arvioitu hävikki
0,600	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Kuullota sieniä kuivalla pannulla niin, että neste haihtuu pois, älä ruskista.
- 2 Kiehauta vesi ja lisää joukkoon omenaviinietikka ja mausteet.
- 3 Kaada kuuma liemi sienten päälle lasipurkkiin, jäähdytä.
- 4 Pikkelöidyt kantarellit / suppilovahverot säilyvät jopa 2-3 viikkoa hyvänä.



Kuhaballottine ja taimenpastrami, piparjuurikreemi ja pikkelöityjä sieniä

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Kuhaballottinea	0,060	kg	Asettele tuotteen komponentit lautaselle kuvan mukaisesti.
Taimenpastramia	0,060	kg	
Piparjuurikreemiä	0,015	kg	
Pikkelöityjä sieniä	0,015	kg	
Tuoreyrttiä		kg	



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

PÄÄRUOKA | **KATSO KOKO MENU s. 23**

Karamellisoitua porsaankylkeä ja savustettua porsaansisäfileetä

ohralla ja kurpitsalla täytetty savojjinkaalikäärlyle,
hunajavoissa glaseerattua omenaa



HUOM!
Menut taipuvat
moneen!

Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!

Tuote on
**maidoton &
gluteeniton**

TUOTE

Karamellisoitu porsaankylki

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,600	kg	Luutonta ja nahatonta porsaankylkeä
0,020	kg	Valkosipulin kynsiä murskattuna kuorineen
0,120	kg	Tuoretta inkivääriä viipaleina
1,500	l	Omenasiideriä
0,400	l	Soijakastiketta (gluteenitonta)
0,020	kg	Kanelitankoa
0,012	kg	Tähtianista
0,020	kg	Kokonaista mustapippuria
0,020	kg	Korianterin lehtiä
3,712	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
73	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Mittaa kaikki ainekset lihaa lukuun ottamatta uuninkestävään vuokaan tai pataan.
- 2 Kuumenna kiehuvaaksi.
- 3 Lisää kylki liemeen, peitä astia.
- 4 Hauduta uunissa 100–120 °C, n. 4–5 tuntia, kunnes liha on mureaa ja kypsää.
- 5 Nosta liha liemestä ja siivilöi liemi talteen.
- 6 Anna lihan jäähtyä, kääri folioon ja laita jääkaappiin yön yli.

TUOTE

Kastike lihalle

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,000	l	Porsaankyljen paistolientä
0,500	kg	Fariinisokeria
0,015	kg	Kanelitankoja
0,015	kg	Tähtianista
1,530	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
35	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Mittaa kattilaan kastikkeen ainekset.
- 2 Keitä hiljalleen kokoon n. 30 min, kunnes kastike saostuu vähän.



TUOTE

Savustettu porsaan sisäfilee

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,250	kg	Porsaan sisäfileetä
0,050	kg	Dijon -sinappia
0,025	kg	Suolaa
0,010	kg	Rosmariinia
1,335	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
25	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Hienonna rosmariini ja hiero kaikki mausteet sisäfileen pintaan kauttaaltaan.
- 2 Anna maustua jääkaapissa vähintään tunti.
- 3 Nosta sisäfilee huoneenlämpöön 45 min ennen kypsennystä.
- 4 Laita pannulle tilkka öljyä ja paista filettä tulikuumalla pannulla minuutti molemmin puolin.
- 5 Savusta fileetä 180 °C noin 35 minuuttia tai kunnes lihan sisälämpötila on 60 °C.
- 6 Kääri liha folioon ja anna vetäytyä noin 10 min ennen tarjoilua.

Tuote on
**maidoton &
gluteeniton**

Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

TUOTE

Täytetyt savoijinkaalikääryleet

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
2,000	kg	Savoijinkaali
0,400	kg	Esikeitettyä myskikurpitsaa pieninä kuutioina
0,100	kg	Kuullotettua hienonnettua sipulia
0,300	kg	Keitettyjä rikottuja ohrasuurimoita
0,020	kg	Suolaa
0,002	kg	Mustapippurirouhetta
0,200	kg	Laktoositonta voisulaa
3,022	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
17	%	Arvioitu hävikki
2,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Irrota kaalista isot lehdet (pilko loput kaalista massan joukkoon) ja leikkaa lehdistä kova ruoti pois.
- 2 Keitä kaalinlehtiä vedessä 2 minuuttia, huuhtelee kylmällä vedellä ja valuta.
- 3 Valmista lopuista aineksista täyte ja mausta massa.
- 4 Laita jokaisen lehden alareunalle täytettä, taittele sivureunat päälle ja kääri rullalle.
- 5 Laita kääryleet saumapuoli alaspäin voideltuun uunivuokaan.
- 6 Voitele kääryleet ja paista 200 °C uunissa noin 30 minuuttia.

**Karamellisoitua porsaankylkeä ja savustettua porsaan sisäfileetä, ohra-
kurpitsalla täytetty savoiijinkaalikäärlyle,
hunajavoissa glaseerattua omenaa**

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Karamellisoitua porsaankylkeä	0,060	kg	Kuumenna ja annostele lautaselle kuvan mukaisesti.
Savustettua porsaan sisäfileetä	0,060	kg	
Kastiketta	0,050	l	
Savoiijinkaalikäärlyle	0,050	kg	
Omenalohkoja	0,025	kg	Kuullota hunajavoissa, mausta ja annostele lautaselle kuvan mukaisesti.
Laktoositonta voita	0,010	kg	
Hunajaa	0,010	kg	
Suolaa	0,001	kg	
Rosmariinia tms. yrttiä			Annostele.



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

VÄLIRUOKA | KATSO KOKO MENU s. 23

Satakuntalaista piimäjuustoa
puolukkasiirappia ja siemennäkkileipää



HUOM!
Menut taipuvat
moneen!

Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!

