

PUSRYČIŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Puslapio Nr.	Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	Išeiga (g) lopšeliui		Išeiga (g) darželiui	
KRUOPŲ PATIEKALAI (košės)						
2	Avižinių dribsnių košė	K-1	150		180	
3	Grikių košė	K-2	150		180	
4	Grikių košė su morkomis ir svogūnais (augalinis)	K-2.1	150		180	
5	Manų košė	K-11	150		180	
6	Perlinių kruopų košė	K-9	150		180	
7	Perlinių kruopų košė su morkomis ir svogūnais (augalinis)	K-9.1	150		180	
8	Ryžių košė	K-10	150		180	
9	Penkių grūdų dribsnių košė	K-5	150		180	
10	Penkių grūdų dribsnių košė (augalinis)	K-5.1	150		180	
11	Miežinių kruopų košė	K-7	150		180	
12	Kvietinių kruopų košė	K-3	150		180	
13	Ryžių dribsnių košė	K-4	150		180	
14	Kukurūzų kruopų košė	K-12	150		180	
15	Sorų kruopų košė	K-6	150		180	
KIAUŠINIŲ PATIEKALAI						
16	Omletas	A-4	70		80	
16	Omletas	A-4	80		100	
17	Virtas kiaušinis su žaliais žirneliais ir agurkais	Š-2	55/20/20		82/30/30	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI, DESERTAI						
18	Varškės sūris su medumi	Š-1	20/10		25/10	30/15
19	Varškės sūris su konservuotais vaisiais	Š-1.1	20/10		25/15	30/20
19	Varškės sūris su trintomis uogomis	Š-1.2	25/15		30/20	
20	Grūdų traputis su varškės užtepu	Š-6	10/20		20/30	
21	Pilno grūdo duona su sviestu	Š-3	30/6	35/7	35/7	40/8
22	Pilno grūdo duona su sviestu	Š-3.1	20/4	25/5	30/5	
22	Pilno grūdo duona su sviestu	Š-3.2	30/4	35/6		
23	Vaisių salotos su natūraliu jogurtu	D-2	70/30	70/20	85/40	85/35
24	Vaisių salotos su natūraliu jogurtu	D-2.1	100/50	120/80		
25	Vaisių ir/ar uogų desertas su natūraliu jogurtu	D-1	80/20 80/30	100/30	100/40 120/50	130/60
26	Bananų ir apelsinų desertas	D-3	50/30		60/40	
27	Smulkinti bananai su trintomis braškėmis	D-4	70/30 80/35	60/30 50/25	100/40 120/50	
28	Vaisių ir/ar uogų kokteilis su pasukomis	D-5	80/20 100/30		120/50 130/60	
GĖRIMAI						
29	Arbatžolių arbata (čiobrelių, melisų, ramunėlių), (nesaldinta)	G-1	150		200	
30	Juoda arbata (nesaldinta)	G-3	150/5		200/7	
31	Pienas 2,5%	G-2	100		200	

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-1

Avižinių dribsnių košė (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Avižiniai dribsniai	30	35	30	35	3,510	4,095	1,710	1,995	19,320	22,540	101,940	118,930
Pienas 2,5 %	90	100	90	100	3,060	3,400	2,250	2,500	4,410	4,900	50,400	56,000
Sviestas 82 %	3	4	3	4	0,021	0,028	2,478	3,304	0,024	0,032	22,320	29,760
*Vanduo	50	70	50	70								
Išėiga			150	180	6,59	7,52	6,44	7,80	23,75	27,47	174,66	204,69
Šaldytos uogos	18	28	17	26	0,170	0,260	0,068	0,104	1,224	1,872	4,760	7,280
Cukrus	3	4	3	4	0,000	0,000	0,000	0,000	2,994	3,992	11,850	15,800
Šaldytų trintų uogų su cukrumi išėiga			20	30	0,17	0,26	0,07	0,10	4,22	5,86	16,61	23,08
Uogienė			20	30	0,06	0,09	0,00	0,00	14,92	22,38	56,40	84,60
Konservuoti vaisiai			25	35	0,13	0,18	0,05	0,07	3,80	5,32	16,50	23,10

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo.

Nuplautas avizinių dribsnių kruopas dėti į verdantį vandenį, virti 15 min., supilti karštą pieną ir dar lėtai pakaitinti.

Baigiant virti supilti ištirpintą sviestą ir viską gerai išmaišyti. Temperatūra gaminio viduje turi būti ne žemesnė kaip + 75°C.

