

Atria Food Service

Hyvä ruoka – parempi mieli.

TALVILOMAKAUDEN
BUFFET

TARJOA VAIHTOEHTOJA SEKÄ KOTOISAA LEMPEYTTÄ
ETTÄ MAUSTEISTA LÄMPÖÄ HAKEVILLE RUOKAILIJOILLE.

HOUKUTTELEVAT KIUSSAUKSET, PADAT, KASTIKKEET,
PAISTIT JA PIHVIT MAISTUVAT KAIKILLE.



TUMMA TILLILIHA

PUUTARHURIN JAUHELHAMUREKE

20 annosta, annoskoko 130 g, saanto 2,500 kg

2,400 kg	Atria 2 kg Murekemassa (3500)
0,155 l	Atria 6 x 1 l Kermakastike (6505)
0,150 kg	herne-maissi-paprika kasvissekoitusta
0,100 kg	ananaspaloja, omassa liemessä
0,200 kg	juustoraastetta, emmental 17 %

Tasoita murekemassa yhteen 1/1 65 GN-vuokaan. Sekoita kuorrutuksen raaka-aineet keskenään ja levitä seos murekemassan päälle. Kypsennä mureke yhdistelmäunin yhdistelmätoiminnolla 160 asteessa, kunnes sisälämpötila on 80 astetta. Leikkaa annospaloiksi.

PEKONILLA & SIPULILLA TÄYTETYT JAUHELHAPIHVIT

15 annosta, annoskoko 330 g, saanto 4,950 kg

0,150 kg	Atria 1,2 kg Pekonirouhe (7970)
0,075 kg	Sibylla 500 g Paahdettu Sipuli (9972)
0,150 kg	tomaattia
0,050 kg	sitruunamehua
0,020 kg	persiljaa, pakaste
2,000 kg	Atria 2 kg Murekemassa (3500)
0,300 kg	tomaattia, viipaleita
0,005 kg	timjamia, kuivattuna
0,003 kg	mustapippuria, rouhittuna

Kuutio tomaatti. Ruskista pekoni ja lisää kuivattu sipuli, tomaattikuutiot, sitruunamehu ja persilja. Kuumenna ja sekoita. Leikkaa murekemassa 30 viipaleeksi. Voitele 1/1 65 GN-vuoka ja aseta puolet murekeviipaleista vuokaan. Muotoile täytteestä palloja ja aseta kunkin viipaleen keskelle. Aseta toiset murekeviipaleet kansiksi ja painele reunat tiiviisti kiinni. Aseta kunkin pihvin päälle tomaattiviipale ja viimeistele ripottelemalla timjamia ja mustapippuria päälle. Kypsennä yhdistelmäunissa kuivapaistolla 175 asteessa 20 minuuttia.

KANANPAISTILEIKETTÄ NAPOLIN TAPAAN

29 annosta, annoskoko 150 g, saanto 4,550 kg

2,400 kg	Atria 5 kg Grillattu Kanan Paistipala n. 50 g pakaste (5759)
0,050 kg	rypsiöljyä
0,300 kg	sipulia
0,050 kg	valkosipulia, murskattuna
0,050 kg	tomaattipyrettä
1,500 kg	tomaattimurskaa
0,200 l	kanalientä
0,050 kg	kaprista
0,002 kg	mustapippuria, rouhittuna
0,002 kg	basilikkaa, kuivattuna
0,005 kg	suolaa
0,300 kg	juustoraastetta

Lado broilerinleikkeet 1/1 65 GN-vuokaan.

KASTIKE

Kuumenna kasarissa rypsiöljy ja lisää valkosipulimurska ja sipulikuutiot, kuullota. Lisää tomaattipyre ja freesaa hetki. Lisää tomaattimurska, kanaliemi, kaprikset ja mausteet. Anna kiehua miedolla lämmöllä 15 minuuttia. Takista suolan määrä.

Kaada kastike broilerinfileiden päälle tasaisesti. Ripottele päälle juustoraaste ja kypsennä yhdistelmäunin yhdistelmätoiminnolla 180 asteessa 20 minuuttia. Lisäkkeeksi sopii riisi tai pasta.