TUOTE

Piimäjuusto

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
3,000	l	Täysmaitoa
0,300	kg	Kananmunia
1,000	l	Piimää
0,004	l	Suolaa
4,304	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
86	%	Arvioitu hävikki
0,600	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Kuumenna huoneenlämpöinen maito kattilassa koko ajan puulastalla sekoittaen tai haudekattilassa välillä sekoittaen melkein kiehuvaaksi (+ 90 °C).
- 2 Vatkaa huoneenlämpöisten munien rakenne rikki ja vispaa ne huoneenlämpöiseen piimään.
- 3 Kaada muna-piimäseos kuuman maidon joukkoon kattilaan.
- 4 Katkaise lämpö ja anna kattilan olla lämpimässä noin puolen tunnin ajan, kunnes juustomassa ja hera erottuvat selvästi - Älä sekoittele.
- 5 Kostuta sideharso ja vuoraa sillä tiheä siivilä.
- 6 Nosta juustomassaa toisella hieman pienemmällä tiheällä siivilällä sideharsosiivilään niin kauan, että kaikki juustomassa on huolellisesti tallessa.
- 7 Sekoita suola juustomassaan.
- 8 Peitä juustomassa sideharsolla ja paina pinta tasaiseksi.
- 9 Anna heran valua jääkaapissa muutama tunti, mielellään yön yli.
- 10 Piimäjuusto säilyy jääkaapissa muutaman päivän ajan.

Tuote on
gluteeniton

TUOTE

Puolukkasiirappi

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,400	kg	Puolukoita
0,170	kg	Sokeria
0,400	l	Vettä
0,970	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
59	%	Arvioitu hävikki
0,400	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Keitä puolukoita sokerivedessä hiljaisella lämmöllä noin 1 tunnin ajan.
- 2 Siivilöi ja paseeraa puolukat.
- 3 Anna siirapin jäähtyä kylmäksi.



TUOTE

Siemennäkkileipä

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,140	kg	Auringonkukansiemeniä
0,070	kg	Pellavasiemenrouhetta
0,070	kg	Kurpitsanseimeniä
0,070	kg	Seesaminsiemeniä
0,030	kg	Chiansiemeniä
0,010	kg	Psylliumia
0,008	kg	Suolaa
0,400	l	Vettä
0,030	l	Rypsiöljyä
0,828	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
28	%	Arvioitu hävikki
0,600	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Sekoita kuivat ainekset keskenään.
- 2 Kiehauta vesi ja sekoita kuivien aineiden joukkoon.
- 3 Lisää öljy ja anna massan vetäytyä 10 minuuttia, jotta chiansiemenet ehtivät geeliytyä.
- 4 Levitä taikinamassa uunipellille leivinpaperin päälle ohueksi levyksi.
- 5 Paista 175 °C uunissa noin 60 minuuttia tai kunnes näkkileipä on kuivaa ja kullanuskeaa.
- 6 Paloittele jäähtynyt näkkileipä varovasti taittaen sopivan muotoisiksi paloiksi.
- 7 Säilytä huoneenlämmössä.

Tuote on
**maidoton &
gluteeniton**

Piimäjuustoa, puolukkasiirappia ja siemennäkkileipää

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Piimäjuustoa	0,050	kg	Annostele lautaselle kuvan mukaisesti.
Puolukkasiirappia	0,020	kg	
Siemennäkkileipää	0,015	kg	
Rosmariinia tms. tuoreyrttiä		kg	





visitsatakunta.fi/tastesatakunta

JÄLKIRUOKA | KATSO KOKO MENU s. 23

Tyrnisorbettia ja tyrnibavaroiseleivos tuilekeksi



HUOM!
Menut taipuvat
moneen!

Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!

Tuote on
laktoositon

TUOTE

Tyrnibavaroiseleivos

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,025	kg	Liivatelehtiä (1 painaa 5 g)
0,000	kpl	Vaniljatanko (1 kpl / 900 g valmista tuotetta)
0,500	l	Laktoositonta kuohukermaa
0,125	kg	Keltuaisia
0,150	kg	Sokeria
0,100	l	Tyrnimehua
0,000		Sokerikakkupohjaa
0,900	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
0	%	Arvioitu hävikki
0,900	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Liota liivatelehdet kylmässä vedessä.
- 2 Halkaise vaniljatanko ja raaputa siemenet kattilaan.
- 3 Lisää kerma ja lämmitä kiehumispisteeseen.
- 4 Vatkaa keltuaiset ja sokeri kevyesti.
- 5 Kaada kuumaa vaniljakerma keltuaisten joukkoon vähän kerrallaan koko ajan sekoittaen.
- 6 Kun seos sakenee (noin 85 °C), siivilöi kastike kulhoon.
- 7 Purista liivateista vesi pois ja sekoita ne kuumaan kastikkeeseen.
- 8 Lisää tyrnimehua ja sekoita.
- 9 Kaada seos annosvuokiin ja aseta päällimmäiseksi sokerikakkupohjaa ja pakasta noin 3 tunnin ajan.
- 10 Poista bavaroise vuoista.

TUOTE

Tyrnisorbetti

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,500	l	Vettä
0,200	kg	Sokeria
0,050	kg	Glukoosisiirappia
0,150	kg	Tyrnimarjoja
0,005	l	Sitruunamehua
0,905	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
1	%	Arvioitu hävikki
0,900	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Mittaa vesi, sokeri ja glukoosisiirappi kattilaan ja kiehauta nopeasti sokeriliemeksi.
- 2 Anna jäähtyä.
- 3 Sekoita tyrnimarjat ja tilkka sitruunamehua tehosekoittimessa tasaiseksi massaksi.
- 4 Lisää joukkoon sokeriliemi ja sekoita hyvin.
- 5 Jäädytä massa jäätelökoneessa, kunnes koostumus on jäätelömainen (voit myös tehdä ilman jäätelökonetta, jolloin pakasta tuote ja sekoita sitä tunnin välein).

