



Sanastoa helpolla kielellä: ravintola- ja cateringala

Tekijä: Emppo Lehmusoksa

Rahoittaja:

OPETUS- JA KULTTUURIMINISTERIÖ
UNDERSVINGS- OCH KULTURMINISTERIET

VIERKO | www.keuda.fi/keuda/hankkeet/vierko

Sisällys

Johdanto	2
1. Koneet ja laitteet	3
1.1 Työvälineet	3
1.2 Pientyövälineet	10
2. Keittiötyöhön liittyviä sanoja ja termejä	17
3. Ammattiverbit	23
4. Alaan liittyvät adjektiivit.....	29
5. Muita alaan liittyviä sanoja	31
5.1 Palojen muodot.....	31
5.2 Mitat ja niiden lyhenteet	31
5.3 Ammattinimikkeitä.....	32
5.4 Raaka-aineita	32
5.5 Ruokalajeja	33

Johdanto

Tässä materiaalissa on
ravintola- ja cateringalan sanoja.
Sanat on selitetty helpolla kielellä.
Sanat ovat aiheiden mukaan
aakkosjärjestyksessä.

1. Koneet ja laitteet

1.1 Työvälineet

astianpesukone	Laite, jolla pestään astioita.
- kupukone (kupuastianpesukone)	Pieni astianpesukone: <ul style="list-style-type: none">- Laita pesukori koneeseen.- Laske kupu pesukorin päälle.- Aloita pesu.
- patapesukone (raepesukone)	Astianpesukone, joka pesee isoja astioita, kuten GN-vuokia. Pesussa muovirakeet irrottavat likaa.
- pöydänaluskone (lasien pesukone)	Pieni astianpesukone, joka on usein pöydän alle.
- tunnelipesukone	Suuri astianpesukone: Pesukorit kulkevat automaattisesti pesuun ja sieltä pois.
astianpesukoneen osat:	
- pesuaineannostelija	Säiliö, jossa on astioiden pesuaine. Se antaa oikeaan aikaan ja oikean määrän pesuainetta pesuohjelman aikana.
- pesuvarret	Varret astianpesukoneen sisällä. Ne suihkuttavat vettä ja pesuainetta astioihin.
- ylivuotoputki	Putki, joka sijaitsee astianpesukoneen altaan pohjassa: <ul style="list-style-type: none">- Se estää altaan tai säiliön ylivuodon.- Se poistaa ylimääräisen veden pois, jos vedenpinta nousee liian korkeaksi.

pesukori	Teline, johon astiat laitetaan pesun ajaksi.
- kuppikori ja lasikori	Pesukori ruokailuvälineille: <ul style="list-style-type: none"> - haarukoille - veitsille - lusikoille - jne.
- lautaskori	pesukori lautasille
- lokerikkokori	Pesukori, jossa on lokeroita lasseille.
grilli	Laite, jossa on ritilä: <ul style="list-style-type: none"> - Ruoka kypsyy, kun lämpö tulee ruuan alapuolelta. - Ruoka laitetaan grillin ritilälle. - Grilli toimii hiilillä, kaasulla tai sähköllä.
- Hibachi-grilli	Japanilainen hiiligrilli, joka on laatikon mallinen.
- hiiligrilli	Grilli, joka lämpiää hiilillä.
- kaasugrilli	Grilli, joka lämpiää kaasulla.
- laavakivigrilli	Grilli, jossa ruoka kypsennetään ritilällä: <ul style="list-style-type: none"> - Ritilän alla on kuumia laavakiviä. - Laavakivet kuumennetaan kaasulla tai sähköllä.
- puuhiiliuuni tai puugrilli	Laite, jossa yhdistyvät uunin ja hiiligrillin toiminnot.
- sähkögrilli	Grilli, joka lämpenee sähköllä.
hyötykasvikuivuri	Laite, joka kuivaa kasveja ja lihaa. Laitteessa ilma kiertää ja kuivaa kasvit ja lihat.
johteikko	Säilytysteline, joka on terästä ja sopii GN-mitoille.
jäähdytyskaappi	Laite, jossa kuuma ruoka jäähdytetään kylmäksi.
jäähdytyshuone	kuin jäähdytyskaappi, mutta suuri, kuin pieni huone

jääkaappi	Laite, joka pitää ruoan ja juomat kylmänä.
jäätelökone	Laite, jolla valmistetaan jäätelöä. Laite jäädyttää ja sekoittaa jäätelön aineet.
kahvimylly	Laite, jolla jauhetaan kahvipapuja.
keittiövaunu	Pöytä tai hylly, jossa on pyörät. Sitä voi siirtää eri paikkoihin.
keittopata (kipikattila)	Laite, jolla tehdään suuria määriä ruokaa. Se on isokokoinen pata tai kattila. Laitteessa on mekanismi, jonka avulla sitä voi kallistaa.
kuljetusvaunu	Laite, jolla siirretään ruokia, juomia ja astioita paikasta toiseen. Kuljetusvaunu voi toimia niin, että se pitää ruoan lämpimänä.
kutteri	Soseuttaja ja sekoittaja Laite, jolla tehdään esimerkiksi aineista massaa, esimerkiksi kalamurekkeeseen massaa (kalamurekemassaa). Kuttareita on pieniä ja isoja.
kylmäallas	Laite, joka pitää ruoan ja juomat kylmänä tarjoilun aikana. Kylmäaltaassa saa säilyttää ruokaa vain vähän aikaa.
kylmätaso	Taso, joka pitää ruoan ja juomat kylmänä tarjoilun aikana. Kylmäaltaassa saa säilyttää ruokaa vain vähän aikaa. On usein osana buffetlinjastoa (pöytä, josta ruokailijat hakevat itse ruuat).