PESTOKANAKIUSAUS

20 annosta, annoskoko 200 g, saanto 4,000 kg

1,000 kg	Apetit Peruna-sipulisekoitus, pakaste
1,000 kg	Apetit Kotimaiset kesäporkkanasuikaleet, pakaste
0,800 kg	Atria Paahdettu broilerin paistiviipale, irtopakaste (6663)

LIEMI

1,200 l	ruokakermaa, laktoositon
0,080 kg	pestokastiketta
0,030 kg	kasvisliemijauhetta, vähäsuolaista
0,004 kg	suolaa
0,001 kg	mustapippuria, rouhittuna

Sekoita kasvikset ja kanaviipaleet voideltuun vuokaan. Sekoita liemen ainekset ja kaada vuokaan. Paista yhdistelmäunin yhdistelmätoiminnolla 140 asteessa kosteus 60 % noin 35 minuuttia.

SITRUUNAINEN KANAPASTAVUOKA

19 annosta, annoskoko 300 g, saanto 5,800 kg

1,500 kg	Atria 2 kg Kypsä Hunajamarinoitu Kanan Fileesuikale (6725)
0,800 kg	pastaa, farfalle
0,300 kg	sitruunaa
1,000 l	Atria 6 x 1 l Kermakastike (6505)
1,000 l	ruokakermaa, 15 % laktoositon
1,000 l	vettä
0,150 kg	mustia oliiveja, viipaloituna
0,050 kg	kaprista
0,050 kg	persiljaa
0,005 kg	suolaa
0,200 kg	juustoraastetta, rasvaa 30%

Raasta sitruunoiden keltainen kuoriososa ja purista mehut. Mittaa astiaan kermakastike, ruokakerma, vesi, oliiviiviipaleet, kaprikset, sitruunoiden kuoriraaste ja mehu, persilja ja suola. Sekoita kastike. Lisää pasta, kanasuikaleet ja kastike seos vuokaan. Ripottele päälle juustoraaste ja kypsennä yhdistelmäunin yhdistelmätoiminnolla 160 asteessa kosteus 20 % 30 minuuttia.

PEKONILLA &
SIPULILLA TÄYTETYT
JAUHELIHAPIHVIT



PESTOKANAKIUSAUS



SITRUUNAINEN
KANAPASTAVUOKA



TUMMA TILLILIHA (KANSIKUVA)

20 annosta, annoskoko 200 g, saanto 4,000 kg

0,150 kg	sipulia
0,090 kg	voita
0,090 kg	vehnä jauhoja
3,000 kg	Atria 2 kg Kypsä Nauta 0 Kuutio (16 x 16 mm) (6718)
1,000 l	Demi-glance -kastike pohjaa
0,023 kg	piparjuurta, säilyke
0,040 kg	tilliä, tuoretta
0,025 l	etikkaa
0,004 kg	suolaa

Leikkaa sipuli kuutioiksi. Sulata voi pannussa, lisää sipulit ja kuullota pehmeiksi. Lisää vehnä jauho sipuleiden sekaan ja sekoita tasaiseksi. Lämmitä paketin ohjeen mukaan, valuta liha reikäpakissa. Lisää valutettu liemi sipuli-jauho-seokseen koko ajan hyvin sekoittaen. Lisää Demi-glance kastikkeen sekaan ja sen jälkeen lihat. Lisää piparjuuri. Hienonna tilli ja lisää kastikkeeseen. Lisää etikka, suola ja tarkista maku.

CHILI CON CARNE

22 annosta, annoskoko 200 g, saanto 4,42 kg

0,300 kg	Atria 1,2 kg Pekonirouhe (7970)
0,020 kg	valkosipulimurskaa
0,100 kg	sipulikuutioita, pakaste
0,150 kg	paprikakuutioita, pakaste
0,030 kg	tomaattipyrettä
0,300 kg	keittojuureksia, pakaste
0,500 l	Atria Punaviinikastike (6517)
0,500 kg	tomaattimurskaa
0,003 kg	lihaliemijauhetta, vähäsuolainen
0,200 l	vettä
0,050 l	soijakastiketta
2,000 kg	Atria Kypsä Nautalastu (6706)
0,500 kg	ruskeita papuja, säilyke

Kuumenna keittopata tai kattila. Lisää pekonit ja ruskista. Lisää sipulit, juures- ja paprikakuutiot ja tomaattipyree. Freesaa hetki ja lisää tomaattimurska, punaviinikastike, soijakastike ja lihaliemi. Kiehauta. Lisää valutetut pavut ja naudanniipaleet liemineen. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin 40 minuuttia tai kunnes lihakastike on sakeaa. Tarkista suolan määrä. Tarjoile esimerkiksi täysjyväriisiin kera.

