

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 38Sr

Trinta batatų ir morkų sriuba (tausojantis)(augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Morkos NKP	0.00	28.00	0.28	0.06	2.44	8.68	0.00	42.00	0.42	0.08	3.65	13.02
Pakepintos morkos												
Batatai	25.00	22.50	0.27	0.01	2.42	10.80	37.50	33.75	0.40	0.02	3.63	16.20
Bulvės ekologiškos	0.00	22.50	0.45	0.02	4.12	18.23	0.00	33.75	0.68	0.03	6.18	27.34
Svogūnai	4.76	4.00	0.06	0.01	0.36	1.40	7.14	6.00	0.08	0.02	0.53	2.10
Pakepinti svogūnai		3.00						4.50				
Aliejus kepimui	1.50	1.50	0.00	1.50	0.00	13.26	2.25	2.25	0.00	2.25	0.00	19.89
Salierų šaknys	4.00	3.00	0.04	0.01	0.22	0.75	6.00	4.50	0.06	0.01	0.33	1.13
Pakepinti salierai		2.00						3.00				
Vanduo		85.00						127.50				
Prieskoninės žolelės be druskos	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		172.30	1.09	1.61	9.55	53.12		258.45	1.64	2.42	14.33	79.67

Technologinis aprašymas: Morkos, svogūnai ir salierai valomi, plaunami, sutarkuojami ir pakepinami su aliejumi 130-140 C temperatūroje 10-20 min. Batatai, bulvės lupamos, plaunamos, pjaustomos kubeliais. Daržovės verdamos 10-20 min., kol pilnai suminkštėja. Išvirtos daržovės trinamos plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 9Pr

Skrebučiai su prieskoninėmis žolelėmis (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	8	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	10	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Batonas su sėlenomis	20.00	20.00	1.58	0.90	10.38	55.20	25.00	25.00	1.98	1.13	12.98	69.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Aliejus kepimui	0.64	0.64	0.00	0.64	0.00	5.66	0.80	0.80	0.00	0.80	0.00	7.07
Viso:		21.04	1.58	1.54	10.38	60.86		26.30	1.98	1.92	12.98	76.07

Technologinis aprašymas: Batono riekelė apšlakstoma aliejumi, pabarstoma prieskoninėmis žolelėmis ir padžiovinama konvekciniame krosnelėje 150-180 C temperatūroje 5-10 min. Skrebučiai atvėsunami iki +18-+20 C temperatūros ir patiekiami atskirai duoninėje lėkštėje. Skrebučių realizavimo trukmė iki 24 val

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 16A

Kiaulienos (kumpio) guliašas (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Įšeiga, g	90	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Įšeiga, g	125	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Įšeiga, g	140	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
	Bruto						Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Įšeiga																		
Kiaulienos kumpinė	67.93	66.60	12.59	4.20	0.00	88.58	94.35	92.50	17.48	5.83	0.00	123.03	105.67	103.60	19.58	6.53	0.00	137.79
Saulėgrąžų aliejus	0.90	0.90	0.00	0.90	0.00	7.96	1.25	1.25	0.00	1.25	0.00	11.05	1.40	1.40	0.00	1.40	0.00	12.38
Svogūnai	8.93	7.50	0.10	0.02	0.67	2.62	12.40	10.41	0.15	0.03	0.93	3.64	13.89	11.66	0.16	0.03	1.04	4.08
Pakepinti svogūnai	0.00	5.64	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.84	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.78	0.00	0.00	0.00	0.00
Morkos	0.00	7.50	0.07	0.01	0.65	2.32	0.00	10.41	0.10	0.02	0.91	3.23	0.00	11.66	0.12	0.02	1.01	3.62
Pakepintos morkos	0.00	5.25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.29	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.16	0.00	0.00	0.00	0.00
Kvietiniai miltai, 550	2.25	2.25	0.24	0.03	1.67	7.76	3.13	3.13	0.33	0.04	2.32	10.78	3.50	3.50	0.37	0.05	2.60	12.08
Pomidorų padažas	7.50	7.50	0.29	0.04	1.78	8.25	10.41	10.41	0.41	0.05	2.47	11.45	11.66	11.66	0.45	0.06	2.76	12.83
Grietinė, 30 % riebumo	4.50	4.50	0.11	1.35	0.14	13.19	6.25	6.25	0.15	1.88	0.19	18.31	7.00	7.00	0.17	2.10	0.22	20.51
Joduota druska	0.27	0.27	0.00	0.00	0.00	0.00	0.38	0.38	0.00	0.00	0.00	0.00	0.42	0.42	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolėlės	0.18	0.18	0.00	0.00	0.00	0.00	0.25	0.25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.28	0.28	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			13.41	6.55	4.91	130.68			18.62	9.09	6.81	181.49		168.13	20.86	10.19	7.63	203.27

Technologinis aprašymas: Mėsą supjaustyti 20-30g kubeliais, pabarstyti prieskoniais, laikyti < 2val. 0-+6°C šaldytuve, po to apkepti orkaitėje 200-220°C 20-25min. Sudėti į puodą , užpilti karštu vandeniu, ir troškinti 30-40min., baigiant troškinti sudėti šiaudeliais pjaustytas, pakepintas morkas, svogūnus, pomidorų padažą ir dar patroškinti 10-15min , po to sudėti druską, pakepintus, praskiestus miltus, užvirti, po to sudėti grietinę ir pakaitinti iki užvirimo. Temperatūra gaminio viduje >+80°C. Laikymo trukmė < 4val. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 32A

Kiaulienos (kiaulienos nugarinė) kepsnys (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto				
Kiaulienos nugarinė	81.60	79.97	16.79	8.00	0.00	139.14
Kiaušiniai ekologiški	7.11	6.40	0.79	0.75	0.04	10.05
Ekologiški kvietiniai miltai	6.40	6.40	0.68	0.08	4.75	22.08
Aliejus kepinui	3.20	3.20	0.00	3.19	0.00	28.29
Joduota druska	0.48	0.48	0.00	0.00	0.00	0.00
Juodieji pipirai (malti)	0.04	0.04	0.00	0.00	0.03	0.12
Prieskoninės žolelės be druskos	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		96.89	18.27	12.03	4.82	199.68

Technologinis aprašymas: Kiaulienos gabalėlius lengvai išmušti, formuoti ovalios formos pusgaminius, apibarstyti druska, prieskoniais. po to pamerkti į kiaušinių plakinį, pavolioti miltuose ir kepti 10-15min. konvekciniėje krosnelėje 180-200°C, Temperatūra gaminio viduje >+80°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. .