kylmävetolaatikko	<p>Laite, joka pitää ruon ja juomat kylmänä.</p> <p>Se on kuin jääkaappi, mutta se aukeaa niin, että laatikko vedetään ulos.</p> <p>Se on GN-mitoitettu.</p>
lautaslämmitin (lautasjakelin)	<p>Laite, jossa säilytetään lautasia.</p> <p>Laite myös lämmittää lautaset.</p>
lautasvaunu	<p>Lautasvaunussa säilytetään valmiita lautasannoksia.</p> <p>Lautasannoksia myös kuljetetaan lautasvaunussa.</p>
leikkelekone (viipalointikone)	<p>Laite, joka viipaloi tuotteita, kuten makkaraa ja juustoa.</p>
liesi: (hella)	<p>Keittolevyt, joilla valmistetaan ruokaa kattiloissa ja pannuissa.</p>
- induktioliesi (induktiohella)	<p>Liesi, joka toimii sähkömagneettisella induktiolla.</p>
- kaasuliesi (kaasuhella)	<p>Liesi, joka toimii kaasulla.</p> <p>Laitteen lämpö tulee tulesta tai liekistä.</p>
- sähköliesi (sähköhella)	<p>Liesi, joka toimii sähköllä.</p> <p>= kuumataso</p>
lihamylly	<p>Laite, joka jauhaa lihan, kalan tai kasviksen hienojakoiseksi eli erittäin pieneksi.</p>
lämpöhaude	<p>Laite, joka pitää ruoan lämpimänä.</p> <p>Laitteessa on yleensä vesisäiliö, joka kuumennetaan.</p> <p>Sen päälle laitetaan astiat, joissa on ruoka.</p> <p>Voi olla keittiössä ja ravintolasalissa.</p>
lämpölaatikko	<p>Laatikko, joka pitää ruoan lämpimänä tai kylmänä kuljetuksen aikana.</p>

lämpölamppu	Laitteen lamppu pitää ruuan lämpimänä. Ruoka laitetaan sen alle.
lämpökuljetusvaunu	Vaunu pitää ruuan lämpimänä kuljetuksen aikana.
lämpötaso	Taso, joka kuumennetaan, ja se pitää ruoan lämpimänä.
maidonjakelin	Laite, jota käytetään maidon annosteluun ja jakeluun. Laite pitää myös maidon kylmänä.
maustevaunu	Kuivat mausteet ovat telineessä, jossa on pyörät alla.
kippipannu paistinpannu	Kippipannu on iso paistinpannu, jota käytetään ravintoloissa ja suurkeittiöissä. Siinä on mekanismi, jonka avulla pannua voi kallistaa. Kippipannulla paistetaan ja haudutetaan suuria määriä ruokaa. Paistinpannu tarkoittaa myös pientä pannua, jolla paistetaan ruokia.
painekeittokaappi	Laite, joka kypsentää ruokaa höyryn avulla. Höyry syntyy paineesta, ja siitä se on saanut nimen.
pakastehuone (pakastin)	Samalainen kuin pakastekaappi, mutta suuri, kuin pieni huone.
pakastekaappi (pakastin)	Laite, joka jäädyttää ja pitää ruoat jäässä. Todella kylmä paikka (-18°C).
parila (parilla)	Laite, jossa voi paistaa ruokaa. Käytetään myös verbiä pariloida (2). Toimii sähköllä tai kaasulla.
pinnavaunu	Vaunu (johteikko), jonka alla on pyörät.

pisarasuoja	Lasi- tai muovilevy, joka on lämpöhauteen tai kylmäpöydän päällä. Se estää pisaroiden pääsyn ruokiin.
rasvakeitin	Laite, jossa ruokaa uppopaistetaan kuumassa öljyssä. Käytetään myös verbiä friteerata (4).
salamanteri (paahtouuni, ylätasoparila)	Laite, jota käytetään ruskistamiseen ja kuorruttamiseen. Laitteen yläosassa on lämpövastukset, joiden korkeutta voi säätää.
sauvasekoitin	Tehokas sekoitin, joka toimii sähköllä. Sillä voi esimerkiksi soseuttaa ja vaahdottaa. Sauvasekoittimia on pieniä ja isoja. Laitetta pidetään kädessä.
savustuslaatikko	Metallinen laatikko, jossa savustetaan esimerkiksi kalaa ja lihaa.
savustuspistooli	Paristoilla toimiva laite, joka tuottaa kylmää savua. Savu voidaan ohjata muovipussiin tai laatikkoon, jossa on kansi. Se antaa savun makua ruokaan.
sekoittava pata	Suuri pata, jossa on sekoitusmekanismi, eli ruoka liikkuu ja aineet sekoittuvat. Yleensä siinä on myös toiminta, jonka avulla sitä voi kallistaa.
sirkulaattori	Laite, jolla kuumennetaan ja kierrätetään vettä. Laitteessa kypsennetään vakuumissa, eli tyhjiöpussissa olevia tuotteita.
sähkösavustin	Savustin, joka toimii sähköllä.
sähkövatkain	Laite vatkaa aineet. Sitä käytetään esimerkiksi kermavaahdon vatkaamiseen. Laitetta pidetään kädessä.