Saldytas uogas nuplauti dėti cukrų ir sutrinti plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. (Arba konservuoti vaisiai sutrinami plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės)

Avižinių dribsnių košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei +68 °C temperatūroje.

Avižinių dribsnių košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.

1-
The

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-2

Grikių košė (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Grikių kruopos	37	45	37	45	4,662	5,670	1,147	1,395	25,641	31,185	129,130	157,050
Pienas 2,5 %	90	100	90	100	3,060	3,400	2,250	2,500	4,410	4,900	50,400	56,000
Sviestas 82 %	4	5	4	5	0,028	0,035	3,304	4,130	0,032	0,040	29,760	37,200
*Vanduo	40	50	40	50								
Išeiga			150	180	7,75	9,11	6,70	8,03	30,08	36,13	209,29	250,25

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Perrinktas, nuplautas vandeniu grikių kruopas supilti į verdantį vandenį ir verdantį vandenį ir virti 15 min., supilti karštą pieną ir dar lėtai pakaitinti. Baigiant virti supilti ištirpintą sviestą ir gerai išmaišyti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Grikių kruopų košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei + 68 ° C temperatūroje.
Grikių kruopų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-2.1

Grikių košė su morkomis ir svogūnais (augalinis, tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Grikių kruopos	40	50	40	50	5,04	6,3	1,24	1,55	27,72	34,65	139,60	174,50
Saulėgrąžų aliejus	3	4	3	4	0,00	0,00	2,994	3,992	0,00	0,00	26,52	35,36
Morkos	19	25	15	20	0,15	0,02	0,03	0,04	1,305	1,74	4,65	6,20
Troškintos morkos			10	14								
Svogūnai	10	12	8	10	0,112	0,140	0,024	0,03	0,712	0,89	2,80	3,50
Troškinti svogūnai			6	7								
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
*Vanduo	100	160	100	160								
Išeiga			150	180	5,04	6,30	4,23	5,54	27,72	34,65	166,12	209,86

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Perrinktas, nuplautas vandenių grikių kruopas supilti į verdanį vandenį ir virti 20 min., silpnoje kaitroje. Morkas ir svogūnus nuvalyti ir nuplauti. Morkas sutarkuoti, svogūnus supjaustyti kubeliais. Į įkaitintą keptuvę su aliejumi sudėti daržoves ir prieskonius, troškinti 8 min. Į išvirtus grikius sudėti troškintas daržoves ir išmaišyti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Grikių kruopų košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei + 68 ° C temperatūroje.
Grikių kruopų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Arnoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-11

Manų košė (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Manai	30	35	30	35	3,09	3,605	0,30	0,35	22,44	26,18	108,00	126,00
Pienas 2,5%	90	100	90	100	3,06	3,40	2,25	2,50	4,41	4,90	50,40	56,00
Sviestas 82%	2	4	2	4	0,014	0,028	1,652	3,304	0,016	0,032	14,88	29,76
*Vanduo	40	60	40	60								
Manų košės išeiga			150	180	6,16	7,03	4,20	6,15	26,87	31,11	173,28	211,76
Cinamonas	1	1,5	1	1,5	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Cukrus	2	3	2	3	0,000	0,000	0,000	0,000	1,996	2,994	7,900	11,850
Išeiga			3	4	0,00	0,00	0,00	0,00	2,00	2,99	7,90	11,85
Uogienė	20	30	20	30	0,06	0,09	0,00	0,00	14,92	22,38	56,40	84,60
Šaldytos uogos	18	28	17	26	0,170	0,260	0,068	0,104	1,224	1,872	4,760	7,280
Cukrus	3	4	3	4	0,000	0,000	0,000	0,000	2,994	3,992	11,850	15,800
Išeiga			20	30	0,17	0,26	0,07	0,10	4,22	5,86	16,61	23,08
Konservuoti vaisiai			25	35	0,13	0,18	0,05	0,07	3,80	5,32	16,50	23,10

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo.

Pienas sumaišomas su vandeniu ir užvirinamas. Maišant iš lėto dedamos manų kruopos ir verdama 10 min. Baigiant virti supilti ištirpintą sviestą ir viską gerai išmaišyti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Šaldytas uogas nuplauti dėti cukrų ir sutrinti plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. (Arba konservuotus vaisius sutrinti plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės).

