

VAKARIENĖS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Puslapio Nr.	Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	Išeiga (g) lopšeliui	Išeiga (g) darželiui
VARŠKĖS PATIEKALAI				
2	Varškės apkepas	M-1	120	145
3	Virti varškėčiai	M-2	120	150
4	Varškės spygliukai	M-6	110	140
5	Lietiniai su varške	M-8	60/40	85/50
6	Varškės desertas su konservuotais vaisiais	D-6	90/30	110/40
7	Varškės, morkų ir avižinių dribsnių blynai	M-4	100	140
8	Grūdų traputis su varškės užtepu	Š-6	10/20	20/30
9	Kepti varškėčiai	M-5	100	135
BULVIŲ PATIEKALAI				
10	Bulvių piršteliai su varške	M-3	120	150
11	Virtų bulvių ir varškės kotletai	M-9	110	150
SRIUBOS				
12	Pieniška pilno grūdo makaronų sriuba	S-6	150	180
13	Pieniška perlinių kruopų sriuba	S-15	120	150
14	Pieniška perlinių kruopų sriuba	S-15.1	150	180
15	Pieniška ryžių sriuba	S-17	150	180
IVAIRŲS PATIEKALAI				
16	Kukurūzų kruopų apkepas	K-4	100	140
17	Kukurūzų kruopų košė	K-12	150	180
18	Omletas	A-4	70	80
18	Omletas	A-4.1	80	100
19	Virtas kiaušinis	Š-2	55/20/20	82/30/40
20	Pilno grūdo duona su sviestu	Š-3	30/6 - 35/7	40/8 - 45/8
21	Pilno grūdo duona su sviestu ir kiaušiniu	Š-4	30/6/27	35/7/55
22	Pilno grūdo duona su sviestu ir fermentiniu sūriu	Š-6	20/4/15 30/5/20	40/6/25 45/7/35
23	Daržovių troškinys su pupelėmis	A-22	100/60	120/85
24	Daržovių troškinys su pupelėmis	A-22.1	60/60	80/85
25	Bananų ir obuolių sklindžiai	M-11	90	110
26	Daržovių troškinys su griikiais	A-23	80/70	100/90
27	Kepti cukinių blynai su kefyru	M-12	120	140
28	Avižiniai sausainiai su bananais	M-13	80	100
GĖRIMAI				
29	Arbatžolių arbata (nesaldinta)	G-1	150	200
30	Juoda arbata (nesaldinta)	G-3	150	200

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. M-1

Varškės apkepas												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Varškė 9 %	96	111	95	110	15,200	17,600	8,550	9,900	3,325	3,850	152,00	176,00
Manų kruopos	10	15	10	15	0,340	0,510	0,250	0,375	0,490	0,735	5,600	8,400
Cukrus	6	8	6	8	0,000	0,000	0,000	0,000	5,988	7,984	23,700	31,600
Pienas 2,5%	8	12	8	12	0,824	1,236	0,080	0,120	5,984	8,976	28,800	43,200
Kiaušiniai AM	10	12	10	12	1,230	1,476	1,170	1,404	0,070	0,084	15,700	18,840
Džiūvėsiai	2	2	2	2	0,194	0,194	0,020	0,020	1,536	1,536	7,000	7,000
Grietinė 30 %	2	2	2	2	0,048	0,048	0,600	0,600	0,062	0,062	5,860	5,860
Vanilinis cukrus	1	1	1	1								
Saulėgrąžų aliejus (kepimui)	3	3	3	3	0,000	0,000	2,994	2,994	0,000	0,000	26,500	26,500
<i>Pusgaminio masė</i>			<i>134</i>	<i>162</i>								
Varškės apkepo išeiga (-10%)			120	145	17,84	21,06	13,66	15,41	17,46	23,23	265,16	317,40
Jogurtas 2%	20,5	30,5	20	30	1,80	2,70	0,40	0,60	0,46	0,69	12,40	18,60
Grietinė 30 %	20,5	30,5	20	30	0,48	0,72	6,00	9,00	0,62	0,93	58,60	87,90
Konservuoti vaisiai			20	30	0,10	0,15	0,04	0,06	3,04	4,56	13,20	19,80

Gamybos technologijos aprašymas

Varškė pertinama, dedamas vanilinis cukrus ir su cukrumi ištrinti kiaušinių tryniai (nuplauti, atskirti nuo lukšto), beriamos manų kruopos ir pilamas pienas. Išplakti kiaušinių baltymai dedami į paruoštą masę ir viskas lengvai išmaišoma. Masė dedama į aliejumi pateptą ir pabarstytą džiovėsiais skardą. Apkepo paviršius aptepamas grietine, kepama orkaitėje 200^o C temperatūroje 35 min., arba konvekciniame krosnyje 160^o C temperatūroje 25 min., kol temperatūra gaminio viduje pasieks ne žemesnę kaip +75^o C.

Varškės apkepas laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68^o C temperatūros.

