

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-1

Kiaulienos ir ryžių kukuliai (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Atšaldytas kiaulienos kumpis	62	88	60	85	10,800	15,300	4,200	5,959	0,000	0,000	81,00	114,750
Ryžiai	6	7	6	7	0,528	0,616	0,024	0,028	4,590	5,355	21,360	24,920
Svogūnai	8	9	7	7,5	0,098	0,105	0,021	0,023	0,623	0,668	2,450	2,625
Kiaušiniai AM	6	7	6	7	0,738	0,861	0,702	0,819	0,042	0,049	9,420	10,990
Česnakai	1	2	0,7	1,4	0,043	0,087	0,002	0,004	0,196	0,392	0,896	1,792
Pipirai	0,1	0,1	0,1	0,1								
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
<i>Pusgaminio masė</i>			88	114								
Kiaulienos ir ryžių kukulių išeiga (-20%)			70	90	12,21	16,97	4,95	6,82	5,45	6,46	115,13	155,08

Gamybos technologijos aprašymas

Ryžiai plaunami, beriami į verdantį vandenį verdami 5 min., dedami į sietą ir perpilami šaltu vandeniu. Kiauliena plaunama, malama kartu su svogūnais (valyti, plauti), maišoma su ryžiais, kiaušiniiais (plauti, atskirti nuo lukšto), dedamas susmulkintas česnakas (valytas), pipirai, prieskoniai ir gerai išmaišoma, formuojami apvalūs kukuliai. Į nedidelį kiekį verdančio vandens dedami kukuliai ir verdami 100⁰ C temperatūroje 25 min. Arba kepami konvekciniame krosnyje 170⁰ C temperatūroje 20 min. Kukulio vidaus temperatūra ne žemesnė kaip +75⁰ C.

Kiaulienos ir ryžių kukuliai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Kiaulienos ir ryžių kukulių realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-7

Kiaulienos maltinis (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Atšaldytas kiaulienos kumpis	75	85	72	82	10,490	11,990	2,520	2,870	0,000	0,000	95,760	109,060
Svogūnai	12	13	9	10	0,126	0,140	0,027	0,030	0,801	0,890	3,150	3,500
Kiaušiniai AM	8	9	7	8	0,861	0,984	0,819	0,936	0,049	0,056	10,990	12,560
Česnakai	1	2	0,7	1,4	0,043	0,087	0,002	0,004	0,196	0,392	0,896	1,792
Pipirai	0,1	0,1	0,1	0,1								
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
Avižų sėlenos	1	2	1	2	0,140	0,280	0,070	0,140	0,550	1,100	3,650	7,300
Pusgaminio masė			89	102								
Kiaulienos maltinio išeiga (-20%)			70	80	11,66	13,48	3,44	3,98	1,60	2,44	114,45	134,21

Gamybos technologijos aprašymas

Kiauliena plaunama, malama mėsmale kartu su svogūnais (valyti, plauti), dedami prieskoniniai, pipirai, susmulkintas česnakas (valytas, plautas), kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), avižų sėlenos, viskas gerai išmaišoma. Formuojami apvalūs maltinukai. Kiaulienos maltinukai dedami į nedidelį kiekį verdančio vandens ir verdami 100° C temperatūroje 25 min. Arba kepami konvekciniame krosnyje 170° C temperatūroje 20 min. Kiaulienos maltinuko vidaus temperatūra ne žemesnė kaip +75° C.

Kiaulienos maltinis laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.
Kiaulienos maltinio realizavimo trukmė iki 4 val.

Receptūra Nr. A-15

Kiaulienos maltinis su daržovėmis ir ryžiais (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Atšaldytas kiaulienos kumpis	60	58	68	11,084	10,846	12,716	0,116	0,136	136,300
Kopūstai	9	7	10	0,105	0,014	0,020	0,378	0,540	1,540
Ryžiai	3	3	5	0,264	0,012	0,020	2,295	3,825	10,680
<i>Virti ryžiai</i>		6	10						17,800
Saulėgrąžų aliejus	2	2	2	0,000	1,996	1,996	0,000	0,000	17,680
Morkos	4	7	3	0,030	0,006	0,010	0,261	0,435	0,930
<i>Troškintos morkos</i>		2	3,5						
Svogūnai	4	6	3	0,042	0,070	0,015	0,267	0,445	1,050
<i>Troškinti svogūnai</i>		2	3,5						1,750
Kiaušiniai AM	6	7	5	0,615	0,738	0,702	0,035	0,042	7,850
Česnakas	1	1	0,6	0,037	0,002	0,002	0,168	0,168	0,768
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2						
Pipirai	0,2	0,2	0,2						
<i>Pusgaminio išėiga</i>		80	100						
Išėiga (-10%)		70	90	10,55	12,57	13,47	3,52	5,59	176,80
									210,97

Gamybos technologijos aprašymas

Kiauliena plaunama, malama mėsmale. Ryžių kruopos plaunamos ir išverdamos. Kopūstai (valyti, plauti) sutarkuojami. Morkos, svogūnai valomi ir plaunami, tarkuojami smulkia trintuve ir troškinami su aliejumi 150⁰ C temperatūroje 5 min. Į maltą kiaulieną dedami kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), virti ryžiai, sutarkuoti kopūstai, atvėsintos troškintos daržovės, pipirai, prieskoniai, susmulkintas česnakas (valytas) ir viskas gerai išmaišoma. Formuojami pailgos formos pusgaminiai. Dedami į nedidelį kiekį verdančio vandens ir verdami 100⁰ C temperatūroje 30 min. Arba kepami konvekciniėje krosnyje 170⁰ C temperatūroje 20 min. Kiaulienos vidaus temperatūra ne žemesnė kaip +75⁰ C.

Kiaulienos maltinis su daržovėmis ir ryžiais laikomas ir patiekiamas ne žemesnėje kaip +68⁰ C temperatūros.
Kiaulienos maltinio su daržovėmis ir ryžiais realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-12

Ryžių troškiny su kiauliena ir daržovėmis (tausojančias)										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė				
Atšaldytas kiaulienos kumpis	77	74	103	18,54	5,18	7,21	0,00	0,00	99,90	139,05
Troškinta kiauliena (-32%)		50	70							
Ryžiai	26	30	30	2,288	0,104	0,120	19,890	22,950	92,560	106,800
<i>Virti ryžiai</i>										
Saulėgrąžų aliejus	4	4	5	0,000	3,992	4,990	0,000	0,000	35,36	44,200
Morkos	20	16	20	0,160	0,032	0,040	1,392	1,740	4,960	6,200
<i>Troškintos morkos</i>		<i>11</i>	<i>14</i>							
Svogūnai	10	13	11	0,112	0,024	0,033	0,712	0,979	2,800	3,850
<i>Troškinti svogūnai</i>			<i>7,7</i>							
Česnakas	1	1	0,4	0,006	0,000	0,000	0,028	0,028	0,128	0,128
Lupti konservuoti pomidorai	5	5	10	0,055	0,010	0,020	0,150	0,300	1,000	2,000
Prieskoniai	0,5	0,5	0,5							
Išeiga		100/50	120/70	15,94	21,65	12,41	22,17	26,00	236,71	302,23

Gamybos technologijos aprašymas

Kiaulienos kumpis (plaukamas po tekančiu vandeniu), supjaustoma kvadrato formos gabaliukais. Į nedidelį kiekį verdančio vandens dedama supjaustyta kiauliena ir verdama 100⁰ C temperatūroje 40 min. Svogūnai, morkos valomi, plauunami ir supjaustomi kubeliais. Svogūnai, morkos, supjaustyti konservuoti pomidorai troškinami su aliejumi 110⁰ C temperatūroje 8 min. Ryžių kruopos plaukamos vandeniui. Į troškintą kiauliną dedami ryžiai, verdama 100⁰ C temperatūroje 20 min. Dedamos pakepintos daržovės, prieskoniai, česnakas (valytas, plautas) ir dar patroškinama 8 min. Kiaulienos vidaus temperatūra ne žemesnės kaip +75°C.

