

PIETŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Puslapio Nr.	Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	Išeiga (g) lopšeliui	Išeiga (g) darželiui
SRIUBOS				
3	**Šviežių kopūstų sriuba su daržovėmis	S-1	150	180
4	Šviežių kopūstų sriuba su daržovėmis	S-1.1	100	150
5	Raugintų kopūstų sriuba su daržovėmis	S-8	100	150
6	**Raugintų kopūstų sriuba su daržovėmis	S-8.1	150	180
7	Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis	S-13	100	150
8	**Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis	S-13.1	150	180
9	**Burokėlių sriuba su grietine	S-3	150/3	180/4
10	Burokėlių sriuba su grietine	S-3.1	100/3	150/4
11	Trinta moliūgų sriuba su daržovėmis	S-14	120	150
12	**Trinta moliūgų sriuba su daržovėmis	S-14.1	150	180
13	**Pupelių sriuba su daržovėmis	S-2	150	180
14	Pupelių sriuba su daržovėmis	S-2.1	100	150
15	Trinta lęšių sriuba su daržovėmis	S-7	120	150
16	**Trinta lęšių sriuba su daržovėmis	S-7.1	150	180
17	Žirnių sriuba su daržovėmis	S-9	100	150
18	**Žirnių sriuba su daržovėmis	S-9.1	150	180
19	**Žalių žirnelių sriuba su daržovėmis	S-18	130	160
20	Žalių žirnelių sriuba su daržovėmis	S-18.1	100	150
21	Trinta špinatų sriuba su daržovėmis	S-10	120	150
22	Trinta žiedinių kopūstų sriuba su daržovėmis	S-4	120	150
23	Trinta brokolių sriuba su daržovėmis	S-5	120	150
24	Trinta daržovių sriuba	S-12	120	150
25	**Agurkų sriuba su daržovėmis	S-16	150	180
26	Lietuviški šaltibarščiai	S-11	150/6	180/8
ANTRI PATIEKALAI				
27	Kiaulienos ir ryžių kukuliai	A-1	70	90
28	Kiaulienos maltinis	A-7	70	80
29	Kiaulienos maltinis su daržovėmis ir ryžiais	A-15	70	90
30	Ryžių troškiny su kiauliena ir daržovėmis	A-12	100/50	120/70
31	Troškintas jautienos ir kiaulienos kukulis	A-3	60	80
32	Jautienos ir kiaulienos maltinis	A-10	60	80
33	Viso grūdo makaronai su troškinta jautiena (versiena)	A-6	85/50	110/70
34	Kepta paukštienos blauzdelė	A-2	70	80
35	Vištienos troškiny su daržovėmis	A-8	55/40	70/60
36	Vištienos troškiny su daržovėmis	A-19	50/45	60/60
37	Vištienos maltinis	A-4	60	70
38	Vištienos maltinis	A-4.1	70	80
39	Virti kalakutienos kukuliai	A-18	70	80
40	Troškinta kalakutiena su daržovėmis	A-14	50/40	60/55
41	Kalakutienos troškiny su daržovėmis	A-17	50/40	70/60
42	Ryžių troškiny su kalakutiena ir daržovėmis	A-11	100/50	120/60

43	Kepta lašišos filė	A-5	50	70
44	Žuvies maltinis	A-9	60	80
45	Žuvies apkepas	A-21	60	85
GARNYRAS				
46	Virtos bulvės	GS-1	50	60
47	Bulvių košė	GS-3	50	60
48	Virti ryžiai su ciberžole	GS-10	50	60
49	Virti griekiai	GS-8	50	60
50	Virti lęšiai	GS-16	40	50
50	Virti lęšiai	GS-16.1	60	70
51	Virtos perlinės kruopos	GS-19	50	60
52	Virtas kuskusas	GS-18	40	50
52	Virtas kuskusas	GS-18.1	50	60
SALOTOS				
53	Pekino kopūstų salotos su pomidorais ir *aliejumi	GS-2	50	60
54	Pekino kopūstų salotos su pomidorais, agurkais, ridikėliais ir *aliejumi	GS-6	50	60
55	Pekino kopūstų salotos su ridikėliais, agurkais ir *aliejumi	GS-15	50	60
56	Kopūstų salotos su *aliejumi	GS-5	50	60
57	Kopūstų salotos su agurkais ir *aliejumi	GS-12	50	60
58	Troškintos morkos su šaldytais žirneliais	GS-2.1	40	50
59	Burokėlių salotos su žirneliais ir *aliejumi	GS-11.1	50	60
60	Burokėlių salotos su agurkais, žirneliais ir *aliejumi	GS-13	50	60
61	Salotos (gūžinės, lapinės) su pomidorais ir *aliejumi	GS-25	50	60
62	Salotos (gūžinės, lapinės) su agurkais, ridikėliais ir *aliejumi	GS-7	50	60
63	Salotos (gūžinės, lapinės) su pomidorais, ridikėliais ir *aliejumi	GS-26.1	50	60
64	Špinatų salotos su pomidorais ir *aliejumi	GS-9	40	50
65	Raugintų kopūstų salotos su *aliejumi	GS-14	50	60
PADAŽAI				
66	Daržovių padažas	P-4	20	30
67	Konservuotų pomidorų ir grietinės padažas	P-3	20	30
68	Trintų morkų padažas	P-6	20	30
69	Sviesto – grietinės padažas	P-1	20	30
70	Brokolių padažas	P-2	20	30

