# laji 502, Kokki

**502. kokki Finaalitehtävät**

Kilpailijaparin ennakkotehtävät

Kilpailijaparin nimet:

Oppilaitos:

1. **MENUKORTTI**

Kirjoittakaa menukortti vadin ja lautasilta tarjottavien ruokien ruokalajeista suomeksi/ruotsiksi ja englanniksi, 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 Taitaja2021-finaali

Kilpailijaparin nimet:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pakolliset raaka-aineet Edustustehtävä Moduuli B** | **kg** |  | **Maitotaloustuotteet** | **kg** |
| Haukifilee |  |  |  |  |
| Porkkana |  |  |  |  |
| Punasipuli |  |  |  |  |
| Suklaa Varlhona Manjari 64% |  |  |  |  |
| Tyrnimarja |  |  |  |  |
| Poron maksa |  |  |  |  |
| Poron paahtopaisti tai |  |  |  |  |
| Ulkofilee |  |  |  |  |
| Puikulaperuna |  |  |  |  |
| Punajuuri |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Juurekset / Vihannekset** | **kg** |  | **Kuiva-aineet** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Hedelmät** | **kg** |  | **Muut** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Yrtit** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Alkoholi** | l |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**RAAKA-AINEIDEN TILAUSLISTA**

Raaka-aineiden tilauspohja Taitaja2021-finaali

Kilpailijaparin nimet:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pakolliset raaka-aineet Buffettehtävä Moduuli A** | **kg** |  | **Maitotaloustuotteet** | **kg** |
| Kananmuna |  |  |  |  |
| Käsitelty korvasieni tuore tai säilyke |  |  |  |  |
| Naudan kieli, kypsä |  |  |  |  |
| Nokkosen verso |  |  |  |  |
| Raparperi |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Juurekset / Vihannekset** | **kg** |  | **Kuiva-aineet** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Hedelmät** | **kg** |  | **Muut** | **kg** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Yrtit** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Alkoholi** | l |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **Moduuli B: Vadin komponentit painoineen ja jälkiruoan sekä pääruoan komponentit painoineen**

Kilpailijaparin nimet:

|  |  |
| --- | --- |
| Vati (100g/hlö) | Komponentti |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Yht. |  |
|  |  |
| Jälkiruoka (120 g) | Komponentti |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Yht. |  |
|  |  |
| Pääruoka ( 250g ) | Komponentti |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |