

Atria Food Service

Hyvä ruoka – parempi mieli.

TÄYTELÄISEN TRENDIKKÄÄT

# LIHARESEPTIT

TARJOA UPEAT LIHA- JA KIELIHERKUT  
VÄRIKÄILLÄ LISUKKEILLA. UUTUUS-  
TUOTTEIDEN RESEPTISSÄ LOISTAVAT  
ANGUS-PIHVILIIHA, YLIKYPSE KIELI JA  
MAUKKAAT KASVIKSET.

NAUDANKIELTÄ HIENOSTI

---

## CRUNCH BURGER

10 annosta, annoskoko 500 g

---

2,000 kg	10 kpl Atria Hienoin Pihviliha 7,2 kg Angus Hampurilaispihvi 200 g pakaste (3505)
0,800 kg	10 kpl Sibylla Royal Durum Hampurilaissämpylä 80 g (9952)
0,300 kg	10 kpl emmental viipaletta
0,300 kg	viipaloitua tomaattia
0,350 kg	viipaloitua punasipulia
0,180 kg	viipaloitua suolakurkkua
0,080 kg	salaatinlehteä
0,210 kg	majoneesia
0,030 kg	grillimaustetta
1,000 kg	kotitekoisia perunalastuja

Kuumenna iso kippi- tai parillapannu. Paista hampurilaispihvejä noin kolme minuuttia molemmin puolin ja nosta kääntämisen aikaan hampurilaissämpylät uuniin paahuttamaan. Juuri ennen kuin pihvit ovat paistuneet, lisää hampurilaispihviä päälle juustoviipaleet, jotta ne sulavat. Hampurilaisen kokaminen: pohjalle majoneesia, salaatinlehti, tomaattia, sipulia ja suolakurkkua. Kokoa vihannesten päälle pihvi ja perunalastuja. Laita vielä kansi päälle.

### KOTITEKOISET SIPSIT/ PERUNALASTUT

1,000 kg	perunoita
2,000 kg	öljyä frittaamiseen
0,010 kg	suolaa

Viipaloi mandoliinilla perunat ohuiksi viipaleiksi ja jätä likoamaan veteen yöksi. Kuumenna frittirasva noin 130–140 asteiseksi ja uppoaista sipsit kypsiksi erissä. Nosta liinalle kuivumaan kertaalleen fritatut perunat ja laita pakastimeen hetkeksi. Kuumenna öljy 165–175 asteiseksi ja frittaa perunat uudelleen kultaisiksi. Viimeistele suolalla ja tarjoile esimerkiksi hampurilaisen seurana.

### MEHUSTETTU PUNAKAALISALAATTI

0,500 kg	punakaalia
0,010 kg	suolaa

Leikkaa kaali ohuelti, lisää suola ja puristele niin kauan, kunnes neste alkaa irtoamaan kaalista. Mehustunut kaali on hiukan pehmeämpää suutuntumaltaan, joten se sopii sellaisenaan esimerkiksi salaatin tapaan käytettäväksi.

---

## NAUDAN ULKOFILEEPIHVIT

10 annosta, annoskoko 557 g

---

2,000 kg	10 kpl Atria Hienoin Pihviliha 4 x (4 x n. 200 g) Angus Naudan Ulkofileepihvi pakaste (4661)
0,080 kg	rub-mausteseosta
0,040 kg	öljyä

Leikkaa fileestä 10 pihviä pienessä kulmassa. Hiero pintaan rub-mausteseos ja tippa öljyä. Paista pihvejä noin 2–3 minuuttia kummaltakin puolelta ja nosta foliokääreeseen vetäytymään. Viipaloi pihvit vasta ennen tarjoilua.

## PERUNAFONDANT

1,000 kg	jauhoista perunaa
2,000 kg	vettä
0,200 kg	maitoa
0,200 kg	voita
0,018 kg	suolaa

Keitä kuoritut perunat suolatussa vedessä kypsiksi. Kaada vesi pois, lisää joukkoon maito, voi ja riko rakenne muusiksi. Lisää öljyä paahtoleipävuokaan tai muuhun vastaavaan. Kaada perunamuusi vuokaan, kolautta ilmakuplat pois ja paahda 180 asteessa noin 20 minuuttia. Kumoa perunafondant ulos vuosta, jäähdytä ja leikkaa annospaloiksi.