uuni:	Laite, jonka kuumuus kypsentää ruokaa.
- kiertoilmauuni	Uuni, jossa kuuma ilma kiertää puhaltimen avulla.
- mikroaaltouuni	Uuni, joka toimii mikroaalloilla.
- paistiuuni	Uuni, joka toimii ylä- ja ala vastuksilla. Siinä ei ole puhallinta.
- pizzauuni	Uuni, jolla paistetaan pizzaa. Uunissa on korkea lämpötila. Se voi toimia puulla, kaasulla tai sähköllä.
- yhdistelmäuuni (monitoimiuuni)	Uuni, jossa on erilaisia kypsennystapoja ja niitä voi myös yhdistellä.
vaaka	Laite, jolla mitataan raaka-aineiden painoa.
vakuumikone	Laite, joka poistaa ilman muovipussista ja sulkee sen tiiviisti.
vihannesleikkuri	Laite, joka leikkaa, pilkkoo ja raastaa vihanneksia.
vihannesleikkurin osat:	
- kuutiointiterä	Leikkaa vihannekset kuutioiksi.
- raastinterä	Leikkaa vihannekset raasteeksi.
- suikalointiterä	Leikkaa vihannekset suikaleiksi.
- ulosviskuri (ulosheittäjä, viskuri)	Osa, joka heittää ruoan ulos vihannesleikkurista.
- viipalointiterä	Leikkaa vihannekset viipaleiksi.
yleiskone	Laite, jota käytetään sekoittamiseen ja vaahdottamiseen. Yleiskone voi olla iso tai pieni.
yleiskoneen osat:	Yleiskoneeseen on erilaisia osia, eli sekoitusvälineitä erilaisiin tarkoituksiin.
- mela (lapavatkain)	Sekoittaa hienojakoiset massat. hienojakoinen = erittäin pieniä osia, paloja
- taikinakoukku	Tekee taikinat, esimerkiksi leipätaikina.

- vispilä	Tekee vaahdot, vaahdottaa, esimerkiksi kermavaahto, marenki
tehosekoitin (blenderi)	Tekee soseen (soseuttaa) ja sekoittaa tehokkaasti, esimerkiksi sose tai pyre ja smoothie.

1.2 Pientyövälineet

atulat (pihdit)	Pihdit, jolla otetaan kiinni ruuasta ja siirretään se. Niillä on helppo tarttua tuotteeseen. Pihtien materiaali on teräs tai muovi.
desin mitta (1 dl mitta)	Mitta-astia, johon mahtuu 1 desilitra (dl) ainetta.
kattila:	Kattilassa tehdään ruokaa liedon päällä. Kattilan materiaali on yleensä teräs ja alumiini.
- kalakattila	Pitkä kattila, jossa kypsennetään kokonaista kalaa.
- kasari	Pieni kattila, jossa on yksi varsi.
- painekattila	Kattila, jossa kypsennetään ruokaa paineen ja lämmön avulla. Paine nopeuttaa kypsymistä.
- sauteuse-kattila	Kattila, jossa on vinot reunat ja yksi varsi.
kauha:	Keittiöväline, jolla nostetaan ja annostellaan nesteitä ja ruokia, esimerkiksi kastikkeita, keittoja ja liemiä.
- kastikekauha	Pieni kauha kastikkeen annosteluun.
- keittokauha	Kauha, jota käytetään keittojen ja liemien nosteluun Toimii myös yleiskauhana.

- lankareikäkauha	Kauha, jolla nostetaan kiinteitä tuotteita nesteestä. Kauhaosa on tehty teräslangasta.
- puukauha	Kauha, jota käytetään sekoittamiseen.
- reikäkauha	Kauha, jolla nostetaan kiinteitä tuotteita nesteestä.
- vesikauha	Iso kauha, jossa on lyhyt varsi.
kaulin	Työväline, jolla litistetään taikinaa.
kelmu	Ohut muovi, josta näkee läpi (läpinäkyvä).
kulmapaletti	Paletti, jossa terä on taitettu.
leikkuulauta	Esine, jonka päällä leikataan ja viipaloidaan ruoka-aineita.
lihanuija	Työväline, jolla lyödään lihan paloja. Lihan palat ohenevat. Lihanuija näyttää vasaralta.
lävikkö	Työväline, jolla erotetaan neste ja kiinteä aine toisistaan. Lävikön pohjassa on reikiä. Lävikön avulla voidaan myös huuhdella kasviksia. Lävikön rakenne on vahvempi kuin siivilän. Lävikön materiaali on teräs tai muovi.
mandoliini	Vihannesleikkuri, jota käytetään käsin.
maustemitta (mm)	Mittalusikka ja mittayksikkö, jota käytetään ruoanlaitosta. 1 maustemitta (mm) = 1 ml
paistihaarukka	Pitkä työväline, jossa on kaksi piikkiä.
paistinlasta	Työväline, jota käytetään paistamisessa, tuotteen siirtämissä ja kääntämisessä. Materiaali on metalli, muovi tai puu.

paistinpannu:	Paistinpannussa paistetaan ruokaa lieden päällä. Paistinpannussa on yksi pitkä kahva.
- blinipannu	Pieni paistinpannu, jolla paistetaan blinejä. Paistinpannu on tehty raudasta, ja siinä ei ole kahvaa.
- hiiliteräspannu	Paistinpannu, joka on valmistettu hiiliteräksestä.
- kreppipannu	Kreppipannu on paistinpannu, jossa on erittäin matala reuna.
- liekityspannu	Liekityspannalla liekitetään ruokaa asiakkaan edessä ravintolasalissa. Liekityspannu on yleensä pinnoitettu kuparilla.
- parilapannu (raitapannu)	Parilapannu on paistinpannu, jossa on pohjasta nousevat raidat.
- pinnoitettu paistinpannu	Paistinpannu, jossa on pinnoite. Aineet ja tuotteet eivät tartu paistinpannun pintaan.
- valurautapannu	Paistinpannu, joka on valmistettu raudasta.
paistolapio	Iso paistinlastan tyylinen työväline. Paistolapiota käytetään esimerkiksi, kun paistetaan suuria määriä ruokaa kippipannulla. Paistolapio näyttää pieneltä lapiolta.
palettilasta (paletti)	Pitkä teräksinen työväline, joka on kondiittorin perustyöväline. Palettia käytetään esimerkiksi, kun kakun päälle levitetään kermavaahtoa.
pallorauta (pariisinrauta)	Työväline, jolla tehdään raaka-aineesta pieniä palloja, esimerkiksi perunasta ja melonista.

