

UUTUUS AMMATTIKEITTIÖILLE

Margit Kojon 100 erilaista täysipainoista 100 ann. reseptiä kasvikunnan raaka-aineista lasten ja nuorten terveyden edistämiseksi CD-ROM levynä.



MARGIT KOJON

100 erilaista täysipainoista reseptiä kasvikunnan raaka-aineista lasten ja nuorten terveyden edistämiseksi

100 annoksen reseptejä ammattikeittiöille



CD-ROM levy sisältää:

- ▶ 100 erilaista täysipainoista optimoitua reseptiä kasvikunnan raaka-aineista
- ▶ reseptit 100 annosta

Optimoidut reseptit soveltuvat käytettäväksi yksityisen ja julkisen sektorin ammattikeittiöille

Optimoiduissa resepteissä huomioitu:

- ▶ erityisesti lasten ja nuorten tarvitsema ravitsemuksellisesti tasapainoinen ravinto, jota tarjotaan päiväkotien ja koulujen ruokapalveluissa
- ▶ raaka-aine käytössä julkisen sektorin ammattikeittiöiden taloudelliset lähtökohdat.
- ▶ vastuullinen ja kestävä keittiö raaka-ainevalikoiman ja ympäristötekijöiden kannalta

Sähköisessä muodossa oleva ohjeistus toimii ammattikeittiöissä tuotannon työvälineenä, joka:

- ▶ ohjaa käyttämään monipuolisemmin kasvikunnan raaka-aineita ja tätä kautta saada avomaanviljelijät laajentamaan viljeltävien kasvien valikoimaa
- ▶ lisää ammattilaisten raaka-aineiden tuntemusta ja käyttöä
- ▶ edistää terveellisemmän ja monipuolisemman ruoan tuottamiseksi lasten ja nuorten hyvinvoinniksi

Myynti/toimitus:

JVM-systems Oy/Margit Kojo
e-mail: margit.kojo@kolumbus.fi

CD-ROM levyn hinta:

18,56 € +ALV 23 % (lisäksi postituskulut 6,70 €)

MARGIT KOJON 100 erilaista täysipainoista reseptiä kasvikunnan raaka-aineista lasten ja nuorten terveyden edistämiseksi

Kasvien, täysijyviliijojen ja palkotuotteiden käyttö kylmissä ja lämpimissä ruoissa on merkittävästi lisääntynyt ja valmistuksellinen vaatimustaso nousut. Osaavalla kasvikunnan tuotteiden hallinnalla ja tuoteinnovaatioilla monipuolistetaan, kevennetään ja

uudistetaan ruokatarjontaa menestymisen avaindoksi ja asiakkaiden tyytyväisyydeksi. Ruokapalvelu suunnittelevien ja toteuttavien ammattilaisten vastattava siitä, että tarjottavat ateriat ovat ravitsemuksellisesti ja maustuksellisesti tyydyttäviä ja toisilla oltoilla myös täysipainoisia ja maistuvia.

- ▶ Aamiaisruokia
- ▶ Raasteita ja salaatteja
- ▶ Salaatin kastikkeita
- ▶ Keittoja
- ▶ Uunissa haudutettuja ruokia
- ▶ Padassa haudutettuja ruokia

RESEPTITIEDOSTO 1. SISÄLTÄÄ

- ▶ Pihvejä, pyöryköitä, murekkeita
- ▶ Lisäkkeitä aterian osaksi
- ▶ Välipaloja
- ▶ Jälkiruokia

RESEPTITIEDOSTO 2. SISÄLTÄÄ

MARGIT KOJO ruokapalvelun- ja ravitsemusalan kehittämiskonsultti
Tuohimäentie 92 a 3, 00670 Helsinki | GSM 040-584 9147, e-mail: margit.kojo@kolumbus.fi

Lähtettäjä: Margit Kojo ruokapalvelun- ja ravitsemusalan kehittämiskonsultti

Tuohimäentie 92 a 3, 00670 Helsinki | ☎ 040-584 9147 | ✉ margit.kojo@kolumbus.fi