Tuote on
**maidoton &
gluteeniton**

TUOTE

Tuilekeksit

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,120	kg	Vehnäjauhoja
0,140	kg	Tomusokeria
0,100	kg	Valkuaisia
0,100	kg	Laktoositonta voita
0,460	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
13	%	Arvioitu hävikki
0,400	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Sekoita jauhot ja sokeri keskenään.
- 2 Riko haarukalla valkuaisen rakenne ja sekoita jauhojen joukkoon.
- 3 Lisää sulatettu voi ja sekoita tasaiseksi massaksi.
- 4 Vedä veitsellä/lastalla taikinasta ohuita vetoja silikonimatolle tai leivinpaperille (kuin levittäisit ohuelti voita leivälle. Voit käyttää myös haluamaasi sapluunaa).
- 5 Paista tuile-keksejä 190 °C uunissa puolipuhalluksella noin 5 minuuttia.

Tuote on
laktoositon

Tyrnisorbettia, tyrnibavaroiseleivos
ja tuilekeksi

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Tyrnisorbettia	0,030	kpl	Muotoile soikio tai pallo ja annostele lautaselle. Annostele lautaselle kuvan mukaisesti.
Tyrnibavaroiseleivos	1	kpl	
Tuilekeksi	1	kpl	
Syötäviä kukkia tms.			
Tyrnimehua tai -hilloa	0,010	l	





visitsatakunta.fi/tastesatakunta

**Menu ja
reseptit
satakuntalaisilla
lähiraaka-
aineilla**

JÄLKIRUOKA

**Ruusunmarja-
jogurttijäätelöä
marinoituja mansikoita,
marenkia ja
suola-hunajakinuskia**

PÄÄRUOKA

**Voissa paistettua kuhaa
kerman muhennettuja sieniä,
varhaisperunoita ja pikkelöityjä
kauden kasviksia**

VÄLIRUOKA

**Satakuntalaisista
tomaateista valmistettu
gazpacho**

ALKURUOKA

**Karitsan tartaria
naattiporkkanaa, raparperihilloketta,
piparjuurimajoneesia ja
mikroyrttisalaattia**

Kesä- MENU

2024

ALKURUOKANA | s. 50

Karitsan tartaria

naattiporkkanaa, raparperihilloketta,
piparjuurimajoneesia ja mikroyrttisalaattia

VÄLIRUOKANA | s. 58

Satakuntalaisista tomaateista valmistettu gazpacho

PÄÄRUOKANA | s. 62

Voissa paistettua kuhaa

kermaan muhennettuja sieniä,
varhaisperunoita ja pikkelöityjä kauden kasviksia

JÄLKIRUOKANA | s. 68

Ruusunmarja-jogurttijäätelöä

marinoituja mansikoita, marenkia ja
suola-hunajakinuskia

Jokaisessa esivalmistekortissa on ilmoitettu arvio valmiista komponentista ja kun sen jakaa lopputuotekortissa ilmoitetun annoskoon kanssa, saadaan annosmäärä, joka kyseisestä esivalmisteesta saadaan.

ALKURUOKA | KATSO KOKO MENU s. 49

Karitsan tartaria

naattiporkkanaa, raparperihilloketta, piparjuurimajoneesia ja mikroyrttisalaattia



HUOM!
Menut taipuvat
moneen!

**Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!**



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton &
maidoton**

TUOTE

Karitsan tartar

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,600	kg	Karitsan fileetä pieninä 2 mm kuutioina
0,030	kg	Worcestershire -kastiketta
0,007	kg	Savu- tai sormisuolaa
0,001	kg	Mustapippurirouhetta
0,020	kg	Salottisipulia pieninä 1 - 2 mm kuutioina
0,060	kg	Maustekurkkua pieninä 2 mm kuutioina ja valutettuna
0,015	kg	Dijon -sinappia
0,000	kg	Savu- tai sormisuolaa
0,000	kg	Mustapippurirouhetta
0,733	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
4	%	Arvioitu hävikki
0,700	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Mausta karitsanlihakuutiot worcestershirekastikkeella, suolalla ja mustapippurilla.
- 2 Lisää salottisipuli, maustekurkku ja sinappi.
- 3 Muotoile 0,070 kg painoisiksi pihveiksi käsin tai muotin avulla tai haluamaasi muotoon.
- 4 Ripottele pinnalle savu- tai sormisuolaa ja mustapippurirouhetta.

Huom! Voit myös tarjota sipuli- ja maustekurkkukuutiot omina komponentteina.

Vinkki! Voit pakastaa valmiit pihvit ja sulattaa niitä tarvittaessa 10–15 minuuttia.

TUOTE

Majoneesi

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,100	kg	Kananmunan keltuaisia (1 painaa n. 25 g)
0,400	l	Rypsiöljyä
0,007	kg	Sinappia (esim. Dijon)
0,011	kg	Etikkaa (esim. valkoviini- tai väkiviinaetikka)
0,003	kg	Suolaa
0,520	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
4	%	Arvioitu hävikki
0,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

Huom! Ainesten pitää olla samanlämpöisiä keskenään.
1 Valmista majoneesi.
2 Säilytä majoneesi kylmässä.





Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton &
maidoton**

TUOTE

Naattiporkkanat

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,300	kg	Naattiporkkanoita
0,050	kg	Oliiviöljyä
0,003	kg	Sormisuolaa
0,010	kg	Tuoretta basilikaa hienonnettuna
0,030	l	Sitruunamehua
0,393	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
24	%	Arvioitu hävikki
0,300	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Pariloi tai grillaa naattiporkkanoita öljyllä samalla sivellen kunnes saavat vähän väriä.
- 2 Mausta suolalla, tuoreella basilikalla ja sitruunamehulla.
- 3 Jäähdytä.



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

TUOTE

Piparjuurimajoneesi

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,500	kg	Majoneesia (itse tehty tai valmis majoneesi)
0,050	kg	Raastettua tuoretta piparjuurta (tai tarvittaessa piparjuuritahnaa)
0,030	l	Sitruunanmehua
0,015	kg	Hunajaa
0,50	kg	Laktoositonta creme fraichea
0,645	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
7	%	Arvioitu hävikki
0,600	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Yhdistä aineet.
- 2 Tarkista maku.



