

Tarjoilu- ja baarityön KUVASANAKIRJA



Euroopan unionin
osarahoittama



Tämä materiaali on koottu osana *ROKKAA - 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 ammatilliset opettajat Kirsi Lepistö-Lilja ja Jenny Lindi.



Kuvasanakirja

Tässä kuvasanakirjassa on tarjoilutyön ja baarityön ammattisanoja.

Tarvitset niitä koulussa ja työpaikalla.

Ammattisanasto on tärkeää. Kun harjoittelet sanoja, opiskelu ja työ sujuu paremmin.





Tarjotin

Tarjottimesta voi käyttää myös nimeä *prikka* tai *brikka*.

Tarjotinta on kantamista varten.

Tarjottimia on erimuotoisia ja kokoisia.

Tarjottimessa on yleensä kitkapinta, joka estää astioiden liikkumisen kantamisen aikana.

Tarjottimella saa kantaa

- laseja
- kahvikuppeja ja kahvilautasia
- leipälautasia
- sokerikoita ja kermakoita
- pöytämausteita
- annosmaljoja ja niiden aluslautasia.





Tarjotin

Tarjottimella ei saa kantaa

- tarjoiluvateja ja kulhoja
- ruokailuvälineitä
- kahvipannua
- kannuja
- laskulautasta
- pulloja.





Pöytäliinat

Pöytäliinoja on erikokoisia ja erimallisia:

- 2 hengen pöydän pöytäliina = *kakkosen pöytäliina*
- 4 hengen pöydän pöytäliina = *nelosen pöytäliina*
- 8 hengen pöydän pöytäliina
- pyöreä pöytäliina
- kaitaliina = kapea pöytäliina



Tässä pöydässä on nelosen pöytäliina.



Servetit eli lautasliinat

Servettejä eli lautasliinoja on erikokoisia. Kahviservetit ovat pieniä ja ruokaservetit ovat suurempia.

Usein servetit ovat paperista tai kankaasta.

Paperiservetit voivat olla ohuita tai paksumpia.

Servettejä tehdään myös kierrätysmateriaaleista ja uusiutuvista materiaaleista.

Servettejä voi taitella monella eri tavalla.





Lautaset

Kuvassa

- oikealla leipälautoanen
- keskellä alkuruokalautanen = jälkiruokalautanen = salaattilautanen = puolikas (1/2) lautoanen
- vasemmalla keittolautanen
- ylhäällä pääruokalautanen = 1/1 lautoanen = kokonainen lautoanen.





Ruokailuvälineet

Kuvassa

- vasemmalla alkuruokahaarukka
- oikealla pääruokahaarukka.

Alkuruoka- ja pääruokahaarukka laitetaan katteessa lautasen vasemmalle puolelle.





Ruokailuvälineet

Kuvassa vasemmalta oikealle:

- Pihviveitsi
- Pääruokaveitsi
- Alkuruokaveitsi
- Voiveitsi = jälkiruokaveitsi

Pihviveitsi, pääruokaveitsi ja alkuruokaveitsi laitetaan katteessa lautasen oikealle puolelle, terä kohti lautasta.





Ruokailuvälineet

Kuvassa: leipälautanen ja leipäveitsi.

- Leipälautanen laitetaan katteessa ruokalautasen vasemmalle puolelle.
- Leipäveitsi laitetaan leipälautasen reunaan ja terä osoittaa vasemmalle.





Ruokailuvälineet

Ensimmäisessä kuvassa vasemmalta oikealle:

- pääruokakeittolusikka
- alkuruokakeittolusikka
- kahvilusikka.

Lusikat laitetaan kätteessä lautasen oikealle puolelle.

Toisessa kuvassa on kahvikuppi, josta näet kahvilusikan paikan kahvikatteessa.





Ruokailuvälineet

Kuvassa

- ylhäällä jälkiruokalusikka.
- alhaalla jälkiruokahaarukka.