Pastaba:

1. *aliejus (saulėgrąžų, alyvuogių, moliūgų),
2. ** sriuba tiekama didesniu kiekiu, jei patiekama papildomo maitinimo metu.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-1

Šviežių kopūstų sriuba su daržovėmis									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Baltieji gūžiniai kopūstai	48	38	50	0,570	0,100	2,052	8,360	11,000	
Bulvės		25	35	0,500	0,035	4,575	20,250	28,350	
Morkos	18	15	20	0,150	0,040	1,305	4,650	6,200	
Svogūnai	9	8	10	0,112	0,030	0,712	2,800	3,500	
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	2	3	0,00	2,99	0,00	17,68	26,52	
*Sviestas 82%	2	2	3	0,014	2,478	0,016	14,880	22,320	
Lupti konservuoti pomidorai	3	3	4	0,033	0,006	0,090	0,600	0,800	
Citrina	2	0,8	0,8	0,006	0,003	0,074	0,248	0,248	
Prieskoniniai	0,2	0,2	0,2						
**Vanduo		100	130						
Išeiga		150	180	1,37	1,84	8,81	54,59	76,62	
* Išeiga		150	180	1,38	1,82	8,82	51,79	72,42	

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Į verdantį vandenį dedami (valyti, plauti) šiaudeliais supjaustyti kopūstai, verdami 10 min., dedamos (valytos, plautos) ir šiaudeliais supjaustytos bulvės. Morkos, svogūnai (valyti, plauti), morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti smulkiais kubeliais ir smulkinti lupti konservuoti pomidorai, patroškinami su *sviestu (arba aliejumi) ir nedideliu kiekiu vandens 3 min. Patroškintos daržovės dedamos į sriubą. Baigiant virti dedami prieskoniniai ir dar 10 min. verdama. Citrina (plauti) išspausti sultys ir supilti į sriubą.

Kopūstų sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.

Kopūstų sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Rauginių kopūstų sriuba su daržovėmis									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Rauginių kopūstai		30	40	0,320	0,000	0,540	0,720	4,200	5,600
Bulvės		25	35	0,500	0,025	4,575	6,405	20,250	28,350
Morkos	13	19	15	0,100	0,150	0,870	1,305	3,100	4,650
Svogūnai	6	10	5	0,070	0,112	0,445	0,712	1,750	2,800
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	3	2	0,00	2,00	0,00	0,00	17,68	26,52
*Sviestas 82%	2	3	2	0,014	1,652	0,016	0,024	14,880	22,320
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2						
**Vanduo		90	100						
Išėja		100	150	0,91	1,28	6,43	9,14	46,98	67,92
* Išėja		100	150	0,92	1,30	6,45	9,17	44,18	63,72

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Rauginių kopūstai (nuplauti) troškinami 1 val. Bulvės (valytos, plautos) supjaustomos šiaudeliais. Morkos, svogūnai (valyti, plauti), morkos tarkuojamos, svogūnai - pjaustomi smulkiais kubeliais. Daržovės patroškinamos su *sviestu (arba aliejumi) ir nedideliu kiekiu vandens 5 min. Į verdantį vandenį dedamos bulvės, verdamos 10 min. Dedami troškinti kopūstai, patroškintos daržovės, prieskoniai ir verdama 15 min.

Rauginių kopūstų sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Rauginių kopūstų sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-8.1

Raugintų kopūstų sriuba su daržovėmis										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė				
Rauginti kopūstai		40	50	0,320	0,400	0,000	0,720	0,900	5,600	7,000
Bulvės		25	35	0,500	0,700	0,025	4,575	6,405	20,250	28,350
Morkos	18	15	20	0,150	0,200	0,030	1,305	1,740	4,650	6,200
Svogūnai	9	8	10	0,112	0,140	0,024	0,712	0,890	2,800	3,500
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	2	3	0,00	0,00	2,00	0,00	0,00	17,68	26,52
*Sviestas 82%	2	2	3	0,014	0,021	1,652	0,016	0,024	14,880	22,320
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2							
**Vanduo		100	130							
Išeiga		150	180	1,08	1,44	2,08	7,31	9,94	50,98	71,57
* Išeiga		150	180	1,10	1,46	1,73	7,33	9,96	48,18	67,37

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Rauginti kopūstai (nuplauti) troškinami 1 val. Bulvės (valytos, plautos) supjaustomos šiaudeliais. Morkos, svogūnai (valyti, plauti), morkos tarkuojamos, svogūnai - pjaustomi smulkiais kubeliais. Daržovės patroškinamos su *sviestu (arba aliejumi) ir nedideliu kiekiu vandens 5 min. Į verdantį vandenį dedamos bulvės, verdamos 10 min. Dedami troškinti kopūstai, patroškintos daržovės, prieskoniai ir verdama 15 min.