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton &
maidoton**

TUOTE

Raparperihilloke

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,500	kg	Raparperia 0,5 cm viipaleina
0,015	kg	Tuoretta keskivahvaa chiliä hienonnettuna
0,005	kg	Valkosipulin kynttä hienonnettuna
0,030	kg	Punasipulia hienonnettuna
0,015	kg	Inkivääriä raastettuna
0,120	kg	Hillosokeria
0,002	kg	Suolaa
0,100	l	Punaviinietikkaa
0,787	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
36	%	Arvioitu hävikki
0,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Yhdistä aineet ja keitä miedolla lämmöllä n. 30 min. välillä sekoittaen.
- 2 Jäähdytä peitettynä ja anna maustua vähintään 2 vrk ennen tarjoilua.



Karitsan tartar, naattiporkkanaa, raparperihilloketta, piparjuurimajoneesia ja mikroyrttisalaattia

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Karitsan tartaria	0,060	kg	Asettele tuotteen komponentit lautaselle.
Naattiporkkanaa	0,030	kg	
Raparperihilloketta	0,015	kg	
Piparjuurimajoneesia	0,015	kg	
Mikroyrttisalaattia	0,005	kg	



Esimerkkejä esillelaitosta.



visitsatakunta.fi/tastesatakunta

VÄLIRUOKA | KATSO KOKO MENU s. 49

Satakuntalaisista tomaateista valmistettu gazpacho



HUOM!
Menut taipuvat
moneen!

**Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!**



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**
(HUOM! Jos leipä on
gluteeniton)
& maidoton

TUOTE

Gazpacho

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,600	kg	Tomaatteja paloina
0,400	kg	Kurkkua paloina
0,300	kg	Punaista paprikaa paloina
0,100	kg	Kevätsipulia paloina
0,010	kg	Valkosipulin kynsiä
0,050	kg	Vaaleaa gluteenitonta leipää
0,030	kg	Oliiviöljyä
0,030	kg	Valkoviinietikkaa
0,005	kg	Suolaa
0,001	kg	Mustapippurirouhetta
0,005	kg	Sokeria tai hunajaa
0,010	kg	Punaista chiliä paloina
1,541	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
3	%	Arvioitu hävikki
1,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Yhdistä aineet ja soseuta tehosekoittimessa tai sauvavatkaimella.
- 2 Tarkista maku.
- 3 Säilytä gazpacho jääkaapissa.

Satakuntalaisista tomaateista
valmistettu gazpacho

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Gazpachoa	0,100	l	Annostele kylmä keitto.
Yrttiöljyä	0,010	l	Annostele keiton pintaan.
Mikroyrttisalaattia tms.			Annostele keiton pintaan.
Patonkia	0,020	kg	Tarjoa lämmitettynä lisäkkeeksi.



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**
(HUOM! Jos leipä on
gluteeniton)
& maidoton

Esimerkki esillelaitosta.



visitsatakunta.fi/tastesatakunta

PÄÄRUOKA | **KATSO KOKO MENU s. 49**

Voissa paistettua kuhaa

kermaan muhennettuja sieniä,
varhaisperunoita ja pikkeloityjä kauden kasviksia



HUOM!
Menut taipuvat
moneen!

**Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!**



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

TUOTE

Kermaan muhennetut siitakesienet

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,500	kg	Siitakesieniä paloiteltuna (tai kauden sieniä)
0,050	kg	Laktoositonta voita
0,050	kg	Sipulia hienonnettuna
0,500	l	Laktoositonta kermaa
0,005	kg	Suolaa
1,105	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
46	%	Arvioitu hävikki
0,600	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Freesaa sienistä nesteet pois.
- 2 Lisää voi ja sipuli, anna paahduttaa 15 min.
- 3 Lisää kerma ja keitä kokoon, kunnes tuote on riittävästi saostunut.
- 4 Mausta suolalla.
- 5 Jäähdytä ja varastoi kylmässä.



TUOTE

Pikkelöidyt kasvikset

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,000	kg	Pikkelöitäviä kasviksia, esimerkiksi: • porkkana- ja punajuurisuikaleita, retiisiviiipaleita jne • kesäkurpitsaviipaleet, paprikasuikaleet • kukka- ja parsakaalikukinnot • sipulisuikaleet • freesatut sienet • jne.
0,500	l	Pikkelöintiliientä
1,500	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
33	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Esikäsittele kasvikset.
- 2 Pickelöi kasviksia liemessä 1–2 vrk.
- Huom! Kannattaa ryöpätä tai höyryttää hetken kovia kasviksia ennen pickelöintiä.
- Vinkki: Pickelöimällä kasvikset vakuumpussissa tarvitset vähemmän pickelöintiliientä.

TUOTE

Pikkelöintiliemi 1-2-3 -liemi

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,200	l	Väkiviinaetikkaa tai vaaleaa balsamiviinietikkaa
0,340	kg	Sokeria
0,600	l	Vettä
1,140	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
12	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Kiehauta etikka, vesi ja sokeri.
- 2 Jäähdytä.

Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

Voissa paistettua kuhaa, kermaan
muhennettuja siitakesieniä, varhaisperunoita
ja pikkeloityjä kasviksia

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Nahatonta ja ruodotonta kuhafileettä	0,120	kg	Mausta kuhafilee molemmin puolin, ruskista voi ja paista kuhafileet molemmin puolin. Valele paistorasvaa fileen päälle kypsennyksen aikana.
Suolaa	0,002	kg	
Mustapippuria myllystä	0,001	kg	
Laktoositonta voita	0,020	kg	
Kermaan muhennettuja siitakesieniä	0,060	kg	Kuumenna ja annostele.
Keitettyjä varhaisperunoita	0,100	kg	Annostele.
Pikkeloityjä kasviksia	0,020	kg	Annostele.
Mikroyrttisalaattia tms.		kg	Annostele halutessa.



