



LASIT JA JUOMASEKOITUKSET



Euroopan unionin
osarahoittama



Tämä materiaali on koottu osana *ROKKA - Ravitsemisala osaa, kauhan kahvasta ammattiin* -hanketta.

Hanke on rahoitettu Euroopan unionin elpymis- ja palautumistukivälineellä (RRF), joka on EU:n elpymisvälineen (Next Generation EU) suurin ohjelma. Rahoituksen on myöntänyt Jatkuvan oppimisen ja työllisyyden palvelukeskus. Palvelukeskus edistää työikäisten osaamisen kehittämistä ja osaavan työvoiman saatavuutta. Palvelukeskuksen toimintaa ohjaavat opetus- ja kulttuuriministeriö sekä työ- ja elinkeinoministeriö.

Materiaalin ovat koonneet 2024–2025 Savon ammattiopiston ravintola-alan opettajat Kirsi Lepistö-Lilja ja Jenny Lindi.



SISÄLLYS

1. LASIT
2. JUOMASEKOITUKSEN PERUSKAAVA
3. JUOMASEKOITUSTEN TEKEMINEN



Grogilasi eli highball-lasi

Käyttö

- Pitkät juomat, esimerkiksi gin tonic
- Muut sekoitukset, joissa on paljon jäitä ja virvoitusjuomaa
- Pitkät juomasekoitukset

Ominaisuudet

- Lasi on korkea ja kapea.





On the rocks-lasi eli old fashioned -lasi

Käyttö

- Lyhyet juomat, kuten *Whiskey neat* (kuivana) tai *Whiskey on the rocks* (jäillä)
- Myös cocktailit, joissa on vähemmän nestettä ja enemmän alkoholia
- Lasi on tarkoitettu lyhyille juomille ja juomasekoituksille.

Ominaisuudet

- Lasi on matala ja leveä.





Aromilasi eli konjakkilasi

Käyttö

- Kaikkien sellaisten juomien nauttimiseen, joita lämmitetään kädellä lasissa
- Erityisesti konjakin, brandyn ja rommin nauttimiseen

Ominaisuudet

- Lasissa on lyhyt kaula. Lasi laajenee keskelle ja kapenee suuaukkoa kohti.
- Lasin muodon vuoksi juomaa voidaan pyörittää lasissa, mikä vapauttaa aromeja.
- Kapea suuaukko pitää aromit pidempään juomassa.
- Aromilasi auttaa korostamaan juoman tuoksuja ja makuja.





Cocktail-lasi eli liköörilasi tai Margarita-lasi

Käyttö

- Esimerkiksi Martini-cocktail ja muut cocktailit, jotka tarjoillaan ilman jäitä
- Esimerkki: *Frozen Margarita* -cocktail, joka tarjoillaan jäämurskan kanssa

Ominaisuudet

- Cocktail-lasi on kartion muotoinen (esimerkiksi *Martini*) tai leveäpohjainen (esimerkiksi *Margarita*).
- Cocktail-laseja on isoja ja pieniä.





Irish coffee -lasi

Käyttö

- Irish coffee -lasi on suunniteltu erityisesti *Irish coffee* -juomasekoituksen tarjoiluun.

Ominaisuudet

- Irish coffee -lasi on jalallinen lasi, jossa on leveämpi yläosa ja kapeampi alaosa.
- Kun juomaa nautitaan, pidetään lasin jalasta kiinni. Näin lasi ei polta kättä.





Shotti-lasi eli snapsilasi

Käyttö

- Pieni lasi, josta voi juoda pienen määrän alkoholia yhdellä kulauksella
- Esimerkkejä: Vodka, tequila tai likööri
- Lasi käy myös lyhyiden juomasekoitusten nauttimiseen.
- Esimerkiksi *Hot Shot*, *Mummon tohveli*

Ominaisuudet

- Muoto voi olla kartio, tulppaani tai sylinteri.





Totilasi

Käyttö

- Totilasi on suunniteltu erityisesti kuumien juomien tarjoiluun.
- Esimerkkejä: toti, glögi tai punssi.
- Totilasissa on kahva, jotta kuuma juoma on helppo nauttia.