Ryžių troškiny su kiauliena ir daržovėmis laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros

Ryžių troškinių su kiauliena ir daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-3

Troškinti jautienos ir kiaulienos kukuliai (tausojantis)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Atšaldytas jautienos kumpis	44	55	42	53	8,148	10,282	3,234	4,081	0,084	0,106	61,74	77,91
Atšaldytas kiaulienos kumpis	21	31	20	30	3,26	4,89	3,74	5,61	0,04	0,06	47,00	70,5
Avižų sėlenos	2	3	2	3	0,280	0,420	0,140	0,210	1,100	1,650	7,300	10,950
Kiaušiniai AM	9	11	8	10	0,984	1,230	0,936	1,170	0,056	0,070	12,560	15,700
Česnakai	1	1	0,6	0,6	0,037	0,037	0,002	0,002	0,168	0,168	0,768	0,768
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
Svogūnai	4	5	3	4	0,042	0,056	0,009	0,012	0,267	0,356	1,050	1,400
Pusgaminio masė			75	100								
Troškintų jautienos ir kiaulienos kukulių išeiga (-20%)			60	80	12,75	16,92	8,06	11,08	1,72	2,41	130,42	177,23

Gamybos technologijos aprašymas

Kiauliena ir jautiena plaunama, malama mėsmale kartu su svogūnais (valyti, plauti), dedami prieskoniai, pipirai, susmulkintas česnakas (valytas, plautas), kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), avižų sėlenos, viskas gerai išmaišoma. Formuojami apvalios formos kukuliai. Jautienos ir kiaulienos ir kukuliai dedami į nedidelį kiekį verdančio vandens ir verdami 100° C temperatūroje 25 min. Arba kepami konvekciniame krosnyje 170° C temperatūroje 20 min. Kukulio vidaus temperatūra ne žemesnė kaip +75° C.

Jautienos ir kiaulienos kukulis laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.
Jautienos ir kiaulienos kukulio realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-10

Jautienos ir kiaulienos maltinis (tausojančias)										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Atšaldytas jautienos kumpis	31	42	30	5,82	7,76	2,31	3,08	0,06	0,08	44,10 58,80
Atšaldytas kiaulienos kumpis	28	39	27	4,401	6,03	5,049	6,919	0,054	0,074	63,45 86,95
Avižių sėlenos	2	3	2	0,280	0,420	0,140	0,210	1,100	1,650	7,300 10,950
Kiaušiniai AM	9	11	8	0,984	1,230	0,936	1,170	0,056	0,070	12,560 15,700
Svogūnai	7	9	6	0,084	1,000	0,018	0,024	0,534	0,712	2,100 2,800
Sviestas 82%	2	3	2	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880 22,320
Česnakai	1	1	0,6	0,037	0,037	0,002	0,002	0,168	0,168	0,768 0,768
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2							
<i>Pusgaminio masė</i>			<i>75</i>							
Troškintų jautienos ir kiaulienos maltinio išeiga (-20%)			60	11,62	16,50	10,11	13,88	1,99	2,78	145,16 198,29

Gamybos technologijos aprašymas

Kiauliena ir jautiena plaunama, malama mėsmale. Svogūnais (valyti, plauti), supjaustomi griežinėliais ir troškinami su sviestu 140° C temperatūroje 5 min. Į maltą mėsą dedami prieskoniai, pipirai, susmulkintas česnakas (valytas, plautas), kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), atvėsinti troškinti svogūnai, avižių sėlenos ir viskas gerai išmaišoma. Formuojami ovalios formos maltiniai ir dedami į verdančią vandenį. Verdama 100° C temperatūroje 25 min. Arba kepami konvekciniame krosnyje 170° C temperatūroje 20 min. Maltinio vidaus temperatūra ne žemesnė kaip +75° C.

Jautienos ir kiaulienos maltinis laikomas ir pateikiamas ne žemesnės kaip +68° C temperatūroje.

Jautienos ir kiaulienos maltinio realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-6