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 5Gar
Biri perlinių kruopų košė (tausojantis)(augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Perlinės kruopos ekologiškos	19.80	19.80	1.94	0.36	14.89	66.33	23.10	23.10	2.26	0.42	17.37	77.39	26.40	26.40	2.59	0.48	19.85	88.44
Vanduo	48.00	48.00	0.00	0.00	0.00	0.00	56.00	56.00	0.00	0.00	0.00	0.00	64.00	64.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.35	0.35	0.00	0.00	0.00	0.00	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			1.94	0.36	14.89	66.33			2.26	0.42	17.37	77.39			2.59	0.48	19.85	88.44

Technologinis aprašymas: Perrinktas, nuplautas perlines kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 30-50min. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 33Sa

Virtų burokėlių salotos su pupelėmis ir raugintais agurkais (augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Burokėliai ekologiški	0.00	36.00	0.58	0.04	3.42	13.32	0.00	48.00	0.77	0.05	4.56	17.76
Virti burokėliai	0.00	35.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	47.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Svogūnai	9.12	7.80	0.11	0.02	0.69	2.73	12.16	10.40	0.15	0.03	0.93	3.64
Kepinti svogūnai	0.00	8.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.80	0.00	0.00	0.00	0.00
Aliejus kepimui	1.20	1.20	0.00	1.20	0.00	10.61	1.60	1.60	0.00	1.60	0.00	14.14
Rauginti agurkai	8.70	7.80	0.05	0.01	0.16	1.03	11.60	10.40	0.06	0.01	0.21	1.37
Konservuotos pupelės	10.00	6.00	0.35	0.04	0.84	5.94	13.33	8.00	0.47	0.05	1.12	7.92
Alyvuogių aliejus šalto spaudimo nerafinuotas	3.00	3.00	0.00	2.99	0.01	26.49	4.00	4.00	0.00	3.98	0.01	35.32
Joduota druska	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		105.60	1.09	4.29	5.12	60.12		140.80	1.45	5.71	6.82	80.16

Technologinis aprašymas: Virtus burokėlius supjaustykite kubeliais. Raugintus agurkus perplaukite, nusausinkite ir supjaustykite kubeliais. Konservuotas pupeles nukoškite ir perplaukite tekančiu vandeniu. Svogūnus nulupkite, muplaukite, supjaustykite kubeliais ir 10-15 min ir kepinkite keptuvėje įkaitintame aliejuje ant silpnos ugnies. Supjaustytus burokėlius sumaišykite su konservuotom pupelėm, pakepintais svogūnais, raugintais agurkais, aliejumi ir paskaninkite druska. Laikomas 0 + 6°C.Laikymo trukmė > 3val.

Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 5Sa

Rauginti ar marinuoti, ar švieži agurkai

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	40	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Marinuoti agurkai	54.54	30.00	0.15	0.03	1.05	4.98	72.72	40.00	0.20	0.04	1.40	6.64
Arba rauginti agurkai	33.33	30.00	0.18	0.03	0.60	3.96	44.44	40.00	0.24	0.04	0.80	5.28
Arba švieži agurkai	30.61	30.00	0.24	0.06	0.69	3.30	40.82	40.00	0.32	0.08	0.92	4.40
Viso:	54.54	30.00	0.15	0.03	1.05	4.98	72.72	40.00	0.20	0.04	1.40	6.64

Technologinis aprašymas: Agurkus nuplauname ir supjaustome lazdelėmis. Laikomas 0 + 6°C.Laikymo trukmė > 4val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 18Sa

Paprika

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	40	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Paprikos	37.50	30.00	0.39	0.15	1.98	8.70	50.00	40.00	0.52	0.20	2.64	11.60
Viso:		30.00	0.39	0.15	1.98	8.70		40.00	0.52	0.20	2.64	11.60

Technologinis aprašymas: Paprikos plaunamos, pašalinami sėklalīdziai, supjaustomos juostelėmis. Porcijuojama pagal valgiaraštį. Laikymo trukmė > 4val.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 10G

Vanduo paskanintas vaisiais

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Vanduo	100.00	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	150.00	150.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Citrina	5.55	5.00	0.04	0.02	0.46	1.55	8.33	7.50	0.05	0.03	0.69	2.33
Viso:			0.04	0.02	0.46	1.55			0.05	0.03	0.69	2.33

Technologinis aprašymas: Į kambario temperatūros vandenį sudedama nuplauta ir supjaustyta griežinėliais citrina. Laikymo trukmė > 6val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Technologinė kortelė Nr. 35-1Sr

Daržovių (bulvių, morkų, kopūstų, žirnelių) sriuba (tausojantis)(augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bulvės ekologiškos		15.00	0.30	0.02	2.75	12.15		22.50	0.45	0.02	4.12	18.23
Morkos NKP		5.00	0.05	0.01	0.44	1.55		7.50	0.08	0.02	0.65	2.33
Pakepintos morkos	0.00	3.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.25	0.00	0.00	0.00	0.00
Svogūnai	4.76	4.00	0.06	0.01	0.36	1.40	7.14	6.00	0.08	0.02	0.53	2.10
Pakepinti svogūnai	0.00	3.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.52	0.00	0.00	0.00	0.00
Konservuoti žirneliai	7.69	5.00	0.25	0.01	0.79	3.20	11.54	7.50	0.37	0.02	1.19	4.80
Gūžiniai kopūstai (baltieji) ekologiški	18.75	15.00	0.23	0.03	0.81	3.30	28.13	22.50	0.34	0.05	1.22	4.95
Aliejus kepimui	2.00	2.00	0.00	2.00	0.00	17.68	3.00	3.00	0.00	2.99	0.00	26.52
Vanduo	80.00	80.00	0.00	0.00	0.00	0.00	120.00	120.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.80	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00	1.20	1.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			0.88	2.07	5.14	39.28			1.32	3.11	7.71	58.92

Technologinis aprašymas: Į verdantį, pasūdytą vandenį sudėti nuvalytas kubeliais pjaustytas bulves, šiaudeliais pjaustytus kopūstus, po 10-15min.- šiaudeliais supjaustytas pakepintas morkas, svogūnus, prieskonius, virti 5-10min. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C.

