

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-1

Virtos bulvės									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Bulvės		52	62	1,04	0,052	0,062	9,516	11,346	42,12
*Vanduo	60	70	60						50,22
Išeiga			50	1,04	0,05	0,06	9,52	11,35	42,12
Bulvės			73	1,46	0,073	0,083	13,359	15,189	59,13
*Vanduo	80	90	80						67,23
			70	1,46	0,07	0,08	13,36	15,19	59,13
									67,23

Gamybos technologijos aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Bulvės (valytos ir plautos), dedamos į verdantį vandenį ir verdamos 30 min. Nupilamas vanduo. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75° C.

Virtos bulvės laikomos ir patiekiamos ne žemesnėje nei + 68° C temperatūroje.
Virtų bulvių realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-3

Bulvių košė									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Bulvės		42	0,84	0,042	7,686	34,02	42,12		
Pienas 2,5 %	8	8	0,272	0,20	0,392	4,48	5,60		
Sviestas 82 %	2	3	0,014	0,021	0,016	14,88	22,32		
*Vanduo	40	50							
Išėja		50	1,13	1,40	8,09	53,38	70,04		

Gamybos technologijos aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirtos indo. Bulvės (valytos, plautos) supjaustomos, dedamos į verdantį vandenį ir verdamos 20 min. Išvirtos bulvės trinamos, pilamas iki 80^o C temperatūros pašildytas pienas ir ištirpintas sviestas. Košė trinama trintuvu iki vienalytės masės. Temperatūra gaminio viduje ne žemesnė kaip + 75^o C.

Bulvių košė laikoma ir patiekama ne žemesnėje nei + 68^o C temperatūroje.
Bulvių košės realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-10

Virti ryžiai su ciberžole												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Ryžiai	18	25	18	25	1,584	2,200	0,072	0,100	13,770	19,125	64,080	89,000
Ciberžolė	0,1	0,1	0,1	0,1								
Sviestas 82%	2	2	2	2	0,014	0,014	1,652	1,652	0,016	0,016	14,880	14,880
*Vanduo			60	80								
Išeiga			50	60	1,58	2,20	0,07	0,10	13,77	19,13	64,08	89,00

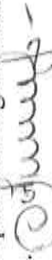
Gamybos technologijos aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Ryžiai plaunami ir dedami į verdantį vandenį, verdami 20 min. Ciberžolę sumaišyti su nedideliu kiekiu vandens ir supilti į ryžius. Dedamas sviestas, ryžiai išmaišomi ir troškinami dar 2 min.

Virti ryžiai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kai +68° C temperatūros.
Virtų ryžių realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė

2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-8

Virti griikiai									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Grikių kruopos	23	28	23	28	0,713	0,868	15,939	19,404	80,27
Sviestas 82 %	1	1	1	1	0,725	0,725	0,011	0,011	6,60
*Vanduo	50	60	50	60					
Išėiga			50	60	1,44	1,59	15,95	19,42	86,87
									104,32

Gamybos technologijos aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Griikiai plaunami, dedami į verdantį vandenį ir verdami 20 min. Į virtus grikius dedamas sviestas, viskas gerai išmaišoma.

Virti griikiai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kai +68⁰ C temperatūros.

Virtų grikių realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė

2018 m.



Technologinės kortelės

Receptūra Nr. GS-16

Virti lėšiai									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Lėšiai	20	20	27	4,80	0,38	0,51	9,00	12,15	63,8
Sviestas 82%	2	2	2	0,014	0,014	1,652	0,016	0,016	86,13
*Vanduo	60	80	60						14,88
Išeiga				4,81	2,03	2,17	9,02	12,17	78,68
									101,01

Receptūra Nr. GS-16.1

Virti lėšiai									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Lėšiai	30	35	30	35	7,200	8,400	0,570	0,665	13,500
Sviestas 82%	2	3	2	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016
*Vanduo			90	100					
Išeiga			60	70	7,21	8,42	2,22	3,14	13,52
									15,77
									110,58
									133,97

Gamybos technologijos aprašymas

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

Lėšiai plaunami, dedami į verdantį vandenį ir verdami 30 min. Dedamas sviestas, lėšiai išmaišomi ir troškinami dar 2 min.

