

Lautasannokset



Kuva: Kespro.com

Vaikka lautasannoksien kokoaminen on nykyisin vapaampaa, pitää kokin tietää tietyt periaatteet. Miten ruoka saadaan maistumaan hyvältä, näyttämään herkulliselta ja lämpötilat ovat oikeat.

Myös muiden osapuolien osuus täytyy huomioida. Pysyykö annos muodossaan sitä liikuteltaessa? Pystyykö asiakas syömään annoksen ongelmitta? Tuottaako lautasten ym. astioiden kantaminen ongelmia ja miten sujuu astiahuolto?

Tutustu ensin seuraaviin linkkeihin:

<https://www.youtube.com/watch?v=IFs4xi9V4to>

<https://www.youtube.com/watch?v=5CtPowNYts8>

<https://www.youtube.com/watch?v=r2tul8uyzA8>

<https://www.k-ruoka.fi/artikkelit/nain-onnistut/nain-pleittaaat-kuin-ammattilainen>

<https://www.is.fi/ruokala/uutiset/art-2000000733355.html>

Lautasannoksien kokoamiseen vaikuttavat mm.

- henkilökunnan ammattitaito
- henkilökunnan määrä
- liikeidea

Myös astioiden valinnalla on suuri merkitys. Kannattaa miettiä tarkkaan niiden väri, materiaali ja muodot. Myös astioiden koolla on suuri merkitys astioita käsiteltäessä ja mietittäessä asiakaspaikkoja. Valintojen lähtökohtana on silloinkin yrityksen liikeidea. Perinteinen valkoinen on turvallinen valinta, koska se tuo useimmiten ruoan hyvin esille. Värilliset astiat voivat olla ristiriidassa sisustuksen kanssa. Musta on tyylikäs valinta, mutta siinä näkyvät erilaiset tahrat hyvin.

Annoksien kokoamisessa vältetään toistuvia raaka-aineita, muotoja ja värejä. Tummat värit ovat vaaleita raskaampia ja siksi ne asetetaan lautasen alaosaan. Myös koko ja muoto vaikuttavat sijoitteluun. Isot kappaleet laitetaan annoksessa alas ja pienet ylös. Lautasen reunoille jätetään tilaa ja reunojen tulee olla puhtaat.

Lautasannoksen kokoaminen

Lautasannoksien tekemisessä ajoitus on keittiöhenkilökunnan ja salityöntekijöiden yhteistyön tulosta. Muutenkin annosten tekeminen edellyttää hyvää järjestelykykyä, siistiä työskentelytapaa, nopeutta ja kokonaisuuden hahmottamista. Suurien annosmäärien valmistuksessa sarjatyön hallinta on tärkeää.

Ruoan arviointi

Kolme makuelämykseen vaikuttavaa seikkaa ovat ruoan maku, lämpötila ja suuntuntuma (rakenne), joilla kaikilla on tärkeä merkitys annosten arvioinnissa. Neljäntenä tulee ulkonäköön vaikuttavat asiat. Ulkonäössä tärkeitä ovat mm. muodot ja värit. Toki ravitsemustakaan ei saa unohtaa.

Annosten suunnitteluvaiheessa gastronomiset tekijät eli aistinvaraiset ominaisuudet otetaan huomioon. Gastronomialla tarkoitetaan edellä mainittujen ruoan maun, värin, muotojen ja rakenteen lisäksi tuoksua ja esille laittoa.

Maku

Maku koostuu kolmesta osasta: mausta, tuoksusta ja suuntuntumasta. Onnistuneen ateriakokonaisuuden takaamiseksi kaikki nämä kolme seikkaa pitää olla kohdallaan.

Makujen suhteen on monia eri tuntemuksia, mutta yleisimmin hyväksytyt perusmaut ovat makea, hapan, karvas ja suolainen. Pidämme makeasta luonnostaan, mutta muiden makujen suhteen olemme yksilöllisiä.

Tuoksu

Hajuaisti on makuaistin tavoin hyvin yksilöllinen, mikä osaltaan vaikuttaa siihen, että maistamme ruoat eri tavoin. Maistaessamme samaa ruokaa useamman kerran, hajuaisti turtuu. Tällöin voi syödä pienen palan leipää ja juoda vettä, niin makuaisti palautuu. Sama tarkoitus on väliruoalla, kun syödään useamman annoksen ateriakokonaisuuksia.

Suuntuntuma

Rakenteella on suuri merkitys makuelämyksen kannalta. Suuntuntumaa voidaan parantaa yhdistämällä samanaikaisesti rakenteiden vastakohtat, saadaan yllättävä ja maukas lopputulos. Se voi vaikuttaa myös kuulotuntemukseen.