Viso grūdo virti makaronai su troškinta jautiena (versiena) (tausojančias)												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Pilno grūdo makaronai	25	35	25	35	4,128	5,160	0,736	0,920	22,912	28,640	114,880	143,600
<i>Virtų makaronų masė</i>			60	75								
Atšaldytas jautienos kumpis (-30%)	75	104	72	100	13,968	19,400	5,544	7,700	0,144	0,200	105,840	147,000
<i>Troškinta malta jautiena</i>			50	70								
* Atšaldytas versienos kumpis	75	104	72	100	14,540	20,200	2,380	3,300	0,000	0,000	83,520	116,000
<i>*Troškinta malta versiena</i>			*50	*70								
Morkos	8	10	7	9	0,070	0,090	0,014	0,018	0,609	0,783	2,170	2,790
<i>Troškintos morkos</i>			5	7								
Svogūnai	4	6	3	5	0,042	0,070	0,009	0,015	0,267	0,445	1,050	1,750
<i>Troškinti svogūnai</i>			2	4								
Saulėgrąžų aliejus	5	6	5	6	0,000	0,000	4,990	5,988	0,000	0,000	44,200	53,040
Lupti konservuoti pomidorai	15	20	15	20	0,165	0,220	0,030	0,040	0,450	0,600	3,000	4,000
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2								
Išėja su jautiena			85/50	110/70	18,37	24,94	11,32	14,68	24,38	30,67	271,14	352,18
*Išėja su versiena			85/50	110/70	18,94	25,74	8,15	10,28	24,23	30,46	248,82	321,18

Gamybos technologijos aprašymas

Pilno grūdo makaronai dedami į verdantį vandenį ir verdami 10 min., kol suminkštės, nupilamas nuoviras.

Jautiena (versiena) plaunama, malama. Į puodą įpilamas aliejus, dedama plautas ir susmulkintas trintuve morkas, svogūnus (valyti, plauti, susmulkinti) troškinama 3 min., dėti maltą jautienos (versienos) faršą ir maišant troškinti 100^o C temperatūroje 20 min. Į troškintą jautieną (versieną) dedami susmulkinti lupti konservuoti pomidorai, prieskoniai ir dar patroškinama 100^o C temperatūroje 10 min. Į troškintą jautieną dedami virti makaronai viskas sumaišoma. Mėsos vidaus temperatūra ne žemesnės kaip +75^o C.

Viso grūdo virti makaronai su troškinta jautiena (versiena) laikomi ir patiekiami ne žemesnėje kaip +68^o C temperatūros.

Viso grūdo virtų makaronų su troškinta jautiena (versiena) realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-2

Kepta paukštiesios blauzdelė (tausojančiantis)											
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė
Šaldyta paukštiesios blauzdelė (-10%)	112	128	112	128							
Atšaldyta paukštiesios blauzdelė			100	115	18,480	19,320	11,220	11,730	0,000	0,000	174,900
Kmynai	1	1	1	1	0,198	0,198	0,145	0,145	0,499	0,499	3,330
Prieskoniai	0,5	0,5	0,5	0,5							
Saulėgrąžų aliejus (kepimui)	2	2	2	2	0,000	0,000	1,996	1,996	0,000	0,000	17,680
Česnakas	1	1	0,6	0,6	0,040	0,040	0,000	0,000	0,170	0,170	0,770
Išėiga (-30%)			70	80	18,72	19,56	13,36	13,87	0,67	0,67	196,68
											204,63

Gamybos technologijos aprašymas

Defroštuotos paukštiesienos blauzdelės (plaukamos po tekančiu vandeniu), dedami prieskoniniai, kmynai, smulkiai supjaustytas česnakas (valytas, plautas), viskas gerai išmaišoma. Dedamos į aliejumi pateptą skardą ir kepama konvekciniėje krosnyje 180° C temperatūroje 40 min. Paukštiesienos vidaus temperatūra ne žemesnė kaip + 85° C.

Keptos paukštiesios blauzdelės laikomos ir patiekiamos ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Keptų paukštiesios blauzdelių realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-8

Vištienos troškiny su daržovėmis (tausojantis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Šaldyta vištienos filė	78	102	78	102					
Atitirpinta vištienos filė (-10%)			70	91	16,52	21,476	0,63	0,819	0,21
<i>Virta vištiena (-22%)</i>									
			55	70					
Morkos	19	25	15	20	0,15	0,2	0,03	0,04	1,305
Svogūnai	12	14	10	12	0,14	0,168	0,03	0,036	0,89
Česnakas	1	1	0,6	0,6	0,0372	0,0372	0,0018	0,0018	0,168
Žiediniai kopūstai	7,5	15	5	10	0,125	0,25	0,015	0,03	0,225
Brokoliai	7,5	15	5	10	0,15	0,3	0,02	0,04	0,285
Cukinija	5,5	11	5	10	0,06	0,12	0,005	0,01	0,17
Sviestas 82%	4	5	4	5	0,028	0,035	3,304	4,13	0,032
Grietinė 35%	5,5	7,5	5	7	0,115	0,161	1,75	2,45	0,155
Prieskoniai	0,5	0,5	0,5	0,5					
Išeiga			55/40	70/60	17,33	22,75	5,79	7,56	3,44
									4,87
									131,63
									173,17