Virti lėšiai laikomi ir patiekiami ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.

Virtų lėšių realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-19

Virtos perlinės kruopos												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Perlinės kruopos	25	30	25	30	2,450	2,940	0,450	0,540	18,800	22,560	83,750	100,500
Sviestas 82%	1	2	1	2	0,007	0,014	0,826	1,652	0,008	0,016	7,440	14,880
*Vanduo			60	80								
Išėiga			50	60	2,46	2,95	1,28	2,19	18,81	22,58	91,19	115,38

Gamybos technologijos aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Perrinktas ir nuplautas kruopas dėti į verdantį vandenį ir virti 50 min., kol suminkštės. Išvirus kruopoms įdėti sviestą išmaišyti ir uždengus plikti 5 min.

Virtos perlinės kruopos laikomos ir patiekiamos ne žemesnės kaip +68^o C temperatūros.
Virtų perlinių kruopų realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinės kortelės

Receptūra Nr. GS-18

Virtas kuskusas												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Kuskusas	20	25	20	25	0,200	0,250	0,040	0,050	1,740	2,180	6,200	7,750
Saulėgrąžų aliejus	1	2	1	2	0,000	0,000	0,998	1,996	0,000	0,000	8,840	17,680
*Vanduo			60	80								
Išeiga			40	50	0,20	0,25	1,04	2,05	1,74	2,18	15,04	25,43

Receptūra Nr. GS-18.1

Virtas kuskusas												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Kuskusas	25	30	25	30	0,250	0,300	0,05	0,06	2,180	2,616	7,750	9,300
Saulėgrąžų aliejus	2	3	2	3	0,000	0,000	1,996	2,994	0,000	0,000	17,680	26,520
*Vanduo			80	90								
Išeiga			50	60	0,25	0,30	2,05	3,05	2,18	2,62	25,43	35,82

Gamybos technologijos aprašymas

*Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Į verdantį vandenį dėti kuskuso kruopas ir ant silpnos kaitros lėtai maišant virti 3 min. įpilti aliejų išmaišyti ir uždengus palikti 10-15 min.

Virtas kuskusas laikomos ir patiekiamos ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Virto kuskuso realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-2

Pekino kopūstų salotos su pomidorais ir aliejumi									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Pekino kopūstai	34	30,60	35,10	0,459	0,035	0,734	0,842	4,284	4,914
Pomidorai	17	16,15	20,90	0,165	0,042	0,662	0,856	2,745	3,550
Citrina	3	1,2	1,6	0,008	0,011	0,110	0,147	0,372	0,496
Krapai		1	1	0,023	0,004	0,075	0,075	0,310	0,310
Moliūgų aliejus	3	3	4	0,000	3,000	0,000	0,000	27,000	36,000
*Alyvuogių aliejus	3	4	4	0,000	0,000	0,000	0,000	26,490	35,320
** Saulėgrąžų aliejus (nerafinuotas)	3	3	4	0,000	2,985	0,000	0,000	26,520	35,360
Išėiga su moliūgų aliejumi		50	60	0,66	0,77	1,58	1,92	34,71	45,27
*Išėiga su alyvuogių aliejumi		50	60	0,66	0,77	1,58	1,92	34,20	44,59
**Išėiga su saulėgrąžų aliejumi		50	60	0,66	0,77	1,58	1,92	34,23	44,63

Gamybos technologijos aprašymas

Pekino kopūstai, pomidorai, krapai ir citrina plaunami. Pekino kopūstai supjaustomi juostelėmis, pomidorai supjaustomi skilteleimis, įpilamas aliejaus, dedami krapai ir išspaustos citrinos sultys. Salotos sumaišomos.

Pekinų kopūstų salotų su aliejumi realizavimo trukmė iki 3 val.