Suuntuntuman vastakohtia

pehmeä – kova (esim. paahtoleipä, patonki ja ranskanperunat)

kuiva – mehukas (esim. verinen pihvi, rapea salaatti ja kermainen salaatin kastike)

kuuma – kylmä (esim. kylmä vesi lämpimän aterian kera, kuuma leivonnainen jäätelön kera)

rasvainen ja hapan (esim. marjat ja kermavaahto)

makea ja hapan (esim. hedelmäpirakat)

Muoto


Maistaminen on kokonaisvaltainen kokemus, johon vaikuttavat erilaisten muotojen ja rakenteiden yhdistäminen. Muotoihin liittyy myös sommittelu, eri muodoilla saadaan aikaiseksi mielenkiintoinen kokonaisuus.

Annoksien näyttävyttä voidaan korostaa muun muassa isoilla kokonaisuuksilla tai nostamalla pääaine korostetusti esiin.


Eri komponenttien yhdistelyssä huomioidaan värien yhteensopivuus ja niiden määrien suhteuttaminen toisiinsa. Pääraaka-aineet sijoitetaan lautaselle yleensä ruokailijasta oikealle alaviistoon kultaisen leikkauspisteen periaatteen mukaisesti. Sitä pidetään klassisen sommittelun lähtökohtana.

Lautasannoksen kultainen leikkauspiste (Lähde: Kokkiprokkis)


LAUTASANNOKSEN KOKOAMINEN




1. Pääraaka-aineen sijoittaminen
Lautasannoksen ns. kultainen leikkauspiste on asiakkaasta katsottuna oikealla alhaalla. Sijoita siihen kohtaan raaka-aine, jota haluat korostaa tai joka on annoksen "arvokain" raaka-aine.



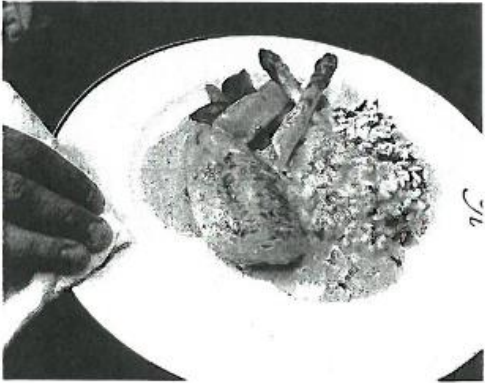
2. Energialisäkkeen lisääminen
Lisää energialisäke kultaisen leikkauspisteen peilikuvaksi.



3. Lämpimän kasvislisäkkeen lisääminen
Aseta lämmin kasvislisäke joko edellisten taakse tai sivulle.



4. Kastikkeen lisääminen
Lisää kastike annokseen, mutta älä peitä sillä koko annosta.



5. Annoksen viimeistely
Käytä annoksen viimeistelyyn sellaisia koristeita, jotka soveltuvat ruokien makuun ja annoksen kokonaisuuteen. Tarkasta lopuksi lautasen reunat ja pyyhi ne puhtaaksi.

!

Pariton asetelma on usein parempi kuin parillinen.

Esillelaitto

Annoslautasen muoto ja väri vaikuttavat ruoka-annoksen kokonaisvaikutelmaan. Sen tulee sopia tarjottavan ruoan värien, muotojen ja tarjoilutilanteen kanssa. Astioiden reunojen pitää olla puhtaat. Perinteisesti lautasen reunoille ei laiteta mitään, mutta jos sinne laitetaan jotain, niin täytyy antaa vaikutelma, että se on tehty tarkoituksella.

Lautasen koko suhteutetaan ruoan määrään. Nykyisin ruokia asetellaan eri tasoille ja eri puolelle lautasta. Epäsymmetrisen asettelun avulla annokseen saadaan uutta näkökulmaa.

Vaihtelevuutta saadaan myös, kun kokit viimeistelevät annoksen asiakkaan pöydässä. Kokki voi lisätä esimerkiksi kastikkeen asiakkaan lautaselle salissa ja samalla esitellä annoksen.

Koristelu pitää suhteuttaa annokseen niin maun kuin elämyksenkin kannalta. Koristelun tarkoituksena on myös herättää ruokahalua.

