

Selected
MEDITERRANEAN

SELECTED ITALIAN

Pastaa helposti ja nopeasti

JOHDANTO

PASTAA HELPOSTI JA NOPEASTI

Käytännön opas pastakonseptin aloittamiseksi

Pasta on trendikästä ja terveellistä ja varma valinta take-away myyntiin. Valmistus on helppoa ja vaatii vain vähän investointeja. Haugen-Gruppenin pastakonseptin avulla lisäät myyntiä, ja se voidaan lisätä **huvipuistojen, urheiluhallien, sesonkiravintoloiden ja kahviloiden** toimintaan ja on sovellettavissa helposti osaksi minkä tahansa ravintoloan liiketoimintaa.

Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa erityyppisten pastaravintoloiden, eritoten take away myynnin käynnistämisessä. Sen vuoksi me yritämme vastata tavallisimpiin laitteistoa, sisustusta, tuotteita ja valmistusta koskeviin kysymyksiin.

Erillisessä kappaleessa me yhdistämme joitakin ohjeita sen mukaan, minkä tyyppisestä toiminnasta olet kiinnostunut. Tätä varten olemme määrittäneet joitakin vaihtoehtoja:

- **PASTA LISÄTUOTELINJANA OLEMASSA OLEVASSA NOUTORAVINTOLASSA**
- **TÄYDELLINEN PASTABAARI**
- **FOOD TRUCK**

Annamme myös joitakin hyödyllisiä reseptejä ja hyviä ideoita, joiden avulla pystyt helposti itse luomaan viikon kastikkeita tai talon kastikkeita.

OTATHAN MEIHIN YHTEYTTÄ

(puh. 010 3090 100 tai info@haugen-gruppen.fi, mikäli sinulla on kysymyksiä.

**HYVIÄ LUKUHETKIÄ JA TIETENKIN,
ONNEA JA MENESTYSTÄ PASTAKONSEPTILLES!**





SISÄLLYSLUETTELO

LAITTEISTOKATSAUS	4
1. PASTAN KUUMENTAMINEN	4
2. PASTAKORIT	6
3. KASTIKKEIDEN KUUMENTAMINEN	6
4. KAUHAT	7
5. KYLMÄSÄILYTYS PASTALLE	8
6. KYLMÄSÄILYTYSTISKI TÄYTTEILLE	8
TUOTTEET	9
1. PASTAT	9
2. KASTIKKEET	12
3. PASTAKULHOT	13
4. RUOKAILUVÄLINEET	13
5. LISÄTÄYTTEET	14
PASTAKONSEPTIN KOKOONPANO KEITTIÖSSÄ	15
1. OLEMASSA OLEVA GRILLIKIOSKI	15
2. UUDEN PASTARAVINTOLAN/BAARIN AVAAMINEN	18
3. FOODTRUCK	20
RESEPTIT	21



LAITTEISTOKATSAUS

Seuraavassa on luettelo mahdollisista materiaaleista ja/tai esimerkkejä kokoonpanoista, jotka ovat ehkä tarpeellisia pastakonseptin suunnittelussa. Laitteiston valinta riippuu edellytyksistä, ja millaisen pastakonseptin haluat luoda: pasta toisena ruokakategoriana olemassa olevassa myyntipisteessä, aivan uusi pastabaari, varojen hankinta yhdistykselle tai koululle pasta-aterian myynnillä jne. Jokaisen vaihtoehdon kohdalla olemme laatineet listan tarvittavasta laitteistosta.

Kaikki nämä löytyvät helposti erikoisliikkeistä tai tukkukauppailta. Googlaa "suurkeittilaitteet" ja saat luettelon erikoisliikkeistä. Ehkä tunnetuimpia toimijoita Suomessa ovat Dieta ja Metos, joiden valikoimasta löydät varmasti sopivat vaihtoehdot.



1. PASTAN KUUMENTAMINEN

KUUMENTAMINEN VEDESSÄ

Kypsä pakastepasta:

The Smiling Cookin kypsä pakastepasta on 100 % täydellisesti keitetty al denteksi. Kuumentaminen on helppoa: otat vain pastan pakastimesta ja upotat sen kuumaan kevyesti suolattuun veteen (+/- 85—90 °C) 30 sekunnin ajaksi, ja pasta on tarjoiluvalmis.

Esikeitetty pakaste tuorepasta:

Surgitalin esikeitetyt pastat ovat keitetty 90% kypsäksi, jolloin viimeinen kypsennys tapahtuu juuri ennen tarjoiluvaihetta. Kypsennys tapahtuu kuten kypsällä pastalla, suoraan pakastimesta upotetaan kevyesti suolattuun veteen noin 1 minuutin ajaksi. Koska esikeitettyä tuorepastaa ei ole kypsennetty täysin kypsäksi, se mahdollistaa kypsyyssasteen säätelyn tarjoiluvaiheessa.



KATTILA JA VESI

Helpoin ja halvin tapa. Kaikille lämmönlähteille on olemassa sopivia keittoastioita (kaasu, sähkö, induktioliesi jne.), joissa voidaan kuumentaa vesi ja pitää se kuumana.



YKSINKERTAINEN PASTAKEITIN

Tarjolla on useita yksinkertaisia ja pieniä pastakeittimiä: ne ovat joko pöytämalleja tai upotettavia, joko sähköllä tai kaasulla toimivia ja varustettuna 1—6 pastakorilla. Näiden korien syvyys on yleensä +/- 15cm, joten useimpia annoksia voidaan lämmittää samaan aikaan.



ERIKOISKATTILA KAASULLA KUUMENTAMISEEN (tapahtumat)

Tapahtumissa ja pastailloissa kannattaa käyttää suuria kattiloita jotka soveltuvat isoihin kaasukeittimiin sekä pastan keittolävikköjä tai suuria pastakoreja. Ihanteellinen valinta on 2 tai 3 kaasukeitintä ja vesihaude. Kuumenna suuri annos pastaa ensimmäisessä kattilassa, siirrä sitten kuuma pasta vesihauteeseen 1/1 GN-astiaan (pasta pysyy kannen alla kuumana ja irtonaisena 15 min ajan). Seuraavan suuren annoksen kohdalla: käytä toista kattilaa, jotta ensimmäinen kattila voidaan kuumentaa uudestaan. Tällä tavalla ensimmäisen kattilan vesi saavuttaa taas ihanteellisen lämpötilan ennen uuden pastan lisäämistä.



INTEGROITAVA PASTAKEITIN

Integroitava pastakeitin on tietenkin ihanteellinen ratkaisu pastabaarille. Ne eivät ole halpoja, mutta ne ovat ylivoimaisia: täyttö ja tyhjennys -nostolaitteet (usein automaattisia) sijaitsevat usein ulommassa pohjassa, päällä ylijuoksureunat (ei koskaan vettä työtasolla), integroidut lämmityselementit pohjassa (ei enää sähkövastuksia kontaktissa veden kanssa, ei enää sähköjohtoja), mikä helpottaa puhdistamista.

MUITA LÄMMITYSTAPOJA



MIKROAALTOUUNI

Pasta voidaan kuumentaa myös mikroaaltouunissa, mutta suosittelemme että silloin pasta ja kastike on sekoitettava keskenään ennen lämmitystä, jotta voidaan estää pastan mahdollinen kuivuminen.

Mikroaaltouunikuumennusta varten on saatavissa 200 g ja 300 g annospakkauksia erityisissä höyrypusseissa. Suoraan pakastimesta, annospakkausta tarvitsee kuumentaa vain 60-90 sekuntia (painosta riippuen) mikroaaltouunissa (1 800 W), ja pasta on tarjoiluvalmis!

Mikroaalto on ihanteellinen kuumennusmenetelmä olemassa olevalle myyntipisteelle, kun halutaan aloittaa pastan myynti, mutta pisteen työtasolla ei ole tarpeeksi tilaa tai vedensääntä. Valitse aina ammattimainen mikroaaltouuni vähintään 10 ohjelmoitavalla painikkeella, joilla voidaan asettaa eri kuumennusaikoja useiden annosten lämmittämistä varten.



YHDISTELMÄUUNI

Ihanteellinen pitopalveluille ja buffeteille.

Kypsä pakastepasta:

Höyrytä pakastettu kypsä pasta reiällisessä GN-astiassa 4 min ajan.

Esikeitetty pakaste tuorepasta:

Höyrytä esikeitettyä pastaa reiällisessä GN astiassa 5-6 min ajan.

Kuumennetut pastat voidaan pitää lämpimänä vesihauteessa. Tällä tavalla voidaan valmistaa suuria määriä pastaa kerralla.



WOKKIPANNU

Wokkipannussa pastat voidaan lämmittää myös suoraan kastikkeessa. Lämmitä kastike ensin kuumaksi, lisää sitten pasta ja kuumenna uudellen kunnes pasta on varmasti kuumaa.

Ideaali myös näytöstyylisessä valmistuksessa: kuumenna pasta vedessä ja wokkaa yhdessä asiakkaan valitsemien raaka-aineiden kanssa.



2. PASTAKORIT

PASTAKORIT

Oikeat pastakorit on valmistettu aina ruostumattomasta teräksestä ja ovat erittäin kompakteja. Huomioi, että korit on valmistettu tiiviistä verkosta, jotta tärkkelys jää niihin, eikä pääse veteen asti. Näin keitinvesi säilyy parempana pidempään. Älä koskaan käytä rasvakeitinkoreja. Oikeat pastakorit ovat tiiviimpiä kuin rasvakeitinkorit, jotta tietyt nauhapastat kuten spagetti, eivät pääse putoamaan keitinveeteen.



PASTAN KEITTOLÄVIKKÖ

Ihanteellinen suurille, pyöreille kattiloille ja kaasulla tapahtuvaan kuumentamiseen tapahtumien ja/tai pastatarjoiluiden yhteydessä! Tällaiseen kattilaan mahtuu mainiosti 4 pastan keittolävikköä.

3. KASTIKKEIDEN KUUMENTAMINEN



MIKROAALTOUUNI

Kastikkeet kannattaa kuumentaa mikroaaltouunissa: pussi on mikroaallon kestävä. 1 kg pussin kuumennusaika riippuu tietenkin mikroaallon tehosta:

- n. 2 min - 650 wattia = $\pm 70^{\circ}\text{C}$
- n. 1 min - 1 800 wattia = $\pm 70^{\circ}\text{C}$

Jos vesihaudetta ei ole saatavilla tai tiettyä kastiketta myydään suhteellisen vähän, voit annostella kylmää kastiketta mikroaallon kestäviin pieniin astioihin ja säilyttää niitä jääkaapissa. Kun kastiketta tilataan, ota astia ulos jääkaapista ja kuumenna muutaman sekunnin ajan mikroaaltouunissa.

Testaa aina etukäteen mikroaaltosi lämmitysaika: tee testi asteittain (esim. 1 800 W: kuumenna 45 s ajan, lämmitä tarvittaessa uudestaan usean sekunnin ajan, kunnes pussi on tarpeeksi kuuma ja voidaan kaataa vesihauteeseen. Tällä tavalla vältät liian pitkistä kuennusajasta johtuvan pussin räjähtämisen tai rikkoontumisen



KATTILA TAI KASARI

Kuumenna keskilämmössä tarvittava määrä kastiketta pannulla sekoittaen.



VESIHAUDE

Vesihauteiden koot ovat yleensä standardikokoja, joissa otetaan huomioon kansainväliset GN-standardit. Voit suunnitella vesihauteesi GN-tarjottimilla tarpeidesi mukaan.

1/6 GN-astia on erinomainen koko 1 litralle kastiketta!



VESI

Tapahtumissa ja/tai pastailloissa voit myös kuumentaa suljetut pussit kattilassa ± 15 minuutin ajan. Kun kastike on tarpeeksi kuuma, se voidaan pitää lämpimänä vesihauteessa.

Jos kuumennat pusseja kattilassa, pussit eivät saa koskettaa kattilan pohjaa, joka on suorassa yhteydessä lämmönlähteeseen (liesi, kaasu, induktio), pussit voivat sulaa korkeassa kuumuudessa kattilan pohjalla.



YHDISTELMÄUUNI

Kastikkeiden kuumentaminen yhdistelmäuunissa on kätevä tapa pitopalveluille ja buffeteille. Useita kymmeniä pusseja voidaan kuumentaa samanaikaisesti höyryllä ± 70 °C. Yhdistelmäuunia voidaan käyttää myös kastikkeiden lämpimänä pitämiseen.

4. KAUHAT

Valitse kastikekauhasi koko sen mukaan, kuinka paljon kastiketta haluat tarjota. Ja varmista, että ne sopivat vesihauteen astioihin. Käytä aina kastikkeissasi samanlaisia kauhoja lyhyellä varrella. Pitkävartiset kauhat ovat vain tiellä, kun siirryt yhdestä kastikkeesta toiseen.



5. KYLMÄSÄILYTYS PASTALLE

KYLMÄSÄILYTISTISKI PASTALLE

Mahdollisuuksistasi ja tarpeistasi riippuen, avoin kylmäsäilytystiski pastalle joka on asiakkaalle näkyvissä, voi olla käytännöllinen. Näin pasta voidaan helposti kauhoa tiskistä pastakoriin lämmitystä varten.



6. KYLMÄSÄILYTISTISKI TÄYTTEILLE

Täytteet tekevät pastastasi täydellisen! Jos sinulla työtaso, varaa aina pieni kylmäsäilytyskulmaus täytteillesi asiakkaiden edessä. Asiakas näkee heti, mitä vaihtoehtoja on tarjolla. Asiakkaan valinnasta riippuen voit tarjota ilmaisia täytteitä (juusto, basilika, tomaattikuutiot jne.) tai tarjota kalliimpia täytteitä edullisesti.

Sivulta 14 löydät ideoita täytteille.





TUOTTEET

1. PASTAT

Pastan valinnan suhteen tarjoamme kaksi loistavaa vaihtoehtoa

ESIKEITETTY PAKASTE TUOREPASTA

Suosittellemme valitsemaan Surgitalin tuorepastat silloin kun:

- haluat erottua ja tarjota asiakkaillesi laadukasta tuorepastaa
- Haluat säilyttää tuotetta lämpimässä – Surgitalin pastat kestävät erittäin hyvin lämpösäilytystä
- Haluat tarjota täytettyjä pastoja
- Surgitalin valikoimista löytyy myös muita tuorepastavaihtoehtoja esikeitettyjen lisäksi.

KYPSÄ PAKASTE PASTA

Suosittellemme valitsemaan The Smiling Cook pastat silloin kun:

- Tuotteen kuumentaminen tapahtuu mikrossa
- Kuumennusaika pitää olla mahdollisimman lyhyt
- Tuotteen hintataso pitää olla kilpailukykyinen



PAKASTEPASTA TARJOAA USEITA ETUJA:

PAKKAUS JOKAISEN TARPEIDEN JA/TAI OLOSUHTEIDEN MUKAAN:

- 1kg, 1,5kg, 2kg, 2,5kg, 3kg, 6kg pakkauksia sekä 200 tai 300 g annospakkauksia.

KORKEA- JA TASALAATUINEN TUOTE:

- keitetty aina täydellisesti "al dente" tai esikeittoaste aina vakio, irtopakastettu ja maku- ja ravintoaineiden säilyvyys on turvattu.
- Noudata aina pakkauksessa annettuja keitto-ohjeita

EI HÄVIKKIÄ:

- käytä vain tarpeellinen määrä, ei koskaan tähteitä tai "misaus" virheitä.

