

Imonės pavadinimas

Tvirtinu:

Tvirtinu

Technologinė kortelė Nr. 25-1Sr

Trinta šparaginių pupelių sriuba (ankštinis)(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)			
	Išeiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Išeiga												
Šparaginės pupelės	26.67	24.00	0.48	0.07	1.82	6.24	40.00	36.00	0.72	0.11	2.74	9.36
Bulvės ekologiškos		15.20	0.30	0.02	2.78	12.31		22.80	0.46	0.02	4.17	18.47
Morkos NKP		4.00	0.04	0.01	0.35	1.24		6.00	0.06	0.01	0.52	1.86
Pakepintos morkos		2.80						4.20				
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		3.01						4.52				
Vanduo	90.00	90.00	0.00	0.00	0.00	0.00	135.00	135.00	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
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
Krapai	0.36	0.25	0.01	0.00	0.02	0.08	0.54	0.38	0.01	0.00	0.03	0.12
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
Viso:			0.89	2.10	5.33	38.95			1.33	3.16	8.00	58.42

Technologinis aprašymas: Į verdantį vandenį įdedamos šiaudeliais supjaustytos pakepintos 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi morkos, nuvalyti, kubeliais supjaustyti pakepinti 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi svogūnų kubeliai, pjaustytos prieskoninės daržovės ir druska. Verdama apie 10min. Pabaigoje dedamos šparaginės pupelės, prieskoniai. Pateikimo temperatūra turi būti ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 41A

Plovas su kiauliena (kiaulienos kumpis) (tausojantis)

Išėiga: 82/48;107/63; 126/74

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	130	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	170	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Kiaulienos kumpinė	61.38	60.23	11.38	3.79	0.00	80.11	80.26	78.77	14.89	4.96	0.00	104.76	94.43	92.67	17.51	5.84	0.00	123.25
Apkepta mėsa		48.19						63.01										
Plikyti ryžiai	37.55	37.55	2.67	0.71	28.84	126.55	49.11	49.11	3.49	0.93	37.71	165.49	57.77	57.77	4.10	1.10	44.37	194.70
Virti ryžiai	0.00	78.87	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	103.13	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	121.33	0.00	0.00	0.00	0.00
Aliejus kepimui	3.90	3.90	0.00	3.89	0.00	34.48	5.10	5.10	0.01	5.09	0.01	45.08	6.00	6.00	0.01	5.99	0.01	53.04
Svogūnai	10.31	8.66	0.12	0.03	0.77	3.03	13.49	11.33	0.16	0.03	1.01	3.97	15.87	13.33	0.19	0.04	1.19	4.66
Pakepinti svogūnai	0.00	50.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	60.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Morkos NKP	0.00	8.67	0.09	0.02	0.75	2.69	0.00	11.33	0.11	0.02	0.99	3.51	0.00	13.33	0.13	0.03	1.16	4.13
Pakepintos morkos	0.00	6.07	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	7.93	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	9.33	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.65	0.65	0.00	0.00	0.00	0.00	0.85	0.85	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolės be druskos	0.52	0.52	0.00	0.00	0.00	0.00	0.68	0.68	0.00	0.00	0.00	0.00	0.80	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00
Pomidorų padažas	6.07	6.07	0.24	0.03	1.44	6.67	7.93	7.93	0.31	0.04	1.88	8.73	9.33	9.33	0.36	0.05	2.21	10.27
Viso:			14.50	8.47	31.81	253.53			18.96	11.08	41.59	331.54		334.90	22.31	13.04	48.93	390.05

Technologinis aprašymas: I variantas: Mėsą supjaustyti 20-30g kubeliais, pabarstyti prieskoniais, laikyti < 2val. 0-+6°C šaldytuve, po to apkepti orkaitėje 200-220°C 10-20min., sudėti į puodą, užpilti karštu vandeniu, sudėti pakepintas šiaudeliais pjaustytas morkas, pomidorų padažą, druską, suberti perrinktus nuplautus ryžius, virti 40-60min. Temperatūra gaminio viduje >+85°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

II variantas: Mėsą supjaustyti 20-30g kubeliais, pabarstyti prieskoniais, laikyti < 2val. 0-+6°C šaldytuve, po to apkepti orkaitėje 200-220°C 15-20min., sudėti į puodą, užpilti karštu vandeniu, sudėti pakepintas šiaudeliais pjaustytas morkas, pomidorų padažą, druską, suberti perrinktus nuplautus ryžius ir troškinti konvekciniame krosnelėje 40-60min. 200-220°C, temperatūra gaminio viduje >+85°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

Atsakingas asmuo

Technologinė kortelė Nr. 54A

Kiaulienos (išpjovos) kasneliai (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)			
	Išseiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išseiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išseiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Kiaulienos išpjova	116.69	114.32	21.61	7.20	0.00	152.05	145.87	142.90	27.01	9.00	0.00	190.06
Alyvuogių išspaudų aliejus (tinkamas kepimui)	1.60	1.60	0.00	1.59	0.00	14.13	2.00	2.00	0.00	1.99	0.00	17.66
Svogūnai	23.76	20.00	0.28	0.06	1.78	7.00	29.70	25.00	0.35	0.08	2.23	8.75
Citrina	6.40	6.40	0.04	0.03	0.59	1.98	8.00	8.00	0.06	0.03	0.74	2.48
Joduota druska	0.24	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			21.93	8.88	2.37	175.16			27.42	11.10	2.97	218.95

Technologinis aprašymas: Marinatui svogūnus supjaustome labai smulkiai, sudedame citrinos sultis, pipirus, druską, kalendrą ir marinuojame gabaliukais supjaustytą kiaulieną 5-6 val. Tada kepame konvekciniame krosnelėje 180 laipsnių temperatūroje apie 30-40 min. Temperatūra gaminio viduje >+80°C. Laikoma > +63°C. Laikymo trukmė < 4val. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 4Gar

