

PARHAAT IDEAT **KESÄ** LISTOILLE



HKFOODS

FOOD SERVICE

#kokosuomenruokalista

KEITTIÖMESTAREIDEN VINKIT KESÄÄN

Kesäravintoloiden keittiöissä korostuvat sujuvuus, nopeus ja varma onnistuminen. Olemme koonneet tähän esitteeseen toimivimmat ideat ruokalistaolle: sesonkiin sopivaa reseptiikkaa, käytännöllisiä vinkkejä sekä kiinnostavia uutuuksia.

Kun henkilöstö vaihtuu ja tempo kasvaa, ratkaisevat helpokäyttöiset ja tasalaatuiset tuotteet. Valmiiksi kypsillä, onnistumisvarmoilla tuotteilla varmistat nopean palvelun, tasaisen laadun ja herkulliset annokset - kerta toisensa jälkeen. Yhdestä raaka-aineesta syntyy moneen taipuva menu, kun makuja varioidaan rohkeasti maustamalla ja sesongin kasviksia hyödyntämällä.

Poimi ideat talteen ja rakenna kesälista, joka toimii kiireessäkin ja houkuttelee asiakkaat palaamaan yhä uudelleen.



KAKSI UUTTA HITTÄÄ KESÄKEITTIÖÖN

Rapeaksi paneroitu kana on ammattikeittiön luotto-tuote. Tasalaatuinen, mehukas ja rapea lopputulos tekee tuotteesta helposti hyödynnettävän useissa eri konsepteissa: street food -annoksissa, burgereissa, sandoissa, bowleissa, buffetissa tai à la carte -tarjoilussa.

UUTUUS!

6709 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileepihvi n. 100 g 2x 2 kg kypsä pakaste

Suomalaisesta broilerista valmistettu mehevä fileepihvi rapealla gluteenittomalla paneroinnilla. Yksi pihvi on kooltaan n. 100 g, jolloin se toimii erinomaisesti etenkin hampurilaisen välissä.

VINKKI

Lisäämällä kastikkeet, mausteet ja erilaiset viimeistelyt luot uutta: yksi tuote, monta käyttötapaa - vähemmän hävikkiä ja enemmän myyntiä.



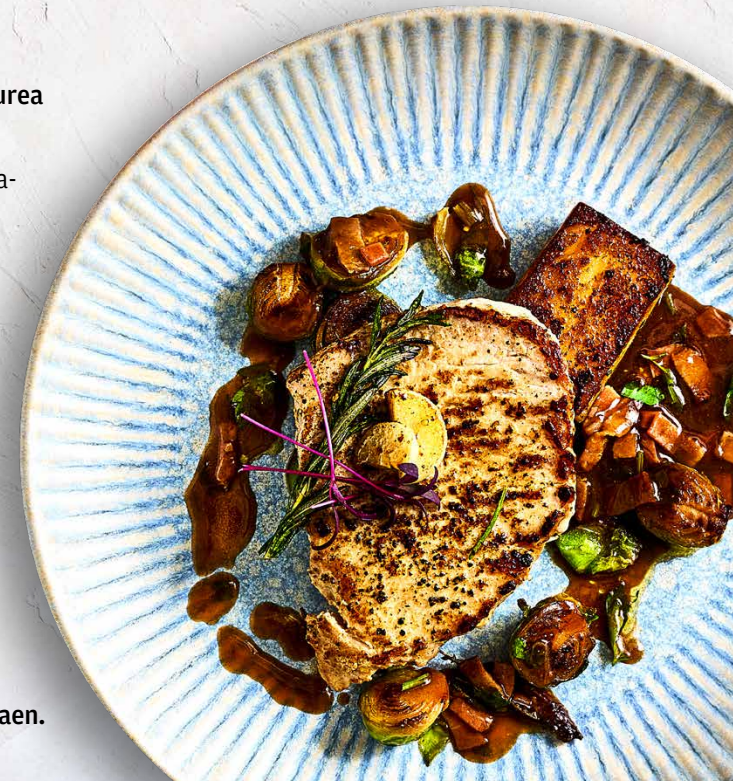
Murea ja mehukas porsaanliha on monipuolinen raaka-aine kesän annoksiin, kuten grillattavaksi, perinteisiin pihviannoksiin tai erilaisiin leipiin. Porsaanliha on helppo kypsentää ja annoksen voi viimeisteillä erilaisilla kastikkeilla, mausteilla tai maustevoilla.

UUTUUS!

1601 HK Viljaporsaan mehevä murea fileepihvi 10x n. 120 g

Mehevän murea fileepihvi on suolalaukalla valmiiksi mureutettua suomalaista porsaanfilettä - takuulla mureaa ja onnistumisvarmaa joka kerta. Pihvi säilyy herkullisen meheväenä myös lämpöhäuteessa.