ELINTARVIKETURVALLISUUS:

- pastaa käsitellään vain annoksen valmistamisen yhteydessä, joten bakteerien muodostumisriskiä ei ehdi syntymään.

AJANSÄÄSTÖ, TYÖ- JA ENERGIAKULUT:

- vain pastan kuumentaminen on tarpeellista, vähemmän tuotteiden käsittelyä, vähemmän henkilökuntaa, vähemmän valmistelua, vähemmän veden-, kaasun- ja sähkönkulutusta.

MONIKÄYTTÖISYYS

- Ihanteellinen valmistaa yksittäisenä annoksena tai suurina määrinä.

Take-away käytössä on syytä suosia lyhyttä pastaa (esim. penne, fusilli, fusilli tricolore): asiakkaalla on yhdessä kädessä pastakuppi ja toisessa haarukka. Pitkän pastan syöminen pelkästään haarukalla ei ole niin helppoa. Lisäksi vaatteet voivat tahrjintua, mikä ei ole kovinkaan käytännöllistä, jos henkilön on palattava ruokailun jälkeen töihin. Työskentely likainen jakku tai paita päällä ei ole kovinkaan miellyttävää!

1.1. SURGITAL ESIKEITETTY PAKASTE TUOREPASTA



Luo vaihtelua täytetyllä tuorepastalla: Valitse take-away konseptiin esikeitetyjä, nopeasti kuumennettavia ja helposti haarukalla syötäviä tuotteita!

Surgitalin tuorepasta valmistetaan perinteitä vaalien, nykyaikaisin välinein ja lopputulos on kuin käsillä tehty. Pastan raaka-aineina käytetään ainoastaan korkealuokkaista durumvehnää ja kiloon vehnäjauhoja käytetään vähintään 5 kananmunaa. Näin varmistetaan laadukas ja kestävä lopputulos.

Esikeitetyt pastat on keitetty lähes kypsiksi, jolloin säästetään aikaa pastaa tarjoiltaessa. Pasta on valmista tarjottavaksi jäisestä tuotteesta höyryävän kuumaksi vain 1 minuutissa.

TÄYTETYILLÄ TUOREPASTOILLA EROTUT KILPAILIJOISTA

Surgitalin valikoimista löydät täytetyt tuorepastat myös esikeitettynä. Parhaista raaka-aineista valmistetut täytteet ovat runsaat ja ne on hienonnettu niin, että pääraaka-aineet ovat usein tunnistettavissa.

1.2. THE SMILING COOK KYPSÄ PAKASTE PASTA

The Smiling Cook -pasta on valmistettu tuoreesta pastataikinasta ilman säilöntäaineita, keitetty välittömästi "al dente", lisätty hieman kasviöljyä (kiinnitarttumisen estämiseksi) ja pakastettu heti sen jälkeen. Pasta on tarjoiluvalmis 30 sekunnissa kuumennettaessa 85–90 °C asteisessa vedessä suoraan pakastimesta.

ANNOSPAKATUT PASTAT TARJOAVAT LISÄETUA

NOPEA KÄSITTELY:

- aina oikea annoskoko.

VARASTON JA HENKILÖSTÖN HALLINTA:

- tiedät aina tarkalleen, kuinka monta annosta on myyty ja voit pitää
- henkilöstökustannukset aisoissa.

EI HÄVIKKIÄ:

- koko pakkaus käytetään kerralla annokseen.

KIIINTEÄT RAAKA-AINEKULUT:

- tiedät tarkalleen jokaisen annoksen raaka-ainekustannuksen ja kannattavuuden.

HYGIENIA:

- pasta pysyy ensiluokkaisena käyttöhetkeen saakka, eikä kontaminaatio riskiä ole.

MONIKÄYTTÖISYYS:

- 200g ja 300g pasta-annospusseja yhdistämällä voidaan valmistaa nopeasti erikokoisia pasta-annoksia.



Tarjolla on myös gluteenittomia annospakkauksia: gluteeniton Rigatone 300 g annospakkauksessa ja valkoinen riisi 200 g annospakkauksessa. Kuumentamalla suljettu pakkaus mikroaaltouunissa voit valmistaa turvallisesti gluteenittomia pasta-annoksia keittiössäsi!





2. KASTIKKEET

PAKATTU 1 KG PUSSEIHIN:

- hävikin syntyminen on käytännössä mahdotonta kun yhdestä pussista saa 6-8 annosta, riippuen pastan määrästä. Avattuna kastike säilyy 3–4 päivää jääkaapissa.

HELPPO KUUMENTAA:

- suljettu pussi voidaan kuumentaa mikroaaltouunissa (± 1 min – 1 800 W), yhdistelmäunissa tai kuumassa vedessä ja säilyttää sitten vesihauteessa.

PITKÄ SÄILYVYYSAIKA:

- kaikki kastikkeet on sterilisoitu, minkä vuoksi ne säilyvät avaamattomina huoneenlämmössä 18–24 kuukautta.

MUOKKAILTAVUUS:

- kastikkeita voidaan helposti muokkailla omien tarpeiden mukaan lisäämällä makuaineita kuten esimerkiksi tulisuutta.