Jälkiruokalusikka ja jälkiruokahaarukka laitetaan katteessa lautasen yläpuolelle samalla tavalla kuin kuvassa.





Ruokailuvälineet

Kuvan kattaukseen (= katteeseen) tarjoillaan seuraavat ruoat:

- Alkuruokakeitto, leipä ja voi
- Haarukalla ja veitsellä syötävä pääruoka
- Haarukalla ja lusikalla syötävä jälkiruoka

Lisäksi katteessa on vesilasi, viinilasi sekä servetti.

Jos jälkiruokahaarukka ja jälkiruokalusikka eivät mahdu lautasen päälle, ne voi myös laittaa pääruokalautasen sivulle kuin kuvassa.





Mikrokuituliina

- Mikrokuituliinalla pyyhit pöydät ja muut sileät pinnat.
- Mikrokuituliinaa voit käyttää kuivana tai kosteana.
- Mikrokuituliina on pestävä ja pitkäikäinen sekä ympäristöystävällinen.

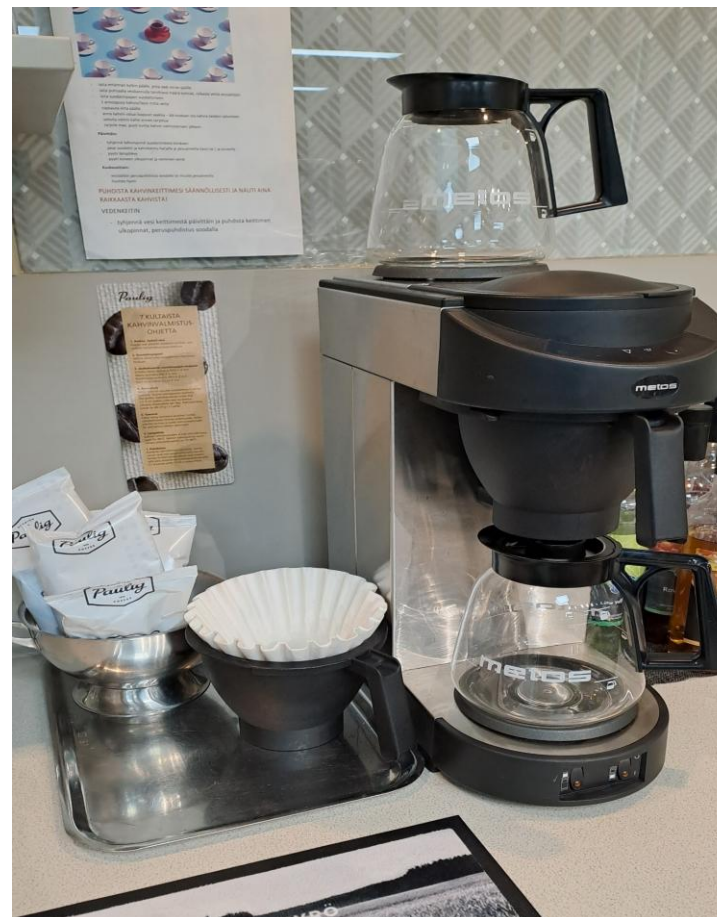




Kahvinkeitin suodatinkahville

Ohjeita hyvän kahvin keittoon:

- Laitteiden pitää olla puhtaat.
- Suodatinkahvi pitää säilyttää viileässä ja pimeässä paikassa.
- Suodatinkahvi pitää annostella oikein (60 grammaa / 1 litra kylmää vettä).
- Suodatinkahvi pitää tarjota tuoreena (lasipannussa maksimi 30 minuuttia, termoskannussa tai termossäiliössä kaksi tuntia).
- Suodatinkahvi pitää käyttää noin kuukauden sisällä paketin avaamisesta.





Vedenkeitin

- Vedenkeittimellä voit nopeasti ja helposti keittää vettä.
- Vedenkeittimellä on turvallista ja energiatehokasta keittää vettä.





