# Laji 502, Kokki

**502. kokki Finaalitehtävät**

Kilpailijaparin ennakkotehtävät

Kilpailijaparin nimet:

Oppilaitos:

1. **MENUKORTTI**

Kirjoittakaa menukortti ruokalajeista suomeksi/ruotsiksi ja englanniksi ohjeistuksen mukaan, jossa ruokalajien nimet lisäkkeineen käyvät selkeästi ilmi.

1. **TYÖSUUNNITELMA**

Kirjoittakaa alla oleviin taulukoihin työtehtävien ajoitus ja tekijä

Kilpailijan 1 nimi:

|  |  |
| --- | --- |
| Aika | Työtehtävä |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Kilpailijan 2 nimi:

|  |  |
| --- | --- |
| Aika | Työtehtävä |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. **RESEPTIT VALMISTUSMENETELMINEEN**

(kopioikaa kullekin komponentille oma reseptipohja)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kilpailijaparin nimet** | **Päiväys** | **Komponentin nimi** |
|  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ostopaino** |  | **PH %** | **Käyttöpaino** |  | **RAAKA-AINEET** |  |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  | kg |   |   | kg |   |   |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Valmistusohje:** |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|   |
|  |
|  |
|  |
|   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ostopaino = raaka-aineen paino ostohetkellä |  |  |  |  |  |
| PH % = monta prosenttia painohäviö on ostopainosta |  |  |  |  |  |
| Käyttöpaino = raaka-aineen paino puhdistettuna |  |  |  |  |  |

**RAAKA-AINEIDEN TILAUSLISTA**

Raaka-aineiden tilauspohja Taitaja2022-finaali

Kilpailijaparin nimet:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pakolliset raaka-aineet: Kolmen ruokalajin illallinen (Moduuli A)** | **kg** |   | **Maitotaloustuotteet** | **kg** |
| Siika, kokonainen, avattu |  |  |  |  |
| Kurkku |  |   |  |  |
| Retiisi |  |   |  |  |
| Ruohosipuli |  |  |  |  |
| Broileri, kokonainen |  |   |  |  |
| Vilho-juusto (Herkkujuustola Oy) |  |  |  |  |
| Valkoviini |  |  |  |  |
| Piimä |  |  |  |  |
| Mustaherukka |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
| **Juurekset / Vihannekset** | **kg** |   | **Kuiva-aineet** | **kg** |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |  |  |  |  |
|   |   |  |  |  |
| **Hedelmät** | **kg** |   | **Muut** | **kg** |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
| **Yrtit** |   |   |  |  |
|  |   |   |  |  |
|  |   |  |  |  |
|  |  |   |  |  |
|  |   |  | **Alkoholi** | l |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **Annosten komponentit painoineen ja jälkiruoan sekä pääruoan komponentit painoineen**

Kilpailijaparin nimet:

|  |  |
| --- | --- |
| Alkuruoka (120g/hlö) | Komponentti |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|   |   |
|   |   |
| Yht. |  |
|  |  |
| Pääruoka (220 g) | Komponentti |
|  |   |
|   |   |
|   |   |
|   |   |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|   |   |
|  |  |
|  |  |
| Yht. |  |
|  |  |
| Jälkiruokaruoka (120g ) | Komponentti |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Yht. |  |
|  |  |