Sisällytä valikoimaasi aina 1 vegetaarinen ja 1 laktoositon kastike!

Kaikki The Smiling Cookin kastikkeet ovat käyttövalmiita sellaisinaan, mutta niitä voidaan myös helposti muunnella. Niiden laatu on luotettava, ja niiden kehittämisesä on otettu huomioon helppo säilytys, helppo käyttö ja pakkausjätteiden vähäinen määrä.

3. PASTAKULHOT

Take-away pastakulhoja on monenlaisia. Suosittelemme, ettet koskaan osta halpoja astioita. Varmista aina, että ne ovat mikroaaltouunin kestäviä ja tarkista se myyjän tuotetiedoista ja vaatimustenmukaisuustodistuksesta. Mikroaaltouunin kestävät pastakulhot tarjoavat paremmat myyntimahdollisuudet. Voit myös helposti täyttää astian kylmällä pastalla ja myydä sen sellaisenaan asiakkaalle, jotta hän voi kuumentaa sen omassa mikroaaltouunissaan! Suosittelemme Dunin valikoimista löytyviä biohajoavia astioita. Kuluttajat vaativat, että ympäristötekijät on otettu huomioon ja käyttämällä biohajoavia astioita, varmistat että vastuullisuus näkyy selkeästi myös asiakkaillesi.

ALLA MUUTAMIA VAIHTOEHTOJA:



KULHO 550ML + KANSI

Kulho on valmistettu kartongista, jossa on ohut kerros maisitärkkelyspohjaista PLA muovia. Teollisesti kompostoitava, kuten myös CPLA muovista (maissitärkkelyspohjainen muovi) valmistetut kannet.



BAGASSI KULHO 800ML + BAGASSI KANSI

Sekä kulho että kansi ovat valmistettu sokerin tuotannossa syntyvästä luonnollisesta ylijäämämateriaalista: sokeriruohon ruoko-osasta. Materiaali kestää 100°C asteen lämpötiloja ja on myös mikronkestävä. Kun olet nauttinut ruokaannoksestasi, voit lajitella tuotteet helposti joko biojätteisiin tai kartonki keräykseen.*



VIKING CUBE HIGH 820ML + KANSI

Tämä rasia sekä kansi ovat valmistettu FSC® sertifioidusta kartongista ja niissä on ohut vuoraus PLA muovia (maissitärkkelyspohjainen muovi). Sekä rasian että kannen muotoilu takaa täydellisen ratkaisun take away-annoksille. Tämän lisäksi materiaali kestää mikrokuumennuksen. Voidaan lajitella kartonki keräykseen.*



4. RUOKAILUVÄLINEET

Ruokailuvälineiden valinnassa on otettava huomioon tarjoiltavat tuotteet, tarjoiluastiat ja tarjoilutapa. Haarukan on sovittava tarjoiluastiaan ja sen on oltava sopivan pitkä, jotta sillä ylettyy astian pohjalle, riittävän kestävä ja piikkien on oltava riittävän terävät.

Suosittellemme Dunin valikoimista löytyviä biohajoavia välineitä.

MUUTAMIA VAIHTOEHTOJA:



HAARUKKA & SPORK VAHAKÄSITTELYLLÄ

Sano ei muoville! Nämä aterimet ovat valmistettu 100 %: sesti FSC® sertifioidusta koivu puusta ja ovat täydellinen valinta ympäristön kannalta. Kasvipohjainen vahakäsittely takaa miellyttävän suutuntuman. Kestävät 70°C asteen lämpötiloja, ja näin ollen soveltuvat sekä kylmille että lämpimille ruoille. Kierrätetään energiajätteenä.



BIOPAK WAXED WOOD ATERINPAKKAUS

sis. haarukka/veitsi 190 mm & ruskea lautasliina Valmistettu FSC® sertifioidusta puusta, biopohjainen vahakäsittely. Ei sisällä muovia, pakattu paperi kääreeseen!



5. LISÄTÄYTTEET

Pasta-annoksessa voi olla muutakin kuin vain pastaa ja kastiketta. Lisätäytteet vievät pastasi uudelle tasolle: mausteet ja värit tekevät siitä mielenkiintoisemman kun asiakas saa itse valita omat täytteensä. Perinteisten täytteiden kuten juuston, rukolan ja basilikkalehtien lisäksi vaihtoehtojen määrä on rajaton.

SEURAAVASSA JOITAKIN ESIMERKKEJÄ:

- EMENTALJUUSTO
- GRUYÈREJUUSTO
- PARMESANJUUSTO
- MOZZARELLAJUUSTO
- CHEDDARJUUSTO
- ILMAKUIVATUT TOMAATIT
- ARTISOKKA
- KATKARAPUJA
- SAVUPEKONI
- ILMAKUIVATTU KINKKU
- KINKKU
- MARINOIDUT SIENET
- OLIVIT
- KAPRIS
- ERILAISET SIEMENET PAAHDETTUINA
- RUCOLA
- PERSILJA
- KORIANTERI
- BASILIKA
- CHILIT

Käytä aina hienoksi silputtuja täytteitä: ne näyttävät paremmilta, syöminen on helpompaa ja riski pastan jäähtymiseen voidaan pitää minimissään.