perunasurvin	Työväline, jolla murskataan perunaa käsin.
pinsetit	Pienet pihdit. Sama sana tarkoittaa myös työvälinettä, jolla poistetaan kalan ruotoja.
pullasuti (pensseli)	Työväline, jolla levitetään nestemäistä tuotetta kiinteän tuotteen päälle. Esimerkiksi voidellaan kananmunaa tai maitoa pullien päälle.
pursotinpussi (massapussi)	Pussi, johon laitetaan massaa, jota pursotetaan. Se on kartion (kolmion) muotoinen. Pursotinpussin materiaali on yleensä muovi. Pursotuspussilla voi pursottaa esimerkiksi kermavaahtoa kakun päälle.
raastinrauta	Työväline, jonka avulla vihannesta tai muuta ruokaa hienonnetaan raasteeksi.
ruokalusikka (rkl)	Mittalusikka ja mittayksikkö, jota käytetään ruoanlaitossa. 1 ruokalusikka (rkl) = 15 ml
ruotopihdit (pinsetit)	Pihdit, joilla poistetaan kalan ruotoja.
salaattilinko	Väline, jolla kuivataan pesty salaatti.
siivilä	Työväline, jolla erotetaan neste ja kiinteä aine toisistaan. Siivilässä on tiheä verkko, jonka läpi neste poistuu ja kiinteä aine jää.
- kastikesiivilä	Siivilä, jolla siivilöidään kastikkeita. Tässä on erittäin tiheä verkko.
silikonimatto	Silikoninen paistoalusta, jolla paistetaan tuotteita uunissa.
silikonimuotti	Silikoninen muotti

stanssi	Muotti, jolla ruoka saadaan asetettua lautaselle tarkkaan muotoon. Stanssissa ei ole pohjaa, on vain reunat.
taikinapyörä	Työväline, jolla leikataan taikinasta paloja tai suikaleita. Siinä on varsi ja metallinen pyörä.
teelusikka (tl)	Mittalusikka ja mittayksikkö, jota käytetään ruoanlaitossa. 1 teelusikka (tl) = 5 ml
teroituspaiikko	Työkalu, jolla teroitetaan veitsiä.
timanttipiikko	Työkalu, jolla teroitetaan veitsiä (terotin). Se on terotin, jonka pinnalla on pieniä timanttihiukkasia.
timbaali	Pieni, koristeellinen ja kuppimainen muotti. Timbaali on yleensä tehty alumiinista.
tylla	Pursotinpuussin kärkiosa (suu) eli suutin Tyllalla voi tehdä erilaisia pursotuskuvioita. Tylla on kartion (kolmion) muotoinen. Tyllan materiaalin on teräs tai muovi.
veitset:	
- fileointiveitsi (fileerausveitsi)	Veitsi, jonka terä on pitkä, kapea ja joustava. Tällä fileoidaan kalaa.
- juuresveitsi	Pieni veitsi, jolla paloitellaan ja kuoritaan juureksia ja kasviksia.
- kokkiveitsi	Keittiön yleisveitsi, jolla leikataan ja hienonnetaan ruoka-aineita.
- kuorimaveitsi	Veitsi, jolla kuoritaan lähinnä kasviksia. Terän keskellä on aukko, jonka reunat ovat terävät.
- leipäveitsi	Veitsi, joka on yleensä pitkäteräinen ja sahalaitainen.
- muotoiluveitsi	Pieni veitsi, jossa on käyrä terä.

- osteriveitsi	Veitsi, jota käytetään ostereiden avaamiseen.
- saheteräveitsi	Veitsi, jonka terä on sahalaitainen niin kuin sahassa.
- veitsipussi	Pussi, jossa säilytetään veitsiä.
- veitsisalkku	Kova laukku, jossa säilytetään veitsiä.
vispilä: (vatkain)	Työväline, jolla vatkataan ja sekoitetaan, esimerkiksi taikinoita, kastikkeita ja kermavaahtoa.
- kierrevatkain (lankavispilä)	Vispilä, jossa on pitkä ohut varsi. Sen päässä on teräslanka kierteellä.
- pallovatkain (pallovispilä)	Vispilä, jonka pää on pallomainen.
vuoka:	Keittiöväline, jota käytetään ruoan kypsentämiseen uunissa. Materiaaleja: <ul style="list-style-type: none"> - metalli - lasi - keramiikka - silikoni. Vuokia on eri muotoisia ja kokoisia. Vuoassa tehdään paljon erilaisia ruokia: <ul style="list-style-type: none"> - kakut - laatikot - paistokset - piirakat - jne.

<p>- GN-vuoka (GN-astia)</p>	<p>GN-vuoka on ammattikeittiöiden vuoka. Sillä on kansainvälinen standardi eli se täyttää kansainväliset vaatimukset. GN-vuokaa on monta eri kokoa. Sitä käytetään erittäin monipuolisesti. GN-vuoan materiaalina voi olla</p> <ul style="list-style-type: none"> - teräs - muovi - posliini.
<p>- irtopohjavuoka</p>	<p>Vuoka, jonka pohjan voi irrottaa.</p>
<p>- kakkuvuoka</p>	<p>Vuoka, jossa paistetaan kakkupohja. Yleensä muoto on pyöreä.</p>
<p>- kuivakakkuvuoka</p>	<p>Pyöreä vuoka, jonka keskellä on pyöreä torvi. Vuoaan muoto on usein koristeellinen.</p>
<p>- leipävuoka</p>	<p>Vuoka, jossa kypsennetään leipää. Tämä vuoka on yleensä suorakaiteen muotoinen.</p>
<p>- terriinivuoka (pateevuoka)</p>	<p>Pitkulainen, suorakaiteen muotoinen vuoka. Siinä on yleensä irrotettavat reunat.</p>