Uutuudet saatavilla 1.5.2026 alkaen.



LOADED SNACKS: KARINIEMEN SUIKERO-KANAKORI

ANNOSMÄÄRÄ 10

- 1,000 kg Kariniemen Kananpojan gluteeniton paneroitu snacks pakaste n. 10 g (6927)
- 1,000 kg ranskanperunoita
- 0,300 kg pikkelöityä tuorekurkkua
- 0,250 kg majoneesia
- 0,030 kg vihreää Tabascoa
- 0,005 kg lehtipersiljaa
- 0,050 kg parmesaaniraastetta suolaa, pippuria

VALMISTUSOHJE

Pikkelöi tuorekurkkuviipaleet 1-2-3-liemessä.

Kuumenna paneroidut snacksit ja ranskanperunat rasvapaistossa.

Sekoita majoneesi, tabasco ja lehtipersilja keskenään. Mausta pippurilla ja suolalla.

Kokoa annos ja viimeistele raastetulla parmesaanilla ja yrteillä.



LEIVITETTYÄ KANAA, RAPEAA PERUNAA JA MELONIA

ANNOSMÄÄRÄ 10

- 1,000 kg Kariniemen Kananpojan paneroitu fileebites kypsä pakaste (7241)
- 1,000 kg perunanuudelia
- 0,800 kg vesimelonikuutioita tajin-mausteella
- 0,250 kg majoneesia
- 0,010 kg vaaleaa misoa
- 0,010 kg sitruunamehua
- 0,005 kg chilikastiketta (esim. sriracha tai gochujang)
- 0,003 kg sokeria
suolaa, pippuria, tajin-maustetta

VALMISTUSOHJE

Kuutiot vesimeloni ja ripottele pinnalle tajin-maustetta.

Paista perunanuudelit rasvakeittimessä.

Paista fileebitesit rasvakeittimessä.

Sekoita sitruunanmehu ja vaalea misotahna.

Lisää majoneesi, chilikastike ja sokeri. Mausta suolalla ja pippurilla.

Kasaa annos ja viimeistele.

MUUNTELE MAKUA KUIVAMAUSTEILLA

Kuivamausteilla variointi on helpoin tapa muunnella makua. Pintaan voi ripotella mausteseoksen, joka sisältää savupaprikaa, cayennepippuria, valkosipulijauhetta, sipulijauhetta ja chilihuuteita.

Aasialaishenkisen maun saa lisäämällä viismaustetta, sichuaninpippuria tai togarashia. Tex-mex-tyylissä toimivat juustokumina, paprika ja limenkuori. Mausteet kannattaa lisätä heti paiston jälkeen, jotta ne tarttuvat tasaisesti.

VINKKI

Lisää mausteseokseen hieman maltodekstriiniä, jolloin se tarttuu pintaan entistä paremmin. Voit käyttää myös valmiita mausteseoksia.



KANA SANDO PANEROIDUSTA FILEEPIHVISTÄ

ANNOSMÄÄRÄ 10

- 1,000 kg Kariniemen Kananpojan paneroitu
fileepihvi n. 100 g 2x 2 kg
kypsä pakaste (6709)
- 20 kpl briossileipäviipaletta
0,300 kg ranch-kastiketta
0,090 kg Hot honey -hunajaa
10 cheddarviipaletta
0,300 kg salaatinlehtiä (pestyinä)
0,300 kg suolakurkkua

VALMISTUSOHJE

Viipaloi suolakurkku.

Paahda briossileipä ja paista fileepihvit
rasvakeittimessä. Lisää Hot honey kanan päälle.

Kokoa sando: Levitä ranch-kastiketta kahdelle
leivän siivulle. Laita cheddarjuusto kuumalle
fileepihville. Lisää salaatinlehti ja suolakurkut.
Tarjoile.

FILEEPIHVI, GRILLATUA SYDÄNSALAATTIA JA SUPREME-KASTIKETTA

ANNOSMÄÄRÄ 10

- 1,000 kg Kariniemen Kananpojan fileepihvi, miedosti suolattu (2794) tai Kariniemen Kananpojan filee miedosti suolattu (2107)
10 kpl sydänsalaattia
0,800 kg pieniä perunoita, paahdettuna
0,400 kg paahdettuja kirsikkatomaatteja
0,700 kg supreme-kastiketta
0,200 kg Mäkitalon Farmi Pikkelöity punasipuli (7564)
0,090 kg parmesaaniraastetta

Valmista **supreme-kastike**.

Mausta pienet perunat ja tomaatit öljyllä, suolalla ja mustapippurilla.