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

Esimerkkejä esillelaitosta.



visitsatakunta.fi/tastesatakunta

JÄLKIRUOKA | **KATSO KOKO MENU s. 49**

Ruusunmarja-jogurttijäätelöä

marinoituja mansikoita, marenkia ja
suola-hunajakinuskia



HUOM!

**Menut taipuvat
moneen!**

**Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!**



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton &
maidoton**

TUOTE

Marinoidut mansikat

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
		Marinadiliemi
0,050	l	vettä
0,080	kg	Sokeria
0,005	kg	Vaniljasokeria
0,045	l	Rommia, sitruslikööriä, punssia TAI sitruuna- tai appelsiini-mehua
0,500	kg	Tuoreita mansikoita neljään osaan leikattuna
0,680	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
26	%	Arvioitu hävikki
0,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

1 Keitä marinadilientä 50 % kokoon ja jäähdytä.

2 Kaada jäähtynyt liemi mansikoiden päälle ja anna maustua.

Huom! Jos käytät alkoholia marinadiliemessä, haihtuu alkoholi pois keitettäessä.



TUOTE

Ruusunmarja-jogurttijäätelö

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,100	kg	Munankeltuaisia (1 kpl painaa n. 25 g)
0,120	kg	Sokeria
0,200	l	Laktoositonta kuohukermaa
0,100	l	Glukoosisiirappia
0,400	kg	Laktoositonta maustamatonta jogurttia
0,300	kg	Ruusunmarjasosetta
1,220	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
2	%	Arvioitu hävikki
1,200	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi.
- 2 Kiehauta kerma ja glukoosisiirappi ja jäähdytä.
- 3 Yhdistä keltuais-sokeriseos ja kerma-glukoosisiirappiseos.
- 4 Lisää jogurtti.
- 5 Siivilöi seos ruusunmarjasoseeseen.
- 6 Jäädytä pakastimessa ja muista välillä sekoittaa massaa pakastumisen aikana.



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

TUOTE

Suola-hunajakinuski

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,300	l	Laktoositonta kuohukermaa
0,075	kg	Fariinisokeria
0,120	kg	Kotimaista hunajaa
0,030	kg	Laktoositonta voita
0,001	kg	Suolaa
0,526	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
43	%	Arvioitu hävikki
0,300	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Keitä kermää, fariinisokeria ja hunajaa hiljalleen n. 30 min., kunnes kinuski paksunee.
- 2 Lisää joukkoon voita kiiltoa ja vähän suolaa makua antamaan.



Esimerkkejä esillelaitosta.

Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

**Ruusunmarja-jogurttijäätelöä, marinoituja
mansikoita, marenkia ja suola-
hunajakinuskia**
lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Ruusunmarja-jogurtti- jäätelöä	0,050	kg	Muotoile pallo tai soikio ja annostele.
Marinoituja mansikoita	0,050	kg	Annostele.
Marenkimuruja	0,005	kg	Annostele.
Suola-hunajakinuskia	0,015	kg	Annostele.
Syötäviä kukkia tms.		kg	Annostele tarvittaessa.



» 3 PERUSTUOTETTA

Flatbread, French dip sandwich
& Loaded potatoes

» 4 TÄYTETTÄ

Kylmäsavulohi, Mozzarella,
Kana & Maustettu ylikypsä
possunniska

Satakuntalaista lähiruokaa uudella tavalla

» MAKEAT HERKUT

Kaurajäätelöä, uuniomenaa,
omenapaistosta, suolakinuskia ja
uuniomenamoussea

2024

Taste Satakunta goes

STREET FOOD

>>3 PERUSTUOTETTA | s. 76

Flatbread, French dip
sandwich & Loaded potatoes

>>4 TÄYTETTÄ | s. 82

Kylmäsavulohi, Mozzarella,
Kana & Maustettu ylikypsä
possunniska

>> MAKEAT HERKUT | s. 88

Kaurajäätelöä ja uuniomenaa
omenavanukasta, suolakinuskia ja
uuniomenamoussea

**Kaikkia täytteitä voidaan
käyttää kaikissa tuotteissa.**

Täytteiden lisäksi voit valita kastikkeita & muita
lisäkkeitä tuotteisiin. Reseptit ovat 10 henkilölle ja
kaikissa käytetään satakuntalaisia lähiraaka-aineita
niin pitkälle kuin on mahdollista.



TUOTE

Flatbread / Flammkuchen

Tuote on
laktoositon

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,125	kg	Vehnäjauhoja
0,200	kg	Oliiviöljyä
0,125	kg	Munankeltuaisia
0,008	kg	Suolaa
0,500	l	Haaleaa vettä
0,020	kg	Kuivahiivaa
0,500	kg	Crème fraîchea (laktoositonta)
0,500	kg	Maitorahkaa (laktoositonta)
0,000		Suolaa
0,000		Mustapippurirouhetta
2,987	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
9	%	Arvioitu hävikki
2,700	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Sekoita taikinaa varten jauhot, oliiviöljy, munankeltuaiset, suola, hiiva ja haalea vesi tasaiseksi taikinaksi.
- 2 Voitele taikina oliiviöljyllä ja anna levätä huoneenlämmössä noin 45 minuuttia. Jaa taikina kymmenen osaan ja kauli ohueksi soikeaksi litteäksi kakuksi, kohota taikina vielä hetki ennen paistoa.
- 3 Sekoita crème fraîche ja rahka ja mausta suolalla ja pippurilla. Levitä kohonneiden taikinoiden päälle ja paista esilämmitetyssä uunissa 220 °C (kiertoilmauuni: 200 °C) noin 10 minuuttia.