2. Keittiötyöhön liittyviä sanoja ja termejä

aamiainen	Ateria, jota tarjotaan kello 6–1.
astiahuolto	Astioiden pesu, eli tiskaaminen, ja astioiden omille paikoilleen laittaminen. Myös astianpesukoneen ja tilan puhtaanapito kuuluu astiahuoltoon.
brunssi	Ateria, jota tarjotaan kello 11–15, yleensä viikonloppuna. Brunssissa on yhdistetty aamiainen ja lounas.
garnityyri	Koriste, joka on annoksessa.
esillepano (esille laitto)	Ruoka asetellaan ja koristellaan lautaselle tai noutopöytään.
hävikki	Ruoka-aine, joka menee hukkaan. Sitä ei ole esimerkiksi syöty tai käytetty ruoanlaitossa.
höystö	Sisältää kypsää lihaa, kalaa, äyriäistä tai kasvista suurustetussa kastikkeessa.
illallinen	Ateria, jota tarjotaan kello 19 jälkeen.
jälkityöt (lopputyöt)	Työtehtävät, mitkä tehdään työpäivän loppuessa, esimerkiksi astioiden pesu ja siivoaminen.
kahva	Työvälineen osa, josta pidetään kiinni.
karsta	Ruoka, jonka pinta on palanut. Karstaa voi olla myös parilan pinnalla eli hiiltynyttä tai palanutta ruokaa.
kontaminaatio	saastuminen eli likaantuminen
kosteusprosentti	Prosenttiluku, joka ilmaisee, kuinka paljon ilmassa on vesihöyryä.

kuormakirja	<p>Asiakirja, joka tulee tukkuliikkeen tavaralähetysten mukana.</p> <p>Se sisältää tietoja toimitetuista tuotteista:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mitä tuotteita on toimitettu - kuinka paljon niitä on - milloin ne on toimitettu. <p>Ravintoloissa kuormakirja varmistaa, että kaikki tilatut tuotteet ovat saapuneet ja ne vastaavat tilausta.</p>
kylmäketju	Elintarvike pysyy kylmänä koko matkan tuotannosta kuluttajalle.
laatikkoruoka	Ruokalaji, joka valmistetaan GN-astiassa, esimerkiksi kaalilaatikko ja lasagne.
leikkaustekniikka	Tapa, jolla veitsellä leikataan.
lounas	Ateria, jota tarjotaan kello 11–14.
luomu	Ruoka, joka on tuotettu luonnonmukaisesti. Ruoka-aineiden kasvatuksessa on käytetty vain luonnon omia lannoitteita tai torjunta-aineita.
mikrobitoiminta	Mikrobit, eli homeet, hiivat, bakteeri ja virukset lisääntyvät, kun olosuhteet ovat niille otolliset, eli hyvät.
murekemassa	Liha, kala tai kasvikset on jauhettu eli niistä on tehty seos. Se on pohja tietyille ruoille, esimerkiksi liha-, kala- tai kasvispyörökät.
noutopöytä (buffetpöytä, buffet)	Ravintolasalissa oleva pöytä, johon on erilaisia ruokia. Asiakas ottaa siitä itse ruokaa.

omavalvonta	<p>Yritys itse seuraa ja tarkkailee omaa toimintaansa.</p> <p>Omavalvonnan avulla varmistetaan, että toiminta on turvallista, laadukasta ja lain mukaista.</p> <p>Omavalvonta on esimerkiksi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mitataan ruokien lämpötiloja - otetaan ruoasta näytteitä.
rasvakouru	<p>Parilan etuosassa sijaitseva leveä ura, johon rasva valuu.</p>
rasvapalo	<p>Liian kuuma ja likainen rasva voi syttyä ja palaa.</p> <p>Tämä voi tapahtua esimerkiksi rasvakeittimessä.</p> <p>Älä sammuta rasvapalo vedellä.</p> <p>Rasvapalo täytyy tukahduttaa eli peittää palo niin, että rasvakeitin ei saa ilmaa.</p>
rasvapeltti	<p>Savustimen pohjalle laitettava pelti, joka estää rasvan tippumisen sen pohjalle.</p>
ravitsemussuositus	<p>Ohje kertoo, mitä on hyvä ja terveellinen ravitsemus eli ruoka.</p> <p>Ohjeessa on</p> <ul style="list-style-type: none"> - mitä ruokia ja ravintoaineita tulisi syödä - kuinka paljon eri, ruokia ja ravintoaineita tulisi syödä.
rullakko	<p>Iso metallinen kärry, jossa tukkuliike (kauppa) tuo raaka-aineita ravintolaan.</p>

perusmaut	<p>Viisi makua, jotka ihminen tunnistaa ruoasta:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) suola, suolainen Esimerkiksi suola, soijakastike ja oliivit. 2) makea, makeus Esimerkiksi sokeri, hunaja ja hedelmät. 3) hapan, happamuus Esimerkiksi sitruuna, etikka ja hapanmaitotuotteet. 4) karvas Esimerkiksi kahvi, kaakao ja greippi. 5) umami Esimerkiksi liha, sienet ja soijakastike.
päivällinen	Ateria, jota tarjotaan kello 17–19.
sarjatyö	<p>Tehdään yksi työn vaihe ja vasta sitten siirrytään seuraavaan työn vaiheeseen.</p> <p>Esimerkiksi voileipien teko:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ensin levität kaikkien leipien päälle levitteen (voi, margariini) - sitten kaikkiin juusto - sitten kaikkiin tomaattiviipale.
sesonki	Aika vuodesta, jolloin tietyt raaka-aineet ovat tuoreita ja hyviä ja ne saa hyvin, esimerkiksi syksyllä sienet.
siipikarja	Linnut, joita kasvatetaan ja syödään, esimerkiksi broileri.
sitko	<p>Sitko tarkoittaa, että taikina venyy hyvin ja on kimmoisa (joustaa, joustava).</p> <p>Hyvä sitko tekee leivästä kuohkean ja ilmavan.</p>