Pekinų kopūstų salotos su aliejumi laikomos (0° +6° C) temperatūroje.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-6

Pekino kopūstų salotos su pomidorais, ridikėliais ir aliejumi												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Pekino kopūstai	28	34	25	30	0,375	0,450	0,025	0,030	0,600	0,720	3,500	4,200
Pomidorai	17	19	16,15	18	0,165	0,180	0,032	0,036	0,662	0,738	2,745	3,060
Ridikėliai	5	8	5	8	0,050	0,088	0,005	0,008	0,195	0,312	0,850	1,360
Citrina	3	4	1,2	1,6	0,008	0,011	0,005	0,006	0,110	0,147	0,372	0,496
Krapai			1	1	0,023	0,023	0,004	0,004	0,075	0,075	0,310	0,310
Moliūgų aliejus	4	5	4	5	0,000	0,000	4,000	5,000	0,000	0,000	36,000	45,000
*Alyvuogių aliejus	4	5	4	5	0,000	0,000	3,980	4,975	0,000	0,000	35,320	44,150
**Saulėgrąžų aliejus	4	5	4	5	0,00	0,000	3,992	4,990	0,000	0,000	35,360	44,200
Išėiga su moliūgų aliejumi			50	60	0,62	0,75	4,07	5,08	1,64	1,99	43,78	54,43
* Išėiga su alyvuogių aliejumi			50	60	0,62	0,75	4,05	5,06	1,64	1,99	43,10	53,58
**Išėiga su saulėgrąžų aliejumi			50	60	0,62	0,75	4,06	5,07	1,64	1,99	43,14	53,63

Gamybos technologijos aprašymas

Pekino kopūstai, ridikėliai, pomidorai ir citrina plaunami. Pekino kopūstai supjaustomi šiaudeliais, ridikėliai - šiaudeliais, pomidorai - skiltelėmis, įpilama aliejaus, dedami krapai ir išspaustos citrinos sultys. Salotos sumaišomos.

Pekinų kopūstų salotų su ridikėliais ir pomidorais realizavimo trukmė iki 3 val.
Pekinų kopūstų salotos su ridikėliais ir pomidorais laikomos (0° +6° C) temperatūroje.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-15

Pekino kopūstų salotos su ridikėliais, agurkais ir aliejumi										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė				
Pekino kopūstai	23	20,7	0,3105	0,3645	0,02	0,024	0,496	0,583	2,898	3,402
Ridikėliai		10	0,11	0,143	0,01	0,013	0,39	0,507	1,7	2,21
Agurkai	16	15,2	0,121	0,144	0,03	0,036	0,349	0,414	1,672	1,98
Citrina	3	4	1,2	0,008	0,011	0,005	0,110	0,147	0,372	0,496
Krapai		1	0,023	0,023	0,004	0,004	0,075	0,075	0,310	0,310
Alyvuogių aliejus	4	5	0,000	0,000	3,980	4,975	0,000	0,000	35,320	44,150
*Saulėgrąžų aliejus	4	5	0,00	0,000	3,992	4,990	0,000	0,000	35,360	44,200
Išėiga su alyvuogių aliejumi		50	0,57	0,69	4,05	5,06	1,42	1,73	42,27	52,55
*Išėiga su saulėgrąžų aliejumi		50	0,57	0,69	4,06	5,07	1,42	1,73	42,31	52,60

Gamybos technologijos aprašymas

Pekino kopūstai, ridikėliai, agurkai ir citrina plaunami. Pekino kopūstai supjaustomi šiaudeliais, ridikėliai - šiaudeliais, agurkai - šiaudeliais, įpilamas aliejus, dedami krapai ir išspaustos citrinos sultys. Salotos sumaišomos.

Pekinų kopūstų salotų realizavimo trukmė iki 3 val.

Pekinų kopūstų salotos laikomos (0° +6° C) temperatūroje.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-5

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Kopūstai	44	50	35,20	40,00	0,528	0,600	0,070	0,080	1,900	2,160	7,744	8,800
Morkos	13	19	10,40	15,20	0,104	0,152	0,020	0,030	0,905	1,322	3,224	4,712
Citrinos	2	3	1	1,2	0,007	0,008	0,004	0,005	0,092	0,110	0,310	0,372
Alyvuogių aliejus	3	4	3	4	0,000	0,000	2,985	3,980	0,000	0,000	26,490	35,320
*Moliūgų aliejus	3	4	3	4	0,000	0,000	3,000	4,000	0,000	0,000	27,000	36,000
** Saulėgrąžų aliejus	3	4	3	4	0,000	0,000	2,994	3,992	0,000	0,000	26,520	35,360
Išėiga su alyvuogių aliejumi			50	60	0,64	0,76	3,08	4,09	2,90	3,59	37,77	49,20
*Išėiga su moliūgų aliejumi			50	60	0,64	0,76	3,09	4,11	2,90	3,59	38,28	49,88
**Išėiga su saulėgrąžų aliejumi			50	60	0,64	0,76	3,09	4,11	2,90	3,59	37,80	49,24

Gamybos technologijos aprašymas

Kopūstai ir morkos valomi, plaunami, supjaustomi (sutarkuojami) smulkiais šiaudeliais. Dedamos išspaustos citrinų sultys ir sumaišoma su aliejumi.