Kahvikone erikoiskahveille

Kahvikoneella voi tehdä esimerkiksi:

- Espresso
Lyhyt voimakas juoma. Tarjoile espressokupista.
- Cappuccino
Maitokahvijuoma, joka on tehty espressosta ja maitovaahdoseoksesta. Tarjoile cappuccinokupista.
- Americano
Espresso pidennettynä kuumalla vedellä. Tarjoile cappuccinokupista.
- Caffé latte
Pitkä mieto maitokahvi (espresso, höyrytettyä maitoa ja hieman maitovaahtoa). Tarjoile lattelasista.





Erikoiskahvikupit

Kuvassa

- vasemmalla cappuccinokuppi.
- oikealla espressokuppi.

Espressokuppi on pienempi kuin cappuccinokuppi

Molemmat kupit pitää aina olla kuumia ennen kuin lasket juoman kuppiin.





Kahvikone erikoiskahveille

Sähköinen papumylly

- Pavut jauhetaan papumyllyssä gruppoon juuri ennen käyttöä ja vain tarpeen mukaan.
- Papumylly pitää säätää niin, että kahvin valumisajasta tulee sopiva ja näin saadaan hyvänmakuista kahvia.





Kahvikone erikoiskahveille

Gruppo ja tampereri

Gruppo on kahva, johon kahvi jauhetaan papumyllystä.

- Kuvan grupossa on tuplakahva, jolla saadaan kaksi kuppia espressoa.
- Single-kahvalla saadaan yksi kuppi espressoa.

Tampereri on työkalu, jolla kahvijauhe puristetaan tiiviisti kahvan suodatinpesään.

- Paina kahvijauhe tampererilla gruppoon ensin kevyesti.
- Kopauta sitten tampererilla grupon kylkeen.
- Paina sen jälkeen tampererilla kahvijauhetta voimakkaammin tiiviiksi.
- Pyöräytä lopuksi tampereria niin, että kahvin pinta on kiiltävä.



gruppo



tampereri

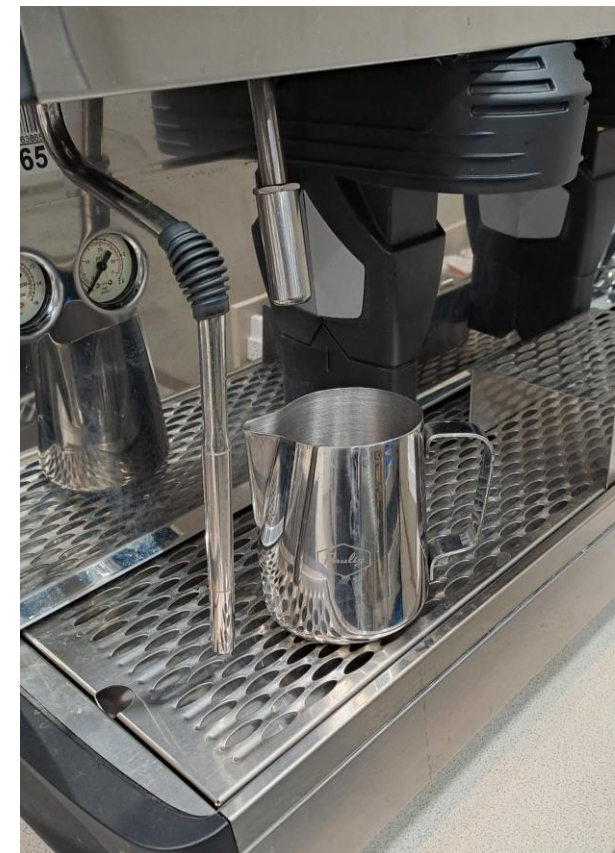


Kahvikone erikoiskahveille

Tarjoilutyö

Metallinen maitokannu ja kahvikoneen höyrytysputki maidonvaahdotukseen

- Kaada metallikannuun tarpeellinen määrä maitoa. Huomaa, että vaahdotuksessa maito noin kaksinkertaistuu.
- Höyrytysputki työntää kuumaa höyryä maitoon. Maidon pyörivä liike ottaa ilmaa maitoon ja siitä syntyy maitovaahtoa.
- Maito kuumenee, kun työnnät putkea syvemmälle maitoon.
- Maitoa ei saa kumentaa yli 70 asteen.