Atsakingas asmuo

[Imonės pavadinimas](#)

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 29Va

Varškės 9% pudingas (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	120	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	160	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	180	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Varškė, 9 % riebumo	83.32	79.15	12.66	7.12	2.77	126.64	111.09	105.54	16.89	9.50	3.69	168.86	124.97	118.73	19.00	10.69	4.16	189.96
Manų kruopos	6.35	6.35	0.65	0.06	4.75	22.85	8.46	8.46	0.87	0.08	6.33	30.47	9.52	9.52	0.98	0.10	7.12	34.28
Avižų sėlenos	6.35	6.35	1.09	0.67	3.75	23.81	8.46	8.46	1.46	0.89	5.00	31.74						
Kiaušiniai ekologiški	14.11	12.70	1.56	1.49	0.09	19.94	18.82	16.94	2.08	1.98	0.12	26.59	21.17	19.05	2.34	2.23	0.13	29.91
Cukrus	2.52	2.52	0.00	0.00	2.51	9.95	3.36	3.36	0.00	0.00	3.35	13.27	3.78	3.78	0.00	0.00	3.77	14.93
Pienas, 2,5 % riebumo	2.52	2.52	0.09	0.06	0.12	1.41	3.36	3.36	0.11	0.08	0.16	1.88	3.78	3.78	0.13	0.09	0.19	2.12
Džiūvėsiai	1.98	1.98	0.19	0.02	1.52	6.93	2.64	2.64	0.26	0.03	2.03	9.24	2.97	2.97	0.29	0.03	2.28	10.40
Sviestas, 82 % riebumo	0.60	0.60	0.00	0.49	0.00	4.46	0.80	0.80	0.00	0.66	0.01	5.94	0.90	0.90	0.00	0.74	0.01	6.69
Grietinė, 30 % riebumo	2.40	2.40	0.06	0.72	0.07	7.03	3.20	3.20	0.08	0.96	0.10	9.38						
Vanilinis cukrus	0.28	0.28	0.00	0.00	0.00	0.01	0.38	0.38	0.00	0.00	0.00	0.02	0.42	0.42	0.00	0.00	0.00	0.02
Joduota druska	0.36	0.36	0.00	0.00	0.00	0.00	0.48	0.48	0.00	0.00	0.00	0.00	0.54	0.54	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			16.31	10.63	15.60	223.04			21.75	14.18	20.80	297.39			22.74	13.87	17.66	288.30

Technologinis aprašymas: Varškė pertrinama ir į ją sudedami manai, avižų sėlenos, kiaušinių tryniai, sviestas, grietinė, cukrus, druska, vanilinis cukrus, supilamas pienas ir sumaišoma iki vientisos masės. Supilami kiaušinių išplakti baltymai ir dar kartą viskas atsargiai permaišoma. Masė sudedama į sviestu išteptą, džiūvesėliais pabarstytą skardą. Pudingo paviršių išlyginti ir aptepti grietine. Kepama konvekciniėje krosnelėje +180°C temperatūroje su garu apie 40-45min. Temperatūra gaminio viduje > + 75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 5 Pr

Trintos šaldytos uogos

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	40	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Šaldytos uogos	30.60	29.10	0.35	0.17	3.72	11.06	40.80	38.80	0.47	0.23	4.97	14.74
Cukrus	1.35	1.35	0.00	0.00	1.35	5.33	1.80	1.80	0.00	0.00	1.80	7.11
Viso:		30.45	0.35	0.17	5.07	16.39		40.60	0.47	0.23	6.76	21.85

Technologinis aprašymas: Uogas atitirpiname, sumaišome su cukrumi ir sutriname

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 3Sa

Morkų lazdelės

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	40	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	50	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Morkos NKP		40.00	0.40	0.08	3.48	12.40		50.00	0.50	0.10	4.35	15.50
Viso:		40.00	0.40	0.08	3.48	12.40		50.00	0.50	0.10	4.35	15.50

Technologinis aprašymas: Nuvalytas morkas, nuplauname ir supjaustome lazdelėmis.Laikymo trukmė > 4val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 6A

Troškinta paukštiena (vištienos šlaunelių mėsa be odos) su morkomis, svogūnais ir paprikomis (tausojantis)

Išėiga

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	120	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Viščiukų šlaunelių mėsa be odos (šaldyta)	90.00	79.20	15.92	3.09	0.24	92.66	135.00	118.80	23.88	4.63	0.36	139.00
Viščiukų šlaunelių mėsa be odos (atvėsinta)	81.00	79.20					121.50	118.80				
Virta šlaunelių mėsa		55.44						83.16				
Svogūnai	7.62	6.40	0.09	0.02	0.57	2.24	11.42	9.60	0.13	0.03	0.85	3.36
Pakepinti svogūnai	0.00	4.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Morkos NKP	0.00	6.40	0.06	0.01	0.56	1.98	0.00	9.60	0.10	0.02	0.84	2.98
Pakepintos morkos	0.00	4.48	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	6.72	0.00	0.00	0.00	0.00
Paprikos	5.33	4.00	0.05	0.02	0.26	1.16	8.00	6.00	0.08	0.03	0.40	1.74
Aliejus kepimui	4.00	4.00	0.00	3.99	0.00	35.36	6.00	6.00	0.01	5.99	0.01	53.04
Grietinė, 30 % riebumo	6.40	6.40	0.15	1.92	0.20	18.75	9.60	9.60	0.23	2.88	0.30	28.13
Ekologiški kvietiniai miltai	1.60	1.60	0.17	0.02	1.19	5.52	2.40	2.40	0.26	0.03	1.78	8.28
Česnakai	0.51	0.40	0.02	0.00	0.11	0.51	0.77	0.60	0.04	0.00	0.17	0.77
Joduota druska	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.60	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.24	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.36	0.36	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			16.48	9.07	3.13	158.19			24.72	13.61	4.69	237.29

Technologinis aprašymas: Mėsą supjaustyti 20-30g kubeliais, pabarstyti prieskoniais, laikyti < 2val. 0-+6°C šaldytuve, po to 15-20min. apkepti orkaitėje 200-220°C, sudėti į puodą, užpilti karštu vandeniu, troškinti 20-30min. Pabaigoje sudėti pakepintas šiaudeliais pjaustytas morkas, svogūnus, papriką, druską ir dar patroškinti 10-15min, po to sudėti grietinę, pakepintus, praskiestus miltus ir pakaitinti iki užvirimo. Temperatūra gaminio viduje >+85°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. Patiekama su padažu, kuriame troškinosi.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 7Gar