Varškės apkepo realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. M-2

Virti varškėčiai (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Varškė 9 %	75,5	90,5	75	90	12,000	14,400	6,750	8,100	2,625	3,150	120,000	144,000
Kvietiniai miltai 550 D	30	40	30	40	3,210	4,280	0,390	0,520	22,260	29,680	103,500	138,000
Cukrus	2	3	2	3	0,00	0,00	0,00	0,00	1,996	2,994	7,90	11,85
Kiaušiniai AM	9	11	8	10	0,984	1,230	0,936	1,170	0,056	0,070	12,560	15,700
Kvietiniai miltai 550 D (paniravimui)	2	3	2	3	0,214	0,321	0,026	0,039	1,484	2,226	6,900	10,350
Pusgaminio masė			115	143								
Išėiga (+5%)			120	150	16,41	20,23	8,10	9,83	28,42	38,12	250,86	319,90
Jogurtas 2%	20,5	30,5	20	30	1,80	2,70	0,40	0,60	0,46	0,69	12,40	18,60
Grietinė 30 %	20,5	30,5	20	30	0,48	0,72	6,00	9,00	0,62	0,93	58,60	87,90
Grietinė 10 %	20,5	30,5	20	30	0,62	0,93	2,00	3,00	0,86	1,29	23,80	35,70
Sviesto-grietinės padažas												
Sviestas 82%	5	10	5	10	0,035	0,070	4,130	8,260	0,040	0,080	37,200	74,400
Grietinė 30%	15,5	20,5	15	20	0,360	0,480	4,500	6,000	0,470	0,620	43,950	58,600
Išėiga			20	30	0,40	0,55	8,63	14,26	0,51	0,70	81,15	95,80

Gamybos technologijos aprašymas

I pertintą varškę dedami miltai, kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), cukrus ir išminkoma tešla. Iškočiojami pailgi 10-12 mm storio volėliai, supjaustomi pailgiais gabalėliais, dedama į verdantį vandenį ir verdami 8 min. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.
Sviesto-grietinės padažo paruošimas: Sviestas išlydomas 90°C temperatūroje 3 min., dedama grietinė, kaitinama 98°C temperatūroje 3 min.

Virti varškėčiai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68°C temperatūros.

Virtų varškėčių realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. M-8

Lietiniai su varške										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė				
Kvietiniai miltai 550 D arba	30	40	3,210	4,280	0,390	0,520	22,260	29,680	103,500	138,000
*Pilno grūdo kvietiniai miltai	30	40	3,57	4,76	0,69	0,92	21,27	28,36	99,00	132,00
Kiaušiniai AM	7	9	0,738	0,984	0,702	0,936	0,042	0,056	9,420	12,560
Pienas 2,5 %	25	45	0,850	1,530	0,625	1,125	1,225	2,205	14,000	25,200
Saulėgrąžų aliejus	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
Vanduo	25	35								
Lietinių išeiga										
Įdaras										
Varškė 9%	35,5	43,5	5,600	6,880	3,150	3,870	1,220	1,500	56,000	68,800
Kiaušiniai AM	4	5	0,369	0,492	0,351	0,468	0,021	0,028	4,710	6,280
Cukrus	2	3	0,000	0,000	0,000	0,000	1,996	2,994	7,900	11,850
Įdaro masė										
Pusgaminio masė										
Saulėgrąžų aliejus kepimui	4	5	0,000	0,000	3,992	4,990	0,000	0,000	35,360	44,200
Išeiga (-3%)										
* Išeiga su pilno grūdo miltais (-3%)					11,21	14,90	26,76	36,46	248,57	333,41
					11,51	15,30	25,77	35,14	244,07	327,41
Natūralus jogurtas 2%	20	30	1,80	2,70	0,40	0,60	0,46	0,69	12,40	18,60
Grietinė 10 %	20,5	30,5	0,62	0,93	2,00	3,00	0,86	1,29	23,80	35,70

Gamybos technologijos aprašymas

Į persijotus miltus, įmušami kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), pilamas pienas, vanduo, aliejus. Masė gerai išplakama. Keptuvė gerai įkaitinama, pilama tešlos (ant visos keptuvės lygiu sluoksniu) ir kepama 150^o C temperatūroje iš pradžių viena po to – kita lietinio pusė 2 min. Įdaro paruošimas: Varškė sutrinti, dėti kiaušinius, cukrų ir sumaišyti. Ant lietinio dedamas varškės įdaras, formuojami ritinėliai. Lietiniai kepami orkaitėje 200^o C temperatūroje 10 min., arba konvekciniame krosnyje 160^o C temperatūroje 8 min. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75^o C.

Lietiniai su varške laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68^o C temperatūros.

Lietinių su varške realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. D-6

Varškės desertas su konservuotais vaisiais												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Varškė 9%	80,5	95,5	80	95	12,800	15,200	7,200	8,550	2,800	3,325	128,000	152,000
Natūralus jogurtas 2%	8	12	8	12	0,720	1,080	0,160	0,240	0,184	0,276	4,960	7,440
Cukrus	3	4	3	4	0,000	0,000	0,000	0,000	2,994	3,992	11,850	15,800
Vanilinis cukrus	0,5	0,5	0,5	0,5								
Konservuoti vaisiai			30	40	0,150	0,200	0,060	0,080	4,560	6,080	19,800	26,400
Išeiga			90/30	110/40	13,67	16,48	7,42	8,87	10,54	13,67	164,61	201,64

Gamybos technologijos aprašymas

Varškė trinama, dedamas natūralus jogurtas, cukrus, vanilinis cukrus, viskas sumaišoma. Patiekama su konservuotais vaisiais. Konservuoti vaisiai supjaustomi kubeliais (arba sutrinami plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės).

Varškės deserto realizavimo trukmė iki 3 val.

