

# PATUN LOUNAS- VINKIT

"Lounasravintolassa ei siis riitä, että osaa keittää maittavia ruokia, vaan pitää hallita myös ostot, hävikki, esivalmistelut."



– Lounas on asiakkaillemme kenties päivän tärkein ateria ja siihen ladataan paljon odotuksia. Ravintoloitsijalle taas lounaan kate on elintärkeä. Patu Lounasklubissa haluamme tarjota vinkkejä ja reseptejä oman keittiösi ruokalistaolle, asiakkaiden lautasille ja myös ravintolasi tulokseen, kokki ja ravintoloitsija Sami Garam toteaa.

## Ostoissa tärkeää hinta ja annoskoko

– Ostaminen on taitolaji. Melkein hintaakin tärkeämpää on mitoittaa oikein ostojen suuruus annosta kohti. Vaikkapa porsaan ulkofiileissä valmistustapa ja annoskoko ratkaisevat. Oikein valmistettuna filee ei katoa nesteenä pakkiin ja sopivanpaksuinen viipale täyttää vatsan ja katetavoitteet. Asiakas nappaa tavallisesti kaksi tai kolme viipaletta, joten yhden viipaleen paino pitäisi olla maksimissaan 50 g. Kun ostaja osaa vielä ennakoida lounaan asiakasmäärän, alkaa edullinen lounaskin kannattaa rahallisesti.

## Hävikin minimointi säästää rahaa

– Ammatillainen valitsee sesongin raaka-aineet juuri silloin, kun ne ovat parhaimmillaan ja edullisimmillaan. Harva raaka-aine paranee kaapissa vanhetessaan, joten tehokkuus hävikin pienentämisessä on tärkeä taito. Onneksi on olemassa juurekset, jotka ovat edullisia ja säilyvät pitkään. Peliaikaa hieman nahistuneillekin juureksille antaa vielä se, että ne pilkkoo ja paahtaa tai höyryttää kypsiksi seuraavaa päivää varten, sopivasti ennen kuin ne ovat käyttökelvottomia. Hävikin välttämisen lisäksi

tulee samalla tehtyä seuraavan päivän esivalmistelut valmiiksi.

## Järkevä misaaminen tasaa kiirettä

– Esivalmistelu eli misaaminen seuraavaa päivää varten kannattaa tehdä heti päivän kiireisimmän hetken jälkeen. Jos huomisen lounastarjoilun misat eivät ole tikissä, pitää töihin lähteä liian aikaisin stressaantuneena ja väsyneenä. On paljon kivempaa voida nukkua yönsä rauhassa, kun kaikki on valmista. Ja kaikkea ei ole pakko tehdä itse, ei ole häpeä käyttää osin valmiita tuotteita. Vaikkapa tukkujen private label -tuotteet ovat taidolla, maku edellä valittuja. Ja niihinkin kokki saa aina mukaan vielä oman käsityönsä jäljen, Sami Garam toteaa.



# Juustokuorrutettua porsaan ulkofileetä, suolaperunat ja paahdettua broccolinia

## JUUSTOKUORRUTETTUA PORSAAN ULKOFIILEETÄ

porsaan ulkofileetä  
Patu juustocreemä  
Patu lihaliemijauhetta  
Patu paprikasuikaleita koristeluun  
broccolinia lisäkkeeksi

1. Leikkaa lihan kalvot poikki muutamasta kohdasta ja hiero fileiden pinnoille lihaliemijauhetta. Paista höyrypaistolla 50-asteiseksi ja anna lihan jäähtyä.
2. Viipaloi jäähtynyt liha noin sentin siivuiksi ja sivele pintaan reilusti juustocreemä. Paista juuri ennen esillelaittoa 180-asteisessa uunissa 15-30 minuuttia.
3. Tarjoa lisäkkeenä pannu- tai uuni-paistettua broccolinia. Sivele se ennen paistoa öljyllä ja mausta valkosipulimurskalla ja suolalla. Tähän sopii oivallisesti myös broccoli, kukkakaali, porkkana tai muu juures.

4. Koristele annos lopuksi kylmillä paprikasuikaleilla.

## SUOLAPERUNAT pestyjä perunoita suolaa

Kastele perunat hyvin vedellä ja sirottele niiden päälle suolaa. Paista 160-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia, riippuen perunalajikkeesta ja mukula-koosta.

## ESIVALMISTEET EDELLISENÄ PÄIVÄNÄ:

1. Katko fileiden kalvot.
2. Mausta fileet ja paahda höyrypaistolla 50-asteiseksi. Jäähdytä.
3. Leikkaa jäähtyneet lihat viipaleiksi pakkeihin. Tämän saattaa ehtiä tehdä aamullakin.