Gamybos technologijos aprašymas

Atitirpinta vištienos filė (plaunama po tekančiu vandeniu), supjaustoma kubelio formos gabaliukais. Į nedidelį kiekį verdančio vandens dedama supjaustyta vištiena ir verdama 100^o C temperatūroje 30 min. Svogūnai ir morkos valomi, plaunami, pjaustomi kubeliais ir troškinami su sviestu 110^o C temperatūroje 5 min. Cukinija, brokoliai ir žiediniai kopūstai plaunami, cukinija supjaustoma griežinėliais, brokoliai ir žiediniai kopūstai susmulkinami. Cukinija, brokoliai ir žiediniai kopūstai dedami į vištienos troškinį ir troškinami 5 min. Troškinimo pabaigoje dedamos troškintos morkos su svogūnais, česnakas (nuvalytas), prieskoniai, grietinė ir patroškinama 3 min. Vištienos vidaus temperatūra ne žemesnės kaip +85^o C.

Vištienos troškiny su daržovėmis laikoma ir patiekama ne žemesnėje kaip +68^o C temperatūroje.
Vištienos troškiny su daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Receptūra Nr. A-19

Gamybos technologijos aprašymas

Defrostruota vištienos filė (plaunama po tekančiu vandeniu), supjaustoma kubelio formos gabaliukais. Į nedidelį kiekį verdančio vandens dedama supjaustyta vištiena ir troškinama 100°C temperatūroje 30 min. Svogūnai ir morkos valomi, plaunami ir supjaustomi kubeliais. Svogūnai ir morkos troškinami su sviestu 110°C temperatūroje 5 min. Cukinija ir žiediniai kopūstai plaunami, cukinija supjaustoma griežinėliais, žiediniai kopūstai susmulkinami. Cukinija ir žiediniai kopūstai dedami į vištienos troškinį ir troškinami 5 min. Troškinimo pabaigoje dedamos troškintos morkos su svogūnais, česnakas (valytas), prieskoniai, grietinėlė ir patroškinama 3 min. Vištienos vidaus temperatūra ne žemesnė kaip $+85^{\circ}\text{C}$.

Vištiesos troškinys su daržovėmis laikomas ir patiekiami ne žemesnėje kaip $+68^{\circ}\text{C}$ temperatūros.

Vištiesios troškinių su daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Vīstienos maltinis (tausojantis)

Gamybos technologijos aprašymas

Defrostuota vištienos filė (plaunama po tekančiu vandeniu), malama mėsmale. Svogūnai valomi, plaunami, supjaustomi griežinėliais ir troškinami su sviestu 140⁰ C temperatūroje 3 min. Į maltą vištieną dedami prieskoniai, susmulkintas česnakas (valytas, plautas), kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), atvėsinti troškinti svogūnai, avižų sėlenos ir viskas gerai išmaišoma. Formuojami ovalūs maltinukai. Paukštiesenos maltinukai dedami į nedidelį kiekį verdančio vandens ir verdami 100⁰ C temperatūroje 20 min. Arba kepami konvekciniėje krosnyje 170⁰ C temperatūroje 15 min. Vištienos maltinuko vidaus temperatūra ne žemesnės kaip +85⁰ C.

Vištiešos maltinis laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros

Vištienos maltinio realizavimo trukmė iki 4 val.