Kopūstų salotų realizavimo trukmė iki 3 val.
Kopūstų salotos laikomos (0° +6° C) temperatūroje.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-12

Kopūstų salotos su agurkais ir aliejumi									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Kopūstai	43,8	35	0,525	0,070	0,080	1,890	2,160	7,700	8,800
Šv. Agurkai	10,6	10	0,080	0,020	0,030	0,230	0,345	1,100	1,650
Citrinos	2	1	0,007	0,004	0,005	0,092	0,110	0,310	0,372
Krapai		1	0,023	0,004	0,004	0,075	0,075	0,310	0,310
Moliūgų sėklų aliejus	4	4	0,000	0,000	5,000	0,000	0,000	36,000	45,000
*Alyvuogių aliejus	4	4	0,000	0,000	4,975	0,000	0,000	35,320	44,150
**Saulėgrąžų aliejus	4	4	0,000	0,000	4,990	0,000	0,000	35,360	44,200
Išėiga su moliūgų aliejumi		50	0,64	0,75	5,12	2,29	2,69	45,42	56,13
* Išėiga su alyvuogių aliejumi		50	0,64	0,75	5,09	2,29	2,69	44,74	55,28
**Išėiga su saulėgrąžų aliejumi		50	0,64	0,75	5,11	2,29	2,69	44,78	55,33

Gamybos technologijos aprašymas

Kopūstai valomi, plaunami, supjaustomi smulkiais šiaudeliais. Agurkai plaunami ir supjaustomi lazdelėmis. Dedamos išspaustos citrinų sultys, krapai ir sumaišoma su aliejumi.

Kopūstų salotų realizavimo trukmė iki 3 val.

Kopūstų salotos laikomos (0° +6° C) temperatūroje.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-2.1

Troškintos morkos su šaldytais žirneliais												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Morkos	34	38	27,2	30,4	0,270	0,300	0,054	0,060	2,349	2,610	8,370	9,300
Sviestas 82 %	2	3	2	3	0,014	0,021	1,652	2,478	0,016	0,024	14,880	22,320
Žali žirneliai (šaldyti)	11	18	10	17,5	0,250	0,437	0,040	0,070	0,440	0,770	3,800	6,650
Išeiga			40	50	0,53	0,76	1,75	2,61	2,81	3,40	27,05	38,27

Gamybos technologijos aprašymas

Morkos valomos, plaunamos, supjaustomos kubeliais. Į nedidelį kiekį verdančio vandens dedamos morkos, troškintos 15 min. Žali žirneliai (šaldyti) dedami į verdantį vandenį ir verdami 3 min., nuoviras nupilamas. Virti žirneliai, sviestas, dedami į troškintas morkas ir dar patroškinama 3 min.

Troškintos morkos su šaldytais žirneliais laikomos ir patiekiamos ne žemesnės kai +68⁰ C temperatūros.
Troškintų morkų su šaldytais žirneliais realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-11.1

Burokėlių salotos su žaliais žirneliais ir aliejumi										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė				
Burokėliai		36	0,576	0,036	0,046	3,420	4,370	13,320	17,020	
<i>Virti burokėliai</i>		35								
Žalieji žirneliai	18	13	8	11	0,356	0,490	0,014	0,020	1,149	1,580
Citrina	3	3	1,2	1,2	0,008	0,008	0,005	0,005	0,110	0,110
Svogūnas	4	4	3,36	3,36	0,047	0,047	0,100	0,100	0,299	0,299
Alyvuogių aliejus	3	4	3	4	0,00	0,000	2,985	3,980	0,000	0,000
*Moliūgų sėklų aliejus	3	4	3	4	0,00	0,000	3,000	4,000	0,000	0,000
** Saulėgrąžų aliejus	3	4	3	4	0,00	0,000	2,990	3,992	0,000	0,000
Išėja su alyvuogių aliejumi			50	60	0,99	1,28	3,14	4,15	4,98	6,36
*Išėja su moliūgų aliejumi			50	60	0,99	1,28	3,16	4,17	4,98	6,36
**Išėja su saulėgrąžų aliejumi			50	60	0,99	1,28	3,15	4,16	4,98	6,36
									41,73	60,33