suurkeittiö	Suurkeittiö on iso keittiö, jossa valmistetaan paljon ruokaa kerralla. Suurkeittiöitä ovat esimerkiksi koulujen ja sairaaloiden keittiöt.
suurustettu	Tarkoittaa, että ruokaan on lisätty jauhoja tai muuta ainetta, joka tekee siitä paksumpaa, esimerkiksi kastike.
sähkövastus	Sähkövastus on laite, joka muuntaa sähköenergian lämmöksi. Sitä käytetään esimerkiksi uunissa ja salamanterissa.
tukkuliike: (tukku)	Yritys, joka myy suuria määriä raaka-aineita ja tavaroita ravintoloille.
- noutotukku	Sieltä haetaan tavarat itse, vähän niin kuin kauppa.
- toimitustukku	Tuo tavarat ravintolaan.
turvakytkin	Turvallisuuslaite, joka katkaisee laitteen sähkön virran nopeasti. Se on usein punainen. Sitä käytetään hätätilanteessa.
työpiste	Paikka keittiössä, jossa työntekijä tekee työtään.
työvaihepuhtaanapito	Työpiste pudistetaan eli pidetään puhtaana työskentelyn aikana.
vakioateriat	Ateriat, joita tarjotaan tiettyinä vuorokauden aikoina. Vakioaterioita ovat: <ul style="list-style-type: none"> - aamiainen - lounas - päivällinen - illallinen.

varastokierto	Järjestys, jossa raaka-aineet käytetään varastosta: <ul style="list-style-type: none">- ensin vanhimmat raaka-aineet- sitten uudet raaka-aineet.
voimavirta (kolmivaihevirta)	Voimakkaampi (400 voltia) kuin tavallinen kotisähkövirta (230 voltia). Tuottaa enemmän energiaa eli sopii isoille laitteille.

3. Ammattiverbit

Verbin perusmuodon jälkeen
on verbityypin numero (sulkeet).

blanshata (4)	Kiehua nopeasti (kiehauttaa) ja sitten jäähdyttää kylmässä vedessä.
esikäsitellä (3)	Raaka-aineiden valmistelu ennen varsinaista ruoanlaittoa, esimerkiksi kasvien paloittelu.
fermentoida (2)	Raaka-aine hapatetaan maitohappobakteerin avulla, esimerkiksi hapankaali on fermentoitu tuote.
fileerata (4) (fileoida (2))	Kalan käsittely veitsellä niin, että siitä irrotetaan fileet.
freesata (4) (kuullottaa (1))	Kasvikset kypsennetään rasvassa niin, että niihin ei tule ruskeaa väriä.
friteerata (4) (uppopaistaa (1))	Ruoka on kokonaan kuumassa öljyssä, kun se kypsennetään. Öljyn lämpötila on korkea.
glaseerata (4)	Tuote kiillotetaan eli se saa kiiltävän pinnan, esimerkiksi kastikkeen avulla.
graavata (4)	Ruoka valmistuu suolan avulla. Vähän suolattu kala, esimerkiksi graavilohi.

gratinoida (2) kuorruttaa	Gratinoinnissa käytetään usein aika paksua kastiketta tai juustoraastetta. Ruoka valmistuu niin, että sen pinta saa ruskean värin. Se tehdään esimerkiksi uunissa ja salamanterissa. Käytetään myös sanaa kuorruttaa.
grillata (4)	Ruoka valmistuu grillissä. Ruoka on grillin ritilän päällä ja kypsyy lämmössä, joka tulee ritilän ja ruuan alapuolelta.
hauduttaa (1)	Ruoka kypsyy nesteessä matalalla lämpötilalla.
hienontaa (1)	Leikkaaminen tai pilkkominen erittäin pieniksi paloiksi.
huuhdella (3)	Tuote puhdistuu vedellä.
höyryttää (1)	Ruoka kypsyy kuuman vesihöyryn avulla.
jauhottaa (1)	Tuote pyöritetään jauhoissa ennen paistamista.
jäähdyttää (1)	Kuuma ruoka muutetaan kylmäksi eli kylmennetään.
kaltata (4)	Kuori poistetaan kuumalla vedellä.
kandeerata (4)	Tuotteen päälle tulee sokeriliemi, eli se kuorrutetaan sokeriliemellä.
keittää (1)	Ruoka kypsyy kiehuvässä vedessä.
kiehauttaa (1)	Tuote keitetään nopeasti.
kuoria (1)	Tuotteesta poistetaan kuoret, esimerkiksi porkkanasta.
kyteä (1)	Jokin palaa niin, että se hehkuu, mutta siinä ei ole tulen liekkiä.

leivittää (1)	Ruoka, esimerkiksi kala tai liha, peitetään jauhoilla, kananmunalla ja korppujauhoilla ennen paistamista. Se antaa ruoalle rapean pinnan.
liekittää (1) (flambeerata (4))	Ruoka valmistuu palavan alkoholin avulla. Alkoholiin sytytetään tuli.
liottaa (1)	Raaka-aine upotetaan veteen tai muuhun nesteeseen tietyksi ajaksi. Esimerkiksi kuivatut sienet liotetaan pehmeäksi.
loimuttaa (1)	Ruoka kypsyy ulkona avotulesa. Ravintolan keittiössä loimuttaminen tehdään salamanterilla.
napeerata (4)	Kastiketta laitetaan vähän tuotteen päälle.
nostattaa (1)	Taikina kohoaa, eli taikina lepää jonkin aikaa, jolloin sen koko kasvaa.
nuijia (1)	Lihaa hakataan lihanuijalla, niin että liha ohenee.
nyppiä (1)	Raaka-aineesta poistetaan pienet osat käsin tai pienellä työvälineellä. Esimerkiksi kalanruodot nypitään pois pinseteillä.
ohentaa (1)	Paksu ruoka muutetaan ohueksi niin, että siihen lisätään nestettä. Yleensä ruoka on jo nestemäistä ja sitä ohennetaan.
paahtaa (1)	Kuuman uuni tai liesi kypsentää ruuan ilman rasvaa. Lämpötila on korkea.