Biri ryžių kruopų košė su ciberžole (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	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Ryžiai plikyti eko	21.60	21.60	1.90	0.09	16.52	76.90	36.00	36.00	3.17	0.14	27.54	128.16
Vanduo	45.00	45.00	0.00	0.00	0.00	0.00	75.00	75.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ciberžolė	0.06	0.06	0.00	0.00	0.00	0.00	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			1.90	0.09	16.52	76.90			3.17	0.14	27.54	128.16

Technologinis aprašymas: Perrinktas, nuplautas ryžių kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 20-30min. Pabaigoje sudėti ciberžolę. 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 (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	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Gūžiniai kopūstai (baltieji) ekologiški	60.00	48.00	0.72	0.10	2.59	10.56	60.00	48.00	0.72	0.10	2.59	10.56
Morkos NKP	0.00	10.80	0.11	0.02	0.94	3.35	0.00	10.80	0.11	0.02	0.94	3.35
Šalto spaudimo nerafinuotas saulėgrąžų arba alyvuogių aliejus	1.20	1.20	0.00	1.20	0.00	10.61	1.20	1.20	0.00	1.20	0.00	10.61
Joduota druska	0.24	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.24	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00
Citrina	1.20	1.20	0.01	0.00	0.11	0.37	1.20	1.20	0.01	0.00	0.11	0.37
Cukrus	1.20	1.20	0.00	0.00	1.20	4.74	1.20	1.20	0.00	0.00	1.20	4.74
Viso:		62.64	0.84	1.32	4.84	29.63		62.64	0.84	1.32	4.84	29.63

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. 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. 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

Imonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 34Sr

Barščių sriuba su pupelėmis (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				
Burokėliai ekologiški	24.44	18.34	0.29	0.02	1.74	6.79	36.66	27.51	0.44	0.03	2.61	10.18
Virti burokėliai		17.50						26.25				
Bulvės ekologiškos	0.00	15.00	0.30	0.02	2.75	12.15	0.00	22.50	0.45	0.02	4.12	18.23
Pupelės	6.00	6.00	1.37	0.10	3.60	17.40	9.00	9.00	2.05	0.14	5.40	26.10
Virtos pupelės		12.00						18.00				
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	2.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.15	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
Kiaulienos kumpis	8.16	8.00	1.30	1.50	0.02	18.80	12.24	12.00	1.96	2.24	0.02	28.20
Aliejus kepimui	0.80	0.80	0.00	0.80	0.00	7.07	1.20	1.20	0.00	1.20	0.00	10.61
Pomidorų padažas	1.50	1.50	0.06	0.01	0.36	1.65	2.25	2.25	0.09	0.01	0.53	2.48
Cukrus	0.60	0.60	0.00	0.00	0.60	2.37	0.90	0.90	0.00	0.00	0.90	3.56
Vanduo	72.50	72.50	0.00	0.00	0.00	0.00	108.75	108.75	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.75	0.75	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
Viso:			3.42	2.45	9.76	68.87			5.13	3.68	14.64	103.30

Technologinis aprašymas: Mėsa supjaustoma kubeliais ir dedama į verdantį pasūdytą vandenį. Verdame 15-20 min. Į mėsos sultinį sudėti nuvalytas, kubeliais pjaustytas bulves, po 10-15min.- nuvalytas, šiaudeliais supjaustytas pakepintas 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi morkas, nuvalytus, kubeliais supjaustytus pakepintus 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi svogūnus, prieskonius, druską, cukrų ir virti 10 min. po to sudėti nuvalytus, virtus, šiaudeliais supjaustytus burokėlius, išvirtas pupeles, pomidorų padažą ir pakaitinti iki virimo. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 34-1Sr

Barščių sriuba su pupelėmis (tausojantis) (augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto				
Burokėliai ekologiški	36.66	27.51	0.44	0.03	2.61	10.18
Virti burokėliai		26.25				
Bulvės ekologiškos	0.00	22.50	0.45	0.02	4.12	18.23
Pupelės	9.00	9.00	2.05	0.14	5.40	26.10
Virtos pupelės		18.00				
Morkos NKP	0.00	6.00	0.06	0.01	0.52	1.86
Pakepintos morkos	0.00	3.15	0.00	0.00	0.00	0.00
Svogūnai	7.14	6.00	0.08	0.02	0.53	2.10
Pakepinti svogūnai	0.00	4.52	0.00	0.00	0.00	0.00
Aliejus kepimui	1.20	1.20	0.00	1.20	0.00	10.61
Pomidorų padažas	2.25	2.25	0.09	0.01	0.53	2.48
Cukrus	0.90	0.90	0.00	0.00	0.90	3.56
Vanduo	108.75	108.75	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			3.18	1.43	14.62	75.10

Technologinis aprašymas: Į verdantį vandenį sudėti nuvalytas, kubeliais pjaustytas bulves, po 10-15min.- nuvalytas, šiaudeliais supjaustytas pakepintas 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi morkas, nuvalytus, kubeliais supjaustytus pakepintus 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi svogūnus, prieskonius, druską, cukrų ir virti 10 min. po to sudėti nuvalytus, virtus, šiaudeliais supjaustytus burokėlius, išvirtas pupeles, pomidorų padažą ir pakaitinti iki virimo. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 4A