PORKKANA-KOOKOSKASTIKE

100 annosta, annoskoko 55 g, saanto 5,500 kg

2,000 kg	Vegyu 2 x 1 kg Porkkanapyree (5470)
1,500 l	vettä
1,500 l	kookosmaitoa
0,030 kg	kasvisliemijauhetta
0,016 kg	suolaa
0,160 kg	maissitärkkelystä
0,500 l	vettä

Mittaa pyree, vesi, kookosmaito ja kasvisliemijauhe pataan. Kuumenna ja sekoita. Sekoita maissitärkkelys pieneen määrään kylmää nestettä. Lisää seos kiehuvaan nesteeseen huolellisesti sekoittaen. Anna kiehua 5–10 minuuttia. Tarkista maku ja tarjoa esimerkiksi jauhelihapihvien tai pyörököiden kera.

PORSAAN SISÄFILEE OMENA-SINAPPIKASTIKKEESSA

50 annosta, annoskoko 170 g, saanto 10,250 kg

6,000 kg Atria 2 x n. 2 kg Kypsä viipaloitu Viljaporsaan sisäfilee, pakaste (6710)

KASTIKE

2,000 kg	omenalohkoja, pakaste
0,075 kg	ruokaöljyä
0,250 kg	ryytisinappia
2,000 l	6 x 1 l Punaviinikastike (6715)

Sekoita omenalohkot ja öljy. Jaa voideltuihin 1/1 65 GN-vuokiin. Paahda yhdistelmäunin kiertoilmatoiminnolla 180 asteessa noin 20 minuuttia, kunnes omenalohkot ovat saaneet väriä ja neste on haihtunut. Sekoita paahdetuihin omenoihin ryytisinappi. Lado porsaan sisäfileeviipaaleet 1/1 65 GN-vuokiin ja kaada päälle sinapilla maustetut omenalohkot ja punaviinikastike. Peitä kannella ja kuumenna yhdistelmäunin yhdistelmätoiminnolla 160 asteessa 20 % kosteus, kunnes sisälämpötila on 75 astetta.

ITALIALAISITTAIN GRATINOIDUT HIILLOSGRILLIPIHVIT

10 annosta, annoskoko 260 g, saanto 2,650 kg

1,500 kg	Atria Hiillos Grillipihvi (7009)
0,050 kg	rypsiöljyä
0,600 kg	Pomodoro rosso -kasvisseosta, Apetit
0,050 kg	tomaattipyrettä
0,250 kg	tomaattimurskaa
0,025 kg	pestokastiketta
0,002 kg	mustapippurirouhetta
0,010 kg	suolaa
0,300 kg	juustoraastetta, mozzarella

Mittaa keittopataan öljy, lisää vihannekset ja tomaattipyree. Kuullota huolellisesti. Lisää tomaattimurska ja keitä, kunnes seos on tasaista ja sakeaa. Lisää suola ja mustapippuri. Lado makkarapihvit yhteen voideltuun 1/1 65 GN-vuokaan hieman limittäin. Jaa kasvismuhennos pihvien päälle tasaisesti. Jaa pestokastike muhennoksen päälle ja ripottele juustoraaste pinnalle. Gratinoi kiertoilmatoiminnolla 225 asteessa 15 minuuttia. Tarkkaile kypsennystä paiston aikana ja tee muutoksia tarpeen mukaan. Tarjoa lisäkkeenä esim. pastaa tai sitruunaparmesanperunamuhennosta.

CHILI CON CARNE



PARIISIN MUMMON KASTIKE

20 annosta, annoskoko 100 g, saanto 2,200 kg

0,010 kg	rypsiöljyä
0,200 kg	Atria 1,2 kg Pekonirouhe (7970)
0,025 kg	valkosipulimurskaa
1,000 l	Atria 6 x 1 l Punaviinikastike (6517)
0,500 kg	herkkusienisäilykettä, viipaleina
0,005 kg	timjamia, kuivattuna
0,004 kg	mustapippuria, rouhittuna
0,500 kg	pikkusipuleita, pakaste

Kuumenna keittopata ja lisää öljy, pekoni ja valkosipulimurska. Ruskista sekoittaen. Valuta ylimääräinen rasva pois. Lisää punaviinikastike. Keitä miedolla lämmöllä 30 minuuttia. Lisää pikkusipulit, valutetut herkkusienet ja mausteet. Kypsennä vielä 20 minuuttia. Tarkista maku. Tarjoa kappaletuotteiden esimerkiksi glutteenittomien lihapyöryköiden (5688) lisäkkeenä.