Gamybos technologijos aprašymas

Burokėliai valomi, plaunami, verdami 50 min., atvėsunami. Atvėsinti burokėliai lupami, plaunami, pjaustomi šiaudeliais arba sutarkuojami trintuve. Svogūnai (valyti, plauti) pjaustomi ir dedami į burokėlius. Pilamos išspaustos citrinos sultys, žali žirneliai ir sumaišoma su aliejumi.

Burokėlių salotų su žaliais žirneliais realizavimo trukmė iki 3 val.

Burokėlių salotos su žaliais žirneliais laikomos (0° +6° C) temperatūroje.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-13

Burokėlių salotos su agurkais, žaliais žirneliais ir aliejumi									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Burokėliai		28	33	0,448	0,028	2,660	10,360	12,210	
<i>Virti burokėliai</i>		27	32						
Žalieji žirneliai	18	8	11	0,356	0,014	1,149	0,338	6,400	
Marinuoti agurkai	15	8	10	0,224	0,000	0,104	1,520	1,900	
Citrina	3	1,2	1,2	0,008	0,005	0,110	0,372	0,372	
Svogūnas	4	3,36	3,36	0,047	0,100	0,299	1,176	1,176	
Alyvuogių aliejus	4,5	4	5	0,00	0,000	0,000	39,735	44,150	
*Moliūgų sėklų aliejus	4,5	4	5	0,00	0,000	0,000	40,500	45,000	
** Saulėgrąžų aliejus	4,5	4	5	0,00	0,000	0,000	35,360	44,200	
Išeiga su alyvuogių aliejumi		50	60	1,08	4,62	5,13	53,50	66,21	
*Išeiga su moliūgų aliejumi		50	60	1,08	4,65	5,16	54,27	67,06	
**Išeiga su saulėgrąžų aliejumi		50	60	1,08	4,14	5,15	49,13	66,26	

Gamybos technologijos aprašymas

Burokėliai valomi, plaunami, verdami 50 min., atvėsunami. Atvėsinti burokėliai lupami, plaunami, supjaustomi kubeliais. Svogūnai (valyti, plauti) ir marinuoti agurkai supjaustomi kubeliais. Į burokėlius dedami supjaustyti svogūnai, marinuoti agurkai, žali žirneliai, supilamos išspaustos citrinos sultys ir sumaišoma su aliejumi.

Burokėlių salotų su agurkais ir žalių žirnelių realizavimo trukmė iki 3 val.

Burokėlių salotos su agurkais ir žaliais žirneliais laikomos (0° +6° C) temperatūroje.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-25

Salotos (lapinės, gūžinės) su pomidorais ir aliejumi										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė				
Salotos (gūžinės, lapinės)		30	35	0,350	0,000	0,900	1,050	4,200	4,900	
Pomidorai	16	15,2	20,9	0,152	0,209	0,623	0,856	2,584	3,553	
Krapai		1	1	0,023	0,023	0,004	0,075	0,310	0,310	
Citrina	2	3	1,2	0,007	0,008	0,005	0,092	0,310	0,372	
Alyvuogių aliejus	4	5	4	0,000	0,000	3,980	4,975	0,000	35,320	44,150
*Saulėgrąžų aliejus	4	5	4	0,000	0,000	3,992	4,990	0,000	35,360	44,200
Išėiga su alyvuogių aliejumi		50	60	0,48	0,59	4,02	5,03	1,69	2,09	53,29
*Išėiga su saulėgrąžų aliejumi		50	60	0,48	0,59	4,03	5,04	1,69	2,09	53,34

Gamybos technologijos aprašymas

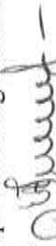
Salotos, pomidorai, krapai ir citrina plaunami. Salotos supjaustomos juostelėmis, pomidorai - skiltelėmis, susmulkinami krapai, įpilamas aliejus ir išspaustos citrinos sultys. Salotos sumaišomos.

