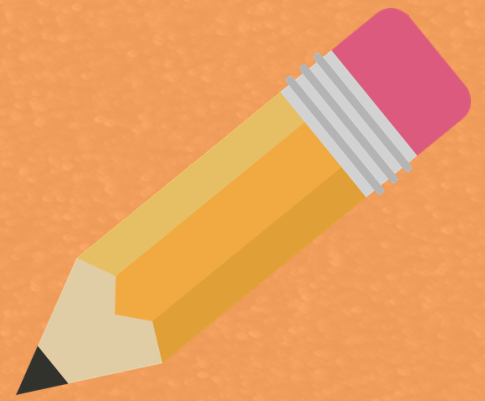




Torstai 27.8. / Perjantai 28.8. / Maanantai 31.8.



TAVOITE:

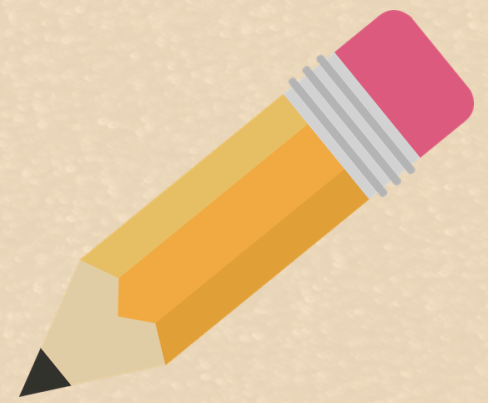
- Tutustua erilaisiin liesiin (s. 28)
- Tutustua keittiön työvälineisiin (s. 24–25)



Lieden käyttö

s. 28

Erilaisia liesityyppejä



- Useimmiten liedet ovat valurautaisia, keraamisia tai induktioliesiä
- Liedellä käytettäviä ruuanlaittotapoja ovat keittäminen, kypsentäminen, kuullottaminen, ruskistaminen sekä suurustaminen
- Liesityyppi vaikuttaa ruoanvalmistusastian valintaan ja kypsentämisnopeuteen

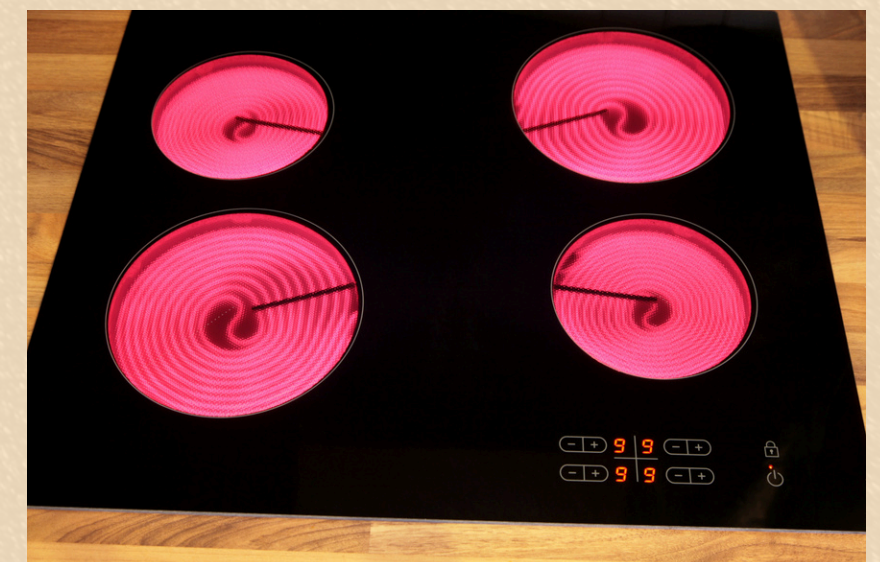
Valurautalevy

- Kuumenee hitaasti → kuluttaa paljon energiaa
- Valurauta vara itseensä lämpöä → voi hyödyntää jälkilämpöä



Keraaminen liesi

- Tasainen lasikeramiikasta valmistettu taso, jossa on kuumenevia keittoalueita
- Reagoi tehonvaihteluihin nopeammin kuin valurautalevy → kuluttaa vähemmän energiaa



Induktioliesi

- Muistuttaa ulkonäöltään keraamista liettä
- Voi käyttää vain sellaisia ruuanvalmistusastioita, jonka pohja on magneettista metallia.
- Nopea ja tehokas → säästää energiaa
- Turvallinen

