



# RAAKA-AINEIDEN HUOLELLINEN KÄSITTELY AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Hävikki ja sen välttäminen

# Hävikki



- Kirjolohi, *kokonainen*  
9,06 €/kg
- Kirjolohi, *file*  
19,67 €/kg

Kirjoloihen  
kilohinta 9,06 €  
Kalan hinta  
11,51 €



**Kokonaisen kalan  
paino on 1270 g**













Kalaa ei kannata fileoida itse, koska silloin kilohinta nousee helposti korkeaksi.

- Fileiden paino ennen lopullista puhdistamista (ruotojen ja rasvan poisto) on 665 g
- Fileiden hinnaksi tulee siis 11,51 € eli *kilohinnaksi* 17,31 €



## Painohäviö/ Hävikki

- Ruotoon jäi kiinni paljon käyttökelpoista lihaa
- Hävikin määrä on 570 g
- Ja sen arvo on 5,16 €

# Kalan fileointi on tarkkaa työtä





Kirjolahifile 19,67 €/kg



Paprikan esikäsitteilyhävikki:  
Huolimaton puhdistus,  
suuri painohäviö 18 %

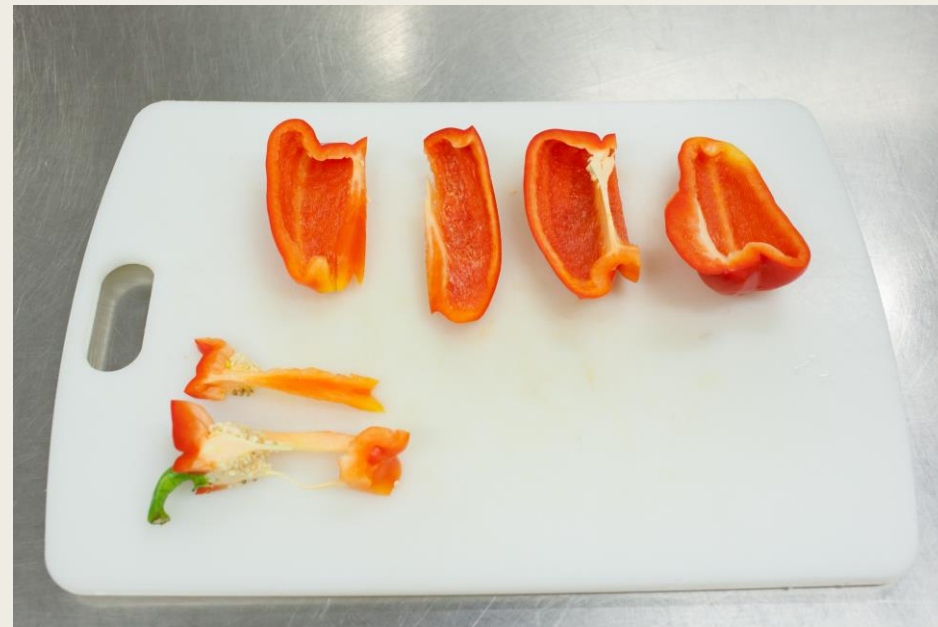
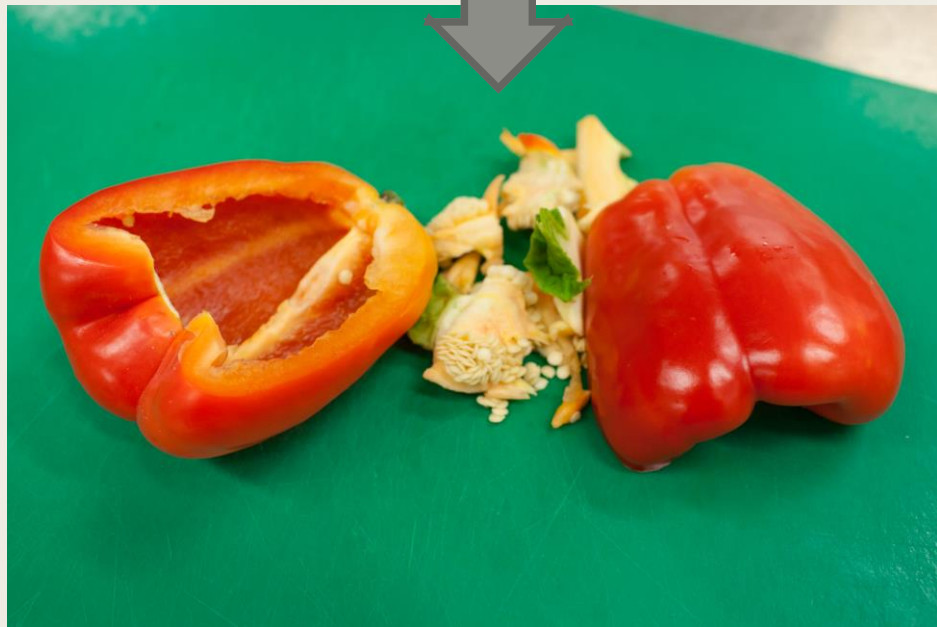




Paprikan esikäsitteilyhävikki:  
Huolellinen puhdistus,  
pieni painohäviö 11 %



Poista paprikasta vain siemenet ja kanta





# Kurkun esikäsittelyhävikki