Salotų realizavimo trukmė iki 3 val.

Salotos laikomos (0° +6° C) temperatūroje.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė

2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-7

Salotos (lapinės, gūžinės) su agurkais, ridikėliais ir aliejumi									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Salotos (gūžinės, lapinės)		22	25	0,220	0,250	0,000	0,660	0,750	3,500
Agurkas	16	15,2	18	0,121	0,144	0,036	0,349	0,414	1,980
Ridikėliai		10	13	0,110	0,143	0,010	0,390	0,507	2,210
Krapai		1	1	0,023	0,023	0,004	0,075	0,075	0,310
Citrina	2	3	1,2	0,007	0,008	0,004	0,092	0,110	0,372
Saulėgrąžų aliejus	4,5	4	5	0,000	0,000	3,992	0,000	0,000	35,360
*Alyvuogių aliejus	4	4	5	0,000	0,000	3,980	0,000	0,000	35,320
*Išėiga su alyvuogių aliejumi		50	60	0,48	0,57	4,03	1,57	1,86	52,52
Išėiga su saulėgrąžų aliejumi		50	60	0,48	0,57	4,04	1,57	1,86	52,57

Gamybos technologijos aprašymas

Salotos, agurkas, krapai, ridikėliai ir citrina plaunami. Salotos supjaustomos juostelėmis, agurkas - šiaudeliais, ridikėliai - šiaudeliais, susmulkinami krapai, įpilamas aliejus ir išspausťos citrinos sultys. Salotos sumaišomos.

Salotų realizavimo trukmė iki 3 val.

Salotos laikomos (0° +6° C) temperatūroje

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-26.1

Salotos (lapinės, gūžinės) su ridikėliais, pomidorais ir aliejumi									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Salotos (gūžinės, lapinės)		20	22	0,020	0,000	0,600	2,800	3,080	
Pomidoras	16	15,2	20,9	0,152	0,042	0,623	2,584	3,553	
Ridikėliai		10	13	0,110	0,010	0,390	1,700	2,210	
Krapai		1	1	0,023	0,004	0,075	0,310	0,310	
Citrina	2	1	1,2	0,007	0,008	0,092	0,310	0,372	
Alyvuogių aliejus	3	4	3	0,000	2,985	0,000	26,490	35,320	
* Saulėgrąžų aliejus	3	4	4	0,000	2,994	0,000	26,520	35,360	
Išėiga su alyvuogių aliejumi		50	60	0,31	4,04	1,78	34,19	44,85	
*Išėiga su saulėgrąžų aliejumi		50	60	0,31	4,06	1,78	34,22	44,89	

Gamybos technologijos aprašymas

Salotos, pomidorai, krapai, ridikėliai ir citrina plaunami. Salotos supjaustomos juostelėmis, pomidoras - skiltelėmis, ridikėliai - šiaudeliais, susmulkinami krapai, įpilamas aliejus ir išspaustos citrinos sultys. Salotos sumaišomos.

Salotų realizavimo trukmė iki 3 val.

Salotos laikomos (0° +6° C) temperatūroje

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. GS-9

Špinatų salotos su pomidorais, ridikėliais ir aliejumi									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Špinatai		17	20	0,425	0,068	0,080	0,510	0,600	3,230
Pomidorai	11	16	10	0,100	0,020	0,030	0,410	0,615	1,700
Ridikėliai	8,5	10,5	8	0,088	0,008	0,010	0,312	0,390	1,360
Krapai	1	1	1	0,023	0,004	0,004	0,075	0,075	0,310
Alyvuogių aliejus	3	4	3	0,000	0,000	2,985	0,000	0,000	26,490
*Saulėgrąžų aliejus (nerafinuotas)	3	4	3	0,000	0,000	2,994	0,000	0,000	26,520
Išėiga su alyvuogių aliejumi			40	0,64	0,78	4,10	1,31	1,68	33,09
* Išėiga su saulėgrąžų aliejumi			40	0,64	0,78	4,12	1,31	1,68	33,12
									43,68
									43,72

Gamybos technologijos aprašymas

Špinatai, pomidorai, ridikėliai, krapai plaunami. Daržovės supjaustomos šiaudeliais. Salotos sumaišomas su aliejumi.

