



Lautasannoksien kokoamisen tehtävä / Annoskortin luominen

Teoriaosuudessa tuli esille asioita, jotka vaikuttavat muun muassa annoksen makuun ja näköön. Ja se, miten annoksien suunnittelussa ja valmistuksessa hyödynnetään annoskorttia.

1. Suunnittele kolmen ruokalajin kokonaisuus.
2. Suunnittele omaan tarkoitukseesi sopiva annoskortti (yhdistetty reseptikortti + esillepanokortti).
3. Kirjaa **pääruoan** komponentit, niiden käyttömäärät jne. annoskortin mukaan. **HUOM!** Hintoja ei tarvitse laskea tässä tehtävässä, se tehtävä on erikseen.
4. Liitä mukaan kuva.
5. Perustele annoksen raaka-aineet ja asettelu (maku/suuntuntuma/värit jne.)

Toteutus voi nykyinen menyy työpaikassasi, sen paranneltu vaihtoehto tai kokonaan uuden luominen. Kuva voi olla valokuva tai piirros selityksineen.