Manų košė laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip + 68°C temperatūros

Manų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Arnoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-9

Perlinių kruopų košė (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Perlinės kruopos	33	40	33	40	3,234	3,92	0,594	0,72	24,816	30,08	110,55	134,00
Pienas 2,5 %	90	100	90	100	3,06	3,40	2,25	2,50	4,41	4,90	50,40	56,00
Sviestas 82 %	3	4	3	4	0,021	0,028	2,478	3,304	0,024	0,032	22,32	29,76
*Vanduo	40	50	40	50								
Išeiga			150	180	6,32	7,35	5,32	6,52	29,25	35,01	183,27	219,76

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Perrinktas, nuplautas vandeniui perlines kruopas dėti į verdantį vandenį ir virti 30 min., supilti karštą pieną ir dar lėtai pakaitinti, kol kruopos suminkštės. Baigiant virti supilti ištirpintą sviestą ir gerai išmaišyti.

Perlinių kruopų košė laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip 68°C temperatūros.
Perlinių kruopų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Perlinių kruopų košė su morkomis ir svogūnais (augalinis, tausojantis)

Gamybos technologinis aprašymas

Perlinių kruopų košė laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip 68°C temperatūros.
Perlinių kruopų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

from -

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-10

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Ryžiai	33	40	33	40	2,904	3,52	0,132	0,16	25,245	30,60	117,48	142,40
Pienas 2,5 %	90	100	90	100	3,06	3,40	2,25	2,50	4,41	4,90	50,40	56,00
*Vanduo	40	60	40	60								
Išeiga			150	180	5,96	6,92	2,38	2,66	29,66	35,50	167,88	198,40
Uogienė			20	30	0,06	0,09	0,00	0,00	14,92	22,38	56,40	84,60
Konservuoti vaisiai			20	30	0,10	0,15	0,04	0,06	3,04	4,56	13,20	19,80
Šaldytos trintos uogos	18	28	17	26	0,170	0,260	0,068	0,104	1,224	1,872	4,760	7,280
Cukrus	3	4	3	4	0,000	0,000	0,000	0,000	2,994	3,992	11,850	15,800
Išeiga			20	30	0,17	0,26	0,07	0,10	4,22	5,86	16,61	23,08

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Perrinktas, nuplautas vandenių ryžių kruopas dėti į verdantį vandenį virti 20 min., silpnoje kaitroje, supilti karštą pieną ir dar lėtai pakaitinti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C. Šaldytas uogas nuplauti dėti cukrų ir sutrinti plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. Konservuoti vaisiai sutrinami plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės.

Ryžių košė patiekama su uogiene arba šaldytomis trintomis uogomis (konservuotais vaisiais).

Ryžių košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei + 68 ° C temperatūroje.
Ryžių kruopų košės realizavimo trukmė iki 2 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
 2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-5

Penkių grūdų dribsnių košė (tausojantis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto		Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Penkių javų dribsniai	30	35	30	35	0,810	0,945	21,180	24,710	100,200
Pienas 2,5 %	90	100	90	100	2,250	2,500	4,410	4,900	50,400
Sviestas 82%	3	4	3	4	2,478	3,304	0,024	0,032	22,320
*Vanduo	50	70	50	70					29,760
Išeiga			150	180	5,54	6,75	25,61	29,64	172,92
Uogienė			20	30	0,00	0,00	14,92	22,38	56,40
Konservuoti vaisiai			20	30	0,04	0,06	3,04	4,56	13,20
									19,80

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Nuplautas dribsnių kruopas dėti į verdantį vandenį virti 15 min., supilti karštą pieną ir dar lėtai pakaitinti. Baigiant virti supilti ištirpintą sviestą ir gerai išmaišyti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C. Penkių javų košė patiekama su uogiene arba trintais konservuotais vaisiais.

Penkių javų košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei + 68 ° C temperatūroje.
Penkių javų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-5.1

Penkių grūdų dribsnių košė (augalinis, tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Penkių grūdų dribsniai	37	45	37	45	4,107	4,995	0,990	1,215	26,122	31,770	123,580	150,300
Saulėgrąžų aliejus arba	2	3	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
**Alyvuogių aliejus	2	3	2	3	0,000	0,000	1,99	2,985	0,00	0,00	17,66	26,49
*Vanduo	110	140	110	140								
Išiga			150	180	4,11	5,00	2,99	4,21	26,12	31,77	141,26	176,82
**Išiga			150	180	4,11	5,00	2,98	4,23	26,12	31,77	141,24	176,79
Uogos ir vaisiai (sezoniniai, šaldyti)			40	50	0,30	0,37	0,13	0,16	5,62	7,02	22,88	28,60

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Nuplautas dribsnių kruopas dėti į verdantį vandenį virti 15 min., palengva maišant, kol dribsniai suminkštės. Baigiant virti supilti aliejų ir gerai išmaišyti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C. Vaisiai ir uogos plaunami, supjaustomi arba trinami. Penkių javų košė patiekama su uogomis ir vaisiais.