Kahvikone erikoiskahveille

Kuppien ja lasien lämmitin

Tarjoilutyö

- Espressokuppien, cappucinokuppien ja lattelasien on oltava kuumia. Myös Irish coffee -lasit voi lämmittää lämmittimellä.
- Tarkista, että lasien lämmitin on päällä ennen kuin alat valmistaa juomia.
- Kahvikupin voit myös lämmittää kahvikoneesta saatavalla kuumalla vedellä.





Termoskannu eli termari

- Termoskannu pitää juoman pitkään kuumana tai kylmänä.
- Kahvi säilyy termoskannussa hyvänä ja juotavana noin 2 tuntia. Sen jälkeen kahvin aromi ja maku alkavat heikentyä.





Tiskikone

- Ravintoloissa erikokoisia tiskikoneita.
- Kuvassa on pieni tiskikone, joka on tarkoitettu lasien ja kuppien pesuun.
- Laita tiskikone päälle ja sulje se aina ohjeita seuraamalla.
- Pidä tiskikone puhtaana ja siistinä.





Tiskikone

Kuvassa vasemmalla on tiskikoneen päävirtakytkin.

- Päävirtakytkin pitää laittaa päälle, ennen kuin kone käynnistetään.
- Päävirtakytkin pitää laittaa pois päältä, kun kone sammutetaan työpäivän loppuksi.

Kuvassa oikealla on koneen vesihanavan avaaja.

- Vesihana pitää avata, kun tiskikoneen virta laitetaan päälle.
- Vesihana pitää sulkea, kun kone sammutetaan työpäivän loppuksi.





Shaker eli ravistin

- Shakereita on erilaisia ja erikokoisia.
- Kuvissa on sama shaker koottuna sekä osina.
- Tarvitset shakeria, kun teet juomasekoitusta, jossa on huonosti toisiinsa sekoittuvia ainesosia.





Boston shaker eli Boston-ravistin

- Boston shaker koostuu lasiosasta ja metalliosasta.
- Lasiosaan mittaat juoman ainesosat.
- Metalliosan jäähdytät jäillä.
- Hiilihapollisia ainesosia ei saa laittaa shakeriin!
- Varmista ennen ravistamista, että osat ovat tiukasti kiinni toisissaan.





Blenderi eli tehosekoitin

- Blenderissä on terävät terät, jotka soseuttavat ja sekoittavat tehokkaasti.
- Tarvitset blenderiä, kun juomasekoituksessa on esimerkiksi marjoja, hedelmiä, jäätelöä tai jäämurskaa.





Sekoituslasi

- Sekoituslasissa sekoitat yleensä juomia, joissa on pelkkiä alkoholeja.
- Sekoituslasissa on pieni nokka, joka helpottaa kaatamista.
- Sekoituslasissa on juoman lisäksi jäitä. Sulanut jäävesi on tärkeä osa juomasekoitusta. Sinun on tärkeä osata oikea tasapaino sulaneen jääveden ja alkoholin välillä.





Baarilusikka

- Baarilusikkaa käytät juomien sekoittamiseen.
- Baarilusikalla voit kerrostaa juomia tai valuttaa esimerkiksi vatkattua kermaa lasiin.
- Baarilusikkaa voit käyttää myös mittana: baarilusikallinen = bs.
- Baarilusikassa on myös survinosa, jota voit käyttää esimerkiksi yrttien ja hedelmien survomiseen tai sokerin murskaamiseen.