Varškės desertas laikomas (0° +6° C) temperatūroje.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. M-4

Varškės, morkų ir avižinių dribsnių blynai												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Varškė 9 %	30,5	40,5	30	40	4,800	6,400	2,700	3,600	1,050	1,400	48,000	64,000
Kiaušiniai AM	9	11	8	10	0,984	1,230	0,936	1,170	0,056	0,070	12,560	15,700
Avižiniai dribsniai	8	12	8	12	1,104	1,656	0,536	0,804	5,400	8,100	29,200	43,800
Kvietiniai miltai 550 D	15	25	15	25	1,605	2,675	0,195	0,325	11,130	18,550	51,750	86,250
Morkos	20	23	15	18	0,150	0,180	0,030	0,036	1,305	1,566	4,650	5,580
Pienas 2,5 %	20	30	20	30	0,680	1,020	0,500	0,750	0,980	1,470	11,200	16,800
Cukrus	2	3	2	3	0,000	0,000	0,000	0,000	1,996	2,994	7,900	11,850
Saulėgrąžų aliejus (kepimui)	3	4	3	4	0,000	0,000	2,994	3,992	0,000	0,000	26,520	35,360
Išeiga			100	140	9,32	13,16	7,89	10,68	21,92	34,15	191,78	279,34
Uogienė	20	30	20	30	0,06	0,09	0,00	0,00	14,92	22,38	56,40	84,60
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
Konservuoti vaisiai			25	35	0,13	0,18	0,05	0,07	3,80	5,32	16,50	23,10

Gamybos technologijos aprašymas

Avižinius dribsnius (nuplauti) užpilti karštu pienu, palaikyti 15-20 min., dėti smulkiai tarkuotas morkas (valytas, plautas), pertrintą varškę, kiaušinius (plauti atskirti nuo lukšto), miltus, cukrų ir sumaišyti. Formuoti mažus blynelius į aliejumi pateptą skardą ir kepti orkaitėje 180^o C temperatūroje 10 min. Arba konvekciniame krosnyje 170^o C temperatūroje 8 min. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip +75°C.

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

Morkų, avižinių dribsnių su varške blynai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.

Morkų, avižinių dribsnių su varške blynų realizavimo trukmė iki 4 val.

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 patiekama atskirai). Ruošiama prieš pat patiekimą.

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

Receptūra Nr. M-5

Gamybos technologijos aprašymas

I pertrintą varškę dedami miltai, kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), cukrus, manai ir išminkoma tešla. Formuojami 10-12 mm storio apvalios formos pusgaminiai, apvoliojami miltuose. Varškėčiai kepami +160° C temperatūroje 15 min., arba konvekciniėje krosnyje +150° C temperatūroje 10 min. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip +75° C. Konservuotus vaisius sutrinti plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. (Šaldytas uogas plauti dėti cukrų ir sutrinti plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės.)

Kepti varškėčiai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip $+68^{\circ}\text{C}$ temperatūros.

Keptų varškėčių realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. M-3

Bulvių piršteliai su varške (tausojančis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė
Bulvės		75	85	1,500	1,700	0,075	0,085	13,725	60,750
<i>Virtos bulvės</i>		72	82						68,850
Bulvių krakmolas	15	20	15	0,060	0,080	0,015	0,020	12,510	48,900
Varškė 9 %	25,5	32,5	25	4,000	5,120	2,250	2,880	0,875	40,000
Kiaušiniai AM	7	9	6	0,738	0,984	0,702	0,936	0,042	9,420
Krakmolas (paniravimui)	5	5	5	0,020	0,020	0,005	0,005	4,170	16,300
<i>Pusgaminio masė</i>		118	142						
Išeiga (+5%)		120	150	6,32	7,90	3,05	3,93	31,32	175,37
Natūralus jogurtas	20,5	30,5	20	1,80	2,70	0,40	0,60	0,46	12,40
Grietinė 10%	20,5	30,5	20	0,62	0,93	2,00	3,00	0,86	23,80
Sviesto-grietinės padažas									
Sviestas 82%	5	10	5	0,035	0,070	4,130	8,260	0,040	37,200
Grietinė 30%	15,5	20,5	15	0,360	0,480	4,500	6,000	0,470	43,950
Išeiga		20	30	0,40	0,55	8,63	14,26	0,51	81,15
Grietinė 30 %	20,5	30,5	20	0,48	0,72	6,00	9,00	0,62	58,60
									87,90

Gamybos technologijos aprašymas

Bulvės valomos, plaunamos, verdamos 25 min., atvėsinaamos iki +6° C temperatūros. Bulvės lupamos, malamos, dedami kiaušiniai (plauti atskirti nuo lukšto), krakmolas, pertrinta varškė, viskas gerai išmaišoma. Iš bulvių masės formuoti pirštelius ir dėti į verdantį vandenį, virti 8 min. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip +75°C.

Sviesto-grietinės padažo paruošimas: Sviestas išlydomas 90° C temperatūroje 3 min., dedama grietinė ir kaitinama 98° C temperatūroje 3 min.

Bulvių piršteliai su varške laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.