Flatbread / Flammkuchen

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Flatbread (kypsennetty)	1,000	kpl	Kuumenna 180 °C uunissa noin 3 min.
Täytevaihtoehdot:			
Kylmäsavulohitäyte	0,100	kg	Annostele.
Mozzarellatäyte (laktoositon)	0,100	kg	Annostele.
Kanatäyte	0,100	kg	Uppopaista ja annostele.
Possunniskatäyte	0,100	kg	Annostele ja kuumenna flatbreadin kanssa 180 °C uunissa noin 5 min. Voit tarjota possunniskan lientä pienessä kupissa erikseen.
Kastikevaihtoehdot:			
Tomaatti-paprika-kastike	0,040	kg	Annostele.
Purjotuhkamajoneesi	0,040	kg	Annostele.
Crème fraîche (laktoositon)	0,040	kg	Annostele.
Lisäkevaihtoehdot:			
Marinoitu punasipuli	0,020	kg	Annostele.
Pikkelöidyt kasvikset	0,020	kg	Annostele.
Tuoreyrtejä			Annostele.

Tuote on
laktoositon



Esimerkkejä Flatbreadin esillelaitoista eri täytteillä, kastikkeilla ja lisäkkeillä.



TUOTE

Perunapalkit (esikypsennetty)

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,000	kg	Pestyä kuoripäällistä perunaa
1,000	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
0	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Vaihtoehto A. Leikkaa pestyt kuoripäälliset perunat kuvan mukaisiksi palkeiksi ja höyrytä 100 °C höyryssä lähes kypsiksi (al dente) ja jäähdytä.
- 2 Vaihtoehto B. Keitä pestyt kuoripäälliset perunat lähes kypsiksi ja jäähdytä. Leikkaa jäähtyneet perunat kuvan mukaisiksi palkeiksi.

Loaded potatoes

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Perunapalkkeja (esikypsennetty)	0,150	kg	Uppopaista 180 °C öljyssä.
Suolaa			Mausta suolalla.
Täytevaihtoehdot:			
Kylmäsavulohitäyte	0,100	kg	Annostele perunoiden päälle.
Mozzarellatäyte (laktoositon)	0,100	kg	Annostele perunoiden päälle.
Kanatäyte	0,100	kg	Uppopaista ja annostele perunoiden päälle.
Possunniskatäyte	0,100	kg	Kuumenna esim. paistinpannussa ja annostele perunoiden päälle.
Kastikevaihtoehdot:			
Tomaatti-paprikakastike	0,040	kg	Annostele.
Purjotuhkamajoneesi	0,040	kg	Annostele.
Crème fraîche (laktoositon)	0,040	kg	Annostele.
Lisäkevaihtoehdot:			
Marinoitu punasipuli	0,020	kg	Annostele.
Pikkelöidyt kasvikset	0,020	kg	Annostele.
Tuoreyrtejä			Annostele.

Tuote on
laktoositon



Kaksi esimerkkiä Loaded potatoes -annoksen esillelaitosta eri täytteinä, kastikkeilla ja lisäkkeillä.

French dip sandwich

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Pitkänomainen pehmeä sämpylä tai pala patonkia	1,000	kpl	Tee sämpylään / patonkiin viilto täytteitä varten.
Kasvisliemi	0,200	l	Kuumenna liemi ja annostele kuppiin.
Täytevaihtoehdot:			
Kylmäsavulohitäyte	0,100	kg	Annostele perunoiden päälle.
Mozzarellatäyte (laktoositon)	0,100	kg	Annostele perunoiden päälle.
Kanatäyte	0,100	kg	Uppopaista ja annostele perunoiden päälle.
Possunniskatäyte	0,100	kg	Kuumenna esim. paistinpannussa ja annostele perunoiden päälle.
Kastikevaihtoehdot:			
Tomaatti-paprika-kastike	0,040	kg	Annostele.
Purjotuhkamajoneesi	0,040	kg	Annostele.
Crème fraîche (laktoositon)	0,040	kg	Annostele.
Lisäkevaihtoehdot:			
Marinoitu punasipuli	0,020	kg	Annostele.
Pikkeloïdyt kasvikset	0,020	kg	Annostele.
Tuoreyrtejä			Annostele.

Tuote on
laktoositon



Esimerkkejä French dip sandwichin esillelaitosta eri täytteillä, kastikkeilla ja lisäkkeillä.



TUOTE

Kasvisliemi

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,500	kg	Kuorittuja juureksia paloina (selleri, lanttu, palsternakka, porkkana, sipuli, purjosipuli)
0,015	kg	Valkosipulin kynsiä
0,000	kg	Tuoreita kauden yrttejä esim. persiljaa, iisoppia...
2,000	l	Vettä
0,010	kg	Maustepippuria
0,005	kg	Laakerinlehtiä
0,005	kg	Mustapippuria
0,015	kg	Suolaa
2,550	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
61	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Laita kaikki aineet kattilaan ja keitä noin tunti, kunnes jäljelle jää noin puolet nestemäärästä (1,0 l).
- 2 Siivilöi liemi ja jäähdytä.



TUOTE

Kanatäyte

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,000	kg	Broilerin paistileikkeitä
Mausteseos:		
0,010	kg	Madras currya
0,010	kg	Savupaprikajauhetta
0,005	kg	Kuivattua persiljaa
0,005	kg	Suolaa
Leivitykseen:		
0,120	kg	Kananmunia
0,300	kg	Pankojaauhoja
0,000	kg	Öljyä friteeraukseen
1,450	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
17	%	Arvioitu hävikki
1,200	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Tuote on
maidoton

Valmistusohje

- 1 Mausta broilerileikkeet mausteseoksella.
- 2 Leivitä broilerileikkeet.
- 3 Esikypsennä friteeramalla tarvittaessa etukäteen tai vasta tilauksesta 4 min.