Receptūra Nr. A-4.1

Vištienos maitinimas (tausojuantis)											
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto		Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Sušaldyta vištienos filė (-10%)	82	92	82	92							
Atitirpinkta vištienos filė			73	82	17,228	19,352	0,657	0,738	0,219	0,246	75,920 85,280
Kiaušiniai AM	7	8	6	7	0,738	0,861	0,702	0,819	0,042	0,049	9,420 10,990
Česnakai	1	1	0,6	0,6	0,037	0,037	0,002	0,002	0,168	0,168	0,768 0,768
Avižų sėlenos	2	3	2	3	0,280	0,420	0,140	0,210	1,100	1,650	7,300 10,950
Svogūnas	12	13	9	10	0,126	0,140	0,027	0,030	0,801	0,890	3,150 3,500
Sviestas 82%	3	4	3	4	0,021	0,028	2,478	3,304	0,024	0,032	22,320 29,760
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2							
Pusgaminio masė			88	100							
Vištienos maitinio išeiga (-20%)			70	80	18,43	20,84	4,01	5,10	2,35	3,04	118,88 141,25

Gamybos technologijos aprašymas

Defrostuota vištienos filė (plauinama po tekančiu vandeniu), malama mėsmale. Svogūnai valomi, plaunami, supiaustomi griežinėliais ir troškunami su sviestu 140⁰ C temperatūroje 3 min. Į maltą vištieną dedami prieskoniai, susmulkintas česnakas (valytas, plautas), kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), atvėsinti troškinti svogūnai, avižų sėlenos ir viskas gerai išmaišoma. Formuojami ovalūs maltinukai. Paukštiesenos maltinukai dedami į nedidelį kiekį verdančio vandens ir verdami 100⁰ C temperatūroje 20 min. Arba kepami konvekciniėje krosnyje 170⁰ C temperatūroje 15 min. Vištienos maltinuko vidaus temperatūra ne žemesnės kaip +85⁰ C.

Vištiešos maltinis laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68° C temperatūros

Vištiesos maltinio realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-18

Virti kalakutienos kukuliai (tausoiantis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai		Energinė vertė	
Šaldyta kalakutienos filė	80	89	80	89					
<i>Atitirpinta kalakutienos filė (-10%)</i>			72	80		1,728	1,92	0,216	78,48
Avižų sėlenos	2	3	2	3	0,373	0,186	0,280	1,460	9,730
Kiaušiniai AM	8	9	7	8	0,860	0,820	0,937	0,050	10,990
Svogūnai	12	15	10	13	0,140	0,030	0,039	0,890	3,500
Sviestas 82%	3	4	3	4	0,021	2,478	3,304	0,024	22,320
<i>Troškinti svogūnai</i>			7	9					
Česnakai	1	1	0,6	0,6	0,037	0,002	0,002	0,168	0,768
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2					
<i>Pusgaminio masė</i>			88	100					
Išiga (-20%)			70	80	16,91	5,24	6,48	2,81	125,79
									149,44

Gamybos technologijos aprašymas

Defrostuota kalakutienos filė (plaunama po tekančiu vandeniu), malama mėsmale. Svogūnai valomi ir plaunami, supjaustomi griežinėliais ir troškinami su sviestu 140^o C temperatūroje 3 min. Į maltą kalakutieną dedami prieskoniai, susmulkintas česnakas (valytas, plautas), kiaušiniai (plauti, atskirti nuo lukšto), atvėsinti troškinti svogūnai su sviestu, avižų sėlenos, visas gerai išmaišoma. Formuojami apvalūs kukuliai. Kalakutienos kukuliai dedami į nedidelį kiekį verdančio vandens ir verdami 100^o C temperatūroje 20 min. Arba kepami konvekciniame krosnyje 170^o C temperatūroje 15 min. Kalakutienos kukulių vidaus temperatūra ne žemesnės kaip +85^o C.

Kalakutienos kukuliai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68^o C temperatūros.
Kalakutienos kukulių realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-17

Troškinta kalakutiena su daržovėmis (tausojantis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto		Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Šaldyta kalakutienos filė	73	102	73	102					
Atitirpinta kalakutienos filė (-10%)			65	13,975	1,56	2,184	0,195	0,273	70,85
Virta kalakutiena (-22%)			50						
Morkos	19	25	15	0,15	0,03	0,04	1,305	1,74	4,65
Svogūnai	12	14	10	0,14	0,03	0,036	0,89	1,068	3,5
Česnakas	1	1	0,6	0,0372	0,0018	0,0018	0,168	0,168	0,768
Žiediniai kopūstai	7,5	15	5	0,125	0,015	0,03	0,225	0,45	1
Brokoliai	7,5	15	5	0,15	0,02	0,04	0,285	0,57	1,45
Cukinija	5,5	11	5	0,06	0,005	0,01	0,17	0,34	0,8
Sviestas 82%	3	4	3	0,021	2,478	3,304	0,024	0,032	22,32
Grietinė 35%	5,5	7,5	5	0,115	1,75	2,45	0,155	0,217	16,9
Prieskoniai	0,5	0,5	0,5						23,66
Išeiga			50/40	14,77	5,89	8,10	3,42	4,86	122,24
									170,28