Bulvių piršteliai su varške realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. M-9

Virtų bulvių kotletai su varške									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Bulvės		67	1,340	0,067	0,092	12,261	16,836	54,270	74,520
<i>Virtos bulvės</i>		65							
Bulvių krakmolas	8	15	0,032	0,060	0,015	6,672	12,510	26,080	48,900
Varškė 9 %	40,5	50,5	6,400	8,000	4,500	1,400	1,750	64,000	80,000
Kiaušiniai AM	7	9	0,738	0,984	0,702	0,936	0,042	0,056	12,560
Džiūvėsėliai (paniravimui)	5	6	0,485	0,582	0,050	0,060	3,840	4,600	17,500
Saulėgrąžų aliejus	3	4	0,000	0,000	2,994	3,992	0,000	26,520	35,360
<i>Pusgaminio masė</i>		124							
Išėiga (-10%)		110	9,00	11,47	4,43	5,60	24,22	35,75	171,27
Natūralus jogurtas 2%	20,5	30,5	1,80	2,70	0,40	0,60	0,46	0,69	12,40
Grietinė 10%	20,5	30,5	0,62	0,93	2,00	3,00	0,86	1,29	23,80
Sviesto-grietinės padažas									
Sviestas 82%	5	10	0,035	0,070	4,130	8,260	0,040	0,080	37,200
Grietinė 30%	15,5	20,5	0,360	0,480	4,500	6,000	0,470	0,620	43,950
Išėiga		20	0,40	0,55	8,63	14,26	0,51	0,70	81,15
Grietinė 30 %	20,5	30,5	0,48	0,72	6,00	9,00	0,62	0,93	58,60
									87,90

Gamybos technologijos aprašymas

Bulvės valomos, plaunamos ir verdamos 25 min., atvėsinaamos iki +6° C temperatūros, lupamos ir malamos. Dedami kiaušiniai (plauti atskirti nuo lukšto) krakmolas, pertrinta varškė ir viskas gerai išmaišoma. Iš bulvių masės formuoti ovalios formos pusgaminus, apvolioti džiovėsiais ir kepti orkaitėje 200° C temperatūroje 15 min. arba konvekciniame krosnyje 170° C temperatūroje 10 min. Temperatūra gaminio viduje turi būti ne žemesnė kaip +75° C.

Sviesto-grietinės padažo paruošimas: Sviestas išlydomas 90° C temperatūroje 3 min., dedama grietinė ir kaitinama 98° C temperatūroje 3 min.

Bulvių kotletai su varške laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.

Bulvių kotletų su varške realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-6

Pieniška pilno grūdo makaronų sriuba (tausojantis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Pilno grūdo makaronai	20	20	25	2,580	0,400	14,320	71,800	89,750	
Pienas 2,5%	80	80	100	2,720	2,000	3,920	44,800	56,000	
Sviestas 82%	3	3	4	0,021	2,478	0,024	22,320	29,760	
**Vanduo	90	90	100						
Išeiga		150	180	5,32	4,88	18,26	22,83	138,92	175,51

Gamybos technologijos aprašymas

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

Į verdantį vandenį dedami makaronai ir verdami 10 min. Pilamas pienas ir dar paverdama 5 min. Pabaigoje dedamas sviestas.

Pieniška pilno grūdo makaronų sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Pieniškos pilno grūdo makaronų sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-15

Pieniška perlinių kruopų sriuba (tausojančis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Perlinės kruopos	12	15	12	15	0,216	0,270	9,024	11,280	40,200
Pienas 2,5%	60	80	60	80	2,04	2,720	2,940	3,920	33,600
Sviestas 82%	3	4	3	4	0,021	0,028	0,024	0,032	22,320
**Vanduo	100	120	100	120					29,760
Išveiga			120	150	3,24	4,22	11,99	15,23	96,12
									124,81

Gamybos technologijos aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Perlinės kruopos plaunamos vandeniu ir mirkomos vandenyje 12 val. Į verdantį vandenį dedamos perlinės kruopos, pamaišoma. Perlinės kruopos verdamos 25 min., pilamas pienas ir dar pakaitinama 8 min. Pabaigoje dedamas sviestas.

Pieniška perlinių kruopų sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68^o C temperatūros.
Pieniškos perlinių kruopų sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-15.1

Pieniška perlinių kruopų sriuba (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Perlinės kruopos	18	20	18	20	1,764	1,960	0,324	0,360	13,536	15,040	60,300	67,000
Pienas 2,5%	80	100	80	100	2,720	3,400	2,000	2,500	3,920	4,900	44,800	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	100	120	100	120								
Išeiga			150	180	4,51	5,39	4,80	6,16	17,48	19,97	127,42	152,76

Gamybos technologijos aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Perlinės kruopos plaunamos vandeniu ir mirkomos vandenyje 12 val. Į verdantį vandenį dedamos perlinės kruopos, pamašoma. Perlinės kruopos verdamos 25 min., pilamas pienas ir dar pakaitinama 8 min. Pabaigoje dedamas sviestas.

Pieniška perlinių kruopų sriuba laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Pieniškos perlinių kruopų sriubos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. S-17

Pieniška ryžių kruopų sriuba (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Ryžių kruopos	18	20	18	20	1,584	1,760	0,072	0,080	13,770	15,300	64,080	71,200
Pienas 2,5%	80	100	80	100	2,720	3,400	2,000	2,500	3,920	4,900	44,800	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	100	120	100	120								
Išeiga			150	180	4,33	5,19	4,55	5,88	17,71	20,23	131,20	156,96

Gamybos technologijos aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Į verdanti vandenį dedami nuplauti ryžiai ir verdami 10 min., pilamas pienas ir pakaitinama 100^o C temperatūroje 10 min. Pabaigoje dedamas sviestas.