Paahda uunissa 200 °C, n. 15-20 minuuttia.

Leikkaa sydänsalaatit puoliksi, pese ja kuivaa ne.

Grillaa kuumalla lämmöllä.

Paista fileepihvit rasvakeittimessä ja viipaloi.

Kokoa annos: laita lautaselle grillattu salaatti ja viipaloitu fileepihvi. Lisää supreme-kastike ja viimeistele parmesaanilla. Perunat ja tomaatit voi tarjoilla erillisestä kulhosta tai lautasella mukana.





PORSAAN FILEEPIHVI, PERUNAFONDANT JA SAUCE ROBERT

ANNOSMÄÄRÄ 10

10 kpl **HK Viljaporsaan mehevä murea fileepihvi n. 120 g, (1601)**

10 kpl fondant-perunaa

0,500 kg Sauce Robert

0,600 kg paahdettua ruusukaalia

oliiviöljyä, suolaa, mustapippuria

Valmista **fondant-perunat**.

Valmista **Sauce Robert**.

Huuhtelee ruusukaalit ja poista tarvittaessa huonot lehdet. Leikkaa ne puoliksi. Mausta öljyllä, suolalla ja mustapippurilla. Laita pellille leikkuupinta alaspäin ja paahda uunissa 200 °C noin 10-15 minuuttia.

Paista ulkofilee pihvi öljyn, voin ja yrttien seoksessa, kunnes se on kypsä. Anna levätä hetki.

Kokoa annos: Lautaselle fondant-perunaa, paahdetut ruusukaalit, fileepihvi ja Sauce Robert. Viimeistele yrteillä.



PORSAAN FILEEPIHVI, MAUSTEVOI, MAC & CHEESE -FRITTERIT JA PIKKELÖIDYT KASVIKSET

ANNOSMÄÄRÄ 10

10 kpl	HK Viljaporsaan mehevä murea fileepihvi n. 120 g, (1601)
1,000 kg	HK Mac & cheese (7497)
0,030 kg	kylmäsaostavaa täkkelystä
0,100 kg	cheddarraastetta
0,010 kg	vihreää Tabascoa
0,200 kg	vehnä jauhoa
12 kpl	kanamunaa
0,200 kg	pankojauhoa
0,250 kg	majoneesia
0,010 kg	vaaleaa misoa
0,010 kg	sitruunamehua
0,005 kg	chilikastiketta (esim. sriracha tai gochujang)
0,003 kg	sokeria
0,150 kg	Mäkitalon Farmi Pikkelöity punasipuli (7564)

MAUSTEVOI

0,200 kg	voita
0,020 kg	yrttejä (timjamia, rosmariinia, persiljaa) suolaa, pippuria

Sekoita Mac and cheese, täkkelys, cheddar raaste, vihreä Tabasco ja kaksi kanamunaa. Levitä pellille leivinpaperille noin 2 cm paksuiseksi levyksi ja pakasta noin tunnin verran.

Ota pakkasesta ja muotoile noin 30-50 g palloja tai neliöitä. Levitä vehnä jauholla, kanamunalla ja pankojauholla. Paista rasvakeittimessä 175°C noin 3-4 minuuttia.

Valmista maustevoi, sekoita leikatut yrtit huoneenlämpöiseen voihin.

Sekoita sitruunanmehu ja vaalea misotahna. Lisää majoneesi, chilikastike ja sokeri. Mausta suolalla ja pippurilla.

Paista ulkofileepihvi öljyn, voin ja yrttien seoksessa, kunnes se on kypsä. Anna levätä hetki.

Kokoa annos: Laita pihvi lautaselle ja sen päälle maustevoi. Laita joko lautaselle tai erilliseen kulhoon hieman chilimajoneesia, asettele mac and cheese -fritterit sen päälle.

AROMIA JA MEHUKKUUTTA MAUSTEÖLJYLLÄ

Viimeistely mausteöljyllä on tehokas tapa lisätä aromia ja mehukkuutta. Hyviä vaihtoehtoja ovat:

- **Chiliöljy:** tuo tulisuutta ja väriä.
- **Seesamiöljy:** antaa aasialaisen, pähkinäisen aromin.

Öljyyn voi myös sekoittaa **hunajaa, soijaa, vaahterasiirappia** tai **etikkaa**, jolloin pintaan syntyy glaseerausmainen viimeistely. Esimerkiksi **hunaja-chiliöljy** tekee kanasta makeantulisen, kun taas **sitruuna-valkosipuliöljy** tuo raikkautta.