paistaa (1)	Ruoka valmistuu kuumalla paistinpannulla tai uunissa. Ruoka paistetaan öljyllä tai muulla rasvalla, kun se paistetaan paistinpannulla. Ruuan pinnan täytyy tulla ruskeaksi.
paloitella (3)	Tuote leikataan pieniksi paloiksi.
paneroida (2)	Tuote kuorutetaan vehnäjauhossa, kananmunassa ja korppujauholla ennen paistamista.
pikkelöidä (2)	Ruoka valmistuu etikkaliemessä, esimerkiksi pikkelöidyt kasvikset. Ruoka kypsyy etikkaliemessä.
punnita (5)	Ruoan tai raaka-aineen paino mitataan vaa'alla.
pursottaa (1)	Massaa levitetään pursotinpussilla.
pariloida (2)	Paistetaan parilalla.
paseerata (4)	Ruoka puserretaan siivilän läpi.
raastaa (1)	Vihannekset tai muut ruuat leikataan pieniksi suikaleiksi eli hienonnetaan. Tulos on raaste.
reduoida (2) (keittää (1) kokoon/kasaan)	Liemi tai kastike keitetään niin, että vesi haihtuu pois. Maku tiivistyy ja voimistuu.
renssata (4)	Tuotteet valmistellaan etukäteen, esimerkiksi kasvikset.
riivata (4)	Taikina muotoillaan, niistä tehdään leipiä tai sämpylöitä.
ruskistaa (1)	Raaka-aineet paistetaan niin, että niiden pinta muuttuu ruskeaksi. Tämän voi tehdä esimerkiksi paistinpannulla tai uunilla.

ryöpätä (4)	keitetään nopeasti, vain lyhyt aika.
savustaa (1)	Ruoka valmistuu savussa. Ruoka maistuu savulta.
siivilöidä (2)	käyttää siivilää: <ul style="list-style-type: none"> - neste eroaa kiinteästä tuotteesta tai - tuotteeseen saadaan hieno rakenne. Esimerkiksi jauhot siivilöidään kakkutaikinaan.
siivuttaa (1)	leikata siivuksi eli ohueksi palaksi
soseuttaa (1)	Ruoka tehdään soseeksi esimerkiksi sauvasekoittimella.
suikaloida (1)	leikata suikaleen muotoon
sulattaa (1)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kiinteä aine muuttuu nestemäiseksi lämmön avulla, esimerkiksi voi, suklaa, jää. 2. Jäinen raaka-aine muuttuu käyttökelpoiseksi lämmön avulla eli sulaa, esimerkiksi kala ja liha.
suurustaa (1) (saostaa (1))	Nestemäinen tuote muutetaan paksuksi, usein maissitärkkelyksellä tai vehnäjäuholla. Esimerkiksi kastike suurustetaan.
transeerata (4)	Esimerkiksi lihan leikataan ravintolan salissa asiakkaan edessä.
vaahdottaa (1)	Neste vatkataan, esimerkiksi maito tai kerma. Se muuttuu vaahdoksi. Siihen tulee silloin paljon ilmaa, ja siksi siitä tulee kuohkeaa ja kevyttä.
vaivata (4)	Taikinaa sekoitetaan käsin tai koneella.
vatkata (4) (vispata (4))	Tehdään vaahtoa vispilällä, käsin tai koneella. Tässä tarvitaan nopeaa liikettä.

viipaloida (2)	Leikata viipaleen muotoon
voidella (3)	Ainetta levitetään tuotteen päälle. Kaksi merkitystä: <ol style="list-style-type: none">1. Voidella leivät: Levittää veitsellä kiinteää voita leipien päälle.2. Voidella pullat: Levittää pullasudilla raakaa kananmunaa pullan päälle ennen paistamista.

4. Alaan liittyvät adjektiivit

al dente	Tuote on kypsennetty niin, että tuote ei ole ihan kypsä. Siinä on vielä puruvastusta, eli tuotetta täytyy purra: Se on kiinteä, ei ole pehmeä. Ilmaisua käytetään esimerkiksi, kun kypsennetään pastaa ja kasviksia.
emulsoitunut (emulgoitunut)	Aineet sekoittuvat tasaisesti, vaikka ne eivät tavallisesti sekoitu keskenään. Esimerkiksi näin tehdään majoneesi: sekoitetaan kananmuna, öljy, sinappi ja etikka.
hienojakoinen	Aine on erittäin pienissä osissa. Esimerkiksi hienojakoinen jauho tarkoittaa, että jauhон hiukkaset ovat todella pieniä ja tasaisia.
ilmava	Aine on kevyttä, ja siinä on paljon ilmaa. Esimerkiksi ilmava taikina tarkoittaa, että taikina on kuohkeaa ja kevyttä.
juoksettunut	Neste muuttuu sellaiseksi, että siinä on kokkareita, möykkyjä. Nesteeseen tulee kiinteitä pieniä osia.
kuohkea	Aineessa on ilmaa. Se on huokoinen, ilmava, kuin vahto.
kypsä	Tuote on valmis syötäväksi.

mehukas	Tuote sisältää paljon nestettä, ja se maistuu raikkaalta ja kostealta. Esimerkiksi tuore hedelmä on mehukas kuten appelsiini tai vesimeloni. Myös liha voi olla mehukasta.
ohut	Kastike: juokseva, kevyt, ei paksu, ei sakea
puolikypsä	Tuote, joka ei ole kokonaan kypsä. Esimerkiksi liha on vielä keskeltä punainen.
raaka	Tuote ei ole kypsä.
rapea	Ruoka on pinnalta kova ja rouskuu mukavasti, kun sitä syö. Esimerkiksi sipsi (perunalastu) on rapea, ja kanan nahka voi olla rapea, kun kana on paistettu.
ylikypsä	Tuotetta on kypsennetty liian kauan. Se on liian kypsä.

