**Eri jalostusasteella olevien raaka-aineiden vertailu 1**

Tässä tehtävässä tutustutaan, miten raaka-aineen eri jalostusasteet vaikuttavat hintaa, makuun, rakenteeseen ja kypsennysaikaan. Tässä ei kuitenkaan huomioida palkkakustannusten vaikutusta valmiin tuotteen hintaan.

Lue koko ohjeistus ennen työn aloittamista

Kinkkukiusaus

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Raaka-aine | kilohinta | hävikki kiloina | käyttöhinta |
| PERUNA- |   |   |   |
| SUIKALE |   |   |   |
| kuorimaton |   |  |   |
| kuorittu |   | \* |  |
| vakuumi |   | \* |  |
| pakaste |   | \* |  |

1. Kuori perunoita sen verran, että saat kuorittua perunaa 1 kg. Punnitse myös kuorien paino ja merkitse se taulukkoon. Laske käyttöhinta.

Perunoiden hinnat saat opettajalta.

Esim. Kuorit kilon porkkanoita, porkkanan kilohinta on 1,20 €. Kuorien osuus on 0,2 kg.

1 kg – 0,2 kg = 0,8 kg (käyttöpaino)

1,2 €/kg / 0,8 kg = 1,5 €/kg (käyttöhinta)

1. Valmista perunoista 3 erilaista kinkkukiusausta; kuorimaton peruna, vakuumiperuna ja pakasteperuna

Ohje:

1 kg perunaa suikaleina

0,1 kg sipulia, kuutioina

0,35 kg kinkkusuikaletta

0,5 tl mustapippurirouhetta

1 – 1,5 tl suolaa

noin 0,5 l ruokakermaa (perunan jalostusaste vaikuttaa määrään)

Voitele uunivuoka. Laita pohjalle puolet perunasuikaleista, väliin sipuli, kinkku, pippuri ja suola. Päälle loput perunat ja kerma.

Kypsennä yhdistelmäuunissa 150–160 astetta 45 min – 90 min. Kypsennysaika riippuu perunan jalostusasteesta.

1. Mittaa käytetty kerman määrä
* raaka peruna
* vakuumiperuna
* pakastettu peruna
1. Kirjaa ylös kypsennysaika
* raaka peruna
* vakuumiperuna
* pakastettu peruna
1. Punnitse kiusaus ennen ja jälkeen kypsennyksen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ennen kypsennystä |  jälkeen |
| raaka  |   |   |
| vakuumi |   |   |
| pakaste |   |   |

1. Laske valmiin kiusauksen annoshinta, jos annoskoko on 300 g.
* raaka peruna
* vakuumiperuna
* pakastettu peruna
1. Maista ja vertaa eri kiusauksien makua, rakennetta jne. Kirjaa mielipiteesi.

raaka peruna:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

vakuumiperuna:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

pakastettu peruna:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Mikä on mielestäsi paras vaihtoehto valmistaa kinkkukiusaus, perustele vastauksesi:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_