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

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. K-4

Kukurūzų kruopų apkepimas

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai	Energinė vertė		
Kukurūzų kruopos	20	25	20	25	1,700	2,125	0,200	0,250	15,400	19,250	66,400	83,000
Pienas 2,5%	35	50	35	50	1,190	1,700	0,875	1,250	1,715	2,450	19,600	28,000
Kiaušiniai AM	8	9	7	8	0,861	0,984	0,819	0,936	0,049	0,056	10,990	12,560
Sviestas 82%	3	3	3	3	0,021	0,021	2,478	2,478	0,024	0,024	22,320	22,320
Cukrus	2	2	2	2	0,000	0,000	0,000	0,000	1,996	1,996	7,900	7,900
Vanilinis cukrus	1	1	1	1								
Džiuvėsėliai	2	2	2	2	0,194	0,194	0,020	0,020	1,536	1,536	7,000	7,000
Natūralus jogurtas 2%	7,5	8,5	7	8	0,630	0,720	0,140	0,160	0,161	0,184	4,340	4,960
Saulėgrąžų aliejus	2	2	2	2	0,000	0,000	1,996	1,996	0,000	0,000	17,680	17,680
Pusgaminis			107	147								
Kukurūzų kruopų apkepo išeiga (-5%)			100	140	4,60	5,74	6,53	7,09	20,88	25,50	156,23	183,42
Jogurtas 2%	20,5	30,5	20	30	1,8	2,7	0,4	0,6	0,46	0,69	12,4	18,6
Konservuoti perikai			25	35	0,12	0,18	0,05	0,07	3,80	5,32	16,50	23,10
Uogienė	20	30	20	30	0,06	0,09	0,00	0,00	14,92	22,38	56,40	84,60

Gamybos technologijos aprašymas

Kukurūzų kruopas išvirti su pienu ir atvėsinti. Kiaušinius (plauti), atskirti baltymą nuo trynio. Kiaušinių baltymus išplakti iki standžių putų. Kiaušinių trynius ištrinti su cukrumi, vaniliniu cukrumi iki purios masės. Į išvirtą kukurūzų masę dėti ištrintus kiaušinius, jogurtą, ištrintą ir atvėsintą sviestą. Masė gerai išmaišoma. Pabaigoje dedami išplakti kiaušinių baltymai ir atsargiai išmaišoma. Masę sudėti į aliejumi pateptą skardą ir apibarstyti džiovintais. Kepama orkaitėje 200⁰ C temperatūroje 40 min. (arba konvekciniame krosnyje 180⁰ C temperatūroje 30 min.) Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Kukurūzų apkepimas laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip 68⁰C temperatūros.
Kukurūzų apkepo realizavimo trukmė iki 4 val.

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	2,98	3,40	0,35	0,40	26,95	30,80	116,2
Pienas 2,5 %	90	100	3,06	3,40	2,25	2,50	4,41	4,90	50,40
Sviestas 82 %	3	4	0,021	0,028	2,478	3,304	0,024	0,032	22,32
**Vanduo	40	50							29,76
Išeiga									
		150	6,06	6,83	5,08	6,20	31,38	35,73	188,92
Uogos ir vaisiai (sezoniniai, šaldyti)									
		40	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. 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.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-4

Omletas (tausojančias)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Kiaušiniai AM	56	55	62	6,765	7,626	6,432	7,254	0,385	0,434
Pienas 2,5%	30,5	30	35	0,930	1,085	3,000	3,500	1,290	1,505
Kvietiniai miltai 550 D	4	4	5	0,428	0,535	0,052	0,065	2,968	3,710
Saulėgrąžų aliejus	2	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000
<i>Omleto pusgaminis</i>		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 (tausojančias)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Kiaušiniai AM	67	66	80	8,118	9,84	7,722	9,36	0,462	0,56
Natūralus jogurtas 2%	30,5	30	40	1,02	1,36	0,75	1,00	1,47	1,96
Kvietiniai miltai 550 D	4	4	5	0,428	0,535	0,052	0,065	2,968	3,71
Saulėgrąžų aliejus	2	2	3	0,00	0,00	1,996	2,994	0,00	0,00
<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 pienu (jogurtu), supilami į aliejumi pateptą skardą ir kepama konvekciniame krosnyje 180⁰ C temperatūroje 12 min., kol gaminio viduje temperatūra pasiekia ne mažiau kaip +85⁰ C.

Omletas laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Omleto realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. Š-2

Virtas kiaušinis su žaliais žirneliais ir agurkais												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Kiaušinis AM	56	83	55	82	6,765	10,086	6,435	9,594	0,385	0,570	86,350	128,740
Konservuoti žali žirneliai	31	47	20	30	1,280	1,920	0,080	0,120	3,400	5,100	14,000	21,000
Agurkas	21	31	20	30	0,160	0,240	0,040	0,060	0,460	0,690	2,200	3,300
Išeiga			55/20/20	82/30/30	8,21	12,25	6,56	9,77	4,25	6,36	102,55	153,04

Gamybos technologijos aprašymas

Kiaušinius (plautus) virti vandenyje 10 min. Išvirti kiaušiniai užpilami šaltu vandeniu, palaikomi 10-15 min. ir nulupamas lukštas. Kietai virti kiaušiniai pjaunami išilgai puselėmis. Virti kiaušiniai patiekiami su konservuotais žaliais žirneliais ir agurkais (plauti ir supjaustyti griežinėliais).