Biri grikių kruopų košė (tausojantis) (augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Grikių kruopos ekologiškos	38.40	38.40	4.84	1.19	26.61	134.02	48.00	48.00	6.05	1.49	33.26	167.52
Vanduo	64.00	64.00	0.00	0.00	0.00	0.00	80.00	80.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.64	0.64	0.00	0.00	0.00	0.00	0.80	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		103.04	4.84	1.19	26.61	134.02		128.80	6.05	1.49	33.26	167.52

Technologinis aprašymas: Perrinktas, nuplautas grikių kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 20-30min. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 1Sa

Šviežių kopūstų salotos su morkomis ir šalto spaudimo nerafinuotu aliejumi

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Gūžiniai kopūstai (baltieji) ekologiški	60.00	48.00	0.72	0.10	2.59	10.56	80.00	64.00	0.96	0.13	3.46	14.08
Morkos NKP	0.00	10.80	0.11	0.02	0.94	3.35	0.00	14.40	0.14	0.03	1.25	4.46
Šalto spaudimo nerafinuotas saulėgrąžų arba alyvuogių aliejus	4.80	4.80	0.00	4.79	0.00	42.43	6.40	6.40	0.01	6.39	0.01	56.58
Joduota druska	0.24	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.32	0.32	0.00	0.00	0.00	0.00
Citrina	1.20	1.20	0.01	0.00	0.11	0.37	1.60	1.60	0.01	0.01	0.15	0.50
Cukrus	1.20	1.20	0.00	0.00	1.20	4.74	1.60	1.60	0.00	0.00	1.60	6.32
Viso:		66.24	0.84	4.91	4.84	61.45		88.32	1.12	6.55	6.46	81.94

Technologinis aprašymas: Išspaudžiamos citrinos sultys, sumaišomos su aliejumi, cukrumi ir druska. Kopūstai, morkos valomi, plaunami, supjaustomi smulkiais šiaudeliais ir sumaišomi su paruoštu aliejaus padažu . Laikomas 0 + 6°C. Laikymo trukmė > 3val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 4Sa

Pomidorai

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	40	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Pomidorai	30.61	30.00	0.30	0.06	1.23	5.10	40.82	40.00	0.40	0.08	1.64	6.80
Viso:		30.00	0.30	0.06	1.23	5.10		40.00	0.40	0.08	1.64	6.80

Technologinis aprašymas: Pomidorai nuplaunami ir supjaustomi skiltelėmis.Laikymo trukmė > 4val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 33Sr

Lęšių sriuba su bolivine balanda (ankštinis patiekalas) (augalinis) (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė				Žaliavos kiekis vienai porcijai		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Lęšiai	12.00	12.00	3.05	0.13	6.68	37.44	18.00	18.00	4.57	0.20	10.03	56.16
Bolivinės balandos	7.50	7.50	1.03	0.53	4.82	26.70	11.25	11.25	1.54	0.80	7.23	40.05
Morkos NKP	0.00	4.69	0.05	0.01	0.41	1.45	0.00	7.04	0.07	0.01	0.61	2.18
Pakepintos morkos	0.00	3.28	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.92	0.00	0.00	0.00	0.00
Aliejus kepimui	1.40	1.40	0.00	1.40	0.00	12.38	2.10	2.10	0.00	2.10	0.00	18.56
Vanduo		85.71						128.57				
Petražolių lapai	0.20	0.15	0.01	0.00	0.01	0.05	0.30	0.23	0.01	0.00	0.02	0.08
Joduota druska	0.70	0.70	0.00	0.00	0.00	0.00	1.05	1.05	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			4.13	2.07	11.93	78.02			6.20	3.11	17.89	117.03

Technologinis aprašymas: Lęšiai plaunami. Morkos valomos, plaunamos, sutarkuojamos ir pakepinamos su aliejumi 130-140°C temperatūroje 5-6 min. . Į verdantį vandenį sudedamos pakepintos morkos, lęšiai, bolivinė balanda, druska ir verdama 15-20 min. Baigiant virti, į sriubą sudedamos nuplautos, supjaustytos petražolės ir dar pakaitinama 2-4 min.. Pateikimo temperatūra turi būti ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinui:

Technologinė kortelė Nr.14A

Karališki balandėliai (kiaulienos kumpis, kopūstai) (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išiega, g	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išiega, g	90	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išiega, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Išiega																		
Kiaulienos kumpinė	56.42	55.30	10.45	3.48	0.00	73.55	72.54	71.10	13.44	4.48	0.00	94.56	80.60	79.00	14.93	4.98	0.00	105.07
Gūžiniai kopūstai (baltieji) ekologiški	17.50	14.00	0.21	0.03	0.76	3.08	22.50	18.00	0.27	0.04	0.97	3.96	25.00	20.00	0.30	0.04	1.08	4.40
Kiaušiniai ekologiški	3.11	2.80	0.34	0.33	0.02	4.40	4.00	3.60	0.44	0.42	0.03	5.65	4.44	4.00	0.49	0.47	0.03	6.28
Ryžiai ilgagrūdžiai eko	2.80	2.80	0.25	0.01	2.14	9.97	3.60	3.60	0.32	0.01	2.75	12.82	4.00	4.00	0.35	0.02	3.06	14.24
Virti ryžiai	0.00	8.75	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	12.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Svogūnai	3.34	2.80	0.04	0.01	0.25	0.98	4.29	3.60	0.05	0.01	0.32	1.26	4.77	4.00	0.06	0.01	0.36	1.40
Pakepinti svogūnai	0.00	2.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.70	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Morkos NKP	0.00	3.50	0.04	0.01	0.30	1.09	0.00	4.50	0.05	0.01	0.39	1.40	0.00	5.00	0.05	0.01	0.44	1.55
Pakepintos morkos	0.00	2.45	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Aliejus kepiniai	2.80	2.80	0.00	2.79	0.00	24.75	3.60	3.60	0.00	3.59	0.00	31.82	4.00	4.00	0.00	3.99	0.00	35.36
Bulvių krakmolos	2.10	2.10	0.01	0.00	1.75	6.85	2.70	2.70	0.01	0.00	2.25	8.80	3.00	3.00	0.01	0.00	2.50	9.78
Prieskoninės žolelės be druskos	0.28	0.28	0.00	0.00	0.00	0.00	0.36	0.36	0.00	0.00	0.00	0.00	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.35	0.35	0.00	0.00	0.00	0.00	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Pusgaminio masė	0.00	87.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	112.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	125.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			11.34	6.66	5.23	124.66			14.58	8.57	6.72	160.27		267.90	16.20	9.52	7.47	178.08