Vištienos filė maltinukas (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		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Šaldyta vištienos filė arba	64.77	57.00	13.45	0.51	0.17	59.28	75.57	66.50	15.69	0.60	0.20	69.16	107.95	95.00	22.42	0.86	0.29	98.80
Atvėsinta vištienos filė	58.29	57.00	0.00	0.00	0.00	0.00	68.01	66.50	0.00	0.00	0.00	0.00						
Grietinėlė, 35 % riebumo	3.00	3.00	0.07	1.05	0.09	10.14	3.50	3.50	0.08	1.23	0.11	11.83	5.00	5.00	0.12	1.75	0.16	16.90
Kiaušiniai ekologiški	3.33	3.00	0.37	0.35	0.02	4.71	3.89	3.50	0.43	0.41	0.02	5.50	5.56	5.00	0.62	0.59	0.04	7.85
Batonas	6.00	6.00	0.47	0.27	3.11	16.56	7.00	7.00	0.55	0.32	3.63	19.32	10.00	10.00	0.79	0.45	5.19	27.60
Svogūnai	2.86	2.40	0.03	0.01	0.21	0.84	3.33	2.80	0.04	0.01	0.25	0.98	4.76	4.00	0.06	0.01	0.36	1.40
Pakepinti svogūnai	0.00	1.81	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.11	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.01	0.00	0.00	0.00	0.00
Lydytas sviestas	0.60	0.60	0.00	0.60	0.00	5.39	0.70	0.70	0.00	0.70	0.00	6.29	1.00	1.00	0.01	1.00	0.00	8.98
Ekologiški kvietiniai miltai	4.80	4.80	0.51	0.06	3.56	16.56	5.60	5.60	0.60	0.07	4.16	19.32	8.00	8.00	0.86	0.10	5.94	27.60
Joduota druska	0.48	0.48	0.00	0.00	0.00	0.00	0.56	0.56	0.00	0.00	0.00	0.00	0.80	0.80	0.00	0.00	0.00	0.00
Morkos NKP	0.00	2.40	0.02	0.00	0.21	0.74	0.00	2.80	0.03	0.01	0.24	0.87	0.00	4.00	0.04	0.01	0.35	1.24
Pakepintos morkos		1.68						1.96						2.80				
Prieskoninės žolelės be druskos	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.35	0.35	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Pusgaminio masė	0.00	72.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	84.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	#####	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			14.94	2.86	7.38	114.22			17.43	3.33	8.61	133.26			24.90	4.76	12.31	190.37

Technologinis aprašymas: Sumalame paukštienos file . Nuvalome, kubeliais supjaustome, pakepiname 2-3min aliejuje 160 °C svogūnus. Paruoštus svogūnus sudedame į pagamintą mėsos masę, įmušame nuplautus kiaušinius, sudedame piene išmirkytą batoną, prieskonius, druską ir išmaišome iki vientisos masės. Iš paruoštos masės formuojame ovalios formos pusgaminus, apvoliojame miltuose, po to 15-20min kepame konvekciniėje krosnelėje 200-220°C arba orkaitėje, skardoje su aliejumi pridengę folija. Temperatūra gaminio viduje ne mažiau + 85°C. Laikoma ne mažiau + 63°C. Laikymo trukmė ne daugiau 4val.

Atsakingas asmuo

Technologinė kortelė Nr. 33A

Kepta viščiukų broilerių krūtinėlės filė (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto				
viščiukų broilerių krūtinėlės filė be odos (šaldyta) arba	126.26	111.11	26.22	1.00	0.33	115.56
viščiukų broilerių krūtinėlės filė be odos (atvėsinta)	113.38	111.11				
Ekologiški kvietiniai miltai	9.00	9.00	0.96	0.12	6.68	31.05
Ekologiški kiaušiniai	10.99	10.00	1.23	1.17	0.07	15.70
Aliejus kepimui	6.00	6.00	0.01	5.99	0.01	53.04
Joduota druska	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Česnakai	0.64	0.50	0.03	0.00	0.14	0.64
Viso:			28.45	8.28	7.23	215.99

Technologinis aprašymas: vištienos file 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. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 11Gar

Troškintos daržovės (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	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Šaldytų daržovių mišinys	77.28	73.60	1.62	1.03	6.48	41.22	96.60	92.00	2.02	1.29	8.10	51.52
Grietinė, 30 % riebumo	4.94	4.94	0.12	1.48	0.15	14.49	6.18	6.18	0.15	1.85	0.19	18.11
Sviestas, 82 % riebumo	3.30	3.30	0.02	2.70	0.03	24.49	4.12	4.12	0.02	3.38	0.03	30.61
Viso:		81.84	1.75	5.22	6.66	80.19		102.30	2.19	6.52	8.32	100.24

Technologinis aprašymas: Šaldytas daržoves sudėti į karštą pasūdytą vandenį ir virti 3-5 min. Nupilti vandenį, užpilti sviesto-grietinės padažu ir pakaitinti iki virimo. Temperatūra gaminio viduje >+75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. Porcijuojama 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. 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 sėklalizdžiai, supjaustomos juostelėmis. Porcijuojama pagal valgiaraštį. Laikymo trukmė > 4val.

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 supjaustytą griežinėliais apelsinai. Laikymo trukmė > 6val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 23Sr

Špinatų sriuba su kiaušiniais (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				
Špinatai	8.30	8.00	0.20	0.03	0.24	1.52	12.45	12.00	0.30	0.05	0.36	2.28
Kiaulienos kumpinė	10.20	10.00	1.89	0.63	0.00	13.30	15.30	15.00	2.84	0.95	0.00	19.95
Bulvės ekologiškos	0.00	24.80	0.50	0.02	4.54	20.09	0.00	37.20	0.74	0.04	6.81	30.13
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	2.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.15	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	1.00	1.00	0.00	1.00	0.00	8.84	1.50	1.50	0.00	1.50	0.00	13.26
Kiaušiniai ekologiški	8.33	7.50	0.92	0.88	0.05	11.78	12.50	11.25	1.38	1.32	0.08	17.66
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
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
Viso:			3.61	2.58	5.54	58.16			5.41	3.87	8.30	87.24

Technologinis aprašymas: Kiaulienos kumpis supjaustomas kubeliais ir dedamas į verdantį pasūdytą vandenį. Verdame 15-20 min. Po to sudėti nuvalytas, kubeliais pjaustytas bulves, po 10-15min.- nuvalytas, šiaudeliais supjaustytas pakepintas 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi morkas, nuvalytus, kubeliais supjaustytus pakepintus 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi svogūnus. Po 5-10 min. sudėti špinatus ir pakaitinti iki virimo. Pateikiama su virto kiaušinio gabalėliu. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 23-1Sr

Špinatų sriuba (tausojantis)(augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto				
Špinatai	12.45	12.00	0.30	0.05	0.36	2.28
Bulvės ekologiškos	0.00	37.20	0.74	0.04	6.81	30.13
Morkos NKP	0.00	6.00	0.06	0.01	0.52	1.86
Pakepintos morkos	0.00	3.15	0.00	0.00	0.00	0.00
Svogūnai	7.14	6.00	0.08	0.02	0.53	2.10
Pakepinti svogūnai	0.00	4.52	0.00	0.00	0.00	0.00
Aliejus kepimui	1.50	1.50	0.00	1.50	0.00	13.26
Vanduo	120.00	120.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.75	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			1.19	1.61	8.23	49.63

Technologinis aprašymas: Į verdantį vandenį sudėti nuvalytas, kubeliais pjaustytas bulves, po 10-15min.- nuvalytas, šiaudeliais supjaustytas pakepintas 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi morkas, nuvalytus, kubeliais supjaustytus pakepintus 2-3 min. 160 °C keptuvėje su aliejumi svogūnus. Po 5-10 min. sudėti špinatus ir pakaitinti iki virimo. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 43A

Grietinėlėje 35% troškinta triušiena su morkomis (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Triušiena	71.21	62.67	12.28	5.70	0.19	101.52	89.01	78.33	15.35	7.13	0.23	126.90	133.52	117.50	23.03	10.69	0.35	190.35
Morkos NKP	26.66	20.00	0.20	0.04	1.74	6.20	33.33	25.00	0.25	0.05	2.18	7.75	49.99	37.50	0.38	0.08	3.26	11.63
Aliejus kepimui	0.80	0.80	0.00	0.80	0.00	7.07	1.00	1.00	0.00	1.00	0.00	8.84	1.50	1.50	0.00	1.50	0.00	13.26
Pakepintos morkos	0.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	12.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	18.75	0.00	0.00	0.00	0.00
Grietinėlė, 35 % riebumo	4.80	4.80	0.11	1.68	0.15	16.22	6.00	6.00	0.14	2.10	0.19	20.28	9.00	9.00	0.21	3.15	0.28	30.42
Ekologiški kvietiniai miltai	1.34	1.34	0.14	0.02	0.99	4.61	1.67	1.67	0.18	0.02	1.24	5.76	2.51	2.51	0.27	0.03	1.86	8.64
Joduota druska	0.66	0.66	0.00	0.00	0.00	0.00	0.83	0.83	0.00	0.00	0.00	0.00	1.25	1.25	0.00	0.00	0.00	0.00
Juodieji pipirai (malti)	0.14	0.14	0.02	0.01	0.09	0.42	0.17	0.17	0.02	0.01	0.11	0.53	0.26	0.26	0.03	0.02	0.16	0.79
Prieskoninės žolelės be druskos	0.64	0.64	0.00	0.00	0.00	0.00	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:		101.04	12.75	8.25	3.16	136.05		126.30	15.94	10.31	3.94	170.06		189.45	23.91	15.47	5.92	255.08

Technologinis aprašymas: Triušiena plaunama, po to nusausinama ir supjaustoma 20-30g dydžio kubeliais. Morkos valomos, plaunamos, supjaustomos šiaudeliais. Pjaustyta triušiena apibarstoma prieskoniais, apvoliojama miltuose ir sudedama į aliejumi išteptą skardą, kepama konvekciniėje krosnelėje +180-+190 °C temperatūroje 10-15 min. Kepinta triušiena sudedama į puodą, sudedamos morkos, supilama grietinėlė ir troškinama 25-30 min. Temperatūra gaminio viduje >+80°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu

Technologinė kortelė Nr. 53A

Balandėliai su mėsa (kiaulienos kumpis) (tausojantis)

Išeiga 65/55 82/68

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	120	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Kiaulienos kumpinė	48.96	48.00	9.07	3.02	0.00	63.84	61.20	60.00	11.34	3.78	0.00	79.80
Gūžiniai kopūstai (baltieji) ekologiški	94.50	75.60	1.13	0.15	4.08	16.63	118.13	94.50	1.42	0.19	5.10	20.79
Ryžiai ilgagrūdžiai eko	4.32	4.32	0.38	0.02	3.30	15.38	5.40	5.40	0.48	0.02	4.13	19.22
Virti ryžiai	0.00	12.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	15.12	0.00	0.00	0.00	0.00
Svogūnai	6.43	5.40	0.08	0.02	0.48	1.89	8.04	6.75	0.09	0.02	0.60	2.36
Pakepinti svogūnai	0.00	4.06	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.07	0.00	0.00	0.00	0.00
Morkos NKP	0.00	5.40	0.05	0.01	0.47	1.67	0.00	6.75	0.07	0.01	0.59	2.09
Pakepintos morkos	0.00	3.78	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.73	0.00	0.00	0.00	0.00
Įdaro masė		68.40						85.50				
Pomidorų padažas	2.61	2.61	0.10	0.01	0.62	2.87	3.26	3.26	0.13	0.02	0.77	3.59
Grietinė, 30 % riebumo	2.61	2.61	0.06	0.78	0.08	7.64	3.26	3.26	0.08	0.98	0.10	9.55
Aliejus kepimui	1.80	1.80	0.00	1.80	0.00	15.91	2.25	2.25	0.00	2.25	0.00	19.89
Prieskoninės žolelės 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
Joduota druska	0.60	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00
Pusgaminio masė	0.00	144.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	180.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			10.88	5.81	9.04	125.84			13.60	7.26	11.30	157.30

Technologinis aprašymas: Apvirtus kopūstų lapus lengvai pamušti sustorėjusias lapo vietas. Ant paruoštų lapų dėti įdarą, suskti jį suteikiant cilindro formą. Balandėlius dėti į riebalais pateptą skardą ir 15-20 min apkepti 180-200°C, po to užpilti pomidorų padažu, grietine ir troškinti 10-15 min. Temperatūra gaminio viduje >+80°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. Įdaras: Mėsa, pakepintus svogūnus, morkas sumalti, sudėti virtus ryžius, prieskonius, druską ir išmaišyti.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinur:

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	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bulvės ekologiškos	0.00	58.80	1.18	0.06	10.76	47.63	0.00	67.20	1.34	0.07	12.30	54.43	0.00	84.00	1.68	0.08	15.37	68.04
Pienas, 2,5 % riebumo	11.20	11.20	0.38	0.28	0.55	6.27	12.80	12.80	0.44	0.32	0.63	7.17	16.00	16.00	0.54	0.40	0.78	8.96
Sviestas, 82 % riebumo	2.80	2.80	0.01	2.30	0.02	20.80	3.20	3.20	0.02	2.62	0.03	23.78	4.00	4.00	0.02	3.28	0.03	29.72
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	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			1.57	2.63	11.33	74.70			1.80	3.01	12.95	85.38		104.50	2.24	3.76	16.19	106.72

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

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 26Sa

Burokėlių salotos su špinatais (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	50	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Burokėliai	65.65	65.00	1.04	0.07	6.18	24.05	78.78	78.00	1.25	0.08	7.41	28.86	105.04	104.00	1.66	0.10	9.88	38.48
Virti, valyti burokėliai	0.00	45.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	54.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	72.80	0.00	0.00	0.00	0.00
Špinatai	3.67	2.75	0.07	0.01	0.08	0.52	4.40	3.30	0.08	0.01	0.10	0.63	5.87	4.40	0.11	0.02	0.13	0.84
Joduota druska	0.25	0.25	0.00	0.00	0.00	0.00	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00
Citrinos sultys	1.19	0.50	0.00	0.00	0.05	0.16	1.43	0.60	0.00	0.00	0.06	0.19	1.90	0.80	0.01	0.00	0.07	0.25
Alyvuogių aliejus šalto spaudimo nerafinuotas	1.50	1.50	0.00	1.49	0.00	13.25	1.80	1.80	0.00	1.79	0.00	15.89	2.40	2.40	0.00	2.39	0.00	21.19
Viso:		115.50	1.11	1.57	6.31	37.97		138.60	1.34	1.88	7.57	45.57		184.80	1.78	2.51	10.09	60.76

Technologinis aprašymas: Nuplauti burokėliai verdami vandenyje 40-50 min. Špinatų lapeliai nuplaunami ir suplėšomi. Sutarkuoti burokėliai sumaišomi su susmulkintais špinatais, citrinos sultimis, aliejumi bei 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	50	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Marinuoti agurkai	54.54	30.00	0.15	0.03	1.05	4.98	90.90	50.00	0.25	0.05	1.75	8.30
Arba rauginti agurkai	33.33	30.00	0.18	0.03	0.60	3.96	55.56	50.00	0.30	0.05	1.00	6.60
Arba švieži agurkai	30.61	30.00	0.24	0.06	0.69	3.30	51.02	50.00	0.40	0.10	1.15	5.50
Viso:	54.54	30.00	0.15	0.03	1.05	4.98	90.90	50.00	0.25	0.05	1.75	8.30

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. 15Sr

Trinta žaliųjų žirnelių sriuba (žirneliai, bulvės, morkos, svogūnai) (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				
Konservuoti žirneliai (Žirneliai, geriamasis vanduo, druska, cukrus.)												
Druska 0,78g, cukrūs 1,9g	35.30	23.00	1.13	0.05	3.63	14.72	52.95	34.50	1.69	0.07	5.45	22.08
Arba šaldyti žali žirneliai	23.00	23.00	1.47	0.09	3.91	16.10	34.50	34.50	2.21	0.14	5.87	24.15
Bulvės ekologiškos		22.50	0.45	0.02	4.12	18.23		33.75	0.68	0.03	6.18	27.34
Svogūnai	4.50	3.78	0.05	0.01	0.34	1.32	6.75	5.67	0.08	0.02	0.50	1.98
Pakepinti svogūnai		2.84						4.25				
Morkos NKP		17.50	0.18	0.04	1.52	5.43		26.25	0.26	0.05	2.28	8.14
Pakepintos morkos		12.25						18.38				
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
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
Viso:			1.81	4.11	9.61	75.05			2.71	6.16	14.42	112.58

Technologinis aprašymas: Morkos, svogūnai valomi, plaunami, sutarkuojami ir pakepinami su aliejumi 130-140 C temperatūroje 5-6 min. Bulvės lupamos, plaunamos, pjaustomos kubeliais ir verdamos 10-15 min Po to sudedami žirneliai ir verdama 5-10 min. Visos daržovės trinamos trintuvu iki vienalytės masės ir dar pakaitinama. Pateikimo temperatūra turi būti ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 8A

Kapotos vištienos filė kepsniukai (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	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Šaldyta vištienos filė arba	61.22	54.00	12.74	0.49	0.16	56.16	81.63	72.00	16.99	0.65	0.22	74.88	102.04	90.00	21.24	0.81	0.27	93.60
ekologiška atvėsinta vištienos filė	55.10	54.00	12.74	0.49	0.16	56.16	73.47	72.00	16.99	0.65	0.22	74.88	91.84	90.00	21.24	0.81	0.27	93.60
Majonezas neriebus	3.60	3.60	0.01	1.26	0.21	12.17	4.80	4.80	0.02	1.68	0.27	16.22	6.00	6.00	0.02	2.10	0.34	20.28
Bulvių krakmolas	7.20	7.20	0.03	0.01	6.00	23.47	9.60	9.60	0.04	0.01	8.01	31.30	12.00	12.00	0.05	0.01	10.01	39.12
Kiaušiniai ekologiški	11.67	10.50	1.29	1.23	0.07	16.49	15.56	14.00	1.72	1.64	0.10	21.98	19.44	17.50	2.15	2.05	0.12	27.48
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	2.00	2.00	0.00	2.00	0.00	17.68
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	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.18	0.18	0.00	0.00	0.00	0.00	0.24	0.24	0.00	0.00	0.00	0.00	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			1.34	3.69	6.28	62.73			18.77	5.57	8.60	158.52		218.30	44.71	7.78	11.01	291.76

Technologinis aprašymas: Vištienos file smulkiai supjaustyti arba sumalti per stambų sietelį, sumaišyti su majonezo-krakmolo-kiaušinių plakiniu, prieskoniais, druska ir 2 val. palaikyti šaldytuve 0-+6 C temperatūroje. Po to supilti į riebalais išteptą skardą 2 cm storio sluoksniu.Kepti orkaitėje, uždengus folija 200-220 laipsnių temperatūroje 20 min. Temperatūra gaminio viduje ne mažiau kaip + 85°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 4Gar

Biri ryžių kruopų košė su ciberžole (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				
Ryžiai plikyti eko	28.80	28.80	2.53	0.12	22.03	102.53	36.00	36.00	3.17	0.14	27.54	128.16
Vanduo	60.00	60.00	0.00	0.00	0.00	0.00	75.00	75.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ciberžolė	0.08	0.08	0.00	0.00	0.00	0.00	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			2.53	0.12	22.03	102.53			3.17	0.14	27.54	128.16

Technologinis aprašymas: Perrinktas, nuplautas ryžių kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 20-30min. Pabaigoje sudėti ciberžolę. 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. 9Gar

Virtos miežinės kruopos (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				
Miežinės kruopos ekolog	14.00	14.00	1.40	0.28	9.10	43.40	20.00	20.00	2.00	0.40	13.00	62.00
Vanduo	22.40	22.40	0.00	0.00	0.00	0.00	32.00	32.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.35	0.35	0.00	0.00	0.00	0.00	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			1.40	0.28	9.10	43.40			2.00	0.40	13.00	62.00

Technologinis aprašymas: Perrinktas, nuplautas miežines kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 10-20min. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Imonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 51A

Virtų bulvių blyneliai su vištiena (kumpelių mėsa)

Išėiga 119/31;135/35

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	170	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bulvės	0.00	115.95	2.32	0.12	21.22	93.92	0.00	131.41	2.63	0.13	24.05	106.44
Virtų bulvių masė	0.00	112.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	127.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Eko kvietiniai miltai	6.00	6.00	0.64	0.08	4.45	20.70	6.80	6.80	0.73	0.09	5.05	23.46
eko kiaušiniai	8.33	7.50	0.92	0.88	0.05	11.78	9.44	8.50	1.05	0.99	0.06	13.35
Joduota druska	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.34	0.34	0.00	0.00	0.00	0.00
Bulvių masė	0.00	127.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	144.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Įdaras	0.00	37.50	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	42.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Vištienos šlaunelių mėsa be kaulo arba	42.75	41.90	8.42	1.63	0.13	49.02	48.45	47.48	9.54	1.85	0.14	55.55
Vištienos šlaunelių mėsa be kaulo (šaldyta)	47.50	41.90					53.83	47.48				
Virta mėsa		31.43						35.62				
Eko kiaušiniai	6.00	5.40	0.66	0.63	0.04	8.48	6.80	6.12	0.75	0.72	0.04	9.61
Svogūnai	8.93	7.50	0.11	0.02	0.67	2.63	10.12	8.50	0.12	0.03	0.76	2.98
Pakepinti svogūnai		5.63						6.38				
Aliejus kepimui	6.75	6.75	0.01	6.74	0.01	59.67	7.65	7.65	0.01	7.63	0.01	67.63
Joduota druska	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.17	0.17	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			13.08	10.10	26.56	246.18			14.82	11.44	30.10	279.01

Technologinis aprašymas: Nuplauti bulves ir virti su lupenomis (100 °C 30-40 min.), bulves su lupenomis ataušinti, nulupti, sumalti, sudėti miltus, kiaušinius, druską ir sumaišyti. Įdaras: Mėsa verdama pasūdytame vandenyje 50-60 min . Ataušinama iki +40-+45°C temperatūros ir sumalama. Svogūnai plaunami, valomi, supjaustomi kubeliais ir pakepinami +150-+160°C temperatūroje su aliejumi 5-7 min. Malta mėsa sumaišoma su svogūnais. Iš bulvių masės daryti paplotėlius, ant jų dėti paruoštą įdarą, užlankstyti kraštus, pusgaminiai suteikti apvalią formą. Kepti 20-30 min. +180-+200°C temperatūros konvekciniame krosnelėje. Temperatūra gaminio viduje > + 75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. . Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

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	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Pekino kopūstai arba aisbergo salota	29.33	26.40	0.32	0.08	0.90	2.90	34.22	30.80	0.37	0.09	1.05	3.39
Agurkai	14.10	13.80	0.11	0.03	0.32	1.52	16.45	16.10	0.13	0.03	0.37	1.77
Pomidorai	14.10	13.80	0.14	0.03	0.57	2.35	16.45	16.10	0.16	0.03	0.66	2.74
Bazilikų padažas	6.00	6.00	0.03	3.62	0.44	33.73	7.00	7.00	0.03	4.22	0.51	39.35
Viso:			0.59	3.75	2.22	40.50			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 > 3 val. 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	6	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	7	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bazilikai	0.80	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.93	0.70	0.00	0.00	0.00	0.00
Krapai	0.86	0.60	0.01	0.00	0.05	0.19	1.00	0.70	0.02	0.00	0.05	0.22
Česnakai	0.08	0.06	0.00	0.00	0.02	0.08	0.09	0.07	0.00	0.00	0.02	0.09
Citrina	1.50	0.75	0.01	0.00	0.07	0.23	1.75	0.88	0.01	0.00	0.08	0.27
Alyvuogių aliejus šalto spaudimo nerafinuotas	3.63	3.63	0.00	3.61	0.01	32.05	4.24	4.24	0.00	4.21	0.01	37.40
Cukrus	0.30	0.30	0.00	0.00	0.30	1.19	0.35	0.35	0.00	0.00	0.35	1.38
Joduota druska	0.06	0.06	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.07	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		6.00	0.03	3.62	0.44	33.73		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 sublenderiuokite. 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. 22Sa

Kaliaropės

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	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Kaliaropės	46.15	30.00	0.57	0.06	1.62	6.30	46.15	30.00	0.57	0.06	1.62	6.30
Viso:		30.00	0.57	0.06	1.62	6.30		30.00	0.57	0.06	1.62	6.30

Technologinis aprašymas: Kaliaropes nuplauti, nulupti ir supjaustyti griežinėliais. Porcijuojama pagal valgiaraštį. Laikymo trukmė > 4val.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 7-1Sr

Bulvių sriuba su miežinėmis kruopomis (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		8.00	0.08	0.02	0.70	2.48		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	2.00	2.00	0.00	2.00	0.00	17.68	3.00	3.00	0.00	2.99	0.00	26.52
Miežinės kruopos ekologiškos	10.00	10.00	1.00	0.20	6.50	31.00	15.00	15.00	1.50	0.30	9.75	46.50
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
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	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			1.44	2.24	10.30	64.71			2.16	3.36	15.45	97.07

Technologinis aprašymas: Miežinės kruopos plaunamos, brinkinamos vandenyje, po to dedamos į verdantį, pasūdytą vandenį ir verdamos 15-20 min tada sudėti nuvalytas kubeliais pjaustytas bulves, po 10-15min.- šiaudeliais supjaustytas pakepintas morkas, svogūnus, prieskonius, virti 5-10min. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 44A

Troškinti žuvies (jūros lydeka) kukuliai su daržovių padažu (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	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Lydekos filė (šaldyta)	61.20	51.00	10.05	0.41	0.05	44.37	81.60	68.00	13.40	0.54	0.07	59.16	102.00	85.00	16.75	0.68	0.09	73.95
Kukurūzų kruopos ekologiškos	5.10	5.10	0.45	0.06	4.06	18.92	6.80	6.80	0.60	0.08	5.41	25.23	8.50	8.50	0.75	0.10	6.77	31.54
Kiaušiniai ekologiški	6.67	6.00	0.74	0.70	0.04	9.42	8.89	8.00	0.98	0.94	0.06	12.56	11.11	10.00	1.23	1.17	0.07	15.70
Svogūnai	4.29	3.60	0.05	0.01	0.32	1.26	5.71	4.80	0.07	0.01	0.43	1.68	7.14	6.00	0.08	0.02	0.53	2.10
Ekologiški kvietiniai miltai	6.00	6.00	0.64	0.08	4.45	20.70	8.00	8.00	0.86	0.10	5.94	27.60	10.00	10.00	1.07	0.13	7.42	34.50
Padažui																		
Grietinė, 35 % riebumo	12.00	12.00	0.28	4.20	0.37	40.56	16.00	16.00	0.37	5.60	0.50	54.08	20.00	20.00	0.46	7.00	0.62	67.60
Svogūnai	4.29	3.60	0.05	0.01	0.32	1.26	5.71	4.80	0.07	0.01	0.43	1.68	7.14	6.00	0.08	0.02	0.53	2.10
Pakepinti svogūnai	0.00	2.70	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	4.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Morkos NKP		10.29	0.10	0.02	0.89	3.19		13.71	0.14	0.03	1.19	4.25		17.14	0.17	0.03	1.49	5.31
Pakepintos morkos		7.20						9.60						12.00				
Lydytas sviestas	1.80	1.80	0.01	1.80	0.00	16.16	2.40	2.40	0.01	2.40	0.00	21.55	3.00	3.00	0.02	3.00	0.00	26.94
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	2.00	2.00	0.01	0.01	0.18	0.62
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	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00
Prieskoninės žolelės be druskos	0.12	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00	0.16	0.16	0.00	0.00	0.00	0.00	0.20	0.20	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	0.64	0.50	0.03	0.00	0.14	0.64
Pusgaminio masė	0.00	75.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	125.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			12.39	7.30	10.71	156.60			16.52	9.73	14.28	208.80		310.64	20.65	12.16	17.84	261.00