5. Muita alaan liittyviä sanoja

5.1 Palojen muodot

kuutio	neliön muotoinen pala
siivu	ohut, litteä pala
suikale	pitkä, kapea pala
viipale	ohut, litteä pala

5.2 Mitat ja niiden lyhenteet

Nämä sanat eivät ole aakkosjärjestyksessä.

Sanat ovat mittayksikön suuruusjärjestyksessä.

litra (L, l)	tilavuuden mittayksikkö 1 litra (l) = 10 desilitraa (dl)
desilitra (dl)	tilavuuden mittayksikkö 1 desilitra (dl) = 10 senttilitraa (cl).
senttilitra (cl)	tilavuuden mittayksikkö 1 senttilitra (cl) = 10 millilitraa (ml) Tätä käytetään ravintola-alalla alkoholien mittaamisessa.
millilitra (ml)	erittäin pieni tilavuuden mittayksikkö 1000 (ml) = 1 litra (l)
Yhteenveto: tilavuuden mittayksiköt	1 litra (L) = 10 desilitra (dl) = 100 senttilitra (cl) = 1000 millilitra (ml)
gramma (g)	massan mittayksikkö Tätä käytetään painon mittaamiseen.
kilogramma (kg)	massan mittayksikkö 1 kilogramma (kg) = 1000 grammaa (g). Tätä käytetään painon mittaamiseen.

ruokalusikka (rkl)	Mittalusikka ja mittayksikkö, jota käytetään ruoanlaitossa. 1 ruokalusikka (rkl) = 15 ml
teelusikka (tl)	Mittalusikka ja mittayksikkö, jota käytetään ruoanlaitossa. 1 teelusikka (tl) = 5 ml
maustemitta (mm)	Mittalusikka ja mittayksikkö, jota käytetään ruoanlaitossa. 1 maustemitta (mm) = 1 ml

5.3 Ammattinimikkeitä

kondiittori	Ruoka-alan ammattilainen, joka on erikoistunut kakkujen, leivonnaisten ja suklaamakeisten tekemiseen.
barista	Ravintola-alan ammattilainen, joka on erikoistunut kahviuomiin.
sommelier	viinien asiantuntija

5.4 Raaka-aineita

filee (kala)	Kala, josta on poistettu ruodot ja muut ei-toivotut osat. Näin saadaan tasalaatuinen pala, joka on helppo kypsentää ja syödä.
------------------------	--

5.5 Ruokalajeja

bavarois	Kermahyytelö
bearnaisekastike	Paksu kastike, joka on tehty kananmunan keltuaisista, voista ja makuliemestä.
beurre blanc	valkoviini-voikastike
blini	Blini on pieni, paksu ja pehmeä lettu, joka tehdään yleensä tattarijauhoista. Se tarjotaan yleensä niin, että täyte on suolainen. Täytteessä on esimerkiksi mätiä ja smetanaa.
hollandaisekastike	Paksu kastike, joka on tehty kananmunan keltuaisista, voista ja makuliemestä.
jäädyke (parfait)	Jälkiruoka, joka on vähän kuin jäätelö. Sitä ei sekoiteta ja se jäädytetään pakastimessa.
jäätelö	Jäädytetty ruoka, joka on tehty kermasta, kananmunasta ja sokerista. Jäätelössä on yleensä jokin maku mukana, esimerkiksi vanilja, mansikka, suklaa. Niistä kaikista tehdään massa, joka sekoitetaan samalla, kun sitä jäädytetään. Jäätelö tehdään yleensä jäätelökoneessa.
kreppi (crepe)	Erittäin ohut ohukainen. Sitä tarjotaan yleensä täytteen kanssa tai liekittämällä.
kuivakakku (kahvikakku)	Kakku, jossa ei ole täytteitä. Se tehdään kakkuvuoassa, joka on tarkoitettu kuivakakulle (kuivakakkuvuoka).

laatikkoruoka	<p>Ruokalaji, joka valmistetaan vuoassa, esimerkiksi GN-vuoassa.</p> <p>Laatikkoruokia ovat esimerkiksi kaalilaatikko ja lasagne.</p>
patee	<p>Kiinteä tahna tai mureke, joka on valmistettu lihasta, kalasta tai kasviksista.</p> <p>Ainekset jauhetaan hienoksi ja kypsennetään pateevuoassa, esimerkiksi maksapatee.</p>
petit fours	<p>Jälkiruoka: pieniä leivoksia, jotka on yleensä valmistettu suklaasta.</p>
terriini	<p>Mureke, joka on valmistettu lihasta, kalasta tai kasviksista.</p> <p>Terriini kypsennetään terriinivuoassa.</p> <p>Mureke: ainekset sekoitetaan, laitetaan vuokaan ja sen jälkeen kypsennetään uunissa.</p> <p>Mureke viipaloidaan ruokailijoille.</p>

Tämä materiaali on tuotettu VIERKO-hankkeessa vuonna 2024.

VIERKO on toteutettu Opetus- ja kulttuuriministeriön vuonna 2023 myöntämällä ammatillisen koulutuksen strategiarahoituksella. VIERKO on kuudenkymmenen- kahden (62) koulutuksen järjestäjän yhteisponnistus. Työtä on koordinoanut Keski-Uudenmaan koulutus- kuntayhtymä Keuda.

Hankkeessa on kehitetty vieraskielisen koulutuksen laatua ja kotimaisten kielten opetuksen tarjontaa ammatillisessa koulutuksessa.

Lisätietoa:

<https://www.keuda.fi/keuda/hankkeet/vierko/>

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Oppimateriaalit:



[CC BY-SA 4.0 Deed](#) | [Nimeä-JaaSamoin 4.0 Kansainvälinen](#) | [Creative Commons](#)