Laikoma (0° +6° C) temperatūroje.
Realizavimo trukmė iki 3 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. Š-3

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%	6	7	6	7	0,042	0,049	4,956	5,782	0,048	0,056	44,640	52,080
Viso:			30/6	35/7	2,26	2,64	5,44	6,34	12,89	15,04	114,54	133,63
Pilno grūdo duona	40	45	40	45	2,960	3,330	0,640	0,720	17,120	19,260	93,200	104,850
Sviestas 82%	8	8	8	8	0,056	0,056	6,608	6,608	0,064	0,064	59,520	59,520
Viso:			40/8	45/8	3,02	3,39	7,25	7,33	17,18	19,32	152,72	164,37
Pilno grūdo duona	20		20		1,48		0,32		8,56		46,60	
Sviestas 82%	5		5		0,035		6,63		0,04		37,20	
			20/5		1,52		6,95		8,60		83,80	

Gamybos technologijos aprašymas

Duonos riekelė lygiai aptepama sviestu. Ruošama prieš pat pateikimą.

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

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. Š-4

Pilno grūdo duona su sviestu ir kiaušiniu									
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	0,480	0,560	12,840	69,900
Sviestas 82 %	6	7	6	7	0,042	4,956	5,782	0,048	44,64
Kiaušinis AM	28	56	27	55	3,38	3,21	6,44	0,19	43,18
Išseiga			30/6/27	35/7/55	3,47	13,12	18,00	0,29	132,46
									81,550
									52,08
									86,35
									190,51

Gamybos technologijos aprašymas

Duonos riekelė lygiai aptepama sviestu ir uždedamas virtas kiaušinis. Kiaušinius (plautus) virti vandenyje 10 min. Išvirti kiaušiniai užpilami šaltu vandeniu, palaikomi 10-15 min. nulupamas lukštas. Kiaušiniai atvėsunami iki +6°C temperatūros. Kietai virti kiaušiniai pjaunami išilgai puselėmis. Ruošama prieš pat patiekimą.

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

Technologinės kortelės

Receptūra Nr. Š-6

Pilno grūdo duona su sviestu ir fermentiniu sūriu									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto		Neto	Baltymai		Riebalai	Angliavandeniai		Energinė vertė
Pilno grūdo duona	20	30	20	1,480	2,220	0,320	0,480	8,560	12,840
Sviestas 82%	4	5	4	0,028	0,035	3,304	4,130	0,032	0,040
Fermentinis sūris 45%	15	20	15	3,150	4,200	4,200	5,600	0,300	0,400
Viso:			20/4/15	30/5/20	4,66	7,82	10,21	8,89	13,28
					6,46				128,11
									176,10

Receptūra Nr. Š-6

Pilno grūdo duona su sviestu ir fermentiniu sūriu									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto		Neto	Baltymai		Riebalai	Angliavandeniai		Energinė vertė
Pilno grūdo duona	40	45	40	2,960	3,330	0,640	0,720	17,120	19,260
Sviestas 82%	6	7	6	0,042	0,049	4,950	5,775	0,048	0,056
Fermentinis sūris 45%	25	35	25	5,250	7,350	7,000	9,800	0,500	0,700
Viso:			40/6/25	45/7/35	8,25	12,59	16,30	17,67	20,02
					10,73				224,09
					8,25				277,68

Gamybos technologijos aprašymas

Duonos riekelė lygiai aptepama sviestu ir uždedamas supjaustytas fermentinis sūris. Ruošama prieš pat patiekimą.

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

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-22

Daržovių troškiny su pupelėmis (augalinis, tausojantis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Pupelės	50	50	60	11,40	13,69	0,96	30,00	36,00	145,00 174,00
<i>Virtų pupelių masė</i>		100	120						
Svogūnai	13	16	10	0,14	0,182	0,039	0,89	1,157	3,5 4,55
Morkos	25	29	23	0,200	0,230	0,046	1,740	2,000	6,200 7,130
Konservuoti pomidorai		12	15	0,132	0,165	0,030	0,360	0,450	2,400 3,000
Saulėgrąžų aliejus	4	5	5	0,000	0,000	3,992	0,000	0,000	35,360 44,200
<i>Troškintos daržovės</i>		35	45						
Moliūgas	18	24	15	0,150	0,200	0,000	0,600	0,800	3,000 4,000
Žalioji cukinija	10	16	8	0,096	0,156	0,013	0,272	0,442	1,280 2,080
Žiediniai kopūstai	15	22	10	0,250	0,375	0,045	0,450	0,675	2,000 3,000
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2						
Išeiga		100/60	120/85	12,37	15,00	4,92	34,31	41,52	198,74 241,96

Gamybos technologijos aprašymas

Pupelės plaunamos, užpilamos vandeniu ir brinkinamos. Išbrinkintas pupelės užpilamos šaltu vandeniu, užvirinamos ir nupilamas vanduo. Pupelės pakartotinai užpilamos vandeniu ir verdamos ant labai silpnos kaitros, kol suminkštės. Visas daržoves nuvalyti ir nuplauti po tekančiu vandeniu. Morkos, cukinijos, svogūnai ir moliūgai supjaustomi kubeliais. Į įkaitintą keptuvę su aliejumi dedamos morkos, svogūnai ir konservuoti pomidorai, troškinama 3-4 min. Į puodą su išvirusiomis pupelėmis dedamos pakepintos daržovės, cukinija, moliūgai, žiediniai kopūstai ir prieskoniai. Viskas troškinama 10-15 min. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Troškiny laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68°C temperatūros.