Penkių javų košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei + 68 ° C temperatūroje.

Penkių javų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-7

Miežinių kruopų košė (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Miežinės kruopos	35	40	35	40	3,605	4,12	0,455	0,52	24,85	28,4	111,58	127,52
Pienas 2,5 %	90	100	90	100	3,06	3,40	2,25	2,50	4,41	4,90	50,40	56,00
Sviestas 82 %	3	4	3	4	0,021	0,028	2,478	3,304	0,024	0,032	22,32	29,76
*Vanduo	40	50	40	50								
Išeiga			150	180	6,69	7,55	5,18	6,32	29,28	33,33	184,30	213,28

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Miežinės kruopos plaunamos. Pienas sumaišomas su vandeniu, užvirinama. Dedamos miežinės kruopos ir verdama 20 min., kol suminkštės kruopos. Baigiant virti supilti ištirpintą sviestą, truputi lėtai pakaitinti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Miežinių kruopų košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei + 68 ° C temperatūroje.
Miežinių kruopų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
 2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-3

Kvietinių kruopų košė (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Kvietinės kruopos	37	45	37	45	4,320	5,260	0,700	0,855	25,560	31,090	117,290	142,650
Pienas 2,5 %	90	100	90	100	3,060	3,400	2,250	2,500	4,410	4,900	50,400	56,000
Sviestas 82 %	3	4	3	4	0,021	0,028	2,478	3,304	0,024	0,032	22,320	29,760
*Vanduo	40	50	40	50								
Išeiga			150	180	7,40	8,69	5,43	6,66	29,99	36,02	190,01	228,41

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Kvietinės kruopos plaunamos. Pienas sumaišomas su vandeniu, užvirinama. Dedamos kvietinės kruopos ir verdama 20 min., kol suminkštės kruopos. Baigiant virti supilti ištirpintą sviestą, truputi lėtai pakaitinti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Kvietinių kruopų košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei + 68 °C temperatūroje.
Kvietinių kruopų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-4

Ryžių dribsnių košė (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Ryžių dribsniai	33	40	33	40	2,570	3,120	0,360	0,440	25,870	31,360	117,150	142,000
Pienas 2,5 %	90	100	90	100	3,060	3,400	2,250	2,500	4,410	4,900	50,400	56,000
*Vanduo	40	60	40	60								
Išėiga			150	180	5,63	6,52	2,61	2,94	30,28	36,26	167,55	198,00
Uogienė			20	30	0,06	0,09	0,00	0,00	14,92	22,38	56,40	84,60
Konservuoti vaisiai			20	30	0,10	0,15	0,04	0,06	3,04	4,56	13,20	19,80
Šaldytos trintos uogos	18	28	17	26	0,170	0,260	0,068	0,104	1,224	1,872	4,760	7,280
Cukrus	3	4	3	4	0,000	0,000	0,000	0,000	2,994	3,992	11,850	15,80
Išėiga			20	30	0,17	0,26	0,07	0,10	4,22	5,86	16,61	23,08

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Pienas sumaišomas su vandeniu ir užvirinamas. Dedami ryžių dribsniai, verdami 15 min. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C. Konservuoti persikai arba abrikosai sutrinami plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. Šaldytas uogas nuplauti dėti cukrų ir sutrinti plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. Ryžių dribsnių košė patiekama su trintai konservuotais persikais (šaldytomis trintomis uogomis arba uogiene).

