

# PARHAAT IDEAT **KESÄ** LISTOILLE

KESPRON TASTE & INSPIRATIONS 2026



**HKFOODS**

FOOD SERVICE

#kokosuomenruokalista

# TASTE & INSPIRATION INSPIRAATIOANNOS



## LEIVITETTYÄ KANAA, KAVIAARIA, TRYFFELIMAJONEESIA JA YRTTI LUMI

ANNOSMÄÄRÄ 1/100 G

- 100 g Kariniemen Kananpojan paneroitu fileepihvi (6709)
- 50 g majoneesia
- 2 g tryffelijauhetta
- 5 g sitruunanmehua
- 1 g suolaa, mustapippuria
- 4 g maltodekstriiniä
- 4 g rypsiöljyä
- 1 g tilli
- 2 g Gastro unika kaviaari gold 15 g

### VALMISTUSOHJE

Valmista yrttiöljy. Aja yrtit ja öljy täydellä teholla blenderissä, kunnes lämpötila saavuttaa 76 °C. Siirrä astiaan, anna maustua yön yli kylmässä. Siivilöi öljy harsoliinan läpi.

Valmista tryffeliöljy sekoittamalla, majoneesi, tryffelijauhe ja sitruunanmehu. Mausta suolalla ja pippurilla.

Valmista yrttilumi, laita yrttiöljy kulhoon ja lisää maltodekstriini. Sekoita pallovisipilällä kunnes saat vihreän ja lumelta näyttävän jauheen.

Paista kananfilee rasvakeittimessä kunnes on kauniin ruskea ja 70 astetta sisälämpö.

Leikkaa kanafilee neljään osaan. Kasaa annos: pohjalle tryffeli-majoneesi, sen päälle kananfilee, yrttilumi ja päällimmäiseksi Kaviaaria. Tarjoile pikkelöidyn tuorekurkun kanssa.



## 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 pikkeloitua tuorekurkkua  
0,250 kg majoneesia  
0,030 kg vihreää Tabascoa  
0,005 kg lehtipersiljaa  
0,050 kg parmesaaniraastetta  
suolaa, pippuria

### VALMISTUSOHJE

Pikkeloï 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.



# MUUNTELE MAKUA KUIVAMAUSTEILLA

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

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.



## 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

Kuutioi 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.

## KANA SANDO PANEROIDUSTA FILEEPIHVISTÄ

ANNOSMÄÄRÄ 10

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

# AROMIA JA MEHUKKUUTTA MAUSTEÖLJYLLÄ

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

- **Chiliöljy:** tuo tulisuuutta 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 öljysively. 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 valella kevyesti  
- ei hukuttaa kanaa - jotta rapeus säilyy.



# KARINIEMEN PANEROITUA KANANPOIKAA - VARMAA RAPEUTTA GLUTEENITTOMASTI

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

Valmiiksi kypsennetyt tuotteet nopeuttavat keittiötyöskentelyä ja varmistavat tasaisten laadun myös kiireen keskellä. Pakastetuotteilla on hyvä säilyvyys ja pienempi hävikki.



UUTUUS!



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

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg  
EAN kuluttajapakkaus 6409100067090  
EAN myyntiyksikkö 6409100167097



**7711 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileepihvi kypsä pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk  
EAN kuluttajapakkaus 6409100077112  
EAN myyntiyksikkö 6409100177119



**6927 Kariniemen Kananpojan gluteeniton paneroitu snacks pakaste n. 10 g**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk  
EAN kuluttajapakkaus 6409100069278  
EAN myyntiyksikkö 6409100169275



**7448 Kariniemen Kananpojan rapea paneroitu boneless wing pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk  
EAN kuluttajapakkaus 6409100074487  
EAN myyntiyksikkö 6409100274481



**7022 Kariniemen Kananpojan gluteeniton nugget pakaste n. 20 g**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk  
EAN kuluttajapakkaus 6409100070229  
EAN myyntiyksikkö 6409100170226



**7241 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileebites kypsä pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk  
EAN kuluttajapakkaus 6409100072413  
EAN myyntiyksikkö 6409100272418



**7941 Kariniemen Kananpojan sisäfilee paneroitu kypsä pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk  
EAN kuluttajapakkaus 6409100079413  
EAN myyntiyksikkö 6409100179410



**7733 Kariniemen Kananpojan paneroitu paistileike pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk  
EAN kuluttajapakkaus 6409100077334  
EAN myyntiyksikkö 6409100177331

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

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

# HKFOODS | FOOD SERVICE

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

[www.hk.fi](http://www.hk.fi)    [www.kariniemen.fi](http://www.kariniemen.fi)  
[www.hkfoodservice.fi](http://www.hkfoodservice.fi)    [www.hkfoods.com](http://www.hkfoods.com)