Raugintų kopūstų sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Raugintų kopūstų sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-13

Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Perlinės kruopos	10	15	10	15	0,980	1,470	0,180	0,270	7,520	11,280	33,500	50,250
Bulvės			25	30	0,500	0,600	0,025	0,030	4,575	5,490	20,250	24,300
Svogūnai	6	10	5	8	0,070	0,112	0,015	0,024	0,445	0,712	1,750	2,800
Morkos	13	19	10	15	0,100	0,150	0,020	0,030	0,870	1,305	3,100	4,650
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	3	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
*Sviestas 82% (troškinimui)	2	3	2	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880	22,320
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
**Vanduo	80	100	80	100								
Išeiga			100	150	1,65	2,33	2,24	3,35	13,41	18,79	76,28	108,52
*Išeiga			100	150	1,66	2,35	1,89	2,83	13,43	18,81	73,48	104,32

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Perrinktos, nuplautos perlinės kruopos išverdamos atskirai. Į verdantį vandenį, dedamos (valytas, plautas) kubeliais supjaustytos bulvės ir verdamos 10 min. Morkos ir svogūnai (valyti, plauti) supjaustomi kubeliais ir patroškinami *svieste (aliejus) 5 min. Patroškintos daržovės, išvirtos perlinės kruopos ir prieskoniai dedami į sriubą ir verdama 10 min.

Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip + 68^o C temperatūros
Perlinių kruopų sriubos su daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-13.1

Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Perlinės kruopos	15	15	1,470	0,270	11,280	33,500	44,660		
Bulvės		35	0,700	0,035	6,405	28,350	36,450		
Svogūnai	7	6	0,084	0,018	0,534	2,100	2,800		
Morkos	10	8	0,080	0,016	0,696	2,480	3,100		
Sviestas 82 % (troškinimui) arba	3	3	0,021	2,478	0,024	22,320	29,760		
*Saulėgrąžų aliejus	3	3	0,000	2,994	0,000	26,520	35,360		
Prieskoniai	0,2	0,2							
**Vanduo		100							
Išiga		150	2,36	3,10	18,94	88,75	116,77		
*Išiga		150	2,33	3,07	18,92	92,95	122,37		

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Perrinktos, nuplautos perlinės kruopos išverdamos atskirai. Į verdantį vandenį, dedamos (valytas, plautas) kubeliais supjaustytos bulvės ir verdamos 10 min. Morkos ir svogūnai (valyti, plauti) supjaustomi kubeliais ir patroškinami svieste (*aliejus) 5 min. Patroškintos daržovės, išvirtos perlinės kruopos ir prieskoniai dedami į sriubą ir verdama 10 min.

Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip + 68⁰ C temperatūros
Perlinių kruopų sriubos su daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-3

Burokėlių sriuba su grietine											
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto	Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Burokėliai arba		30	35	0,480	0,560	0,030	0,035	2,850	3,325	11,100	12,950
Virti burokėliai		30	35								
Bulvės		30	35	0,600	0,700	0,030	0,035	5,490	6,405	24,300	28,350
Morkos	8	12	9	0,060	0,090	0,012	0,018	0,522	0,783	1,860	2,790
Svogūnai	7	10	8	0,084	0,112	0,018	0,024	0,534	0,712	2,100	2,800
Sviestas 82 % (troškinimui) arba	3	4	4	0,021	0,028	2,478	3,304	0,024	0,032	22,320	29,760
*Saulėgrąžų aliejus	3	4	4	0,000	0,000	2,994	3,992	0,000	0,000	26,520	35,360
Grietinė 30 %	3,5	4,5	4	0,072	0,096	0,900	1,200	0,093	0,124	8,790	11,720
Citrinos	2	2	1	0,010	0,010	0,000	0,000	0,020	0,020	0,190	0,190
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2								
**Vanduo			100								
Išėja		150/3	180/4	1,33	1,60	3,47	4,62	9,53	11,40	70,66	88,56
* Išėja		150/3	180/4	1,31	1,57	3,98	5,30	9,51	11,37	74,86	94,16

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Nuplauti burokėliai išverdami, lupami ir supjaustomi šiaudeliais arba sutarkuojami trintuve. Bulvės (plautos, valytos) supjaustomos šiaudeliais dedamos į verdantį vandenį ir verdamos 15 min. Morkos, svogūnai (valyti, plauti), morkos sutarkuojamos, svogūnai supjaustomi smulkiais kubeliais ir patroškinama svieste (*aliejus) 5 min. Dedami supjaustyti virti burokėliai, patroškintos daržovės, prieskoniai ir verdama 10 min. Baigiant viri dedama grietinė ir truputi pakaitinama. Citrina (plauti) išspausti sultys ir supilti į sriubą.

