

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)				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, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bulvės ekologiškos		103.00	2.06	0.10	18.85	83.43		154.50	3.09	0.15	28.27	125.15		206.00	4.12	0.21	37.70	166.86
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	1.60	1.60	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		75.00	2.06	0.10	18.85	83.43		100.00	3.09	0.15	28.27	125.15		207.60	4.12	0.21	37.70	166.86

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

Imonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 27Va

Varškės 9% ir žolelių 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)				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, g	90	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Varškė, 9 % riebumo	45.00	45.00	7.20	4.05	1.58	72.00	63.00	63.00	10.08	5.67	2.21	100.80	81.00	81.00	12.96	7.29	2.84	129.60
Graikiškas jogurtas natūralus 3.9% (	5.00	5.00	0.45	0.20	0.21	4.40	7.00	7.00	0.63	0.27	0.29	6.16	9.00	9.00	0.81	0.35	0.38	7.92
Krapai	0.29	0.25	0.01	0.00	0.02	0.08	0.40	0.35	0.01	0.00	0.03	0.11	0.51	0.45	0.01	0.00	0.03	0.14
Česnakai	0.32	0.25	0.02	0.00	0.07	0.32	0.45	0.35	0.02	0.00	0.10	0.45	0.58	0.45	0.03	0.00	0.13	0.58
Joduota druska	0.35	0.35	0.00	0.00	0.00	0.00	0.49	0.49	0.00	0.00	0.00	0.00	0.63	0.63	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		50.85	7.67	4.25	1.87	76.80		71.19	10.74	5.95	2.62	107.52		91.53	13.81	7.64	3.37	138.24

Technologinis aprašymas: Varškė pertrinama su nesaldintu jogurtu, išspaustu česnaku, nuplautais ir smulkiai pjaustytais kapais ir paskaninama druska. Laikoma >0 +6 C. Laikymo trukmė < 4 val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Technologinė kortelė Nr. 28Va

Varškės 9% ir morkų 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)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	110	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	190	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Morkos NKP	0.00	35.20	0.35	0.07	3.06	10.91	0.00	48.00	0.48	0.10	4.18	14.88						
Varškė, 9 % riebumo	66.00	62.86	10.06	5.66	2.20	100.58	90.00	85.72	13.71	7.71	3.00	137.15	114.00	108.58	17.37	9.77	3.80	173.72
Manų kruopos	6.93	6.93	0.71	0.07	5.18	24.95	9.45	9.45	0.97	0.09	7.07	34.02	11.97	11.97	1.23	0.12	8.95	43.09
Kiaušiniai ekologiški	6.99	6.29	0.77	0.74	0.04	9.87	9.53	8.58	1.05	1.00	0.06	13.47	12.07	10.86	1.34	1.27	0.08	17.06
Cukrus	4.40	4.40	0.00	0.00	4.39	17.38	6.00	6.00	0.00	0.00	5.99	23.70	7.60	7.60	0.00	0.00	7.58	30.02
Pienas, 2,5 % riebumo	9.43	9.43	0.32	0.24	0.46	5.28	12.86	12.86	0.44	0.32	0.63	7.20	16.28	16.28	0.55	0.41	0.80	9.12
Džiūvėsiai	2.51	2.51	0.24	0.03	1.93	8.78	3.42	3.42	0.33	0.03	2.63	11.98	4.33	4.33	0.42	0.04	3.33	15.17
Sviestas, 82 % riebumo	1.65	1.65	0.01	1.35	0.01	12.26	2.25	2.25	0.01	1.85	0.02	16.72	2.85	2.85	0.01	2.34	0.02	21.18
Grietinė, 30 % riebumo	2.75	2.75	0.07	0.83	0.09	8.06	3.75	3.75	0.09	1.13	0.12	10.99						
Vanilinis cukrus	1.10	1.10	0.00	0.00	0.01	0.05	1.50	1.50	0.00	0.00	0.02	0.06	1.90	1.90	0.00	0.00	0.02	0.08
Joduota druska	0.33	0.33	0.00	0.00	0.00	0.00	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	0.00	0.57	0.57	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			12.18	8.90	14.32	187.20			16.61	12.14	19.52	255.27			20.93	13.95	24.58	309.43

Technologinis aprašymas: Morkos valomos, plaunamos ir sutarkuojamos burokine tarka. Varškė pertrinama. Karštame piene ištirpiname vanilinį cukrų, supilame manų kruopas ir palaikome 20 min, kol kruopos išbrinks. Į pertrintą varškę sudėti ataušintus, išbrinkintus manus, tarkuotas morkas, įmušti nuplautus kiaušinius, sudėti sviestą, grietinę, suberti cukrų, druską ir sumaišyti iki vientisos masės. Sudėti į sviestu išteptą, džiūvesėliais 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. 9G

Ekologiškų obuolių sulčių gėrimas be pridėtinio cukraus

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	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Obuolių sultys ekologiškos arba NKP	120.00	120.00	0.12	0.12	12.00	52.80	160.00	160.00	0.16	0.16	16.00	70.40
Vanduo	30.00	30.00	0.00	0.00	0.00	0.00	40.00	40.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		150.00	0.12	0.12	12.00	52.80		200.00	0.16	0.16	16.00	70.40

Technologinis aprašymas: Sultys praskiedžiamos kambario temperatūros vandeniu ir sumaišoma. Pateikiama kambario temperatūros. Laikymo trukmė > 6val.
Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 10Va

Virtų bulvių krocketai (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	160	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bulvės ekologiškos		156.69	3.13	0.16	28.67	126.92		195.86	3.92	0.20	35.84	158.65
Virtos bulės	0.00	152.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	190.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Bulvių krakmolos	17.60	17.60	0.07	0.02	14.68	57.38	22.00	22.00	0.09	0.02	18.35	71.72
Kiaušiniai ekologiški	12.44	11.20	1.38	1.31	0.08	17.58	15.55	14.00	1.72	1.64	0.10	21.98
Aliejus kepimui	3.20	3.20	0.00	3.19	0.00	28.29	4.00	4.00	0.00	3.99	0.00	35.36
Joduota druska	1.28	1.28	0.00	0.00	0.00	0.00	1.60	1.60	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			4.58	4.68	43.43	230.17			5.73	5.85	54.29	287.71

Technologinis aprašymas: Virtas bulves nulupti, sutrinti, sudėti kiaušinius, krakmolą, druską, išspausti česnaką ir sumaišyti. Iš bulvių masės daryti ovalios formos blynelius. Kepti 10-20 min konvekciniėje krosnelėje 180-200°C temperatūroje. Temperatūra gaminio viduje >+75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

Atsakingas asmuo

Technologinė kortelė Nr. 1Pa

Grietinės 30% 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	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Grietinė, 30 % riebumo	10.00	10.00	0.24	3.00	0.31	29.30	15.00	15.00	0.36	4.50	0.47	43.95
Sviestas, 82 % riebumo	1.00	1.00	0.01	0.82	0.01	7.43	1.50	1.50	0.01	1.23	0.01	11.15
Vanduo	10.00	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	15.00	15.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ekologiški kvietiniai miltai	1.00	1.00	0.11	0.01	0.74	3.45	1.50	1.50	0.16	0.02	1.11	5.18
Joduota druska	0.06	0.06	0.00	0.00	0.00	0.00	0.09	0.09	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:			0.35	3.83	1.06	40.18			0.53	5.75	1.59	60.27

Technologinis aprašymas: Miltus 3 min pakepinti su sviestu 150-160°C, atskiesti karštu vandeniu ir virti 7-10min. Po to sudėti druską, grietinę ir pakaitinti iki virimo. 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. 26Va

Sklindžiai

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)			
	Išciga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išciga, g	120	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išciga, g	130	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išciga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Kvietiniai miltai 550 arba spelta miltai	41.20	41.20	4.41	0.54	30.57	142.14	49.44	49.44	5.29	0.64	36.68	170.57	53.56	53.56	5.73	0.70	39.74	184.78
Kiaušiniai ekologiški	11.44	10.30	1.27	1.21	0.07	16.17	13.73	12.36	1.52	1.45	0.09	19.41	14.88	13.39	1.65	1.57	0.09	21.02
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	3.90	3.90	0.00	0.00	3.89	15.41
Aliejus kepimui	5.00	5.00	0.01	4.99	0.01	44.20	6.00	6.00	0.01	5.99	0.01	53.04	6.50	6.50	0.01	6.49	0.01	57.46
Pienas, 2,5 % riebumo	48.00	48.00	1.63	1.20	2.35	26.88	57.60	57.60	1.96	1.44	2.82	32.26	62.40	62.40	2.12	1.56	3.06	34.94
Kepimo milteliai	0.10	0.10	0.00	0.00	0.05	0.19	0.12	0.12	0.00	0.00	0.06	0.23						
Vanilinis cukrus	0.50	0.50	0.00	0.00	0.01	0.02	0.60	0.60	0.00	0.00	0.01	0.02	0.65	0.65	0.00	0.00	0.01	0.03
Viso:			7.31	7.93	36.05	241.45			8.78	9.52	43.25	289.74		140.40	9.51	10.31	46.80	313.64

Technologinis aprašymas: Pieną, cukrų, druską išmaišyti, sudėti kiaušinius ir išplakti. Blynus kepti keptuvėje su aliejumi iš abiejų pusių 150-160°C 5-7 min. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip +75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. .

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 4Pa

Trintos 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)			
	Išeiga, g	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Šaldytos uogos	21.40	21.40	0.26	0.13	2.74	8.13	32.10	32.10	0.39	0.19	4.11	12.20
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
Viso:		22.00	0.26	0.13	3.34	10.50		33.00	0.39	0.19	5.01	15.75

Technologinis aprašymas: Uogas atitirpinti, sumaišyti su cukrumi ir sutrinti trintuve. Laikymo trukmė < 4val. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 21Sr

Pieniška (pienas 2.5%) miežinių kruopų sriuba (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	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Įšeiga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Įšeiga, g	250	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Įšeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Miežinės kruopos ekologiškos	16.50	16.50	1.65	0.33	10.73	51.15	22.00	22.00	2.20	0.44	14.30	68.20	27.50	27.50	2.75	0.55	17.88	85.25
Pienas, 2,5 % riebumo	90.00	90.00	3.06	2.25	4.41	50.40	120.00	120.00	4.08	3.00	5.88	67.20	150.00	150.00	5.10	3.75	7.35	84.00
Vanduo	45.00	45.00	0.00	0.00	0.00	0.00	60.00	60.00	0.00	0.00	0.00	0.00	75.00	75.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Sviestas, 82 % riebumo	2.25	2.25	0.01	1.85	0.02	16.72	3.00	3.00	0.02	2.46	0.02	22.29	3.75	3.75	0.02	3.08	0.03	27.86
Joduota druska	1.05	1.05	0.00	0.00	0.00	0.00	1.40	1.40	0.00	0.00	0.00	0.00	1.75	1.75	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		154.80	4.72	4.43	15.15	118.27		206.40	6.30	5.90	20.20	157.69		258.00	7.87	7.38	25.26	197.11

Technologinis aprašymas: Perrinktas, nuplautas miežines kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 20-30min. Po to supilti karštą pieną, sudėti sviestą ir pakaitinti . Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 13Va

Duona su sviestu ir žalumynais

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				
Juoda bočių duona	34.40	34.40	2.72	0.55	15.24	74.65	43.00	43.00	3.40	0.69	19.05	93.31
Sviestas, 82 % riebumo	4.00	4.00	0.02	3.28	0.03	29.72	5.00	5.00	0.03	4.10	0.04	37.15
Krapai arba	1.71	1.60	0.04	0.01	0.12	0.50	2.14	2.00	0.05	0.01	0.15	0.62
Svogūnų laiškai arba	2.00	1.60	0.04	0.00	0.06	0.32	2.50	2.00	0.06	0.00	0.08	0.40
Saulėgrąžų daigai	6.00	6.00	1.35	2.94	1.29	36.66	7.50	7.50	1.69	3.68	1.61	45.83
Viso:	40.11	40.00	2.77	3.84	15.39	104.86	50.14	50.00	3.47	4.80	19.24	131.08

Technologinis aprašymas: Duoną supjaustyti riekelėmis, užtepti sviestu ir pabarstyti smulkiai pjaustytais krapais ar svogūnų laiškais arba uždėti saulėgrąžų daigus
Laikomas 0 + 6°C.Laikymo trukmė > 4val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

Technologinė kortelė Nr. 1G

Arbatžolių ar žolelių arbata be cukraus

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	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Arbata	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Vanduo	150.00	150.00	0.00	0.00	0.00	0.00	200.00	200.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Viso:		150.15	0.00	0.00	0.00	0.00		200.20	0.00	0.00	0.00	0.00

Technologinis aprašymas: I variantas: Arbatžolės užpilti verdančiu vandeniu, palaikyti 5-10min., nukošti, supilti likusį vandens kiekį. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C.

II variantas: Karštu vandeniu užpilti arbatžolių pakelį, po 1min. pamaišyti ir palikti 2min, po to išimti pakelį ir pateikti arbatą. Porcijuojame pagal valgiaraštį. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C.

Atsakingas asmuo