Gamybos technologijos aprašymas

Defroštuota kalakutienos filė (plaunama po tekančiu vandeniu), supjaustoma kubelio formos gabaliukais. Į nedidelį kiekį verdančio vandens dedama supjaustyta kalakutiena ir troškinama 100⁰ C temperatūroje 30 min. Svogūnai ir morkos valomos, plaunami, pjaustomi kubeliais. Svogūnai ir morkos troškinami su sviestu 110⁰ C temperatūroje 5 min. Cukinija, žiediniai kopūstai ir brokoliai plaunami, cukinija supjaustoma griežinėliais, brokoliai ir žiediniai kopūstai susmulkinami. Cukinija, žiediniai kopūstai ir brokoliai dedami į kalakutienos troškinį ir troškinami 5 min. Troškimo pabaigoje dedamos troškintos morkos su svogūnais, česnakas (nuvalytas), prieskoniai, grietinė ir patroškinama dar 3 min. Kalakutienos vidaus temperatūra būti ne žemesnė kaip +85⁰ C.

Kalakutienos troškiny su daržovėmis laikomas ir patiekiamas ne žemesnėje kaip +68⁰ C temperatūros.

Kalakutienos troškinio su daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-11

Ryžių troškiny su kalakutiena ir daržovėmis (tausojantis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Šaldyta kalakutienos filė	73	89	73	89					
Atitirpinta kalakutienos filė (-10%)			65	80	13,975	1,560	1,920	0,195	0,240
Troškinta kalakutienos filė (-22%)			50	60					
Ryžiai	26	30	26	30	2,288	2,640	0,104	19,890	22,950
Virti ryžiai			78	90					
Saulėgrąžų aliejus	6	8	6	8	0,000	5,988	7,984	0,000	0,000
Morkos	20	25	16	20	0,160	0,200	0,032	1,392	1,740
Troškintos morkos			11	14					
Svogūnai	10	13	8	11	0,112	0,154	0,024	0,033	0,712
Troškinti svogūnai			5,6	7,7					
Česnakas	1	1	0,4	0,4	0,006	0,000	0,000	0,028	0,028
Lupti konservuoti pomidorai	5	10	5	10	0,055	0,110	0,020	0,150	0,300
Prieskoniai	0,5	0,5	0,5	0,5					
Išeiga			100/50	120/60	16,60	20,31	7,72	22,37	26,24
									225,34
									276,90

Gamybos technologijos aprašymas

Defrostuota kalakutienos filė (plaunama po tekančiu vandeniu), supjaustoma kubelio formos gabaliukais. Į nedidelį kiekį verdančio vandens dedama supjaustyta kalakutiena ir verdama 100^o C temperatūroje 40 min. Svogūnai, morkos valomi, plaunami ir supjaustomi kubeliais. Svogūnai, morkos, supjaustyti konservuoti pomidorai troškinami su aliejumi 110^o C temperatūroje 5 min. Ryžių kruopos plaunamos vandeniu. Į troškintą kalakutieną dedami ryžiai, verdami 100^o C temperatūroje 15 min. Dedamos pakepintos daržovės, prieskoniai, česnakas (valytas, plautas) ir dar patroškinama 8 min. Kalakutienos vidaus temperatūra ne žemesnės kaip +85^o C.