Yhdistämällä kuivamausteita ja mausteöljyjä saadaan kerroksellinen lopputulos: ensin maustepöly, sitten kevyt öljyisively. Näin samasta friteeratusta kanasta voi luoda helposti useita eri makuversioita - tulista, makeaa, yrttistä tai sitruksista - ilman että perusreseptiä tarvitsee muuttaa.

VINKKI

Öljy kannattaa sivellä tai varella kevyesti
- ei hukuttaa kanaa - jotta rapeus säilyy.



PORSAANFILEE LEIPÄ HAUDUTETULLA SIPULILLA

ANNOSMÄÄRÄ 10

- 10 kpl **HK Viljaporsaan mehevä murea fileepihvi n. 120 g, (1601)**
- 0,600 kg levain-leipää
- 0,200 kg majoneesia
- 0,100 kg kermaviiliä
- 0,100 kg chermoula-pesto
- 0,400 kg sipulisuikaleita
- 0,100 kg **HK Amerikan Pekoni® Original, viipaloitu (4626)**
- 0,050 kg voita
- 0,090 kg ruokosokeria
- 0,030 kg etikkaa, mallasviinietikkaa
- 0,100 kg **Kivikylän Sooci paahdettu kanaliemi (7504)**
- suolaa, pippuria
- 0,400 kg **Mäkitalon Farmi Rapea lounassalaattisekoitus (7118)**
- 0,150 kg **Mäkitalon Farmi Pikkelöity punasipuli (7564)**
- 0,150 kg parmesaania

Sekoita, majoneesi, kermaviili, chermoula-pesto.

Maista ja mausta suolalla ja pippurilla.

Paista sipulisuikaleet ja suikaloitu pekoni voissa, kunnes saa hieman väriä. Lisää etikka, sokeri ja kanaliemi.

Hauduta kunnes liemi on melkein haihtunut.

Sekoita lounasalaattisekoitus ja pikkelöity punasipuli.

Leikkaa levain-leipä viipaleiksi ja paahda pannulla tai parillalla.

Paista ulkofileepihvi öljyn, voin ja yrttien seoksessa, kunnes se on kypsä. Anna levätä hetki ja viipaloi.

Kokoa leipä: Levitä chermoula-majoneesi leivälle, lisää salaatti, porsaanfilee ja haudutettu sipuli. Viimeistele raastamalla parmesaania päälle.



TUOTTEITA KESÄN LISTOILLE



UUTUUS!



1601 HK Viljaporsaan mehevä murea fileepihvi 10x n. 120 g

TILAUSYKSIKKÖ 1,2 kg (10x n. 120 g)

EAN kuluttajapakkaus 2391160100005

EAN myyntiyksikkö 6409100016012



4626 HK Amerikan Pekoni® n. 20 g/viipale

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka

EAN kuluttajapakkaus 2391462600005

EAN myyntiyksikkö 6409100146269



6927 Kariniemen Kananpojan gluteeniton paneroitu snacks pakaste n. 10 g

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk

EAN kuluttajayksikkö 6409100069278

EAN myyntiyksikkö 6409100169275



7241 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileebites kypsä pakaste

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk

EAN kuluttajapakkaus 6409100072413

EAN myyntiyksikkö 6409100272418



UUTUUS!



7609 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileepihvi n. 100 g 2x 2 kg kypsä pakaste

TILAUSYKSIKKÖ 2x 2 kg

EAN kuluttajapakkaus 6409100067090

EAN myyntiyksikkö 6409100167097



UUTUUS!



2107 Kariniemen Kananpojan filee miedosti suolattu n. 150 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg vuoka

EAN kuluttajapakkaus 2391210700001

EAN myyntiyksikkö 6409100021078



2794 Kariniemen Kananpojan fileepihvi miedosti suolattu 110-130 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka, väh. 17 kpl

EAN kuluttajapakkaus 2377279400007

EAN myyntiyksikkö 6407720127941



7497 HK Mac & cheese

TILAUSYKSIKKÖ: 2,7 kg/vuoka

EAN myyntiyksikkö 6409100074975



7504 Kivikylän Sooci Paahdettu kanaliemi 1 l

TILAUSYKSIKKÖ: 6x 1 l

EAN kuluttajapakkaus 6409100075040

EAN myyntiyksikkö 6409100175047



7564 Mäkitalon Farmi Pikkelöity punasipuli 700 g

TILAUSYKSIKKÖ: 1x 700 g

EAN myyntiyksikkö 6409100075644

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahlilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen P = Proteiinipitoinen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton S = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

HKFOODS | FOOD SERVICE

Väinö Tannerin tie 1, 01510 Vantaa.
Asiakaspalvelu 010 570 130

www.hk.fi www.kariniemen.fi
www.hkfoodservice.fi www.hkfoods.com

