



Euroopan unioni
Euroopan sosiaalirahasto

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



PONNU-perustaitokortti

Keittiöpaja

Luetun ymmärtäminen

Lue alla oleva teksti ruokaohjeiden suurentamisesta.

”Kotikeittiössä ruokaohjeiden annoskoon muuttaminen onnistuu useimmiten kertomalla raaka-aineiden määrät niin, että saa haluamansa määrän annoksia. Mitä pienempi annosmäärä, sen helpompaa. Neljän annoksen ohje onnistuu varmemmin 12 hengelle kuin 50 hengelle.

Muutamia seikkoja on kuitenkin hyvä ottaa huomioon ruokaohjeiden suurentamisessa kertomalla. Mausteiden määrää ei voi aina suurentaa suoraan, joten mausteiden annostelu suuremmissa annosmäärissä vaatii hieman harkintaa ja maistelua. Etenkin suolaa ja voimakkaita mausteita kannattaa lisätä varoen.

Ruonvalmistusohje pysyy usein samana, mutta kypsymisajat saattavat muuttua, sillä suuremmat määrät ottavat usein enemmän aikaa. Etenkin leivonnaisten valmistamisessa on hyvä ottaa huomioon myös vuokien tai muiden paistoastioiden tarve.

Vaahdotetut taikinat ja hiivataikinat eivät kestä pitkää odottelua, joten kun suurennat ohjetta, ota huomioon, kuinka paljon uunissa mahtuu paistamaan kerralla.”

Marjo Ranta Marttaliitosta, <https://www.meillakotona.fi/artikkelit/miten-suurentaa-reseptia>

Tehtävä:

Kirjoita kolme tärkeintä asiaa, mitä tulee ottaa huomioon ruokaohjeita suurennettaessa

1.

2.

3.