Ryžių troškiny su kalakutiena ir daržovėmis laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68^o C temperatūros

Ryžių troškinio su kalakutiena ir daržovėmis realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė

2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-5

Kepta lašiša (tausojančis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Šaldyta lašiša (-10%)	69	95	69	95					
Atšaldytos lašišos filė			62	85	12,340	16,920	8,430	11,560	0,000
Citrina	4	5	1,6	2	0,010	0,010	0,010	0,010	0,180
Prieskoniai	0,5	0,5	0,5	0,5					
Saulėgrąžų aliejus (kepimui)	2	2	2	2	0,000	0,000	1,996	1,996	0,000
<i>Lašišos pūsgaminis</i>			62	86					
Išėiga (-18%)			50	70	12,35	16,93	10,44	13,57	0,15
									0,18
									143,42
									190,00

Gamybos technologijos aprašymas

Lašišos filė atšildoma ne aukštesnėje kaip $+6^{\circ}\text{C}$ temperatūroje, plaunama, supjaustoma gabalėliais. Dedami prieskoniai, apšlakstoma išspaustos citrinos sultimis ir dedama į aliejumi išteptą skardą. Kepama konvekciniame krosnyje 170°C temperatūroje 15 min. Gaminio vidaus temperatūra ne žemesnė kaip $+75^{\circ}\text{C}$.

Kepta lašiša laikoma ir patiekama ne žemesnės kaip $+68^{\circ}\text{C}$ temperatūros.
Keptos lašišos realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-9

Žuvies maltinis (tausojančis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Šaldyta žuvies filė (-20%)	70	95	70	95					
<i>Atitirpinta žuvies filė</i>			55	75	8,250	11,250	0,990	1,350	45,650
Kiaušiniai AM	9	11	8	10	0,984	1,23	0,936	1,17	12,56
Manų kruopos	5	6	5	6	0,515	0,618	0,050	0,060	18,000
Svogūnai	4	5	3	4	0,042	0,056	0,009	0,012	1,050
Prieskoniai	0,2	0,2	0,2	0,2					
Saulėgrąžų aliejus (kepimui)	4	5	4	5	0,000	0,000	3,992	4,990	35,360
<i>Pusgaminis</i>			70	95					
Išėiga (-15%)			60	80	9,79	13,15	5,98	7,58	112,62
								4,96	145,15

Gamybos technologijos aprašymas

Žuvies filė atšildoma ne aukštesnėje kaip +6° C temperatūroje. Žuvies filė (plaunama po tekančiu vandeniu), malama mėsmale kartu su svogūnais (valyti, plauti). Į maltą žuvį dedami kiaušiniai (nuplauti, atskirti nuo lukšto), manai, prieskoniai. Masė išmaišoma. Formuojami ovalios formos pusgaminiai ir dedami į aliejumi išteptą skardą. Kepama konvekciniame krosnyje 160° C temperatūroje 20 min. Gaminio vidaus temperatūra ne žemesnė kaip +75° C.

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

Žuvies maltinio realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. A-21

Žuvies apkepas (tausojančis)									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Šaldyta žuvies filė (-20%)	70	95	70	95					
<i>Atitirpinta žuvies filė</i>			55	75					
Kiaušiniai AM	6	7	5	6					
Manų kruopos	4	5	4	5					
Avižų sėlenos	3	4	3	4					
Svogūnai	4	5	3	4					
<i>Troškinti svogūnai</i>			2	3					
Morkos	13	15	10	12					
<i>Troškintos morkos</i>			7	8					
Saulėgrąžų aliejus (troškinimui)	2	3	2	3					
<i>Pusgaminis</i>			75	100					
Saulėgrąžų aliejus (kepimui)	1	2	1	2					
Išeiga (-15%)			60	85	9,84	13,24	4,85	7,41	6,71
								8,73	109,53
									153,59

Gamybos technologijos aprašymas

Žuvies filė atšildoma ne aukštesnėje kaip +6° C temperatūroje. Žuvies filė (plauinama po tekančiu vandeniu), malama mėsmale. Morkos, svogūnai valomi, plaunami, tarkuojami plonais šiaudeliais ir pakepinami su saulėgrąžų aliejumi 150° C temperatūroje 3 min. Į maltą žuvį dedami kiaušiniai (nuplauti, atskirti nuo lukšto), manai, avižų sėlenos, prieskoniniai ir atvėsintos pakepintos daržovės. Masė išmaišoma ir dedama į aliejumi pateptą skardą. Žuvies apkepas kepamas konvekciniame krosnelėje 160° C temperatūroje 25 min., kol gaminio viduje temperatūra pasieks ne mažiau kaip +75° C.

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

Žuvies apkepo realizavimo trukmė iki 4 val.