Ominaisuudet

- Lasin on kestettävä kuumuutta.
- Lasi on sylinterin tai hieman kartion muotoinen.





Punaviinilasi

Käyttö

- Lasi on punaviinin nauttimiseen.
- Punaviinilasia voi myös käyttää juomasekoitukseen, jotka hyötyvät lasin suuresta koosta ja muotoilusta.
- Esimerkiksi Sangria voidaan tehdä punaviinilasiin. Sangriassa on punaviiniä, hedelmämehuja, hedelmäpaloja ja joskus brandyä tai likööriä.

Ominaisuudet

- Punaviinilasit ovat yleensä suurempia ja pyöreämpiä kuin valkoviinilasit.
- Punaviinilasia pidetään kiinni jalasta, jotta käden lämpö ei siirry juomaan.
- Viiniä kannattaa pyörittää lasissa, jotta viinin aromit pääsevät esille.





Valkoviinilasi

Käyttö

- Valkoviinin nauttimiseen.
- Valkoviinilasia voi käyttää useisiin raikkaisiin juomasekoituksiin.
- Esimerkiksi *Spritzer* (valkoviiniä ja soodavettä tai kivennäisvettä) tai *White Sangria* (valkoviiniä, hedelmämehuja, hedelmäpaloja ja joskus likööriä).

Ominaisuudet

- Valkoviinilasit ovat yleensä pienempiä ja kapeampia kuin punaviinilasit.
- Valkoviinilasin muoto auttaa pitämään viinin viileänä ja korostaa sen raikkaita aromeja.
- Valkoviinilasia kannattaa pidellä jalasta, jotta käden lämpö ei siirry juomaan.
- Viiniä voi myös pyörittää lasissa, jotta sen aromit pääsevät esille.





Väkeväviinilasi eli jälkiruokaviinilasi

Käyttö

- Väkeväviinilasia käytetään, kun nautitaan väkeviä viinejä.
- Esimerkiksi portviiniä, sherryä, madeiraa ja vermuttia.

Ominaisuudet

- Väkeväviinilasit ovat pienempiä ja kapeampia kuin tavalliset viinilasit.
- Myös väkeväviinilasia pidetään kiinni jalasta, jotta juoma pysyy oikeassa lämpötilassa.





Kuohuviinilasi

Käyttö

- Kuohuviinin ja samppanjan nauttimiseen.
- Myös erilaisten juomasekoitusten nauttimiseen (*Bellini, Kir royal, Whisky sour*).

Ominaisuudet

- Kuohuviinilasi on korkea sekä kapea/hoikka.





Juomasekoituksen peruskaava

1. Perusalkoholi
2. Maun muuttaja tai täydentäjä
3. Raikkaus
4. Makeus
5. Väri
6. Pidentäjä
7. Viileys
8. Mauste
9. Muu aines
10. Koriste





1. Perusalkoholi

- Perusalkoholi on juomasekoituksessa vallitseva alkoholi.
- Perusalkoholi on yleensä väkevä alkoholijuoma.
- Esimerkiksi vodka, gini, whisky tai rommi.





2. Maun muuttaja tai täydentäjä

- Pieni määrä riittää muuttamaan perusalkoholin makua.
- Esimerkiksi: katkero, vermutti, likööri





3. Raikkaus

Juomaan saadaan raikkautta

- makeuttamattomilla hedelmämehuilla, esimerkiksi sitruunamehulla, appelsiinimehulla tai tomaattimehulla
- mixereillä, esimerkiksi kivennäisvedellä tai erilaisilla virvoitusjuomilla (tonic, sitruuna, greippi, ginger ale, cola-juomat, Russchian).

Mixer tarkoittaa juomasekoituksessa juoman pidentäjää. Mixer on yleensä vähäsokeinen.

Nämä yllä olevat tasapainottavat juoman makeutta.





4. Makeus

Juomaan saadaan makeutta

- Sokeriliemellä
- Makeilla mehuilla
- Makeilla mixereillä
- Makusiirapeilla
- Hunajalla
- Grenadiinillä
- Liköörillä

Nämä tasapainottavat juoman happamuutta.