Špinatų salotų realizavimo trukmė iki 3 val.

Špinatų salotos laikomos (0° +6° C) temperatūroje

Technologinė kortelė

Raugintų kopūstų salotos su aliejumi

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)				Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto		Neto		Baltymai		Riebalai		Angliavandeniai		Energinė vertė	
Rauginti kopūstai (-30%)	62	74	43	51	0,344	0,408	0,00	0,00	0,774	0,918	6,02	7,14
Svogūnai	5	6	4	5	0,056	0,07	0,012	0,015	0,356	0,445	1,40	1,75
Alyvuogių aliejus	3	4	3	4	0,00	0,00	2,985	3,98	0,00	0,00	26,49	35,32
*Sėmenų aliejus	3	4	3	4	0,00	0,00	2,73	3,64	0,00	0,00	24,51	32,68
Išėiga su alyvuogių aliejumi			50	60	0,40	0,48	3,00	4,00	1,13	1,36	33,91	44,21
*Išėiga su sėmenų aliejumi			50	60	0,40	0,48	2,74	3,66	1,13	1,36	31,93	41,57

Gamybos technologijos aprašymas

Rauginti kopūstai nuspaudžiami (labai rūgštūs perplaunami valomi, plaunami ir supjaustomi. Į raugintus kopūstus dedami svogūnai ir sumaišoma su aliejumi.

Kopūstų salotų realizavimo trukmė iki 3 val.

Kopūstų salotos laikomos ($0^{\circ} + 6^{\circ} \text{C}$) temperatūroje.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr.P-4

Daržovių padažas										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai		Energinė vertė		
Žiediniai kopūstai	12	20	8	14	0,024	0,042	0,360	0,630	1,600	2,800
Troškinti žiediniai kopūstai			7	12						
Morkos	5	6,5	4	5	0,008	0,010	0,348	0,435	1,240	1,550
Troškintos morkos			3	4						
Svogūnai	6	8	5	7	0,015	0,021	0,445	0,623	1,750	2,450
Troškinti svogūnai			4	6						
Sviestas 82%	3	4	3	4	0,021	0,028	0,024	0,032	22,320	29,760
Grietinė 35% arba	3,5	4,5	3	4	0,069	0,092	0,093	0,124	10,140	13,520
*Sviestas 82%	2	3	2	3	0,014	0,021	0,016	0,024	14,880	22,320
*Grietinė 35%	5,5	6,5	5	6	0,115	0,138	0,155	0,186	16,900	20,280
**Vanduo	5	5	5	5						
Išeiga			20	30	0,40	0,62	1,27	1,84	37,05	50,08
*Išeiga			20	30	0,44	0,66	1,32	1,90	36,37	49,40

Gamybos technologijos aprašymas

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

Žiediniai kopūstai, morkos, svogūnai, valomi, plaunami, susmulkinami. Žiediniai kopūstai, morkos, svogūnai troškinami nedideliame kiekyje vandens su sviestu 10 min. kol suminkštėja daržovės. Daržovės sutrinamos plaktuvu-mašytuvu iki vienalytės masės. Dedama grietinė ir pakaitinama 90° C temperatūroje 3 min.

**Daržovių padažas laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68° C temperatūros.
Daržovių padažo realizavimo trukmė iki 4 val.**

Technologinė kortelė

Receptūra Nr.P-3

Konservuotų pomidorų ir grietinės padažas									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)						
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė			
Konservuoti lupsti pomidorai		5	0,06	0,11	0,01	0,02	0,15	0,30	1,00
Grietinė 30% arba	15,5	20,5	0,36	0,48	4,50	6,00	0,465	0,62	43,95
* Konservuoti lupsti pomidorai		13	0,143	0,198	0,026	0,036	0,390	0,540	2,600
* Grietinė 30%	7,5	12,5	0,161	0,276	2,450	4,200	0,217	0,372	23,660
Išėja			0,42	0,59	4,51	6,02	0,62	0,92	44,95
* Išėja			0,30	0,47	2,48	4,24	0,607	0,91	26,26
									44,16

Gamybos technologijos aprašymas

Pomidorus supjaustyti ir kaitinti 100⁰ C temperatūroje 5 min., dedama grietinė, padažas kaitinamas 90⁰ C temperatūroje 3 min.