Ryžių dribsnių košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei + 68 ° C temperatūroje.
Ryžių dribsnių košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-12

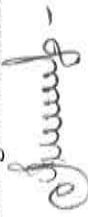
Kukurūzų kruopų košė (tausojantis)										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto	Neto	Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Kukurūzų kruopos	35	40	35	2,98	3,40	0,35	26,95	30,80	116,2	132,80
Pienas 2,5 %	90	100	90	3,06	3,40	2,25	4,41	4,90	50,40	56,00
Sviestas 82 %	3	4	3	0,021	0,028	2,478	0,024	0,032	22,32	29,76
*Vanduo	40	50	40							
Išėja			150	6,06	6,83	5,08	31,38	35,73	188,92	218,56
Uogos ir vaisiai (sezoniniai, šaldyti)			40	0,30	0,37	0,13	5,62	7,02	22,88	28,60

Gamybos technologinis aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Pienas sumaišomas su vandeniu ir užvirinamas. Dedamos kukurūzų kruopos, verdamos 15 min. Baigiant virti supilti ištirpintą sviestą ir truputi lėtai pakaitinti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C. Vaisiai ir uogos plaunami, supjaustomi arba trinami.

Kukurūzų kruopų košė laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip 68°C temperatūros.
Kukurūzų kruopų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-6

Sorų kruopų košė (tausojantis)										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto		Neto	Baltymai		Riebalai	Angliavandeniai		Energinė vertė	
Sorų kruopos	35	40	35	40	4,80	1,05	24,15	27,60	116,9	133,60
Pienas 2,5 %	90	100	90	100	3,40	2,25	4,41	4,90	50,40	56,00
Sviestas 82 %	3	4	3	4	0,021	2,478	0,024	0,032	22,32	29,76
*Vanduo	40	50	40	50						
Išeiga			150	180	7,28	8,23	28,58	32,53	189,62	219,36

Gamybos technologinis aprašymas

* Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Pienas sumaišomas su vandeniu ir užvirinamas. Dedamos sorų kruopos, verdamos 15 min. Baigiant virti supilti ištirpintą sviestą, truputi lėtai pakaitinti. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Sorų kruopų košė laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip 68°C temperatūros.
Sorų kruopų košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.

Ingrida Armoškienė

Technologinės kortelės

Receptūra Nr. A-4

Omletas (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Kiaušiniai AM	56	63	55	62	6,765	7,626	6,432	7,254	0,385	0,434	86,350	97,340
Pienas 2,5%	30,5	35,5	30	35	0,930	1,085	3,000	3,500	1,290	1,505	35,700	41,650
Kvietiniai miltai 550 D	4	5	4	5	0,428	0,535	0,052	0,065	2,968	3,710	13,800	17,250
Saulėgrąžų aliejus	2	3	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
Omleto pusgaminis			88	100								
Omleto išeiga (-20%)			70	80	8,12	9,25	11,48	13,81	4,64	5,65	153,53	182,76

Receptūra Nr. A-4.1

Omletas (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė				
Kiaušiniai AM	67	81	66	80	8,118	9,84	7,722	9,36	0,462	0,56	103,62	125,60
Natūralus jogurtas 2%	30,5	40,5	30	40	1,02	1,36	0,75	1,00	1,47	1,96	16,80	22,40
Kvietiniai miltai 550 D	4	5	4	5	0,428	0,535	0,052	0,065	2,968	3,71	13,80	17,25
Saulėgrąžų aliejus	2	3	2	3	0,00	0,00	1,996	2,994	0,00	0,00	17,68	26,52
<i>Omleto pusgaminis</i>	-	-	100	125	-	-	-	-	-	-	-	-
Omleto išeiga (-20%)			80	100	9,57	11,73	10,52	13,42	4,90	6,23	151,90	191,77

Gamybos technologinis aprašymas

Kiaušiniai plaunami, (atskiriami nuo lukšto). Kiaušiniai ir miltai išplakami su jogurtu (pienu), supilami į aliejumi pateptą skardą ir kepama konvekciniame krosnyje 180° C temperatūroje 12 min., kol gaminio viduje temperatūra pasiekia ne mažiau kaip +85° C.

Omletas laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68° C temperatūros. Omleto realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Arnoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. Š-1

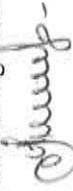
Varškės sūris su medumi												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Varškės sūris 22%	20	25	20	25	3,640	4,550	4,400	5,500	0,760	0,950	57,400	71,750
Medus	10	10	10	10	0,030	0,030	0,000	0,000	8,170	8,170	32,400	32,400
*Varškės sūris	30	35	30	35	5,460	6,370	6,600	7,700	1,140	1,330	86,100	100,410
*Medus	15	20	15	20	0,045	0,060	0,000	0,000	12,260	16,340	48,600	64,800
Išeiga			20/10	25/10	3,67	4,58	4,40	5,50	8,93	9,12	89,80	104,15
*Išeiga			30/15	35/20	5,51	6,43	6,60	7,70	13,40	17,67	134,70	165,21

Gamybos technologijos aprašymas

Varškės sūris supjaustomas riekelėmis ir aptepamas medumi. Ruošama prieš pat patiekimą.