Tuote on
maidoton &
gluteeniton

TÄYTTEET

TUOTE

Ylikypsa porsaanniska

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,800	kg	Porsaanniskaa
Rub mausteseos:		
0,005	kg	Kuivattua oreganoa
0,005	kg	Kuminaa
0,020	kg	Suolaa
0,008	kg	Rouhittua mustapippuria
0,050	kg	Oliiviöljyä
0,020	kg	Kuorittua valkosipulin kynttä
0,150	kg	Kuorittua ja paloiteltua sipulia
0,200	l	Appelsiinimehua
2,258	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
56	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Huuhtelee ja kuivaa liha, hiero lihaan suolaa ja pippuria.
- 2 Yhdistä Rub -mausteseoksen ainekset ja hiero sitten kaikki porsaanniskan päälle.
- 3 Laita porsaanniska kannellisen paistoastiaan, lisää sipuli, hakattu valkosipuli ja appelsiinimehu.
- 4 Kypsennä liha kannen alla matalalla lämpötilalla (100 °C) noin 6–7 tuntia. Voit valella lihaa paistoliemellä ja kääntää lihaa kypsennyksen aikana.
- 5 Porsaanniskan tulee olla tarpeeksi mureaa revittäväksi. Ota liha pois uunista ja anna jäähtyä vain hieman.
- 6 Revi liha kahden haarukan avulla. Ota paistoliemi erilliseen astiaan talteen ja keitä sitä kokoon niin että lientä on alle puolet jäljellä.
- 7 Neste on suolaista ja siitä tulee porsaanniskan mauste. Säilytä neste.

> LISÄKKEET



Tuote on
maidoton &
gluteeniton

TUOTE

Marinoitu punasipuli

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,500	kg	Punasipulia suikaleena
0,075	l	Omenaviinietikkaa
0,125	kg	Sokeria
0,700	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
29	%	Arvioitu hävikki
0,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Yhdistä punasipulisuikaleet, omenaviinietikka ja sokeri ja alla marinoitua vähintään muutama tunti. Säilyy hyvin.

> LISÄKKEET



Kuvassa pikkelöityä retiisiä ja purjoa.

Tuote on
**maidoton &
gluteeniton**

TUOTE

Pikkelöidyt kasvikset

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,000	kg	Tuoreita kasviksia ja sieniä, esim.: Kurkkua ja retiisiä viipaleina Kantarelleja ja herkkusieniä paloina Tomaattia lohkoina Purjoa ohuina suikaleina
Pikkelöintiliemi 1-2-3		
0,200	l	Väkiviina- tai vaaleaa balsamiviinietikkaa
0,340	kg	Sokeria
0,600	l	Vettä
2,140	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
53	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Kiehauta pikkelöintiliemi ja jäähdytä.
- 2 Pikkelöi kasviksia liemessä noin vuorokauden ajan.

Vinkki: Voit lisätä vaihtelua pikkelöintiliemeen lisäämällä sinapinsiemeniä ja jäähtyvään liemeen yrttejä, kuten basilikaa, sitruunatimjamia, sitruunaverbenaa.



TUOTE

Purjotuhkamajoneesi

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,200	kg	Purjon vihreää osaa pestynä ja kuivattuna
0,500	kg	Majoneesia
0,700	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
29	%	Arvioitu hävikki
0,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Paahda purjot 150 °C uunissa kullanruskeiksi ja rapeiksi (n. 40 min).
 - 2 Hienonna paahdettu purjo hienoksi (esim. robocoupella) = purjotuhka.
- Lisää purjotuhka majoneesin joukkoon.



TUOTE

Tomaatti-paprikakastike

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,300	kg	Tomaatteja pieninä paloina
0,200	kg	Punaista paprikaa pieninä kuutioina
0,050	kg	Keltasipulia hienonnettuna
0,040	kg	Valkosipulia hienonnettuna
0,010	kg	Tuoretta chiliä hienonnettuna
0,020	kg	Punaviinietikkaa
0,010	kg	Suolaa
0,200	l	Ruokaöljyä
0,830	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
28	%	Arvioitu hävikki
0,600	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Paahda kasviksia uunissa 250 °C n. 10 min.
- 2 Laita kasvikset tehosekoittajaan ja soseuta.
- 3 Lisää 20 g punaviinietikkaa ja 10 g suolaa.
- 4 Lisää 2 dl ruokaöljyä ohuena nauhana koko ajan sekoittaen, kunnes muodostuu majoneesin kaltainen lopputulos.

Esivalmiste-
kortit & loppu-
tuotekortti

MAKEAT HERKUT

JÄLKIRUOKA

KATSO KOKO MENU s. 75

Kaurajäätelöä ja uuniomenaa

omenavanukasta, suolakinuskia ja
uuniomenamoussea



HUOM!

Menut taipuvat
moneen!

Yhdistele tämän
kirjan menuita
mielesi mukaan!

MAKEAT HERKUT



Tuote on
laktoositon

TUOTE

Kaurajäätelö

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,300	kg	Laktoositonta täysmaitoa
0,300	kg	Laktoositonta vispi- tai kuohukermää
0,200	kg	Kaurahiutaleita
0,025	kg	Glukoosia
0,050	kg	Sokeria
0,125	kg	Keltuaisia
1,000	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
20	%	Arvioitu hävikki
0,800	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Kiehauta kaikki muut aineet paitsi keltuaiset ja anna massan vetäytyä muutaman tunnin.
- 2 Siivilöi massa ja kiehauta uudelleen, anna vähän aikaa jäähtyä ja lisää keltuaiset joukkoon hyvin sekoittaen.
- 3 Jäähdytä massa ja laita pakkaseen noin 1- 2 tunnin ajaksi välein sekoittaen niin kauan kunnes seos on jäähtynyt.
- 4 Voit myös jäädyyttää massan jäätelökoneessa.

MAKEAT HERKUT



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

TUOTE

Uuniomena

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
1,000	kg	Syksyn kaneliomenaa (á n. 100 g)
0,125	kg	Laktoositonta voita
0,050	kg	Mantelilastuja
0,200	kg	Suolakinuskia
0,005	kg	Jauhettua kanelia
1,380	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
28	%	Arvioitu hävikki
1,000	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Poista omenista siemenkota ja laita muut aineet päälle.
- 2 Paista omenoita noin 30 min. n. 200 °C uunissa.
- 3 Voit myös kuoria omenat ja leikata lohkoiksi ja laittaa ne voideltuun vuokaan. Lisää tällöin suolakinuski ja muut aineet päälle, jolloin paistoaikaa voidaan supistaa 20 minuuttiin.