Burokėlių sriuba su grietine laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68°C temperatūros
Burokėlių sriubos su grietine realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-3.1

Burokėlių sriuba su grietine									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Burokėliai arba		25	30	0,480	0,025	2,375	2,850	9,250	11,100
<i>Virti burokėliai</i>		25	30						
Bulvės		20	25	0,400	0,020	3,660	4,575	16,200	20,250
Morkos	8	12	9	0,060	0,012	0,018	0,522	1,860	2,790
Svogūnai	6	10	5	0,070	0,015	0,024	0,445	1,750	2,800
Sviestas 82 % (troškinimui) arba	2	3	3	0,014	1,652	2,478	0,016	14,880	22,320
*Saulėgrąžų aliejus	2	3	2	0,00	2,00	2,99	0,00	17,68	26,52
Grietinė 30 %	3,5	4,5	3	0,072	0,900	1,200	0,093	8,790	11,720
Citrinos	2	2	1	0,010	0,000	0,020	0,020	0,190	0,190
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2						
**Vanduo			80						
Išeiga		100/3	150/4	1,03	2,62	3,78	7,13	52,92	71,17
* Išeiga		100/3	150/4	1,01	2,97	4,29	7,12	55,72	75,37

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Nuplauti burokėliai išverdami, lupami ir supjaustomi šiaudeliais arba sutarkuojami trintuve. Bulvės (plautos, valytos) supjaustomos šiaudeliais dedamos į verdantį vandenį ir verdamos 15 min. Morkos, svogūnai (valyti, plauti), morkos sutarkuojamos, svogūnai supjaustomi smulkiais kubeliais ir patroškinama svieste (*aliejus) 5 min. Dedami supjaustyti virti burokėliai, patroškintos daržovės, prieskoniai ir verdama 10 min. Baigiant virti dedama grietinė ir truputi pakaitinama. Citrina (plauti) išspausti sultys ir supilti į sriubą.

Burokėlių sriuba su grietine laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68°C temperatūros
Burokėlių sriubos su grietine realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-14

Trinta moliūgų sriuba su daržovėmis									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Moliūgai	47	30	0,300	0,400	0,000	0,120	1,600	6,000	8,000
Bulvės		25	0,500	0,600	0,025	4,575	5,490	20,250	24,300
Morkos	13	10	0,100	0,150	0,020	0,870	1,305	3,100	4,650
Svogūnai	6	5	0,070	0,112	0,015	0,445	0,712	1,750	2,800
Sviestas 82 % arba	2	2	0,000	0,000	1,996	0,000	0,000	17,680	26,520
*Saulėgrąžų aliejus	2	2	0,014	0,021	1,652	0,016	0,024	14,880	22,320
Prieskoniai	0,2	0,2							
**Vanduo	90	110							
Išiga		120	0,97	1,26	2,06	6,01	9,11	48,78	66,27
* Išiga		120	0,98	1,28	1,71	6,03	9,13	45,98	62,07

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Į verdantį vandenį dedamos (valytos, plautos) griežinėliais supjaustytos bulvės, verdama 15 min. Į sriubą dedamos morkos, svogūnai (valyti, plauti), morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti kubeliais (valyti, plauti), supjaustyti moliūgai ir prieskoniai. Verdama 10 min. Baigiant virti įdedamas sviestas (*aliejus). Sriuba sutrinama plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės.

Trintų moliūgų sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Trintų moliūgų sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-2

Pupelių sriuba su daržovėmis												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Pupelės	15	20	15	20	3,420	4,560	0,240	0,320	9,000	12,000	43,500	58,000
Bulvės			30	40	0,600	0,800	0,030	0,040	5,490	7,320	24,300	32,400
Morkos	10	15	8	12	0,080	0,120	0,016	0,024	0,696	1,044	2,480	3,720
Svogūnai	9	10	8	9	0,112	0,126	0,024	0,027	0,712	0,801	2,800	3,150
Sviestas 82 % (troškinimui) arba	3	4	3	4	0,021	0,028	2,478	3,304	0,024	0,032	22,320	29,760
*Saulėgrąžų aliejus	3	4	3	4	0,000	0,000	2,994	3,992	0,000	0,000	26,520	35,360
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	02								
**Vanduo			100	120								
Išiga			150	180	4,23	5,63	2,79	3,72	15,92	21,20	95,40	127,03
* Išiga			150	180	4,21	5,61	3,30	4,40	15,90	21,17	99,60	132,63

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Pupelės plaunamos, brinkinamos vandenyje. Išbrinkintas pupelės užpilti šaltu vandeniu, užvirti ir nupilti vandenį. Pupelės pakartotinai užpilti šaltu vandeniu ir virti ant labai silpnos kaitros 30 min. Bulvės, morkos, svogūnai, valomi - plaunami. Bulvės supjaustomos kubeliais. Morkos sutarkuojamos šiaudeliais, svogūnai supjaustomi kubeliais ir patroškinami su sviestu (*aliežumi) 5 min. Į baigiančias virti pupeles sudėti bulvės ir virti 10 min., sudėti troškintas daržoves, prieskonius ir dar pavirti 8 min.