Technologinis aprašymas: Apvirtus kopūstų lapus smulkiai supjaustome ir sumaišome su malta mėsa, sudedame nuvalytus, kubeliais supjaustytus, pakepintus 2-3min aliejuje 160 °C svogūnus, morkas, virtus ryžius, krakmolą, druską, prieskonius, įmušame nuplautus kiaušinius ir išmaišome iki vientisos masės. Iš paruoštos masės formuojame ovalios formos pusgaminį dedame į skardą, įpilame vandens ir troškiname 30-40min. orkaitėje 180-200°C, Temperatūra gaminio viduje >+80°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 1Gar

Virtos bulvės (tausojantis)(augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bulvės ekologiškos		72.10	1.44	0.07	13.19	58.40		103.00	2.06	0.10	18.85	83.43
Joduota druska	0.56	0.56	0.00	0.00	0.00	0.00	0.80	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		75.00	1.44	0.07	13.19	58.40		100.00	2.06	0.10	18.85	83.43

Technologinis aprašymas: Nuvalytas, nuplautas bulves 15-20 min virti pasūdytame vandenyje. Išvirus vandenį nupilti, bulves padžiovinti.
Temperatūra gaminio viduje >+75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 8Pa

Grietinės 30%- pomidorų padažas

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	15	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Grietinė, 30 % riebumo	6.75	6.75	0.16	2.03	0.21	19.78	9.00	9.00	0.22	2.70	0.28	26.37
Vanduo	6.75	6.75	0.00	0.00	0.00	0.00	9.00	9.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ekologiški kvietiniai miltai	0.68	0.68	0.07	0.01	0.50	2.33	0.90	0.90	0.10	0.01	0.67	3.11
Sviestas, 82 % riebumo	0.68	0.68	0.00	0.55	0.01	5.02	0.90	0.90	0.00	0.74	0.01	6.69
Pomidorų padažas	3.00	3.00	0.12	0.02	0.71	3.30	4.00	4.00	0.16	0.02	0.95	4.40
Joduota druska	0.05	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00	0.06	0.06	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		17.90	0.35	2.60	1.43	30.42		23.86	0.47	3.47	1.90	40.56

Technologinis aprašymas: Miltus 3 min pakepinti su sviestu 150-160 °C, atskiesti karštu vandeniu, virti 7-10 min. Po to sudėti prieskonius, druską, atskira pakaitinti iki virimo. Temperatūra gaminio viduje > + 75°C. Laikymo trukmė < 4val.

Atsakingas asmuo

Technologinė kortelė Nr. 58A

Virtų bulvių-mėsos apkepas (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	220	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto				
Bulvės ekologiškos	0.00	176.00	3.52	0.18	32.21	142.56
Virtų bulvių masė	0.00	170.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Bulvių krakmolas	7.70	7.70	0.03	0.01	6.42	25.10
Ekologiški kvietiniai miltai	11.44	11.44	1.22	0.15	8.49	39.47
Joduota druska	0.22	0.22	0.00	0.00	0.00	0.00
Įdaras	0.00	71.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Kiaulienos kumpinė	51.11	50.60	9.56	3.19	0.00	67.30
Virtos mėsos masė	0.00	42.90	0.00	0.00	0.00	0.00
Kiaušiniai ekologiški	19.71	17.60	2.16	2.06	0.12	27.63
Svogūnai	13.20	11.00	0.15	0.03	0.98	3.85
Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1.10	1.10	0.00	1.10	0.00	9.72
Kepintų svogūnų masė	0.00	10.56	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.00	1.54	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.00	1.54	0.00	0.00	0.00	0.00
Kiaušiniai aptepimui	4.93	4.40	0.54	0.51	0.03	6.91
Viso:		578.60	17.20	7.23	48.25	322.54

Technologinis aprašymas: Bulves nuplaukite, nuskuskite, pakartotinai nuplaukite ir išvirkite. Virtas bulves sutrinkite iki vientisos masės, atvėsinkite ir sumaišykite su kiaušiniais, krakmolu, miltais ir druska. Įdaro paruošimas: mėsą nuplaukite ir 30-40 min virkite ant silpnos kaitros. Svogūnus nuvalykite, nuplaukite, supjaustykite kubeliais ir 2-3 min pakepinkite su aliejumi. Virtą mėsą ir atvėsintus svogūnus sumalkite mėsmale ir sumaišykite su kiaušiniais, prieskoniais ir druska. Iš bulvių masės iškočiokite 2cm per visą skardą blyną, ant viršaus tolygiai paskirstykite įdaro masę. Ant įdaro sluoksnio uždėkite vėl bulvių įdaro sluoksnį ir aptepkite plakta kiaušinio mase. Kepkite orkaitėje 170-180°C temperatūroje 20-25 min. Temperatūra gaminio viduje >+80°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. .

Technologinė kortelė Nr. 17Sa

Ridikai

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	40	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Ridikai	40.00	30.00	0.30	0.03	1.23	4.80	53.33	40.00	0.40	0.04	1.64	6.40
Viso:	40.00	30.00	0.30	0.03	1.23	4.80	53.33	40.00	0.40	0.04	1.64	6.40

Technologinis aprašymas: Ridikus nulupame, nuplauname ir supjaustome griežinėliais. Laikomas 0 + 6°C. Laikymo trukmė > 4 val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 11G

Vanduo paskanintas vaisiais

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Vanduo	100.00	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	150.00	150.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Apelsinai	5.55	5.00	0.04	0.01	0.55	2.15	8.33	7.50	0.06	0.02	0.83	3.23
Viso:			0.04	0.01	0.55	2.15			0.06	0.02	0.83	3.23

Technologinis aprašymas: Į kambario temperatūros vandenį sudedami nuplauti ir supjaustytia griežinėliais apelsinai. Laikymo trukmė > 6val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 6Sr