Laikoma (0° +6° C) temperatūroje.
Realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
 2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. Š-6

Grūdų traputis su varškės užtepu												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Traputis (kukurūzų, grikių kviečių, ryžių)	10	20	10	20	1,062	2,124	0,318	0,636	7,47	14,94	36,60	73,20
Varškė 9%	17,5	25,5	17	25	2,176	3,200	1,224	1,800	0,476	0,700	21,62	31,80
Kefyras 2,5%	3	5	3	5	0,032	0,054	0,025	0,043	0,039	0,066	0,519	0,863
Dž. prieskoninės žolelės (krapai, petražolės, bazilikas, čiobrelis, mėta)	0,1	0,2	0,1	0,2								
Viso varškės užtepėlės			20	30								
Išeiga			10/20	20/30	3,27	5,38	1,57	2,48	7,99	15,71	58,74	105,86

Gamybos technologijos aprašymas

Varškę pertrinti kartu su kefyru, suberti prieskonines žoleles ir gerai išmaišyti. Ant trapučio dedama varškės užtepėlė (arba varškės užtepėlė patiekiamą atskirai). Ruošama prieš pat patiekimą.

**Laikoma (0° +6° C) temperatūroje.
Realizavimo trukmė iki 4 val.**

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinės kortelės

Receptūra Nr. Š-3.1

Pilno grūdo duona su sviestu												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Pilno grūdo duona	30	35	30	35	2,220	2,590	0,480	0,560	12,840	14,980	69,900	81,550
Sviestas 82%	5	6	5	6	0,035	0,042	4,130	4,956	0,040	0,048	37,200	44,640
*Pilno grūdo duona	20	25	20	25	1,480	1,850	0,320	0,400	8,560	10,700	46,600	58,250
*Sviestas 82%	4	5	4	5	0,028	0,035	3,304	4,130	0,032	0,040	29,760	37,200
Išeiga			30/5	35/6	2,26	2,63	4,61	5,52	12,88	15,03	107,10	126,19
*Išeiga			20/4	25/5	1,51	1,89	3,62	4,53	8,59	10,74	76,36	95,45

Receptūra Nr. Š-3.2

Pilno grūdo duona su sviestu												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Pilno grūdo duona	30	35	30	35	2,220	2,590	0,480	0,560	12,840	14,980	69,900	81,550
Sviestas 82%	4	5	4	5	0,028	0,035	3,304	4,130	0,032	0,040	29,760	37,200
Išeiga			30/4	35/6	2,25	2,63	3,78	4,69	12,87	15,02	99,66	118,75

Gamybos technologijos aprašymas

Duonos riekelė lygiai aptepama sviestu. Ruošama prieš pat patiekimą.

Laikoma (0° +6° C) temperatūroje.

Realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. D-2

Vaisių salotos su natūraliu jogurtu									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė
Bananai (-40%)	25	15	20	0,180	0,045	0,060	3,465	4,620	14,550
Obuoliai (-30%)	21,5	15	20	0,060	0,060	0,080	1,950	2,600	7,950
Konservuoti persikai		20	20	0,100	0,040	0,040	3,040	3,040	13,200
Apelsinai (-30%)	29	36	20	0,160	0,040	0,050	2,200	2,750	8,600
Išeiga			85	0,50	0,19	0,23	10,66	13,01	44,30
Natūralus jogurtas 2%	30,5	40,5	30	2,70	0,60	0,80	0,69	0,92	18,60
Natūralus jogurtas 2%	20,5	35,5	20	1,80	0,40	0,70	0,46	0,80	12,40
									21,70

Gamybos technologijos aprašymas

Vaisiai plaunami, lupami ir supjaustomi kubeliais.

Vaisiais patiekiami su jogurtu. (Arba sluoksniuojant vaisius, uogas ir jogurtą). Ruošama prieš pat patiekimą.

Jogurtas laikomas (0° +6° C) temperatūroje.

Jogurto realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armošienė
2018 m.