Pupelių sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.
Pupelių sriubos realizacijos trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-2.1

Pupelių sriuba su daržovėmis												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)								
	Bruto		Neto	Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė		
Pupelės	15	20	15	20	3,420	4,560	0,240	0,320	9,000	12,000	43,500	58,000
Bulvės			20	25	0,400	0,500	0,020	0,025	3,660	4,575	16,200	20,250
Morkos	8	12	6	9	0,060	0,090	0,012	0,018	0,522	0,783	1,860	2,790
Svogūnai	6	10	5	8	0,070	0,112	0,015	0,024	0,445	0,712	1,750	2,800
Sviestas 82 % (troškinimui) arba	2	3	2	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880	22,320
*Saulėgrąžų aliejus	2	3	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
**Vanduo			80	100								
Išiga			100	150	3,96	5,28	1,94	2,87	13,64	18,09	78,19	106,16
* Išiga			100	150	3,95	5,26	2,28	3,38	13,63	18,07	80,99	110,36

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Pupelės plaunamos, brinkinamos vandenyje. Išbrinkintas pupelės užpilti šaltu vandeniu, užvirti ir nupilti vandenį. Pupelės pakartotinai užpilti šaltu vandeniu ir virti ant labai silpnos kaitros 30 min. Bulvės, morkos, svogūnai, valomi - plaunami. Bulvės supjaustomos kubeliais. Morkos sutarkuojamos šiaudeliais, svogūnai supjaustomi kubeliais ir patroškinami su sviestu (*aliežumi) 5 min. Į baigiančias virti pupelės sudėti bulvės ir virti 10 min., sudėti troškintas daržoves, prieskonius ir dar pavirti 8 min.

Pupelių sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.
Pupelių sriubos realizacijos trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-7

Trinta lėšių sriuba su daržovėmis												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)								
	Bruto	Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė		
Bulvės			25	30	0,500	0,600	0,025	0,030	4,575	5,490	20,250	24,300
Lėšiai	15	20	15	20	3,600	4,800	0,285	0,380	6,750	9,000	47,850	63,800
Morkos	13	19	10	15	0,100	0,150	0,020	0,030	0,870	1,305	3,100	4,650
Svogūnai	6	10	5	8	0,070	0,112	0,015	0,024	0,445	0,712	1,750	2,800
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	3	2	3	0,00	0,00	2,00	2,99	0,00	0,00	17,68	26,52
*Sviestas 82%	2	3	2	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880	22,320
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
**Vanduo			90	100								
Išeiga			120	150	4,27	5,66	2,34	3,46	12,64	16,51	90,63	122,07
*Išeiga			120	150	4,28	5,68	2,00	2,94	12,66	16,53	87,83	117,87

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Lęšiai plaunami dedami į verdantį vandenį, verdami 15 min., kol suminkštės. Morkos ir svogūnai valomi, plaunami, tarkuojami ir troškinami su *sviestu (aliejumi) 5 min. Į verdantį vandenį dedamos (valytos, plautos) skiltelėmis supjaustytos bulvės, verdamos 15 min., dedamos troškintos daržovės, verdama 5 min. Baigiant virti dedami prieskoniai, išvirti lęšiai ir dar truputi pakaitinama. Viskas sutrinama plaktuvu-maišytuvu iki vienaalytės masės.

Trinta lęšių sriuba su daržovėmis laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip + 68⁰ C temperatūros
Trintos lęšių sriubos su daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-7.1

Trinta lėšių sriuba su daržovėmis										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Bulvės		35	45	0,700	0,045	6,405	8,235	28,350	36,450	
Lėšiai	15	20	30	4,800	0,380	9,000	13,500	63,800	95,700	
Morkos	15	20	15	0,120	0,030	1,044	1,305	3,720	4,650	
Svogūnai	9	12	8	0,112	0,024	0,712	0,890	2,800	3,500	
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	3	4	3	0,000	2,994	0,000	0,000	26,520	35,360	
*Sviestas 82%	3	4	3	0,021	2,478	0,024	0,032	22,320	29,760	
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2							
**Vanduo			100							
Išiga		150	180	5,73	8,39	17,16	23,93	125,19	175,66	
*Išiga		150	180	5,75	8,42	17,19	23,96	120,99	170,06	

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Lėšiai plaunami dedami į verdantį vandenį, verdami 15 min., kol suminkštės. Morkos ir svogūnai valomi, plaunami, tarkuojami ir troškinami su *sviestu (aliejumi) 5 min. Į verdantį vandenį dedamos (valytos, plautos) skiltelėmis supjaustytos bulvės, verdamos 15 min., dedamos troškintos daržovės, verdama 5 min. Baigiant virti dedami prieskoniai, išvirti lėšiai ir dar 5 min. pakaitinama. Viskas sutrinama plaktuvu-maišytuvu iki vienaalytės masės.