### SEMIKUIVATTU MINILUUMUTOMAATTI

1,000 kg	miniluumutomaatteja
1,000 kg	karkeaa merisuolaa

Laita pellille merisuolaa ja nosta päälle tertulliset luumutomaatit. Paahda 120 asteessa noin 4–5 tuntia ja jätä sitten jäähtymään uuniin. Nosta tomaatit suolan päältä varovasti ja tarjoile mehukkaana lisäkkeenä. Suola kannattaa säästää myöhempää käyttöä ajatellen.

### VARSIKAALIT

0,500 kg	varsiparsakaalia tai varsikukkakaalia
0,500 kg	<a href="#">varsikukkakaalia ?</a>
0,020 kg	öljyä
0,013 kg	suolaa

Leikkaa vihannekset sormen pituisiksi paloiksi ja paista niitä muutama minuuttia kuumassa öljyssä. Suolaa kevyesti ja nosta vihannekset kuumalta pannulta vielä hiukan raakoina pois, jotta niissä on napakka suutuntuma.

### PIKKELÖIDYT SIENET

0,600 kg	osterivinokasta tai muuta eksoottista sientä
0,100 kg	etikkaa
0,200 kg	sokeria
0,300 kg	vettä
0,001 kg	laakerinlehteä
0,001 kg	maustepippuria

Kiehauta etikka, sokeri, vesi, laakerinlehdet ja maustepippurit. Laita sienet syvään astiaan ja kaada piklausliemi päälle. Anna sienien jäähtyä lämpimän nesteen kanssa, jotta sienet imevät mahdollisimman paljon makua.

1,000 kg	naattivihanneksia (porkkanaa, palsternakkaa, punajuurta)
----------	--

Käsittele naateista ylimääräinen pois ja puhdista mahdollinen hiekka pinnassa, mutta älä kuori. Kuumenna pannulla hiukan öljyä ja paista vihanneksia hetki siinä. Lisää sitten hunajaa ja voita joukkoon. Kun vihannesten kypsyy on napakka, nosta ne lämmöltä.

0,040 kg	lehtipersiljaa
1,000 kg	öljyä uppoaistamiseen

Kuumenna öljy noin 150 asteiseksi ja ota kerralla pieni nippu persiljaa, jonka tiputat kuumaan rasvaan. Kun lehti suoristuu, nosta se suoraan liinalle tai paperille, jotta ylimääräinen rasva imeytyy pois. Käytä rapeaa persiljaa koristeena esimerkiksi lihalle tai kasvisruualle.



CRUNCH BURGERIT



NAUDAN ULKOFILEEPIHVIT



---

## ANGUS PITA BURGERIT

10 annosta, annoskoko 476 g

---

1,600 kg	10 kpl Atria Hienoin Pihviliha 7,2 kg Angus Hampurilaispihvi 160 g pakaste (4665)
0,030 kg	suolaa
0,800 kg	10 kpl Sibylla Pitaleipä 80 g (9979)
0,300 kg	juustoraastetta

Paista pihvejä 2–3 minuuttia molemmin puolin, mausta ja nosta sitten pinnalle juustoa. Laita pihvit lämpöhauteeseen odottamaan muita aineksia. Pitaleivät voi myös nostaa lämpöhauteeseen, jotta nekin ovat lämpimiä, kun burger kootaan.

### TSATSIKI

0,400 kg	turkkilaista jogurttia
0,200 kg	kurkkua
0,009 kg	suolaa
0,005 kg	valkosipulia
0,018 kg	oliiviöljyä

**tai**

0,6 kg	Arteriors Tzatziki 160 g (9767)
--------	---------------------------------

Raasta kurkku, lisää suolaa ja purista osa nesteestä pois. Yhdistä kurkku, jogurtti ja hiukan valkosipulia. Sekoita kaikki ainekset hyvin ja maistele.

### VIHANNESSALAATTI

0,200 kg	retiisejä
0,300 kg	porkkanoita
0,500 kg	romainesalaattia
0,100 kg	punasikuria

Raasta porkkanat ja viipaloi ohuelti retiisit, romainesalaatti ja punasikurit. Sekoita hyvin ja käytä sellaisenaan salaattina tai burgerin täytteenä.