Hinnoitteleamalla annokset esimerkiksi niin että ne sisältävät valittavia täytteitä, voi se vaikuttaa myyntiäsi positiivisesti.

Täytteet voivat olla joko kuumia tai kylmiä. Muista kuitenkin, että suuri määrä kylmiä täytteitä voi jäädyttää pasta-annoksen.



PASTAKONSEPTIN KOKOONPANO KEITTIÖSSÄ

1. OLEMASSA OLEVA GRILLIKIOSKI

Jos haluat aloittaa uuden tuotekategorian pastoilla jo olemassa olevassa liikkeessäsi, et tarvitse kuin 1 m² lisätilaa voidaksesi tarjoilla asiakkaille maukkaita pasta-annoksia.

JOTTA ONNISTUT VALITSEMAAN TEHOKKAAT VÄLINEET OLEMASSA OLEVAAN KEITTIÖÖSI TAI TYÖTASOLLESI, SINUN ON ESITETTÄVÄ ITSELLESI MUUTAMA KYSYMYS:

- Onko minulla tilaa pakastimelle?
- Onko liedelläni tarpeeksi levyjä, jotta voin pitää yhtä vesikattilaa jatkuvasti kuumana?
- Pystyykö mikroaaltouunillani kuumentamaan riittävästi pastaa annospakkauksissa, jotka ovat erityisissä höyrypusseissa?
- Onko keittiön työtasolla riittävästi tilaa yksinkertaiselle pastakeittimelle?
- Onko minulla jo vesihaude ja onko siinä vielä tilaa, jotta voin pitää pastakastikkeet lämpiminä?

KOKOONPANO 1: PASTAN KUUMENTAMINEN VEDESSÄ

Aluksi tarvitset vain kattilan, jossa on suolalla maustettua vettä, induktiolevyn ja 3 x 1/6 GN-astiaa tai mikroaaltouunin kastikkeille (valmiiksi annostelluille kastikkeille). Alla olevalla voit aloittaa helposti uuden konseptin ja jos markkinoit uutta pastavalikoimaasi oikealla tavalla, voit nopeasti huomata onnistuneesi. Kun myyntisi lisääntyy riittävästi voit hetken kuluttua hankkia ammattimaisempia kokoonpanoja, jotta voit varmistaa riittävän valmistustehokkuuden ja myydä enemmän annoksia lyhyessä ajassa.



- valitse laitteet aina valmistettavien annosten mukaan: kattila tai ammattimainen pastakeitin.
- Pidä veden lämpötila noin 80-85 °C (kiehumispisteessä pastasta syntyy tärkkelyksen synnyttämää vaahtoa).
- Jos käytät kattilaa, valitse riittävän iso, jotta veden lämpötila voidaan pitää oikealla tasolla: vesi jäähtyy kun

siihen lisätään pakastepastaa, joten riittävän isolla kattilalla vesi ei pääse jäähtymään liiaksi. (et myöskään paista 1 kg ranskalaisia 1 litrassa rasvaa!)

- Jos käytettävissä on vesihaude: 3 x 1/6 GN -astiapaikkaa kastikkeille riittää aluksi hyvin.
- Ilman vesihaudetta: käytä esiannosteltuja kastikeastioita jääkaapista



KOKOONPANO 2: PASTAN KUUMENTAMINEN MIKROAALTOUNISSA

Käytä kuumentamiseen mikroaaltouunissa 200 g tai 300 g erityisissä höyrypusseissa olevia annospakkauksia. Syntynyt höyry sulattaa ja kuumentaa pasta-annoksen pussissa.

Kun käytät tätä tapaa: ÄLÄ KOSKAAN puhkaise pusseja, koska silloin höyrytoiminto katoaa ja pastan kuumentamisaika pitenee ja se saattaa myös kuivua.



VINKKI GRILLIKIOSKEILLE!

Spagetti Bolognese voidaan helposti tehdä myös kylmävalmistusmenetelmällä: täytä mikroaaltouunin kestävä kannellinen muoviasia sulatetulla kylmällä pastalla ja kastikkeella. Tätä kannellista astiaa on säilytettävä jääkaapissa tai kylmätiskissä ja voidaan myydä asiakkaille myös kylmänä, jonka he voivat lämmittää omassa mikroaaltouunissaan. 200 g ja 300 g annospakkauksilla voidaan valmistaa annoksia, joissa on 200g - 600g spagettia (400g = 2x200g, 500g = 200g+300g, 600g = 2x300g).

MENETELMÄ:

Laita edellisenä iltana annospakkaus spagettia jääkaappiin, jotta se ehtii sulamaan. Kun se on sulanut, leikkaa pussi auki ja laita spagetti kulhoon. Levitä sen jälkeen sopiva annos kastiketta pastan päälle, peitä ja annos on valmis myytäväksi!

LISÄÄ VINKKEJÄ

- älä koskaan avaa tai tee reikiä annospakkaukseen: anna spagetin sulaa suljetussa annospakkauksessa.
- **VAROITUS:** mikroaaltouunissa uudelleen kuumentaminen voi kuivattaa annosta. Levitä sen vuoksi kastike huolellisesti pastan päälle, jotta se ei pääse kuivumaan.
- myös sulaneena pasta on täysin al dente suljetussa annospakkauksessa 3 vrk ajan. Yhdessä kastikkeen kanssa se ei kuitenkaan säily tuoreena yli vuorokautta Älä valmista sen vuoksi liikaa annoksia. Voit sulattaa riittävän määrän annospakkauksia jääkaapissa, jotta voit vastata nopeasti lisääntyneeseen kysyntään.

KOKOONPANO 3: IHANTEELLINEN VAIHTOEHTO

Asenna pastakeitin ja vesihaude aina työtasolle.
Jos aloitat täysin automaattisella pastakeittimellä, et tarvitse vesihautetta.



2. UUDEN PASTARAVINTOLAN/BAARIN AVAAMINEN

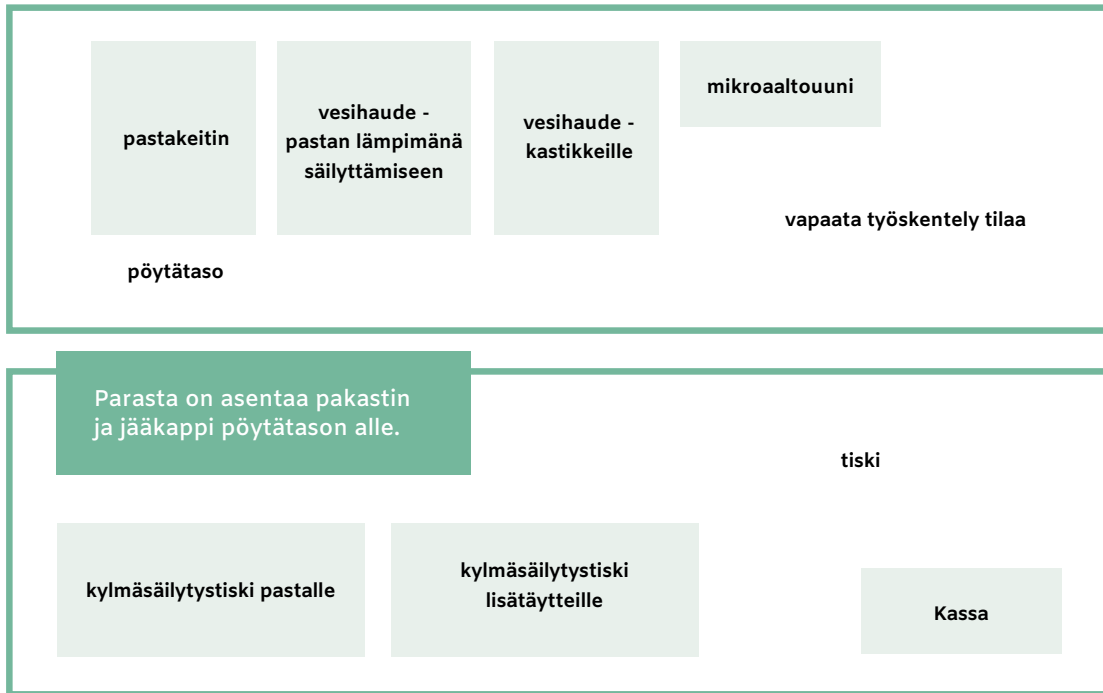
PERUSKOKOONPANO



TAI



AMMATTIMAISEMPI KOKOONPANO



- paras olisi asentaa kaikki kuumennuslaitteet (pastakeitin + vesihauteet) työtason korkeudelle: näin saat sen näyttämään paremmalta, on helpompi käytössä ja on myös edullisempi.
- vesipisteen paras paikka on pastakeittimen yläpuolella.
- veden vaihtaminen laitteista (ja myös puhdistaminen) on helpompaa, jos pastakeittimen ja vesihauteen poistoputket on liitetty suoraan viemäriin.
- jos ostat ammattimaisen pastakeittimen, varmista, ettei lämmityselementti ole suorassa kontaktissa veden kanssa: se pitäisi olla peitettynä. Tämä helpottaa puhdistamista ja huoltoa. Sellaisia laitteita on olemassa, mutta kuuluvat kalliimpien laitteiden joukkoon.

MITEN VALMISTAUTUA RUUHKA-AIKOIHIN?

VINKKI

- Pastakupit voidaan helposti täyttää etukäteen pakastetulla pastalla.
- Ruuhka-aikana ja pitkän odotusajan välttämiseksi kannattaa kuumentaa pastaa jatkuvasti ja pitää se lämpimänä vesihauteessa, josta annokset voidaan valmistaa nopeasti asiakkaille.
- Hyvin toimiva pastabaari, joka myy esim. 100-150 pasta-annosta lounasaikaan, tarvitsee ruuhka-ainkana noin 3-4 GN astiallista pastaa. 3 vesihaudetta, joista kahdessa pidetään pastaa lämpöisenä ja yhdessä kastikkeita. Esivalmistelemalla huolellisesti, esim. laittamalla lounaalla tarvittaman määrän pastaa valmiiksi GN astioihin ja säilyttämällä niitä jääkaapissa, varmistat että myynti sujuu keskeytyksettä.



3. FOODTRUCK

Foodtruck eli ruoka-auto eli liikkuva keittiö on nykyään todella "in". Musiikkifestiivaaleilla, urheilutapahtumissa tai muissa tapahtumissa voidaan usein nähdä todella upeita ruoka-autoja. Muunnellut perävauunut, asuntovaunut, hevoscärryt, vespat jne. ovat mainioita ruokapisteitä, joista myydään maukasta pastaa asiakkaille. Monet alaan erikoistuneet yritykset tekevät olemassa olevista vanhoista autoista täysin uusia ruoka-autoja.

Menestyvä ruoka-auto on **luovan konseptin** ja **tehokkaiden työskentelytapojen** yhdistelmä, **helppokäyttöinen** ja **omaa riittävän kapasiteetin** ruoanvalmistukseen ja tuotteiden säilytykseen.

Siitä huolimatta, että energian saanti (generaattori, kaasua jne.) ja terveys- ja turvallisuusmääräykset ovat tärkeitä mielessä pidettäviä seikkoja, me luotamme ammattimaisen pastabaarin ihanteelliseen kokoonpanoon joita on esitelty sivulla 19.



RESEPTIT

Haugen-Gruppenin edustamien päämiesten valikoimissa löytyy pastat juuri sinun tarpeisiisi jotta voit aloittaa pastakonseptin.

KYPSÄT PASTAT:

The Smiling Cook valikoimista löytyvät kypsäksi keitetyt erilaisia vaihtoehtoja, sekä lyhyitä että pitkiä pastoja. Erikoisuutena on myös annospakatut pastat ja riisit, 200g tai 300g pakkauksessa jotka voidaan lämmittää suoraan pakasteesta esimerkiksi mikrossa. Annospakattuna löytyy myös gluteeniton vaihtoehto.



KASTIKKEET

Kastikevalikoimalle ei ole käytännöllisesti katsottuna mitään rajaa. Kaikki kastikkeet ovat käyttövalmiita, sisältävät riittävästi mausteita ja usein myös muita ainesosia kuten kinkkua. Kaikkia kastikkeita voidaan käyttää sen vuoksi sellaisinaan suoraan pussista ilman lisättyjä ainesosia. Kastikkeita on saatavilla myös yhden hengen annospusseissa.

Halutessasi lisätietoa tuotteista tai konseptista tai haluat näytteitä, niin ota yhteyttä meihin joko sähköpostilla info@haugen-gruppen.fi tai puhelimelle 010 3090 700 tai lähettämällä yhteydenottopyyntö nettisivujemme kautta www.haugen-gruppen.fi

TÄSSÄ MUUTAMA ESIMERKKI:

- Bolognese Classico: 20% naudanlihaa
- Carbonara - Emmentaljuustoa, savupekonia ja kermaa.
- Arrabiata - Tomaattia 88% ja oliiviöljyä ja mausteita
- 4-Juuston kastike - Mozzarella, Emmentalia, Goudaa ja Cheddarjuustoa



MUUTAMA IDEA KOSKIEN PASTA-ANNOKSIA

Seuraavassa esittelemme joitakin mahdollisuuksia lisätä kastikkeisiin muita ainesosia. Kokkimme ovat vuosien kuluessa kehittäneet ideoita pastakuppien myymiseksi, jotka olemme nyt koonneet yhteen.

- Carbonara herneillä tai parsakaalin kukinnoilla, valkoviinillä ja lirauksella kermää
- Arrabiata grillatuilla paprikalla ja munakoisolla sekä kalamata oliiveilla
- Bolognese ála keittiömestari: Itse paistettua jauhelihaa ja valmista Primavera kastiketta
- Juustokastiketta, pinaattia ja savustettua lohta
- Juustokastike kinkulla tai rapealla pekonilla, herkkusienillä ja basilikalla
- Juustokastike ylimääräisellä juustolla (Roquefort, Grana Padano jne.) ja pinaattia
- Primavera kastiketta höystettynä oliiviöljyllä ja rucolalla
- Tomaattinen juustokastike: 2/3 osaa juustokastiketta ja 1/3 osaa Arrabiata kastiketta
- Juustokastike valkoviinillä ja yrteillä (persilja, ruohosipuli, timjami) ja valkosipulilla
- Juustokastike maustettuna gorgonzolalla, kermalla, parsakaalilla ja herneillä
- 4-juuston kastike kinkulla ja purjosipulilla
- Juustokastiketta ja parsakaalin kukintoja







HAUGEN-GRUPPEN

Haugen-Gruppen Oy Finland

Tiilitie 6 B 2, 01720 Vantaa

Puh. 010 30 90 700

info@haugen-gruppen.fi

www.haugen-gruppen.fi

Kenttämyynti

Dmitri Ogai

PKS - Itä-Suomi
040 743 1010

Hannu Toivanen

Länsi-Suomi
040 579 8401

Rami Laakso

Keski- ja Pohjois-Suomi
040 637 1293

Avainasiakas-/ kenttämyynti- päällikkö

Hanna Sorvari
050 468 3405

Avainasiakas- päällikkö

Matti Kortelainen
050 345 2851

Selected
Burger&Co.
★★★★★★

Selected
ASIAN

Selected
MEXICAN
▲▲▲▲▲▲▲▲

Selected
MEDITERRANEAN
~~~~~

Selected  
**SNACKING**  
~~~~~