Värit

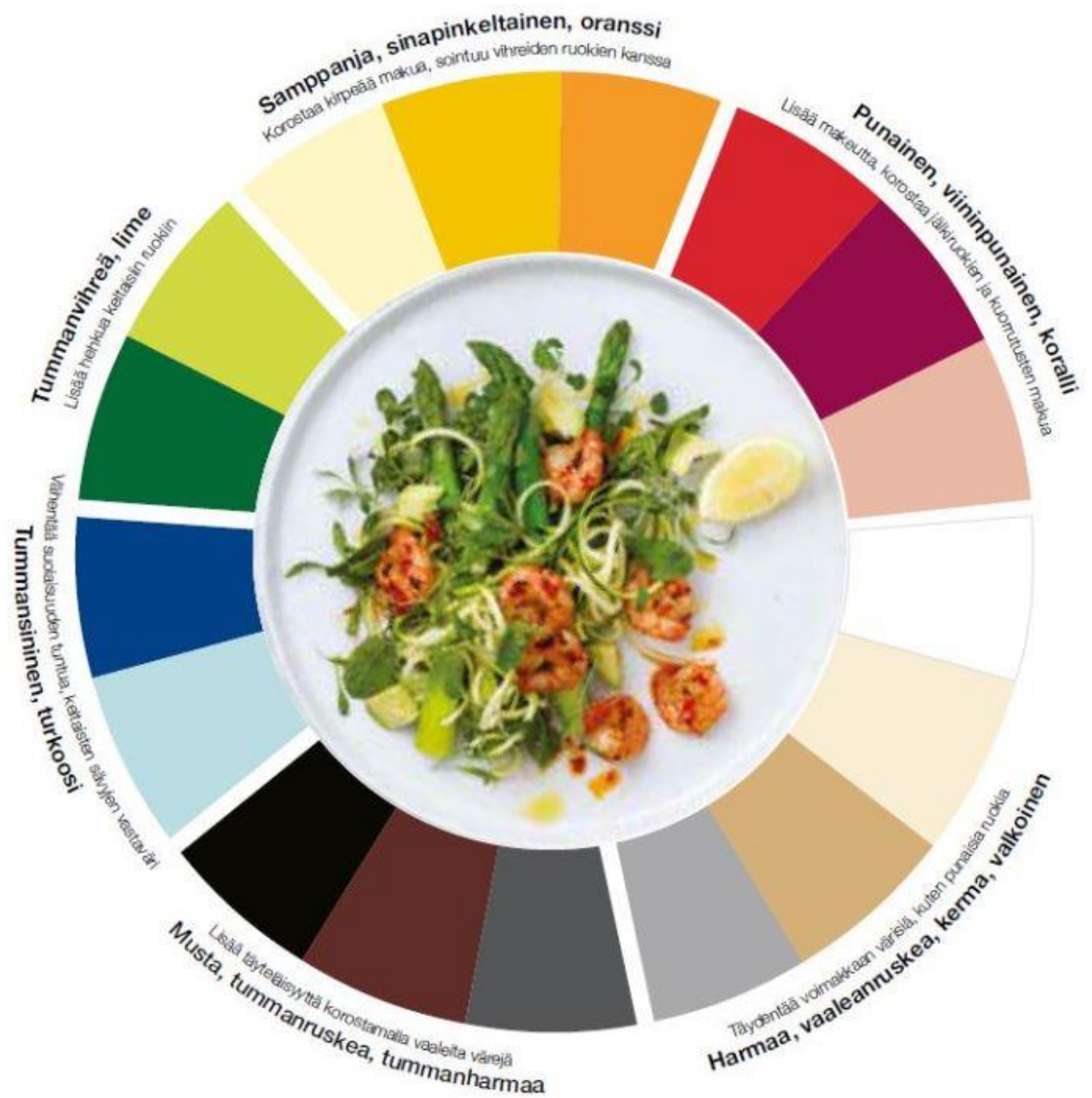
Ruoan värileikki on yksinkertainen tapa korostaa makua. Värien käytön suunnittelu alkaa kuitenkin pääraaka-aineen väristä tai ruoan perusväristä. Päävärit ovat punainen, sininen ja keltainen. Näiden vastaväriparit ovat punainen – vihreä, sininen – oranssi ja keltainen violetti. Vastavärien avulla luodaan silmälle sopusointuisen kokonaisuuden.

Keltaiset sävyt korostavat kirpeitä makuja ja sopivat siksi hyvin muun muassa kalan ja merenelävien kanssa. Lämmin väri sopii myös vihreisiin ruokiin, kuten salaattiin.

Sininen saa ruoan maistumaan vähemmän suolaiselta. Se korostaa keltaista ja oranssia vastaväreinä. Valkoinen ja muut neutraalit värit korostavat esim. naudanlihaa ja tomaattia. Voimakkaat värit eivät tarvitse tukea erottuakseen.

Tummat värit sopivat kontrastiksi kevyemmälle ruoalle. Samalla ne antavat täyteläisen maun vaaleille ruoille.

Punaiset ja vaaleanpunaiset sävyt vähentävät karvautta ja ruoka maistuu makeammalle.



Kuva: Kespro.com

Jos kiinnostuit värien mahdollisuuksista, tutustu seuraavaan opinnäytetyöhön

<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/264178/V%C3%A4riteoriaa%20annosten%20rakentamiseen.pdf?sequence=2>

Annoskoot

Annoskokojen avulla lasketaan tarjottavan ruoan määrä. Siihen vaikuttavat muun muassa menyn pituus ja liikeidea. On kuitenkin tärkeää mitoittaa annoskoot siten, että asiakas on ruokailun jälkeen kylläinen. Kolmen ruokalajiin menyn suuntaa antava koko ilman ruokajuomia on 500 – 700 g / ruokailija.

Lähteet:

Kokkiprokkis

Ruoanvalmistuksen käsikirja

eKokki

Kespro.com