0,500 kg	Vegyu 2 kg Papusalsamix (6887)
----------	--------------------------------

Kokoa papusalsaa, vihannessalaattia, tsatsikia sekä pihvit pitaleipien väliin ruokaisiksi annoksiksi.

---

## ANTIPASTIA KIELELLÄ

10 annosta, annoskoko 499 g

---

0,800 kg	Atria n. 2 kg Ylikypsä Naudan Kieli (6792)
0,400 kg	Valent Chorizosalami 100 g (8949)
0,400 kg	Negroni Parmankinkku 80 g (9407)
0,500 kg	marinoituja oliiveja
0,500 kg	marinoituja latva-artisokkia
0,900 kg	patonkia tai muuta leipää

Viipaloi naudankieli ja asettele kaikki ainekset vadille pieniin kippoihin, paitsi kieli ja patonki, jotka voi asetella suoraan lankulle tai tarjoiluvadille.

### ITUSALAATTI

0,200 kg	ituja
0,200 kg	hapankaalia
0,050 kg	ruohosipulia
0,008 kg	suolaa

Leikkaa ruohosipuli pieneksi ja yhdistä kaikki ainekset. Tarjoile lisäkkeenä.

### PIPARJUURIKASTIKE

0,200 kg	tuorejuustoa
0,200 kg	ranskankermaa
0,050 kg	raastettua piparjuurta, tuoretta
0,004 kg	sokeria
0,640 kg	Ridderheims Piparjuuri -valkosipulikastike 160 g

Sekoita kaikki ainekset ja anna kastikkeen seistä noin tunti ennen tarjoilua.

### SINAPPIKASTIKE

0,1 kg	sinappia
0,2 kg	majoneesia
0,1 kg	hunajaa

Sekoita kaikki ainekset ja kastike on valmis.

---

## KIELISALAATTI

10 annosta, annoskoko 195 g

---

0,150 kg	lollo rosso -salaattia
0,150 kg	tammenlehväsalaattia
0,050 kg	varsisellerin varsi
0,200 kg	granaattiomenansiemeniä
0,200 kg	saksanpähkinöitä
1,000 kg	Atria n. 2 kg Ylikypsä Naudan Kieli (6792)

### KIRPEÄ VINEGRETTE

0,050 kg	hunajaa
0,050 kg	punaviinietikkaa
0,100 kg	oliiviöljyä

Pese salaattit ja revi pieneksi. Ota mandoliinilla tai terävällä veitsellä selleri niin ohueksi kuin mahdollista ja laita kylmään veteen, jotta rakenne muuttuu rapeammaksi. Viipaloi kieli ja yhdistä vinegretten ainekset. Kokoa salaatin ainekset kastiketta lukuunottamatta vadille ja lopuksi vaahdota vinegrette. Sekoita sauvasekoittimella vinegretteä, kunnes pinnassa on hiukan vaahtoa.



ANGUS PITA BURGERIT

---

## NAUDANKIELTÄ HIENOSTI (KANSIKUVA)

10 annosta / annoskoko 410 g

---

1,000 kg Atria n. 2 kg Ylikypsä Naudan Kieli (6792)  
1,000 kg Atria Hienoin Pihviliha 4 x (4 x n. 200 g) Angus  
Naudan Ulkofileepihvi pakaste (4661)  
0,025 kg öljyä  
0,030 kg voita  
0,030 kg suolaa

Leikkaa kielestä 10 annospalaa ja ulkofileestä noin 100 g paloja. Kuumenna öljy pannussa ja paista ensin väri öljylä, minkä jälkeen lisää joukkoon voita tuomaan lisää makua. Koska naudankieli on kypsää, riittää että kielessä on kaunis paistopinta. Ulkofileen kohdalla riittää perinteinen muutama minuutin paisto molemmin puolin ja suolaus.

### KIELIKASTIKE

0,500 kg kielilientä  
0,100 kg tuoretta sitruunan mehua  
0,100 kg oliiviöljyä

Keitä noin kolmannekseen kieliliemi, joka tulee kielien mukana vakuumpussissa. Lisää joukkoon sitruunan mehu ja jatkuvasti vatkaton oliiviöljy. Maistele hiukan ja lisää suolaa sekä pippuria tarvittaessa.