5. Väri

Juomaan saadaan väriä

- Grenadiinillä
- Mehuilla
- Mixereillä
- Makusiirapeilla
- Likööreillä



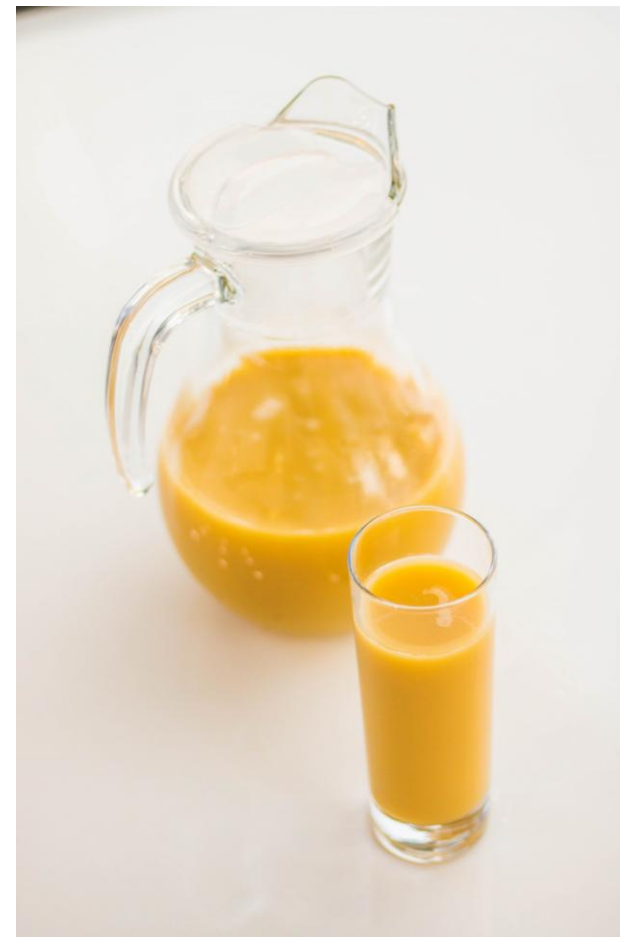


6. Pidentäjä

Juomaa voidaan pidentää esimerkiksi

- Soodavedellä, kivennäisvedellä
- Erilaisilla mixereillä
- Jäävedellä
- Energiajuomilla
- Erilaisilla mehuilla

Juoman pidennys lisää juoman riittävyttä, antaa myös makua ja poreilevuutta.





7. Viileys

- Jäät viilentävät juoman joko valmistusvaiheessa tai juoman ainesosana.
- Jäät tai jäämurska myös laimentavat juomaa sulaessaan.
- Juomaan saadaan viileyttä myös, jos lasit säilytetään jääkaapissa tai pakkasessa.





8. Mauste

Mausteiden käyttö ei ole kovin yleistä.

Mausteita käytetään tiettyihin juomasekoitukseen (esimerkiksi Bloody Mary).

Mausteita ovat esimerkiksi

- muskottipähkinä
- maustekastikkeet (tabasco, Worchester)
- kanelitanko
- pippuri, suola
- likööri, katkero





9. Muu aines

Muut aineet vaikuttavat joko makuun tai ulkonäköön.

Esimerkiksi

- kananmuna
- kahvi tai tee
- maito
- kerma
- kaakao
- lihaliemi





10. Koriste

- Koriste valmistetaan aina ensimmäisenä, mutta laitetaan paikalleen viimeisenä.
- Koristeiden pitäisi antaa ensivaikutelma siitä, minkä makuinen juoma on.
- Koristeiden pitää myös täydentää juoman ulkonäköä.
- Koristeita voivat olla
 - kuivat koristeet
 - makeat koristeet
 - syötävät koristeet
 - ei-syötävät koristeet.





Rakentaminen / kerrostaminen (building, floating, layering)

- Rakenna juoma suoraan siihen lasiin, josta se nautitaan.
- Ainesosat sekoittuvat keskenään.
- Laita jäät ensimmäiseksi lasiin.
- Lisää ainesosat lasiin jäiden päälle yksi osa kerrallaan. Lisää alkoholeista edullisin ensimmäiseksi.
- Laita viimeiseksi juoman pidentäjä, jos juomasekoitukseen kuuluu pidentäjä.
- Sekoita juoman nopeasti ja kevyesti baarilusikalla.
- Lisää juomaan koriste ja pilli, jos tarvitsee.
- Esim. Asterix valmistetaan rakentamalla.