Uuniomena

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Uuniomena	0,100	kg	Lämmitä hetki.
Suolakinuskia	0,030	kg	Kuumenna ja annostele.
Kaurajäätelöä	0,030	kg	Annostele.
Koristeeksi esim.:			
Syötäviä kukkia			Annostele.



Esimerkki uuniomena-annoksen esillelaitosta.

MAKEAT HERKUT



TUOTE

Omenavanukas

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,600	kg	Syksyn omenia lohkoina
0,050	kg	Laktoositonta voita
0,050	l	Sitruunanmehua
0,010	kg	Raastettua sitruunan kuorta
0,050	kg	Hunajaa
Taikina:		
0,150	kg	Laktoositonta voita
0,150	kg	Sokeria
0,004	kg	Vaniljasokeria
0,180	kg	Kanamunia
0,250	kg	Vehnäjauhoja
0,004	kg	Leivinjauhetta
1,498	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
20	%	Arvioitu hävikki
1,200	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Tuote on
laktoositon

Valmistusohje

- 1 Kuullota omenalohkot nopeasti voi-hunaja seoksessa.
- 2 Lisää sitruunanmehu ja kuoriraaste ja laita lohkot 10 pieneen uunivuokaan.
- 3 Vaahdota voi, sokeria ja vaniljasokeri. Lisää joukkoon kanamunat ja osa jauhoista, sekoita taikinaa hyvin. Lisää loput jauhot ja leivinjauhe ja jatka sekoittamista.
- 4 Peitä omenakupit taikinalla ja paista 160 °C uunissa noin 1 tunnin ajan, kunnes vanukas on kohonnut.

Omenavanukas

lopputuotekortti

Komponentit	Määrä	Yksikkö	Valmistus ja esillelaitto tilauksesta
Omenavanukas	0,100	kg	Lämmitä hetki.
Uniomenamoussea, kaurajäätelöä, vanilja-jäätelöä tms.	0,040	kg	Annostele.
Koristeeksi:			
Mintunlehtiä			Annostele.
Syötäviä kukkia			Annostele.
Tomusokeria tms.			Annostele.



Kuvan Omenavanukas -annoksen lisäkkeenä jäätelöä.

MAKEAT HERKUT

MAKEAT HERKUT



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

TUOTE

Suolakinuski

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,250	kg	Fariinisokeria
0,500	l	Laktoositonta kuohukermää
0,006	kg	Suolaa
0,756	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
34	%	Arvioitu hävikki
0,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Yhdistä aineet ja keitä kinuskia hiljalleen noin 30 min., kunnes se on saostunut.

MAKEAT HERKUT



Tuote on
**laktoositon &
gluteeniton**

TUOTE

Uuniomenamousse

Käyttöpaino	Yksikkö	Raaka-aineet / Komponentit
0,200	l	Laktoositonta kuohukermaa
0,150	l	Laktoositonta crème fraîchea
0,100	l	Laktoositonta maustamatonta tuorejuustoa
0,025	kg	Sokeria
0,005	kg	Vaniljasokeria
0,015	kg	Liivatelehtiä (1 lehti painaa n. 5 g)
0,495	l / kg	Raaka-aineita yhteensä
-1	%	Arvioitu hävikki
0,500	l / kg	Valmiin esivalmistekomponentin määrä

Valmistusohje

- 1 Liota liivatelehtiä runsaassa kylmässä vedessä noin puoli tuntia ja purista vesi hyvin pois.
- 2 Sulata liivateet ja yhdistä kaikki aineet. Sekoita huolellisesti.
- 3 Laita mousset annoskuluihin hyytymään 2-3 tunnin ajaksi.
- 4 Peitä omenakupit taikinalla ja paista 160 °C uunissa noin 1 tunnin ajan, kunnes vanukas on kohonnut.

Flatbread / Flammkuchen	76	Savustettu porsaansisäfilee	33
Gazpacho	59	Siemennäkkileipä	39
Graavisiikatartar	7	Suola-hunajakinusk	71
Hiillostettu siika	8	Suolakinusk	94
Hillostetut tomaatit	9	Taimenpastrami	26
Hyrskypotut	15	Tomaatti-kuohuvagranita	11
Juurisellerisipsi	10	Tomaatti-paprikakastike	87
Kanatäyte	82	Tuilekeksit	45
Karamellisoitu porsaankylki	31	Tyrnibavaroiseleivos	43
Karitsan tartar	51	Tyrnisorbetti	44
Kaurajäätelö	89	Täytetyt savojinkaalikääryleet	34
Kasvisliemi	81	Uuniomena	90
Kastike lihalle	32	Uuniomenamousse	95
Kermaan muhennetut siitakesienet	63	Ylikypsä porsaanniska	83
Kuhaballotine	25	Ylikypsää härkää	16
Loaded potatoes	78		
Majoneesi	52		
Mansikkakeitto	19		
Mantelikakku	20		
Marinoidut mansikat	69		
Marinoitu punasipuli	84		
Naattiporkkanat	53		
Omenavanukas	92		
Piimäjuusto	37		
Pikkelöidyt kasvikset	64 / 85		
Pikkelöidyt sienet	28		
Pikkelöintiliemi 1-2-3 -liemi	65 / 85		
Piparjuurikreemi	27		
Piparjuurimajoneesi	54		
Puolukkasiirappi	38		
Purjotuhkamajoneesi	86		
Raparperihilloke	55		
Ruusunmarja-jogurttijäätelö	70		



Taste Satakunta menu on tehty yhteistyössä Gurmeeta- Satakunnan ruokamatkailun kehittämishankkeen ja Satakunnan keittiömestarit yhdistyksen kanssa.



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

matkailunkehittamiskeskus.fi

Kaikki esitteen menu löytyvät visitsatakunta.fi/tastesatakunta