Technologinės kortelės

Receptūra Nr. D-2.1

Vaisių salotos su natūraliu jogurtu												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)								
	Bruto		Neto	Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė		
Bananai (-40%)	50	59	30	35	0,360	0,420	0,090	0,105	6,930	8,085	29,100	33,950
Obuoliai (-30%)	39	44	25	30	0,100	0,120	0,100	0,120	3,250	3,900	13,250	15,900
Konservuoti persikai			25	30	0,125	0,150	0,050	0,060	3,800	4,560	16,500	19,800
Apelsinai (-30%)	29	36	20	25	0,160	0,200	0,040	0,050	2,200	2,750	8,600	10,750
Išėiga			100	120	0,75	0,89	0,28	0,34	16,18	19,30	67,45	80,40
Jogurtas 2%	30,5	40,5	30	40	2,70	3,60	0,60	0,80	0,69	0,92	18,60	24,80
Jogurtas 2%	40,5	50,5	40	50	3,60	4,50	0,80	1,00	0,92	1,15	24,80	31,00

Receptūra Nr. D-2.1

Vaisių salotos su natūraliu jogurtu												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)								
	Bruto		Neto	Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė		
Bananai (-40%)	50	59	30	35	0,360	0,420	0,090	0,105	6,930	8,085	29,100	33,950
Obuoliai (-30%)	39	44	25	30	0,100	0,120	0,100	0,120	3,250	3,900	13,250	15,900
Konservuoti persikai			25	30	0,125	0,150	0,050	0,060	3,800	4,560	16,500	19,800
Apelsinai (-30%)	29	36	20	25	0,160	0,200	0,040	0,050	2,200	2,750	8,600	10,750
Išėiga			100	120	0,75	0,89	0,28	0,34	16,18	19,30	67,45	80,40
Jogurtas 2%	30,5	40,5	50	70	4,50	6,30	1,00	1,40	1,15	1,61	31,00	43,40
Jogurtas 2%	40,5	50,5	60	80	5,40	7,20	1,20	1,60	1,20	1,84	37,20	49,60

Gamybos technologijos aprašymas

Vaisiai plaunami, lupami ir supjaustomi kubeliais. Vaisiais patiekiami su jogurtu. (Arba sluoksniuojant vaisius, uogas ir jogurtą). Ruošama prieš pat patiekimą.

Jogurtas laikomas (0° +6° C) temperatūroje. Jogurto realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. D-1

Vaisių ir/ar uogų desertas su natūraliu jogurtu									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Vaisiai, uogos		80	100	0,720	0,240	0,300	10,640	13,300	43,680
Natūralus jogurtas 2%	20,5	30,5	20	1,800	0,400	0,600	0,460	0,690	12,400
Išeiga			80/20	2,52	0,64	0,90	11,10	13,99	56,08
Natūralus jogurtas 2%	30,5	40,5	30	2,70	0,60	0,80	0,69	0,92	18,60
Išeiga			80/30	3,42	0,84	1,10	11,33	14,22	62,28
Vaisiai, uogos		120	130	1,080	0,360	0,390	15,960	17,290	65,520
Natūralus jogurtas 2%	50,5	60,5	60	4,500	1,000	1,200	1,150	1,380	31,000
Išeiga			120/50	5,58	1,36	1,59	17,11	18,67	96,52
			130/60	5,58	1,36	1,59	17,11	18,67	96,52
									108,18

Gamybos technologijos aprašymas

Vaisiai ir uogos plaunami, lupami, susmulkinami ir sutrinami plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės.
Trinti vaisiai ir uogos patiekiami su jogurtu. (Arba sluoksniuojant vaisius, uogas ir jogurtą). Ruošama prieš pat patiekimą.

**Jogurtas laikomas (0° +6° C) temperatūroje.
Jogurto realizavimo trukmė iki 4 val.**

Parengė specialistė Ingrida Arnoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. D-3

Bananų ir apelsinų desertas												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Bananai (-40%)	84	100	50	60	0,600	0,720	0,150	0,180	11,500	13,860	48,500	58,200
Apelsinai (-30%)	45	55	30	40	0,240	0,320	0,060	0,080	3,300	4,400	12,900	17,200
Išeiga			50/30	60/40	0,84	1,04	0,21	0,26	14,80	18,26	61,40	75,40

Gamybos technologijos aprašymas

Bananai ir apelsinai plaunami, lupami, susmulkinami ir sutrinami plaktuvu-maišytuvu iki vienaalytės masės.
Ruošiama prieš pat patiekimą.

Realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. D-4

Smulkinti bananai su trintomis šaldytomis braškėmis												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Bananai (-40%)	80	100	50	60	0,60	0,72	0,15	0,18	11,55	13,86	48,50	58,20
Šaldytos braškės (-5%)	27	32	25	30	0,25	0,3	0,00	0,00	1,25	1,50	7,00	8,40
Viso:			50/25	60/30	0,85	1,02	0,15	0,18	12,80	15,36	55,50	66,60
Bananai (-40%)	115	135	70	80	0,84	0,96	0,21	0,24	16,17	18,48	67,90	77,60
Šaldytos braškės (-5%)	32	37	30	35	0,30	0,35	0,00	0,00	1,50	1,75	8,40	9,80
Viso:			70/30	80/35	1,14	1,31	0,21	0,24	17,67	20,23	76,30	87,40
Bananai (-40%)	165	200	100	120	1,20	1,44	0,30	0,36	23,10	27,72	97,00	116,40
Šaldytos braškės (-5%)	43	53	40	50	0,40	0,50	0,00	0,00	2,00	2,50	11,20	14,00
Viso:			100/40	120/50	1,60	1,94	0,30	0,36	25,10	30,22	108,20	130,40

Gamybos technologijos aprašymas

Bananai ir braškės plaunami (bananai lupami) ir sutrinami su plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. Galima atskirai sutrinti bananus ir atskirai braškes, patiekiant sluoksniuoti. (Arba bananai susmulkinami nedideliais gabalėliais ir dedami į trintas braškes).

Ruošiama prieš pat patiekimą.

Realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. D-5

Vaisių ir/ar uogų kokteilis su pasukomis									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Vaisiai, uogos		80	100	0,720	0,240	0,300	10,640	13,300	43,680
Raugintos pasukos 0,3%	20,5	30,5	20	0,600	0,900	0,090	0,880	1,320	6,400
Išėja			80/20	1,32	1,80	0,30	11,52	14,62	50,08
Raugintos pasukos 0,3%	30,5	40,5	40	1,20	1,50	0,12	1,76	2,20	12,80
Išėja			80/40	1,92	2,40	0,36	12,40	15,50	56,48
Vaisiai, uogos			120	1,080	1,170	0,360	15,960	17,290	65,520
Raugintos pasukos 0,3%	50,5	60,5	50	1,500	1,800	0,150	2,200	2,640	16,000
Išėja			120/50	2,58	2,97	0,51	18,16	19,93	81,52
									90,18

Gamybos technologijos aprašymas

Vaisiai (uogos) plaunami, lupami, susmulkinami ir sutrinami plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės.
Trinti vaisiai patiekiami su pasukomis. Ruošama prieš pat patiekimą.

Pasukos laikomas (0° +6° C) temperatūroje.
Pasukų realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Arnoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. G-1

Arbatžolių arbata (nesaldinta)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai		Riebalai	Angliavandeniai		Energinė vertė	
Arbatžolės (melisų, čiobrelių, ramunėlių)	0,15	0,2	0,15	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
*Vanduo	150	200	150	200					
Išeiga			150	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Gamybos technologijos aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Arbatžolės užpilti verdančiu vandeniu, palaikyti 5-10 min., nukošti, supilti likusį vandens kiekį ir užvirti.

Arbata laikoma ir patiekama ne žemesnės nei + 68 ° C temperatūros.
Arbatos realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. G-3

Juoda arbata (nesaldinta)							
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė	
Juoda arbata	0,15	0,15	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
*Vanduo	150	200					
Išeiga		150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Gamybos technologijos aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Arbatžolės užpilti verdančiu vandeniu, palaikyti 5-10 min., nukošti, supilti likusį vandens kiekį ir užvirti.

Arbata laikoma ir patiekama ne žemesnės nei + 68 ° C temperatūros.
Arbatos realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. G-2

Pienas									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė
Pienas 2,5%		100	3,40	3,74	2,50	2,75	4,90	5,39	56,00
Pienas 2,5%		120	4,08	4,42	3,00	3,25	5,88	6,37	67,20
Pienas 2,5%		140	4,76	5,10	3,50	3,75	6,86	7,35	78,40
Pienas 2,5%		160	5,44	5,78	4,00	4,25	7,84	8,33	89,60
Pienas 2,5%		180	6,12	6,46	4,50	4,75	8,82	9,31	100,80
Pienas 2,5%		200		6,80		5,00		9,80	112,00

Pienas laikomas (0° +6° C) temperatūroje.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė
2018 m.