Žirnių-perlinių kruopų sriuba (ankštinis patiekalas) (augalinis) (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Džiovinėti žirniai ekologiški	8.00	8.00	1.79	0.10	4.65	24.00	12.00	12.00	2.69	0.16	6.97	36.00
Perlinės kruopos ekologiškos	5.00	5.00	0.49	0.09	3.76	16.75	7.50	7.50	0.74	0.14	5.64	25.13
Morkos NKP	0.00	8.00	0.08	0.02	0.70	2.48	0.00	12.00	0.12	0.02	1.04	3.72
Pakepintos morkos	0.00	5.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.40	0.00	0.00	0.00	0.00
Svogūnai	4.76	4.00	0.06	0.01	0.36	1.40	7.14	6.00	0.08	0.02	0.53	2.10
Pakepinti svogūnai	0.00	3.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.52	0.00	0.00	0.00	0.00
Aliejus kepimui	3.00	3.00	0.00	2.99	0.00	26.52	4.50	4.50	0.00	4.49	0.00	39.78
Vanduo	75.00	75.00	0.00	0.00	0.00	0.00	112.50	112.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.70	0.70	0.00	0.00	0.00	0.00	1.05	1.05	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			2.42	3.22	9.46	71.15			3.00	4.82	14.19	106.73

Technologinis aprašymas: Nuplautas, perrinktas, išmirkytas perlines kruopas sudėti į verdantį, pasūdytą vandenį, virti 15-20 min., po to perplauti. Į verdantį pasūdytą vandenį sudėti išmirkytus žirnius, apvirtas kruopas, po 10-15 min sudėti nuvalytas, šiaudeliais supjaustytas pakepintas 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi morkas, nuvalytus, kubeliais supjaustytus pakepintus 2-3 min. 160 °C keptuvėje svogūnus, druską, prieskonius, virti 5-10min. Esant poreikams sriuba gali būti pertrinta .Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 27A

Kepta kalakutienos filė su prieskoninėmis žolelėmis (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	120	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Kalakutų krūtinėlės filė be odos (šaldyta) arba	75.76	66.67	14.33	1.60	0.20	72.67	101.01	88.89	19.11	2.13	0.27	96.89	151.51	133.33	28.67	3.20	0.40	145.33
Kalakutų krūtinėlės filė be odos (atvėsinta)	68.18	66.67					90.91	88.89										
Eko kvietiniai miltai	5.40	5.40	0.58	0.07	4.01	18.63	7.20	7.20	0.77	0.09	5.34	24.84	10.80	10.80	1.16	0.14	8.01	37.26
Kiaušiniai ekologiški	6.59	6.00	0.74	0.70	0.04	9.42	8.79	8.00	0.98	0.94	0.06	12.56	13.19	12.00	1.48	1.40	0.08	18.84
Aliejus kepinui	1.50	1.50	0.00	1.50	0.00	13.26	2.00	2.00	0.00	2.00	0.00	17.68	3.00	3.00	0.00	2.99	0.00	26.52
Joduota druska	0.18	0.18	0.00	0.00	0.00	0.00	0.24	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.36	0.36	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės	0.12	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.16	0.16	0.00	0.00	0.00	0.00	0.24	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00
Česnakai	0.38	0.30	0.02	0.00	0.08	0.38	0.51	0.40	0.02	0.00	0.11	0.51	0.77	0.60	0.04	0.00	0.17	0.77
Viso:		75.00	15.67	3.87	4.33	114.36		90.00	20.89	5.16	5.78	152.48		160.33	31.34	7.74	8.67	228.72

Technologinis aprašymas: Kalakutienos file supjaustyti plonais 1-2 cm storio kepsneliais ir 2 val. pamarinuoti su prieskoniais ir aliejumi. Kepsnius išvolioti miltuose ir kiaušinio plakinyje. Kepti konvekciniėje krosnelėje 200 laipsnių temperatūroje 20 min. Temperatūra gaminio viduje ne mažiau kaip + 80°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 2Gar

Bulvių košė (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	90	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bulvės ekologiškos	0.00	67.20	1.34	0.07	12.30	54.43	0.00	75.60	1.51	0.08	13.83	61.24	0.00	84.00	1.68	0.08	15.37	68.04
Pienas, 2,5 % riebumo	12.80	12.80	0.44	0.32	0.63	7.17	14.40	14.40	0.49	0.36	0.71	8.06	16.00	16.00	0.54	0.40	0.78	8.96
Sviestas, 82 % riebumo	2.40	2.40	0.01	1.97	0.02	17.83	2.70	2.70	0.01	2.21	0.02	20.06	3.00	3.00	0.02	2.46	0.02	22.29
Joduota druska	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			1.79	2.36	12.94	79.43			2.02	2.65	14.56	89.36		103.50	2.24	2.94	16.18	99.29

Technologinis aprašymas: Nuvalytas, nuplautas bulves 15-20 min virti pasūdytame vandenyje. Išvirus vandenį nupilti, bulves pertrinti. Po to maišant supilti karštą virintą pieną, ištirpintą sviestą. Košę išplakti. Temperatūra gaminio viduje >+75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

Atsakingas asmuo

Technologinė kortelė Nr. 47A

Virti makaronai su vištiena ir daržovėmis (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	250	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Šaldyta vištienos filė arba	34.10	30.00	7.08	0.27	0.09	31.20	56.83	50.00	11.80	0.45	0.15	52.00
Atvėsinta vištienos file	30.60	30.00	0.00	0.00	0.00	0.00	51.00	50.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Troškinta malta paukštiena	0.00	24.90	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	41.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Makaronai ekologiški	27.00	27.00	2.92	0.08	20.47	96.93	45.00	45.00	4.86	0.14	34.11	161.55
Vanduo	67.50	67.50	0.00	0.00	0.00	0.00	112.50	112.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Virti makaronai	0.00	67.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	112.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Pomidorų padažas	15.00	15.00	0.59	0.08	3.56	16.50	25.00	25.00	0.98	0.13	5.93	27.50
Pomidorai	22.95	22.50	0.23	0.05	0.92	3.83	38.25	37.50	0.38	0.08	1.54	6.38
Lydytas sviestas	3.00	3.00	0.02	3.00	0.00	26.94	5.00	5.00	0.03	5.00	0.00	44.90
Svogūnai	9.00	7.50	0.11	0.02	0.67	2.63	15.00	12.50	0.18	0.04	1.11	4.38
Apkepinti svogūnai	0.00	6.45	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.75	0.00	0.00	0.00	0.00
Morkos NKP	9.00	7.50	0.08	0.02	0.65	2.33	15.00	12.50	0.13	0.03	1.09	3.88
Pievagrybiai	10.24	9.75	0.27	0.02	0.29	1.95	17.06	16.25	0.46	0.03	0.49	3.25
Špinatai	4.99	3.75	0.09	0.02	0.11	0.71	8.31	6.25	0.16	0.03	0.19	1.19
Kietasis fermentinis sūris 45%	3.98	3.75	0.05	1.22	0.32	12.53	6.63	6.25	0.08	2.03	0.53	20.88
Joduota druska	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00	1.25	1.25	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00	1.25	1.25	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		327.60	11.41	4.76	27.08	195.53		546.00	19.02	7.94	45.13	325.89