MEKSIKOLAINEN UUNIPAISTI

25 annosta, annoskoko 200 g, saanto 5,000 kg

2,000 kg	Atria 2 kg Kypsä Karjalanpaistiliha (6642)
0,250 kg	punasipulilohkoja
0,250 kg	sipulilohkoja
0,500 kg	porkkanalohkoja
0,100 kg	jalapenoviipaleita
1,000 kg	tomaattimurskaa
1,000 l	vettä
0,008 kg	lihaliemijauhetta, vähäsuolainen
0,003 kg	timjamia
0,020 kg	suolaa
0,002 kg	mustapippurirouhetta

Laita kasvikset esivoideltuun 1/1 65 GN-vuokaan. Lisää mausteet, tomaattimurska ja vesi. Laita vuoka yhdistelmä-uuniin kiertoilmatoiminnolle 225 asteeseen 15 minuutiksi. Lisää liha ja paista vielä noin 20–25 minuuttia 180 asteessa. Uunipaisti on valmis, kun liha ja kasvikset ovat saaneet kauniin värin.

SOIJAGLASEERATTUA VILJAPORSAAN RINTAA, ANANAS-SALSAA & INKIVÄÄRI-KOOKOSKASTIKETTA

20 annosta, annoskoko 266 g, saanto 5,324 kg

2,400 kg	Atria 3 x n. 1 kg Kypsä Viipaloitu Viljaporsaan rinta pakaste (6630)
0,250 kg	Ketjap manis -soijakastiketta

Lado viljaporsaan rintaviipaleet kevyesti limittäin voideltuun 1/1 65 GN-vuokaan. Voitele viipaleet soijalla. Kuumenna yhdistelmäuunin yhdistelmätoiminnolla 160 asteessa kosteus 20 % sisälämpöön 75 astetta.

ANANAS-SALSA

0,500 kg	ananaspaloja
0,400 kg	tomaattikuutioita
0,200 kg	sipulia
0,030 kg	chiliä
0,200 kg	makeaa chilikastiketta
0,100 kg	oliiviöljyä
0,025 g	korianteria
0,010 kg	suolaa

Kuutioi sipuli ja chili. Hienonna korianteri. Sekoita kaikki salsa-ainekset keskenään ja anna maustua tunti.

INKIVÄÄRIKASTIKE

0,200 kg	sipulikuutioita, pakaste
0,040 kg	Inkivääri Puré Knorr
0,050 kg	öljyä
1,000 l	kanalientä
0,500 l	kookosmaitoa
0,120 kg	vaaleaa pikasuurstetta Maizena
0,050 l	limemehua
0,025 kg	basilikkaa, tuoretta

Kuullota sipuli ja inkivääri öljyssä. Lisää kanaliemi ja kookosmaito, kiehauta. Suurusta pikasuurstella ja hauduta noin 10 minuuttia. Lisää limemehu ja suikaloitu basilika. Tarjoa lisäkkeenä basmatiriisiä.

YLIKYPSÄÄ NAUDAN NISKAA & MINTTUKASTIKETTA

20 annosta, annoskoko 214 g, saanto 4,200 kg

2,400 kg	Atria n. 2 kg Ylikypsä Naudan Niska (6689)
0,200 kg	sipulikuutioita, pakaste
0,030 kg	valkosipulia
0,050 kg	oliiviöljyä
0,030 kg	minttua, tuoretta
0,150 kg	aprikooseja, kuivattua
0,150 kg	viikunoita, kuivattua
0,150 kg	luumuja, kuivattua
1,000 l	Atria 6 x 1 l Punaviinikastike (6517)
0,500 l	lihaliemä
0,050 kg	minttuhyytelöä
0,050 kg	voita

Viipaloi naudan niska ja laita 1/1 65 GN-vuokaan. Kastiketta varten kuullota sipuli ja viipaloidut valkosipulinkynnet oliiviöljyssä. Lisää hienonnettu minttu, kuutoidut kuivatut hedelmät, punaviinikastike, lihaliemi ja minttuhyytelö. Hauduta noin 30 minuuttia. Lisää voi ja kaada kastike naudan niskan päälle ja kuumenna yhdistelmäuunin yhdistelmätoiminnolla 160 asteessa kosteus 20 % sisälämpöön 75 astetta.

PARIISIN MUMMON
KASTIKE



MEKSIKOLAINEN
UUNIPAISTI