Padažas laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kai +68⁰ C temperatūros.
Padažo realizavimo trukmė iki 4 val.

Parengė specialistė Ingrida Armoškienė

2018 m.



Technologinė kortelė

Receptūra Nr. P-6

Trintų morkų padažas										
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)							
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė				
Morkos	25	20	0,200	0,040	1,740	6,200	9,300			
<i>Troškintos morkos</i>		13								
Sviestas 82%	3	3	0,021	2,478	0,024	22,32	29,76			
Grietinė 35%	5,5	5	0,115	1,750	0,155	16,900	20,280			
**Vanduo		5								
Išeiga		20	0,34	4,27	1,92	45,42	59,34			

Gamybos technologijos aprašymas

**Vandens nuvirimo norma gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Morkos ir svogūnai valomi, plaunami, tarkuojami smulkia trintuve. Daržovės troškinamos su sviestu 100⁰ C temperatūroje 5 min. Po to sutrinama plaktuvu-maišytuvu iki vienalytės masės. Dedama grietinė ir dar pakaitinama 90⁰ C temperatūroje 3 min.

Morkų padažas laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Morkų padažu realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. P-1

Sviesto-grietinės padažas												
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)								
	Bruto		Neto	Baltymai		Riebalai	Angliavandeniai		Energinė vertė			
Sviestas 82 %	5	10	5	10	0,035	0,07	4,13	8,26	0,04	0,08	37,20	74,40
Grietinė 30 %	15,5	20,5	15	20	0,36	0,48	4,50	6,00	0,465	0,62	43,95	58,60
Išeiga			20	30	0,40	0,55	8,63	14,26	0,51	0,70	81,15	133,00

Gamybos technologijos aprašymas

Sviestas pakaitinamas 90⁰ C temperatūroje 3 min., dedama grietinė ir kaitinama 90⁰ C temperatūroje 3 min.

Sviesto-grietinės padažas laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kai +68⁰ C temperatūros.
Sviesto-grietinės padažo realizavimo trukmė iki 4 val.

Technologinė kortelė

Receptūra Nr. P-2

Brokolių padažas									
Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)			Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)					
	Bruto	Neto		Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	Energinė vertė		
Brokoliai	15	12	19	0,36	0,048	0,684	1,083	3,48	5,51
<i>Troškinti brokoliai</i>	-	10	17	-	-	-	-	-	-
Svogūnai	6	5	7	0,07	0,015	0,445	0,623	1,75	2,45
<i>Troškinti svogūnai</i>	-	4	6	-	-	-	-	-	-
Sviestas 82%	3	3	4	0,021	2,478	0,024	0,032	22,32	29,76
Grietinė 35% arba	3,5	3	4	0,069	1,05	0,093	0,124	10,14	13,52
<i>*Grietinė 35%</i>	5,5	5	6	0,115	1,75	0,155	0,186	16,90	20,28
<i>*Sviestas 82%</i>	2	2	3	0,014	1,652	0,016	0,024	14,88	22,32
**Vanduo	5	5	5	-	-	-	-	-	-
Išiga		20	30	0,52	3,59	1,25	1,86	37,69	51,24
*Išiga		20	30	0,56	3,90	1,30	1,92	37,01	50,56

Gamybos technologijos aprašymas

****Vandens nuvirimo norma** gali keistis dėl gamybos proceso metu nevienodo kaitinimo intensyvumo, gaminamo patiekalo kiekio, gamybai skirto indo. Brokoliai ir svogūnai, plaunami, susmulkinami. Brokoliai ir svogūnai troškinami nedideliame kiekyje vandens su sviestu 8 min. kol suminkštėja. Po to sutrinama plaktuvu-maišytuvu iki vienaalytės masės. Dedama grietinė ir pakaitinama 90⁰ C temperatūroje 3 min.,

Brokolių padažas laikomas ir patiekiamas ne žemesnės kaip +68⁰ C temperatūros.
Brokolių padažo realizavimo trukmė iki 4 val.