Technologinis aprašymas: Makaronus užpilti verdančiu vandeniu ir palaikyti 10-15 min kol truputį suminkštės. Morkas nuplauti, nulupti ir vėl nuplauti, supjaustyti šiaudeliais. Svogūnus nulupti, nuplauti ir smulkiai supjaustyti. Pievagrybius ir pomidorus nuplauti ir supjaustyti kubeliais. Špinatus nuplauti ir susmulkinti. Vištienos filė nuplauti ir sumalti. Į įkaitintą keptuvę su lydytu sviestu dėti susmulkintus svogūnus ir truputį pakepinti. Dėti maltą vištieną, pakepinti 3-5 min, tuomet dėti morkas, pomidorus ir dar pakepinti 3-4 min. Pilti pomidorų padažą šiek tiek vandens, berti druskos, prieskonių ir toškinti apie 20 min. Dėti špinatus, pievagrybius ir dar keletą minučių patroškinti. Nuo makaronų vandenį nupilti, sudėti juos į kepimo skardą, ant jų dėti vištienos ir daržovių masę. Kepti apie 30-40 min konvekciniėje krosnelėje 180-200°C. Likus 10 min iki kepimo pabaigos paibarstyti tarkuotu sūriu. Temperatūra gaminio viduje >+85°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. .

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 28Sa

Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su bazilikų padažu (augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	50	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Pekino kopūstai arba aisbergo salota	24.44	22.00	0.26	0.07	0.75	2.42	34.22	30.80	0.37	0.09	1.05	3.39
Agurkai	11.75	11.50	0.09	0.02	0.26	1.27	16.45	16.10	0.13	0.03	0.37	1.77
Pomidorai	11.75	11.50	0.12	0.02	0.47	1.96	16.45	16.10	0.16	0.03	0.66	2.74
Bazilikų padažas	5.00	5.00	0.02	3.01	0.36	28.11	7.00	7.00	0.03	4.22	0.51	39.35
Viso:			0.49	3.13	1.85	33.75			0.69	4.38	2.59	47.25

Technologinis aprašymas: Daržovės valomos, plaunamos. Kopūstai supjaustomi šiaudeliais. Pomidorai, agurkai supjaustomi kubeliais arba plonomis juostelėmis, ir sumaišoma su bazilikų padažu. Laikomas 0 + 6°C.Laikymo trukmė > 3val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 29Sa

Bazilikų padažas

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	5	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	7	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bazilikai	0.67	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.93	0.70	0.00	0.00	0.00	0.00
Krapai	0.71	0.50	0.01	0.00	0.04	0.16	1.00	0.70	0.02	0.00	0.05	0.22
Česnakai	0.06	0.05	0.00	0.00	0.01	0.06	0.09	0.07	0.00	0.00	0.02	0.09
Citrina	1.25	0.63	0.00	0.00	0.06	0.19	1.75	0.88	0.01	0.00	0.08	0.27
Alyvuogių aliejus šalto spaudimo nerafinuotas	3.03	3.03	0.00	3.01	0.01	26.71	4.24	4.24	0.00	4.21	0.01	37.40
Cukrus	0.25	0.25	0.00	0.00	0.25	0.99	0.35	0.35	0.00	0.00	0.35	1.38
Joduota druska	0.05	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.07	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		5.00	0.02	3.01	0.36	28.11		7.00	0.03	4.22	0.51	39.36

Technologinis aprašymas: Citriną nuplaukite, perpjaukite pusiau ir išspauskite sultis. Bazilikus ir krapus nuplaukite, česnakus nulupkite ir viską sublanderiuokite. Supilkite aliejų, cukrų, druską ir viską gerai išmaišykite. Laikomas 0 + 6°C.Laikymo trukmė > 12val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 19Sa
Cukinijos

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	40	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Cukinijos	31.58	30.00	0.36	0.03	1.02	4.80	42.11	40.00	0.48	0.04	1.36	6.40
Viso:		30.00	0.36	0.03	1.02	4.80		40.00	0.48	0.04	1.36	6.40

Technologinis aprašymas: Cukinijos plaunamos, supjaustomos riekelėmis. Porcijuojama pagal valgiaraštį.
Laikymo trukmė > 4val.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 20Pr

Konservuoti kukurūzai

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Konservuoti kukurūzai	23.81	20.00	0.58	0.12	4.40	20.60	23.81	20.00	0.58	0.12	4.40	20.60
Viso:		20.00	0.58	0.12	4.40	20.60		20.00	0.58	0.12	4.40	20.60

Technologinis aprašymas:

Nupilamas skystis. Laikomas 0 + 6°C.Laikymo trukmė > 3val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 8-1Sr

Šviežių kopūstų sriuba su bulvėmis (tausojantis) (augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Gūžiniai kopūstai (baltieji) ekologiški	30.00	24.00	0.36	0.05	1.30	5.28	45.00	36.00	0.54	0.07	1.94	7.92
Bulvės ekologiškos	0.00	15.20	0.30	0.02	2.78	12.31	0.00	22.80	0.46	0.02	4.17	18.47
Morkos NKP	0.00	4.00	0.04	0.01	0.35	1.24	0.00	6.00	0.06	0.01	0.52	1.86
Pakepintos morkos	0.00	2.80	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Svogūnai	4.76	4.00	0.06	0.01	0.36	1.40	7.14	6.00	0.08	0.02	0.53	2.10
Pakepinti svogūnai	0.00	3.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.52	0.00	0.00	0.00	0.00
Paprikos	6.67	5.00	0.07	0.03	0.33	1.45	10.00	7.50	0.10	0.04	0.50	2.18
Aliejus kepimui	1.00	1.00	0.00	1.00	0.00	8.84	1.50	1.50	0.00	1.50	0.00	13.26
Joduota druska	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00
Vanduo	75.00	75.00	0.00	0.00	0.00	0.00	112.50	112.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Krapai	0.50	0.50	0.01	0.00	0.04	0.16	0.75	0.75	0.02	0.00	0.06	0.23
Viso:			0.84	1.11	5.15	30.68			1.26	1.66	7.73	46.02