Troškinio realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-22.1

Daržovių troškiny su pupelėmis (augalinis, tausojantis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto		Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Pupelės	30	40	30	6,85	0,48	18,00	24,00	87,00	116,00
<i>Virtų pupelių masė</i>			60						
Svogūnai	13	16	10	0,14	0,03	0,039	1,157	3,5	4,55
Morkos	25	29	20	0,200	0,040	0,046	1,740	2,000	6,200
Konservuoti pomidorai			15	0,165	0,030	0,040	0,450	0,600	3,000
Saulėgrąžų aliejus	4	5	4	0,000	3,992	4,990	0,000	35,360	44,200
<i>Kepintų daržovių masė</i>			35						
Moliūgas	18	24	15	0,150	0,000	0,000	0,600	0,800	3,000
Žalioji cukinija	10	16	8	0,096	0,008	0,013	0,272	0,442	1,280
Žiediniai kopūstai	15	22	10	0,250	0,030	0,045	0,450	0,675	2,000
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2						
Išeiga			60/60	80/85	7,85	10,48	22,40	29,67	141,34
					5,81				184,96

Gamybos technologijos aprašymas

Pupelės plaunamos, užpilamos vandeniu ir brinkinamos. Išbrinkintas pupelės užpilamos šaltu vandeniu, užvirinamos ir nupilamas vanduo. Pupelės pakartotinai užpilamos vandeniu ir verdamos ant labai silpnos kaitros, kol suminkštės. Visas daržoves nuvalyti ir nuplauti po tekančiu vandeniu. Morkos, cukinijos, svogūnai ir moliūgai supiaustomi kubeliais. Į įkaitintą keptuvę su aliejumi dedamos morkos, svogūnai ir konservuoti pomidorai, troškinama 3-4 min. Į puodą su išvirusiomis pupelėmis dedamos pakepintos daržovės, cukinija, moliūgai, žiediniai kopūstai ir prieskoniai. Viskas troškinama 10-15 min. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Troškiny laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68°C temperatūros.

Troškinio realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. M-11

Bananų ir obuolių sklandžiai												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Bananai	25	34	15	20	0,180	0,240	0,045	0,060	3,465	4,620	14,550	19,400
Obuoliai	13	16	11	14	0,440	0,560	0,044	0,056	1,430	1,820	5,830	7,420
Kiaušiniai AM	11	13	10	12	1,230	1,476	1,170	1,404	0,070	0,084	15,700	18,840
Kvietiniai miltai 550 D arba	23	28	23	28	2,461	2,996	0,299	0,364	17,066	20,776	79,350	96,600
*Pilno grūdo kvietiniai miltai	23	28	23	28	2,74	3,33	0,53	0,64	16,31	19,85	75,90	92,40
Nesaldintas jogurtas 2%	36,5	44,5	36	44	3,240	3,960	0,720	0,880	0,828	1,012	22,320	27,280
Cukrus	3	4	3	4	0,000	0,000	0,000	0,000	2,994	3,992	11,850	15,860
Vanilinis cukrus	0,2	0,2	0,2	0,2								
Saulėgrąžų aliejus (kepinui)	6	7	6	7	0,00	0,00	5,98	6,953	0,00	0,00	53,04	61,88
Pusgaminio masė			98	120								
Išėja (-8%)			90	110	7,55	9,23	8,26	9,72	25,85	32,30	202,64	247,28
* Išėja su pilno grūdo miltais			90	110	7,83	9,57	8,49	9,99	25,10	31,38	199,19	215,80
Konservuoti vaisiai			20	30	0,10	0,15	0,04	0,06	3,04	4,56	13,20	19,80
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
Išėja			20	30	0,17	0,26	0,07	0,10	4,22	5,86	16,61	23,08
Natūralus jogurtas 2%			20	30	1,80	2,70	0,40	0,60	0,46	0,69	12,40	18,60

Gamybos technologijos aprašymas

Vaisius nuplauti. Bananus nulupti ir smulkiai supjaustyti. Obuolius nulupti, išpjauti sėklalaidžius ir sutarkuoti. Kiaušinius (plauti ir atskirti nuo lukšto) išplakti su cukrumi. Inde sumaišyti nesaldinta jogurtą, miltus, vanilinį cukrų, smulkintus bananus ir tarkuotus obuolius. Sudėti į masę išplaktus kiaušinius ir išmaišyti iki vientisos masės. Skardą patepti aliejumi ir dėdama šaukštu formuojant nedidelius paplotėlius (blynelius). Kepti konvekciniėje krosnyje 180⁰ C temperatūroje 15 min. iki šviesiai gelsvos spalvos. Arba kepama keptuvėje 150⁰ C temperatūroje iš pradžių viena po to – kita pusė 3 min. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75°C.

Bananų ir obuolių sklandžiai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.