Siivilät

- Siivilä (kuvassa alempana) on sopivan kokoinen sekoituslasiin.
- Siivilässä on jousi, joka pitää siivilän paremmin paikoillaan, kun kaadat juoman lasiin.
- Siivilä käy myös shakereihin.
- Kun haluat juomasta oikein kirkasta, käytä tuplasiivilää. Käytä silloin kuvassa alempana olevan siivilän kanssa myös ylempää siivilää.
- Tuplasiivilällä varmistat, että juomaan ei pääse jäähileitä eikä esimerkiksi marjoja.





Alkoholimitat eli viinamitat

- Mittaa kaikki alkoholi tarkasti, ennen kuin kaadat sen esimerkiksi sekoituslasiin.
- Alkoholimittoja on erikokoisia. Yleisimpiä kokoja ovat 1 cl:n, 2 cl:n, 4 cl:n, 8 cl:n ja 12 cl:n mitat (kuvassa oikealta vasemmalle).
- Kun mittaat alkoholeja, varmista, että sinulla on vahvan makuisille alkoholeille omat mittansa. Maut eivät saa sekoittua.





Hedelmäpihdit

Hedelmäpihdit ovat pienet pihdit, joilla otetaan esimerkiksi sitruunatai limelohkoja hygieenisesti.

Hedelmäpihdeillä voi laittaa myös koristeita juomaan ilman, että koskee niihin käsin.





Koristetikut

Koristetikut ovat pieniä tikkuja, joihin voi laittaa koristeita, kuten kirsikoita, appelsiiniviipaleita tai pieniä hedelmäpaloja.

Kun koristetikku asetetaan valmiin juoman päälle, se tekee juomasta näyttävän.





Sekoitusmelat ja pillit

Sekoitusmela on pitkä tikku, jolla juomaa sekoitetaan lasissa.

Pitkässä lasissa oleva juoma sekoitetaan melalla ennen tarjoilua.

Pilliä käytetään juomiseen. Pilli annetaan asiakkaalle juoman kanssa.





Pullonavaaja ja korkinavaajat

Avaajat ovat välineitä, joilla avataan pulloja.

Pullonavaajalla voi avata limsa- ja olutpullot, joissa on metallikorkki.

Viinipullon avaamiseen käytetään perinteistä korkkiruuvia tai viininavaajaa.





Raastimet

Raastin on pieni väline, jolla raastetaan esimerkiksi sitruunan kuorta koristeeksi tai tuomaan makua.

Drinkin pinnalle voidaan raastaa sitruunankuorta myös tuomaan tuoksua.





Sitruspusertimet

Sitruspusertimia käytetään sitruunan tai limen mehun puristamiseen.

Esimerkiksi mojitoon puristetaan tuore lime mekaanisella sitruspusertimella.





Jääpalakauha ja syylari eli jääpala-astia

Jääpalakauhalla otetaan jääpaloja isosta jääastiasta eli syylarista. Näin jää pysyy puhtaana.

Juomaan laitetaan usein kolme jääpalaa jääpalakauhalla ennen tarjoilua.





Tumbler eli survin

Tumbler on väline, jolla murskataan esimerkiksi limelohkoja tai mintunlehtiä lasissa tai astiassa.

Mojito-drinkissä limelohkot ja minttu survotaan tumblerilla, jotta niistä irtoaa makua.





Jääpalat ja jäämurska

Jääpalat ovat kokonaisia kuutioita.
Jäämurska on murskattua jäätä.

Molempia käytetään juomien
jäähdyttämiseen.

Esimerkiksi Long drink -juomassa
käytetään jääpaloja.
Frozen Margarita -juomassa on
jäämurskaa.





Lähteet

Lähteet

- eKampus
- Paulig: Kupponen-lehti
- Copilot

Kuvat

- Kirsi Lepistö-Lilja, Savon ammattiopisto
- Unsplash
- Pexels