# Juuresvuoka, pilahviriisi, Patu mangoraja -kastike

## JUURESUUOKA

sekalaisia juureksia  
(tai pakastejuureksia)

suolaa

öljyä

kananmunia

Patu vispikermää

Patu mangoraja -kastiketta

1. Kypsennä juurekset joko höyryllä tai sivelemällä ne öljyllä ja paistamalla 160-asteisessa uunissa. Makumaailma muodostuu hieman erilaiseksi. Mausta kuutiot suolalla.

2. Sekoita munista ja kermasta massa, jossa on 1 kananmuna / 1 dl kermää. Mausta suolalla ja pippurilla. Litra kermää riittää noin neljään leipävuokaan. Voit käyttää myös moninaisesti yrttejä tämän maustamiseen.

3. Täytä pitkulaiset, vuokasprayllä voidellut leipävuokat kypsillä juureksilla ja kaada päälle muna-kermaseosta niin, että juurekset peittyvät. Paista 160-asteisessa uunissa noin puoli tuntia tai kunnes massa on kunnolla hyytynyt.

4. Anna tekeytyä jonkin aikaa ja kumoa tarjoiluvadille.

## ESIVALMISTEET EDELLISENÄ PÄIVÄNÄ:

Pilko ja kypsennä juurekset. Jos käytät pakasteita, sulata siivilässä.

Riko kananmunat valmiiksi ja sekoita kerman kanssa.

## PILAHVIRIISI

riisiä

sipulia

öljyä

Mausta riisi silputulla sipulilla ja suolalla. Tässäkin voi käyttää monia eri mausteita ja yrttejä. Sekoita hyvin ja paahda uunissa viisi minuuttia kerrallaan niin, että öljy kuumenee ja kypsennä sipuleita ja mausteita hiukan. Lisää vettä 2 kertaa riisin määrä ja kypsennä uunissa 30–45 minuuttia, kunnes riisi on kypsää. Tarjoa juuresvuoka ja pilahviriisi maukkaan Patu mangoraja -kastikkeen kera.





### POHJANMAA

Tukkutalo Heinonen Oy  
Tuottajantie 41, 60100 **SEINÄJOKI**  
Puh. 06 4210 210  
seinajokki@tukkutalo.fi  
www.tukkutalo.fi

### KESKI-SUOMI

Tukkutalo Heinonen Oy  
Onkapannu 2, 40700 **JYVÄSKYLÄ**  
Puh. 06 450 5000  
jyvaskyla@tukkutalo.fi  
www.tukkutalo.fi

### SATAKUNTA

Palvelutukku Immonen Oy  
Helmentie 7, 28360 **PORI**  
Puh. 02 631 2100  
etunimi.sukunimi@immosentukku.fi  
www.immosentukku.fi

### PIRKANMAA, KANTA-HÄME JA PÄÄKAUPUNKISEUTU

Kanta-Hämeen Tuoretuote Oy  
Sähkömestarin tie 7,  
13130 **HÄMEENLINNA**  
Puh. 03 612 0301  
myynti@tuoretuote.com (tilaukset)  
tuoretuote@tuoretuote.com  
(muut asiat)  
www.tuoretuote.com

### PÄIJÄT-HÄME, KYMENLAAKSO JA ETELÄ-KARJALA

Palvelutukku Kolmio  
Paanakatu 8, 15150 **LAHTI**  
Puh. 03 871 370  
myynti@palvelutukkukolmio.fi  
www.palvelutukkukolmio.fi

### LOUNAIS-SUOMI JA LÄNSI-UUSIMAA

Kimmon Vihannes Oy  
Jalontie 39, 25330 **KUUSJOKI**  
Puh. 02 727 4400  
tilaus@kimmonvihannes.fi  
www.kimmonvihannes.fi

### SAVO JA POHJOIS-KARJALA

Palvelutukku Itä-Suomi  
Pomonkatu 5, 50150 **MIKKELI**  
Puh. 020 729 9920  
mikkeli@palvelutukkuitasuomi.fi  
www.palvelutukkuitasuomi.fi

Asevarikontie 15, 70800 **KUOPIO**  
Puh. 020 7299 921  
kuopio@palvelutukkuitasuomi.fi  
www.palvelutukkuitasuomi.fi

### POHJOIS-SUOMI

Palvelutukku Pohjoinen  
Merilinja 6, 90400 **OULU**  
Puh. 08 535 2600

Kiitkantie 135, 93600 **KUUSAMO**  
Puh. 08 853 030  
myynti@palvelutukkupohjoinen.fi  
www.palvelutukkupohjoinen.fi