Bananų ir obuolių sklandžių realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinè kortelè

Receptūra Nr. A-23

Daržovių troškiny su grikais (augalinis, tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Grikiai	40	50	40	50	5,040	6,300	1,240	1,550	27,720	34,650	139,600	174,500
**Vanduo	70	80	70	80								
<i>Virtų grikių masė</i>			80	100								
Morkos			20	25	0,200	0,250	0,040	0,050	1,740	2,175	6,200	7,750
Svogūnai	12	18	10	15	0,140	0,210	0,030	0,045	0,890	1,335	3,500	5,250
Saulėgrąžų aliejus troškinimui	2	3	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
<i>Troškintų daržovių masė</i>			20	30								
Žiediniai kopūstai	22	29	15	20	0,375	0,500	0,450	0,060	0,675	0,900	3,000	4,000
Brokoliai	22	29	15	20	0,450	0,600	0,060	0,080	0,855	1,140	4,350	5,800
Moliūgas	17	19	14	16	0,140	0,160	0,000	0,000	0,560	0,640	2,800	3,200
Cukinija	17	19	14	16	0,168	0,192	0,014	0,016	0,476	0,544	2,240	2,560
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
Išėja			80/70	100/90	6,51	8,21	3,83	4,80	32,92	41,38	179,37	229,58

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

Grikių kruopas nuplauti tekančiu vandeniu ir suberti į verdantį vandenį virti silpnoje kaitroje 15 min. Visas daržoves nuplauti. Moliūgą ir cukiniją nulupti, perpjauti pusiau, išimti sėklas ir supjaustyti kubeliais. Brokoliai ir žiediniai kopūstai sutarkuoti, svogūnus nulupti ir supjaustyti kubeliais. Į įkaitintą keptuvę su aliejumi sudėti morkas ir svogūnus, patroškinti 8 min. Į verdantį vandenį dėti moliūgus, cukiniją, brokolius, žiedinius kopūstus ir prieskonius verdama 10 min. Išvirtus grikius sumaišyti su virtomis daržovėmis ir troškintomis morkomis ir svogūnais. Arba virtus grikius patiekti atskirai (nesumaišius su daržovėmis). Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip $+75^{\circ}\text{C}$.

Troškiny's laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.

Troškinio realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. M-12

Kepti cukinijų blynai su kefyru									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Cukinija	75	60	0,720	0,060	2,040	9,600	2,380	9,600	11,200
Kefyras 2,5%	25	25	0,850	0,625	1,226	15,000	1,470	15,000	18,000
Kiaušiniai AM	11	10	1,230	1,170	0,070	15,700	0,105	15,700	23,550
Kvietiniai miltai 550 D arba	25	25	2,675	0,325	18,550	86,250	22,260	86,250	103,500
*Pilno grūdo kvietiniai miltai	25	25	2,98	0,57	17,73	82,50	21,27	82,50	99,00
Cukrus	2	2	0,000	0,000	1,996	7,900	2,994	7,900	11,850
Vanilinis cukrus	0,5	0,5	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Saulėgrąžų aliejus kepimui	6	6	0,000	5,980	0,000	53,040	0,000	53,040	61,880
Išėja		120	5,48	6,91	23,88	187,49	29,21	187,49	229,98
*Išėja su pilno grūdo miltais		120	5,78	7,27	23,06	183,74	28,22	183,74	225,48

Gamybos technologijos aprašymas

Cukiniją plauti, nulupti, išpjauti sėklas ir sutarkuoti. Kiaušinius (plauti ir atskirti nuo lukšto), išplakti su cukrumi. Inde sumaišyti miltus, kefyra, vanilinį cukrų ir tarkuotus cukinijas. Sudėti į masę išplaktus kiaušinius ir išmaišyti iki vientisos masės. Kepti keptuvėje įkaitintame aliejuje po 2-3 min. iš abiejų pusių, kol įgaus gelsvą spalvą. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip +75^o C.

Kepti cukinijų blynai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68^o C temperatūros.

Keptų cukinijų blynų realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. M-13

Avižiniai sausainiai su bananais										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Avižiniai dribsniai	25	30	25	3,45	4,14	1,675	2,01	16,875	20,25	91,25
Bananai	43	51	25	0,30	0,36	0,075	0,09	5,77	6,93	24,25
Morkos	19	25	15	0,150	0,200	0,030	0,040	1,305	1,740	4,650
Kiaušiniai	9	11	8	0,984	1,230	0,936	1,170	0,06	0,07	12,56
Cukrus	3	4	3	0,00	0,00	0,00	0,00	2,99	3,99	11,85
Ciberžolė	0,1	0,2	0,1							
Vanilinis cukrus	0,5	0,5	0,5							
Saulėgrąžų aliejus (kepimui)	2	3	2	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680
<i>Pusgaminio masė</i>			76							
Išėja (-15%)			65	4,88	5,93	4,71	6,30	27,00	32,98	162,24
										202,82

Gamybos technologijos aprašymas

Morkos ir bananai plaunami. Morkos (valomos, plaunamos) smulkiai sutarkuojamos. Avižinius dribsnius sumaišyti su tarkuotomis morkomis, cukrumi, vaniliniu cukrumi, ciberžole. Bananus nulupti ir sutrinti. Kiaušinius (plauti, atskirti nuo lukšto) išplakti. Avižinių dribsnių ir morkų masę sumaišyti su ištrintais bananais ir išplaktais kiaušiniiais. Skarda patepti aliejumi ir šaukštu dėti po nedidelį kiekį gautos masės. Kepti orkaitėje 170^o C temperatūroje 20 min., kol paruduos. Arba konvekciniėje krosnyje 160^o C temperatūroje 15 min.

Avižinių sausainių su bananais realizavimo trukmė iki 4 val.

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 (melisu, čiobrelių, ramunėlių)	0,15	0,15	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
**Vanduo	150	200	200						
Išeiga		150	200	0,00	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 skirtos 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.

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	0,2	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.