Technologinis aprašymas: Šaldyta žuvis defrostuojama maždaug 17 val (+4 °C- +6 °C) temperatūroje. Defrostacija baigiama, kai viduje žuvies temperatūra pasiekia +1°C . Žuvies filė, svogūną ir česnaką sumalti, įmesti kiaušinių, įberti prieskonius, kukurūzų kruopas, žalumynus ir viską gerai išmaišyti. Formuoti mažus kukulius, juos apvolioti miltuose ir trumpai apkepti keptuvėje iš abiejų pusių. Švarioje keptuvėje išlydyti sviestą, sudėti burokine tarka tarkuotas morkas, trumpai apkepti, tada sudėti supjaustytą svogūną ir dar kelias minutes pakepinti. Supilti grietinėlę, šiek tiek vandens, įberti prieskonius, smulkintas petražoles, įtarkuoti truputį citrinos žievelės, išpausti citrinos sulčių ir sudėti žuvies kukulius. Patroškinti ant nedidelės ugnies apie 12 - 15 minučių. Temperatūra gaminio viduje >+85°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)			
	Išeiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bulvės ekologiškos		82.40	1.65	0.08	15.08	66.74		103.00	2.06	0.10	18.85	83.43
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:		75.00	1.65	0.08	15.08	66.74		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. 34Sa

Šviežių kopūstų, cukinijų ir morkų salotos su saulėgrąžų sėklomis ir 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)			
	Išėiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Gūžiniai kopūstai (baltieji) ekologiški	39.00	31.20	0.47	0.06	1.68	6.86	45.50	36.40	0.55	0.07	1.97	8.01
Cukinijos	15.78	14.40	0.17	0.01	0.49	2.30	18.41	16.80	0.20	0.02	0.57	2.69
Morkos NKP	0.00	12.00	0.12	0.02	1.04	3.72	0.00	14.00	0.14	0.03	1.22	4.34
Saulėgrąžos	3.00	3.00	0.68	1.47	0.65	18.33	3.50	3.50	0.79	1.72	0.75	21.39
Alyvuogių aliejus šalto spaudimo nerafinuotas	2.70	2.70	0.00	2.69	0.01	23.84	3.15	3.15	0.00	3.13	0.01	27.81
Citrina	0.63	0.63	0.00	0.00	0.06	0.20	0.74	0.74	0.01	0.00	0.07	0.23
Citrinos sultys	0.00	0.32	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.37	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
Viso:		64.55	1.44	4.26	3.93	55.25		75.31	1.68	4.97	4.58	64.46

Technologinis aprašymas: Daržoves ir citriną nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusauskite. Nuo kopūsto nulupkite viršutinius lapus, išpjaukite šerdį. Morkas nuskusite ir pakartotinai nuplaukite. Cukinijas, morkas ir kopūstus supjaustikite šiaudeliais. Saulėgrąžų sėklas 5 min pakepinkite 140 C temperatūroje. Citriną perpjaukite pusiau ir išspauskite sultis. Supjaustytas daržoves sumaišykite su kepintomis saulėgrąžų sėklomis, aliejumi ir citrinos sultimis. Laikomas 0 + 6°C. Laikymo trukmė > 3val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 1Va

Varškės 9% apkepas (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	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	180	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Varškė, 9 % riebumo	93.00	93.00	14.88	8.37	3.26	148.80	111.60	111.60	17.86	10.04	3.91	178.56
Manų kruopos	15.90	15.90	1.64	0.16	11.89	57.24	19.08	19.08	1.97	0.19	14.27	68.69
Kiaušiniai ekologiški	18.30	15.00	1.85	1.76	0.11	23.55	21.96	18.00	2.21	2.11	0.13	28.26
Cukrus	3.00	3.00	0.00	0.00	2.99	11.85	3.60	3.60	0.00	0.00	3.59	14.22
Pienas, 2,5 % riebumo	15.00	15.00	0.51	0.38	0.74	8.40	18.00	18.00	0.61	0.45	0.88	10.08
Džiūvėsiai	2.85	2.85	0.28	0.03	2.19	9.98	3.42	3.42	0.33	0.03	2.63	11.97
Sviestas, 82 % riebumo	1.05	1.05	0.01	0.86	0.01	7.80	1.26	1.26	0.01	1.03	0.01	9.36
Vanilinis cukrus	0.75	0.75	0.00	0.00	0.01	0.03	0.90	0.90	0.00	0.00	0.01	0.04
Joduota druska	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	0.00	0.54	0.54	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			19.15	11.55	21.19	267.65			22.99	13.86	25.42	321.18

Technologinis aprašymas: Karštame piene ištirpiname vanilinį cukrų, supilame manų kruopas ir palaikome 20 min, kol kruopos išbrinks. Į pertrintą varškę sudėti ataušintus, išbrinkintus manus, įmušti nuplautus kiaušinius., suberti cukrų, druską ir sumaišyti iki vientisos masės. Sudėti į sviestu išteptą, džiovėsiiais pabarstytą skardą, ir kepti konvekciniėje krosnelėje 30-35min. 220-240°C. 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	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Šaldytos uogos	20.40	19.40	0.23	0.12	2.48	7.37	30.60	29.10	0.35	0.17	3.72	11.06
Cukrus	0.90	0.90	0.00	0.00	0.90	3.56	1.35	1.35	0.00	0.00	1.35	5.33
Viso:		20.30	0.23	0.12	3.38	10.93		30.45	0.35	0.17	5.07	16.39

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	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	50	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Morkos NKP		30.00	0.30	0.06	2.61	9.30		50.00	0.50	0.10	4.35	15.50
Viso:		30.00	0.30	0.06	2.61	9.30		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