Juomasekoitusten tekeminen





Rakentaminen / kerrostaminen (building, floating, layering)

Juomasekoitusten tekeminen

- Juoman voi tehdä myös niin, että jokainen ainesosa muodostaa oman kerroksen. Tai osa ainesosista muodostaa oman kerroksen.
- Valuta juoma lasiin varovasti kerrostaen (esimerkiksi kuvassa oleva sateenkaaricocktail = Pousse cafe). Laita se juoma alimmaiseksi, jossa on eniten sokeria.
- Esim. Irish coffee valmistetaan rakentamalla. Rakenna Irish coffee suoraan lasiin (sokeri, alkoholi ja kahvi). Valuta juoman pinnalle varovasti kerros kevyesti vatkattua kermaa (kerrostaminen).





Sekoittaminen / hämmentäminen (stirring)

- Lisää sekoituslasiin jäät ja juoman ainesosat.
- Sekoita juomaa baarilusikalla. Sekoita voimakkaasti pyörittävällä liikkeellä.
- Juoman pitää säilyä kirkkaana.
 - Jäät saavat kuitenkin hieman sulaa juomaan.
- Siivilöi sen jälkeen juoma lasiin.
- Käytä sekoittamista silloin, kun sinulla on helposti toisiinsa sekoittuvat ainesosat ja haluat kylmän sekä kirkkaan juoman.
- Esim. Dry Martini valmistetaan sekoittamalla.

Juomasekoitusten tekeminen





Ravistaminen (shaking)

- Ravista kaikki toisiinsa heikosti sekoittuvat ainesosat.
- Ravista juoma, jos siihen tulee esimerkiksi mehua tai sokerilientä.
- Lisää kaikki ainesosat (paitsi hiilihapollinen juoma) ravistimeen eli sheikkeriin.
- Lisää sheikkeriin jäät, että juoma viilenee.
- Ravista voimakkaasti ja nopeasti, että jäät eivät sulaa liikaa juomaan ja laimenna juoman makua.
- Siivilöi juoma lasiin cocktailsiivilällä.
- Esim. Whisky Sour valmistetaan rakentamalla.





Ravistaminen (shaking)

- Käytä aina puhdasta sheikkeriä.
- Laita sheikkериin runsaasti jäitä (noin 2/3 osaa sheikkerista).
- Älä laita hiilihapollisia juomia sheikkериin.
- Jos käytät Boston shakeria:
 - Viilennä jäillä metalliosa.
 - Mittaa juoman ainesosat lasiosaan.
- Käytä aina ravistaessa kuivia jäitä (ei sulavia, vetisiä jäitä).





Ravistaminen (shaking)

- Varmista, että sheikkeri on kiinni ennen kuin aloitat ravistamisen.
- Pidä sheikkeristä kiinni kahdella kädellä, kun ravistat.
- Älä ravista asiakkaaseen päin. Jos on pakko ravistaa asiakkaaseen päin, niin ravista metalliosa päin asiakasta.
- Siivilöi juoma lasiin.
- Laita lasiin kuivat jäät, jos juomaan tulee jäät.





Blendaaminen

- Blendaaminen = sähkökäyttöinen sekoittaminen (ravistaminen).
- Käytä blendaamista juomasekoituksissa, joissa on vaikeasti toisiinsa sekoituvia ainesosia.
- Esimerkiksi
 - Jäätelö
 - Marjat
 - Hedelmät
 - Murskattu jää
 - Kananmuna
 - Hunaja
- Esim. Frozen Margarita valmistetaan blendaamalla





Lähteet



Peruskaavan osalta opetusmateriaali *Juomasekoitukset*
Lauri Lilja, Savon ammattiopisto

Drinkkien teko: tuntiopettaja Antti Talvinen ja baarimestarin ammattitutkinnon opiskelijat

Valokuvat
Kirsi Lepistö-Lilja, Pixabay, Unsplash, PxHere, Pickpick, Filckr