Technologinis aprašymas: Į verdantį vandenį sudėti nuvalytus, šiaudeliais pjaustytus kopūstus, po to dėti nuvalytas, plautas, kubeliais pjaustytas bulves, aliejuje pakepintas nuvalytas, nuplautas, šiaudeliais supjaustytas morkas, svogūnus, nuplautus, smulkintus krapus ir nuplautas, nuvalytas smulkiai supjaustytas paprikas. Likus 5-10min. iki virimo pabaigos suberti kepintas daržoves į puodą. Pateikimo temperatūra turi būti ne mažiau kaip + 63°C. Laikymo trukmė > 4val. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 36A

Kepta lašišos filė su prieskoninėmis žolelėmis (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	75	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	120	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Lašišos filė su oda	68.76	65.49	13.03	8.91	0.00	132.28	85.95	81.86	16.29	11.13	0.00	165.35	137.52	130.97	26.06	17.81	0.00	264.56
Aliejus kepimui	1.20	1.20	0.00	1.20	0.00	10.61	1.50	1.50	0.00	1.50	0.00	13.26	2.40	2.40	0.00	2.40	0.00	21.22
Joduota druska	0.48	0.48	0.00	0.00	0.00	0.00	0.60	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.96	0.96	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolėlės be druskos	0.48	0.48	0.00	0.00	0.00	0.00	0.60	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.96	0.96	0.00	0.00	0.00	0.00
Citrinos sultys	2.45	1.03	0.01	0.00	0.09	0.32	3.06	1.29	0.01	0.01	0.12	0.40	4.90	2.06	0.01	0.01	0.19	0.64
Viso:		68.67	13.04	10.11	0.10	143.21		85.84	16.30	12.63	0.12	179.01		137.35	26.08	20.22	0.19	286.41

Technologinis aprašymas: Žuvies filė marinuojama pabarsčius prieskoniais ir druska. Kepimo skarda ištepama aliejumi ir sudedamos lašišų filė, užspaudžiamos citrinų sultys. Kepamos 25-30min. konvekciniėje krosnelėje +185°C, Temperatūra gaminio viduje >+75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. .

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 10Gar

Ryžiai su daržovėmis (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Ryžiai plikyti	10.50	10.50	0.75	0.20	8.06	35.39	12.00	12.00	0.85	0.23	9.22	40.44
Virti ryžiai												
Šaldytų daržovių mišinys	35.00	31.50	0.69	0.44	2.77	17.64	40.00	36.00	0.79	0.50	3.17	20.16
Vanduo	31.50	31.50	0.00	0.00	0.00	0.00	36.00	36.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Grietinė, 35 % riebumo	4.20	4.20	0.10	1.47	0.13	14.20	4.80	4.80	0.11	1.68	0.15	16.22
Joduota druska	0.35	0.35	0.00	0.00	0.00	0.00	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
Ciberžolė	0.14	0.14	0.00	0.00	0.00	0.00	0.16	0.16	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		78.19	1.54	2.11	10.97	67.22		89.36	1.75	2.41	12.53	76.82

Technologinis aprašymas: Ryžiai perrenkami ir nuplaunami. Į verdantį vandenį beriami plauti ryžiai, druska. Ryžiai verdami apie 15-20 min. Sušaldytų daržovių mišinys verdamas garuose apie 10-15 min. ant išvirtų ryžių beriama ciberžolė, pilama grietinė, sudedamos virtos daržovės ir viskas gerai išmaišoma ir pakaitinama. Temperatūra gaminio viduje > + 75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 57A

Virtos dešrelės (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	120	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto				
Virtos dešrelės be konservantų	127.32	124.80	14.23	23.59	4.87	288.29
Viso:		124.80	14.23	23.59	4.87	288.29

Technologinis aprašymas: Nuimti dešrelių apvalkalą, dėti į puodą su verdančiu vandeniu ir virti 3-5 min.

Temperatūra gaminio viduje >+75°C. **Laikoma** > + 63°C. **Laikymo trukmė** < 4val. .

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 32Sa

Ridikų salotos su morkomis, obuoliais ir šalto spaudimo nerafinuotu aliejumi (augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Ridikai	23.94	18.00	0.18	0.02	0.74	2.88	27.93	21.00	0.21	0.02	0.86	3.36
Morkos NKP	0.00	18.00	0.18	0.04	1.57	5.58	0.00	21.00	0.21	0.04	1.83	6.51
Obuoliai NKP	13.68	12.00	0.05	0.05	1.56	6.36	15.96	14.00	0.06	0.06	1.82	7.42
Porai	7.86	6.00	0.13	0.02	0.41	1.80	9.17	7.00	0.15	0.02	0.48	2.10
Alyvuogių aliejus šalto spaudimo nerafinuotas	1.50	1.50	0.00	1.49	0.00	13.25	1.75	1.75	0.00	1.74	0.00	15.45
Joduota druska	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.35	0.35	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		55.80	0.54	1.61	4.28	29.87		65.10	0.63	1.88	4.99	34.84

Technologinis aprašymas: Nuvalytos morkos, ridikai, obuoliai be sėklalizdžių, porai, supjaustomi šiaudeliais, pasūdomi ir sumaišomi su aliejumi. Laikomas 0 + 6°C. Laikymo trukmė > 3val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 12G

Vanduo paskanintas vaisiais

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Vanduo	100.00	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	150.00	150.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Greipfrutai	5.55	5.00	0.03	0.01	0.50	1.90	8.33	7.50	0.05	0.02	0.75	2.85
Viso:			0.03	0.01	0.50	1.90			0.05	0.02	0.75	2.85

Technologinis aprašymas: Į kambario temperatūros vandenį sudedama nuplautos ir supjaustyta griežinėliais greipfrutus. Laikymo trukmė > 6val.
Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo