# Itseopiskelutehtävä

Liedet

* Käyttötarkoitus
* Valmistaa ruokia eri tavoin (keittäminen, paistaminen pannulla)
* Toimintaperiaate
* -Induktioliesi toimii induktiolämmityksellä joka lämmittää magneettista metallia jonka takia siihen tarvitaan tietynlaiset pannut ja kattilat. Induktioliesi kuluttaa vähemmän energiaa ja lämmittää nopeammin, lika ei myöskään tartu induktioliedelle.
* -Sähköliesi toimii nimensä mukaan sähköllä. Sähkövaraus lämmittää lieden, kuluttaa paljon energiaa.
* -Kaasuliesi on yleisin ravintoloissa. Siihen voi käyttää maakaasua tai nestekaasua. Saa nopeasti suuren tehon.
* Käyttö
* Liettä käytetään pannujen ja kattiloiden lämmittämiseen.
* Puhdistus
* Liesi on hyvä puhdistaa usein. Iduktioliettä voi pestä märällä rätillä tai pyyhkeellä. Sähköliettä voi puhdistaa myös märällä rätillä, voi myös käyttää teräsvillaa. Kaasuliesi ja sen poltinkannet pitää putsata miedolla saippuavedellä ja rätillä.
* Turvallinen käyttö
* Kaasulieden käytössä kannattaa aina olla varovainen ettei mikään syty palamaan. Toki joka lieden käytössä kannattaa olla varovainen ja aina varmistaa, että käytön jälkeen liesi on sammutettu ja lieden päällä ei ole mitään. Jos on rasvapalon riski varmista aina etukäteen missä on lähin sammutuspeite.

Uunit

* Käyttötarkoitus
* Valmistaa ruokaa uunissa lämmittäen.
* Toimintaperiaate
* Uuneissa on usein eri vastuksia kuten, ylälämpö, alalämpö, grillivastus tai kiertoilma.
* -Ylälämpö vastuksella lämpö tulee uunin ylävastuksista joka valmistaa ruokaa pinnalta.
* -Alalämpö vastuksella lämpö tulee uunin alavastuksista joka valmistaa ruokaa pohjasta.
* -Grillivastuksella saadaan maksimi lämpötila uuniin vastus sijaitsee usein uunin katossa. Toimii periaatteessa samalla tavalla kuin sähkögrilli.
* -Kiertoilma lämmittää kiertämällä lämpöä uunin sisällä.
* Käyttö
* Uunia käytetään pääosin ruoan valmistukseen.
* Puhdistus
* Uunin pohjan ja seinät voi putsata rätillä ja miedolla käsiastianpesuliuoksella. Mieto liuos irrottaa irtorasvan uunin sisältä.
* Turvallinen käyttö
* Uunin käytössä pitää pitää huoli, että uuniin ei jää mitää käytön jälkeen ja uuni sammutetaan aina käytön jälkeen.
* Muuta huomioitavaa
* Uuneja on erilaisia kuten tavallinen sähköuuni, höyryuuni ja kiertoilmauuni.

Keittopadat

* Käyttötarkoitus

Keittopadoissa tehdään suuria määriä ruokaa kerralla.

* Toimintaperiaate

Keittopataan laitetaan vettä joka paineenalaisuudessa lämpenee.

* Käyttö

Keittopadoissa valmistetaan isoja määriä ruoka-aineita

* Puhdistus

Normaali esipesu jonka jälkeen pataan laitetaan pesuainetta ja hangataan puhtaaksi. Sen jälkeen kaadetaan pesuaine pois ja huuhdellaan vielä kerran jonka jälkeen padan annetaan kuivua.

* Turvallinen käyttö

Keittopadassa on paljon kuumaa vettä, höyryä ja ruoka-aineita joten sen kanssa kannattaa olla varovainen, kuitenkin laite on turvallinen kun seurataan käyttöohjeita huolellisesti.

* Muuta huomioitavaa

Keittopatoja on paljon eri kokoisia 40 litrasta 500 litraan saakka.

Yleiskoneet

* Käyttötarkoitus

Yleiskoneilla voidaan sekoittaa ruoka-aineita helposti ja nopeasti.

* Toimintaperiaate

Yleiskone toimii sähköllä eli se säästää käyttäjän käsiä ja aikaa.

* Käyttö

Yleiskonetta käytetään yleensä keittiössä jos sekoitettavia raaka-aineita on enemmän kuin muutama. Yleiskonetta voidaan käyttää vaikka leipätaikinan tekemiseen.

* Puhdistus

Yleiskone on helppo puhdistaa. Irroita vatkain puhdista se jonka jälkeen voi puhdistaa kulhon helposti siinä missä muunkin kulhon. Pyyhi myös koneen päältä kostealla rätillä, ota virtapiuha irti koneesta puhdistamisen ajaksi.

* Turvallinen käyttö

Yleiskone on turvallinen keittiön laite. Älä laita sormia tai mitään muutakaan sekaan mikä ei sinne kuulu. Irroita virtapiuha aina seinästä puhdistamisen ajaksi.

* Muuta huomioitavaa

Yleiskoneessa voidaan käyttää myös vispilän lisäksi sekoitusmelaa tai taikinakoukkua.

Astianpesukoneet

* Käyttötarkoitus

Astianpesukonetta käytetään useiden astioiden, aterimien, kulhojen yms. pesemiseen.

* Toimintaperiaate

Astianpesukone toimii sähköllä. Koneeseen laitetaan astianpesuainetta ja suljetaan kone. Koneen sisällä vesi ja astianpesuaine sekoittuvat ja puhdistavat astiat sisällä.

* Käyttö

Astianpesukonetta käytetään astioiden pesemiseen, kun pestään astianpesukoneella eikä esimerkiksi käsin, säästetään aikaa.

* Puhdistus

Tyhjennä tiskikone, poista alin teline jos se on mahdollista. Poista sitten suodatin ja puhdista se kunnolla. Kotikonstein astianpesukoneen voi puhdistaa etikalla ja ruokasoodalla.

* Turvallinen käyttö

Astianpesukoneen alle kannattaa laittaa vesitiivis alusta vuodon varalta. Älä jätä konetta päälle ilman valvontaa.

* Muuta huomioitavaa

Joitakin astioita ei kannata laittaa astianpesukoneeseen kuten puukkoja, puisia astioita, valurauta-astioita ja muoviastioita.

Vihannesleikkurit

* Käyttötarkoitus

Vihannesleikkuria käytetään vihannesten viipalointiin ja raastamiseen.

* Toimintaperiaate

Vihannesleikkuriin laitetaan terä kiinni riippuen haluaako raastetta vai viipaleita jonka jälkeen koneeseen laitetaan vihannes joka halutaan raastaa tai viipaloida.

* Käyttö

Keittiössä käytetään vihannesleikkuria usein. Käsin viipaloidessa menisi liikaa aikaa.

* Puhdistus

Vedä pistoke pois seinästä puhdistamisen ajaksi. Puhdista kone ja terä heti käytön jälkeen neutraalilla pesuaineella.

* Turvallinen käyttö
	+ - Varo teräviä teriä
		- Älä laita kättä syöttölaitteeseen, käytä survinta
		- Älä käytä jäisiä raaka-aineita
* Muuta huomioitavaa

Teriä on monia erilaisia

Lämpösäilytys

* Käyttötarkoitus

Pitää lämmin ruoka lämpimänä.

* Toimintaperiaate

Lämmin ruoka laitetaan GN astiaan ja astia laitetaan lämpimän veden päälle

* Käyttö

Lämpösäilytystä käytetään esimerkiksi koulujen ja ravintoloiden ruokalinjastossa jotta ruoka pysyisi lämpimänä.

* Puhdistus

Käytön jälkeen pestään vesisäiliö ja GN astiat

* Turvallinen käyttö

Vesisäiliössä on kuumaa (+60°C) vettä jota kannattaa varoa ja kuumaa vesihöyryä

* Muuta huomioitavaa

Ruokaa saa säilyttää lämpösäilytyksellä korkeintaan 4h

Kylmäsäilytys

* Käyttötarkoitus

Pidetään raaka-aineet ja kylmänätarjotut ruoat kylminä

* Toimintaperiaate

Raaka-aine tai kylmänä tarjoiltava ruoka laitetaan esimerkiksi jääkaappiin.

* Käyttö

Jokaisessa keittiössä käytetään kylmäsäilytystä esimerkiksi jääkaapissa tai kylmäkaapissa.

* Puhdistus

Jääkaappi tai kylmäkaappi tulee putsata sopivin väliajoin ja yleisestä siisteydestä huolehdittava

* Turvallinen käyttö

Jääkaappien ja kylmäkaappien lämpötilaa tulee valvoa joka päivä ja kylmäkaappien lattialla ei säilytetä mitään jotta lattia pysyy helposti siivottavana.

Jäähdytys

* Käyttötarkoitus

Jäähdytys takaa ruoan säilyvyyden

* Toimintaperiaate

Ruoka jäähdytetään enintään neljässä tunnissa +6°C tai sen alle

* Käyttö

Jäähdytystä käytetään keittiöissä kun lämmintä ruokaa pitää säilöä

Lähteet.

[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)