Trinta lėšių sriuba su daržovėmis laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip + 68⁰ C temperatūros
Trintos lėšių sriubos su daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-9

Žirnių sriuba su daržovėmis												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Žirniai	12	16	12	16	2,748	3,664	0,192	0,256	6,880	9,184	38,568	51,424
Bulvės			25	30	0,500	0,600	0,025	0,030	4,575	5,490	20,250	24,300
Morkos	13	19	10	15	0,100	0,150	0,020	0,030	0,870	1,305	3,100	4,650
Svogūnai	6	10	5	8	0,070	0,112	0,015	0,024	0,445	0,712	1,750	2,800
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	3	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
*Sviestas 82% (troškinimui)	2	3	2	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880	22,320
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
**Vanduo	80	100	80	100								
Išeiga			100	150	3,42	4,53	2,25	3,33	12,77	16,69	81,35	109,69
* Išeiga			100	150	3,43	4,55	1,90	2,82	12,79	16,72	78,55	105,49

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Žirniai plaunami, brinkinami vandenyje. Į verdantį vandenį dedami žirniai ir verdami 15 min. Dedamos (valytos, plautos) kubeliais supjaustytos bulvės verdama 10 min. Morkos, svogūnai (valyti, plauti) morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti kubeliais, patroškinami *svieste (aliejuje) 5 min. ir dedami į sriubą. Baigiant virti dedami prieskoniai ir dar 5 min. pakaitinama.

Žirnių sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Žirnių sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-9.1

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)								
	Bruto	Neto		Baltymai		Riebalai	Angliavandeniai		Energinė vertė			
Žirniai	15	20	15	20	3,435	4,580	0,240	0,320	8,610	11,480	48,210	64,280
Bulvės			30	40	0,600	0,800	0,030	0,040	5,490	7,320	24,300	32,400
Morkos	18	25	15	20	0,150	0,200	0,030	0,040	1,305	1,740	4,650	6,200
Svogūnai	9	12	8	10	0,112	0,140	0,024	0,030	0,712	0,890	2,800	3,500
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	3	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
*Sviestas 82% (troškinimui)	2	3	2	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880	22,320
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
**Vanduo	80	100	80	100								
Išeiga			150	180	4,30	5,72	2,32	3,42	16,12	21,43	97,64	132,90
* Išeiga			150	180	4,31	5,74	1,98	2,91	16,13	21,45	94,84	128,70

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Žirniai plaunami, brinkinami vandenyje. Į verdantį vandenį dedami žirniai ir verdami 15 min. Dedamos (valytos, plautos) kubeliais supjaustytos bulvės verdama 10 min. Morkos, svogūnai (valyti, plauti) morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti kubeliais, patroškinami *svieste (aliejuje) 5 min. ir dedami į sriubą. Baigiant virti dedami prieskoniai ir dar 5 min. pakaitinama.

Žirnių sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.
Žirnių sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-18

Žalių žirnelių sriuba su daržovėmis												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Žali žirneliai (šaldyti)	27	32	25	30	1,600	1,920	0,100	0,120	4,250	5,100	17,500	21,000
Bulvės			30	40	0,600	0,800	0,030	0,040	5,490	7,320	24,300	32,400
Morkos	18	25	15	20	0,150	0,200	0,030	0,040	1,305	1,740	4,650	6,200
Svogūnai	9	12	8	10	0,112	0,140	0,024	0,030	0,712	0,890	2,800	3,500
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	3	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
* Sviestas 82% (troškinimui)	2	3	2	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880	22,320
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
**Vanduo	80	100	80	100								
Išeiga			130	160	2,46	3,06	2,18	3,22	11,76	15,05	66,93	89,62
* Išeiga			130	160	2,48	3,08	1,84	2,71	11,77	15,07	64,13	85,42

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Į verdantį vandenį dedamos (valytos, plautos) kubeliais supjaustytos bulvės verdama 10 min. Dedami žali žirneliai ir pavardama 10 min. Morkos, svogūnai (valyti, plauti) morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti kubeliais, patroškinami *svieste (aliejuje) 5 min. ir dedami į sriubą. Baigiant virti dedami prieskoniai ir dar 5 min. pakaitinama.

Žalių žirnelių sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68^o C temperatūros.
Žalių žirnelių sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-18.1

Žalių žirnelių sriuba su daržovėmis										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė				
Žali žirneliai (šaldyti)	27	25	30	1,600	1,920	0,100	0,120	4,250	5,100	17,500
Bulvės		20	25	0,400	0,500	0,020	0,025	3,660	4,575	16,200
Morkos	13	10	15	0,100	0,150	0,020	0,030	0,870	1,305	3,100
Svogūnai	6	5	8	0,070	0,112	0,015	0,024	0,445	0,712	1,750
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680
*Sviestas 82% (troškinimui)	2	2	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2							
Vanduo	80	100	80	100						
Išeiga		100	150	2,17	2,68	2,15	3,19	9,23	11,69	56,23
* Išeiga		100	150	2,18	2,70	1,81	2,68	9,24	11,72	53,43
										71,02

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Į verdantį vandenį dedamos (valytos, plautos) kubeliais supjaustytos bulvės verdama 10 min. Dedami žali žirneliai ir paverdama 10 min. Morkos, svogūnai (valyti, plauti) morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti kubeliais, patroškinami *svieste (aliejuje) 5 min. ir dedami į sriubą. Baigiant virti dedami prieskoniai ir dar 5 min. pakaitinama.

Žalių žirnelių sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
 Žalių žirnelių sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-10

Trinta špinatų sriuba su daržovėmis ir grietine									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Špinatai	21	20	25	0,500	0,080	0,100	0,600	0,750	3,800
Bulvės		40	45	0,800	0,040	0,045	7,320	8,235	32,400
Morkos	33	26	30	0,260	0,052	0,060	2,262	2,610	8,060
Svogūnai	7,5	6	7	0,084	0,018	0,021	0,534	0,623	2,100
Saulėgrąžų aliejus (troškimui) arba	2	2	3	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680
*Sviestas 82% (troškimui)	2	2	3	0,014	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880
Grietinė 30 %	3,5	4,5	4	0,072	0,900	1,200	0,093	0,124	8,790
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2						11,720
**Vanduo		90	120						
Išeiga		120/3	150/4	1,72	3,09	4,42	10,81	12,34	72,83
* Išeiga		120/3	150/4	1,73	2,74	3,90	10,83	12,37	70,03
									86,99

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Į verdantį vandenį dedamos (valytos, plautos) skiltelėmis supjaustytos bulvės, verdama 15 min., dedamos morkos, svogūnai (valyti, plauti), morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti kubeliais ir verdama 10 min. Į sriubą dedami špinatai (plauti), prieskoniai, verdama 10 min. Baigiant virti dedamas *sviestas (aliejus) ir dar ir truputi pakaitinama. Sriuba sutrinama plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. Dedama grietinė išmaišoma ir užvirinama.

Trintų špinatų sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip + 68⁰ C temperatūros.

Trintos špinatų sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-4

Trinta Žiedinių kopūstų sriuba su daržovėmis									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Žiediniai kopūstai (arba šaldyti)		30	40	0,75	1,00	0,12	0,14	0,18	6,00
Bulvės		25	35	0,50	0,70	0,04	4,58	6,41	20,25
Morkos	18	25	15	0,50	0,20	0,04	1,31	1,74	4,65
Svogūnai	9	12	8	0,11	0,14	0,03	0,71	0,89	2,80
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	3	2	0,00	0,00	2,99	0,00	0,00	17,68
*Sviestas 82%	2	3	2	0,014	0,021	1,652	0,016	0,024	14,880
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2						22,320
**Vanduo			90						
Išciga		120	150	1,86	2,04	3,22	6,73	9,22	51,38
*Išciga		120	150	1,87	2,06	2,70	6,75	9,24	48,58

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Į verdantį vandenį dedamos (valytos, plautos) kvadratiniais supjaustytos bulvės, verdama 15 min. Dedami žiediniai kopūstai (plauti, išskaidyti smulkiais žiedynais) ir verdami 8 min. Morkos, svogūnai (valyti, plauti) morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti kubeliais patroškinami *svieste (aliejuje) 5 min. Į sriubą dedamos troškintos daržovės, prieskoniai ir užvirinama. Sriuba sutrinama plaktuvu-maišytuvu iki vienaalytės masės.

Žiedinių kopūstų sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.

Žiedinių kopūstų sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-5

Trinta brokolių sriuba su daržovėmis										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto	Neto	Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Brokoliai (šaldyti)		30	35	0,90	1,05	0,12	0,14	1,71	2,00	8,70
Bulvės		30	40	0,60	0,80	0,03	0,04	5,49	7,32	24,30
Morkos	8	12	9	0,06	0,09	0,01	0,02	0,52	0,78	1,86
Svogūnai	7	10	8	0,08	0,11	0,02	0,02	0,53	0,71	2,10
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	3	2	0,00	0,00	2,00	2,99	0,00	0,00	17,68
*Sviestas 82% (troškinimui)	2	3	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2							
**Vanduo	100	130	100							
Išeiga			120	150	2,05	2,18	3,21	8,25	10,81	54,64
* Išeiga			120	150	2,07	1,83	2,70	8,27	10,83	51,84
										74,66
										70,46

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Į verdančią vandenį dedamos (valytos, plautos) kvadratiniais supjaustytos bulvės verdamos 15 min. Brokoliai, morkos, svogūnai (valyti, plauti), morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti kubeliais, brokoliai išskaidyti smulkiais žiedynais ir prieskoniai dedami į sriubą, verdama 10 min. Baigiant virti dedamas *sviestas (aliejus). Sriuba sutrinama plaktuvu-maišytuvu iki vienytytės masės.

Trinta brokolių sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68^o C temperatūros.
Trintos brokolių sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-12

Trinta daržovių sriuba									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Bulvės		35	40	0,700	0,035	0,045	6,405	8,235	28,350
Šaldytų daržovių mišinys	27	25	35	0,625	0,100	0,140	1,100	1,540	9,500
Morkos	15	20	15	0,120	0,024	0,030	1,044	1,305	3,720
Svogūnai	9	12	8	0,112	0,024	0,030	0,712	0,890	2,800
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui) arba	2	3	2	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680
*Sviestas 82% (troškinimui)	2	3	2	0,014	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2						
**Vanduo	100	130	100						
Išeiga		120	150	1,56	2,07	3,24	9,26	11,97	62,05
* Išeiga		120	150	1,57	2,09	2,72	9,28	11,99	59,25

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Į verdantį vandenį dedamos (valytos, plautos) skiltelėmis supjaustytos bulvės, verdama 15 min. Dedamos šaldytos daržovės ir verdamos 5 min. Morkos, svogūnai (valyti, plauti), morkos sutarkuotos, svogūnai supjaustyti kubeliais troškinami *svieste (aliejuje) 5 min. ir dedami į sriubą. Baigiant virti dedami prieskoniai ir užvirinama. Sriuba sutrinama plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės

Daržovių sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Daržovių sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-16

Agurkų sriuba su daržovėmis												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Perlinės kruopos	6	8	6	8	0,588	0,784	0,108	0,144	4,512	6,016	20,100	26,800
Bulvės			30	40	0,600	0,800	0,030	0,040	5,490	7,320	24,300	32,400
Svogūnai	7	10	6	8	0,084	0,112	0,018	0,024	0,534	0,712	2,100	2,800
Morkos	10	12	8	10	0,080	0,100	0,016	0,020	0,696	0,870	2,480	3,100
Marinuoti (rauginti) agurkai	16	21	9	12	0,252	0,336	0,000	0,000	0,117	0,156	1,710	2,280
Sviestas 82 % (troškinimui) arba	3	4	3	4	0,021	0,028	2,478	3,304	0,024	0,032	22,320	29,760
*Saulėgrąžų aliejus	3	4	3	4	0,000	0,000	2,994	3,992	0,000	0,000	26,520	35,360
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
**Vanduo	100	130	100	130								
Išėiga			150	180	1,63	2,16	2,65	3,53	11,37	15,11	73,01	97,14
*Išėiga			150	180	1,60	2,13	3,17	4,22	11,35	15,07	77,21	102,74

Gamybos technologinis aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Perrinktos, nuplautos perlinės kruopos išverdamos atskirai. Į verdantį vandenį, dedamos (valytos, plautos) kubeliais supjaustytos bulvės ir verdamos 10 min. Morkos ir svogūnai (valyti, plauti) supjaustomi kubeliais ir troškinami svieste (*aliejuje) 5 min. Marinuoti (rauginti) agurkai nulupami, supjaustomi kubeliais ir su trupučiu vandens troškinami 10-15 min. Į sriubą dedami agurkai, virtos perlinės kruopos, troškintos daržovės, prieskoniai ir verdamas 10 min.

Agurkų sriuba su daržovėmis laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip + 68°C temperatūros
Agurkų sriubos su daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-11

Lietuviški šaltibarščiai

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Kefyras 2,5%	60	80	60	80	2,040	2,720	1,500	2,000	2,940	3,920	36,000	48,000
Marinuoti burokėliai	45	54	25	30	0,430	0,510			2,700	3,240	12,000	14,400
Šv. agurkas	25	30	24	28	0,170	0,190			0,670	0,780	3,360	3,920
Šv. krapai	2	3	1	2	0,010	0,030	0,004	0,008	0,033	0,066	0,240	0,470
Svogūnų laiškai	3	5	2	4	0,020	0,040			0,060	0,130	0,350	0,700
Kiaušiniai AM	7	9	6	8	0,660	0,880	0,600	0,800	0,040	0,050	8,190	10,920
Grietinė 30%	8,5	10,5	8	10	0,200	0,260	2,400	3,000	0,220	0,270	19,840	24,800
Cukrus	1	2	1	2					0,998	1,996	3,950	7,900
Virintas vanduo	10	20	10	20								
Išeiga			150/6	180/8	3,53	4,63	4,50	5,81	7,66	10,45	83,93	111,11

Gamybos technologijos aprašymas

Agurkai, svogūnų laiškai, krapai plaunami. Agurkai sutarkuojami šiaudeliais, krapai ir svogūnų laiškai supjaustomi. Kiaušiniai verdami 8-10 min., atvėsunami šaltu vandeniu, nuimamas lukštas, sutarkuojami (arba supjaustomi kubeliais). Į kefyra pilamas virintas šaltas vanduo, išmaišoma, dedami marinuoti burokėliai, agurkai, krapai, svogūnų laiškai, grietinė, kiaušiniai ir cukrus. Viskas išmaišoma.

Šaltibarščiai laikomi (0°+6° C) temperatūroje.
Šaltibarščių realizavimo trukmė iki 3 val.