

[Išmonės pavadinimas](#)

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 3Pus

Pieniška ryžių kruopų košė (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienam kg		Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Bruto	Neto	Išciga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išciga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išciga</b>			<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
Ryžiai ilgagrūdžiai eko	220.00	220.00	33.00	33.00	2.90	0.13	25.25	117.48	44.00	44.00	3.87	0.18	33.66	156.64
<b>Pienas, 2,5 % riebumo</b>	770.00	770.00	115.50	115.50	3.93	2.89	5.66	64.68	154.00	154.00	5.24	3.85	7.55	86.24
Vanduo	770.00	250.00	115.50	37.50	0.00	0.00	0.00	0.00	154.00	50.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	5.00	5.00	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Cukrus	5.00	5.00	0.75	0.75	0.00	0.00	0.75	2.96	1.00	1.00	0.00	0.00	1.00	3.95
<b>Viso:</b>					6.83	3.02	31.65	185.12			9.11	4.03	42.20	246.83

**Technologinis aprašymas:** Perrinktas, nuplautas ryžių kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 20-30min. Po to supilti pieną ir pakaitinti . Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 4Pa

### Trintos uogos

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išreiga, g	15	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išreiga, g	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išreiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išreiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Šaldytos uogos	16.05	16.05	0.19	0.10	2.05	6.10	21.40	21.40	0.26	0.13	2.74	8.13	32.10	32.10	0.39	0.19	4.11	12.20
Cukrus	0.45	0.45	0.00	0.00	0.45	1.78	0.60	0.60	0.00	0.00	0.60	2.37	0.90	0.90	0.00	0.00	0.90	3.56
<b>Viso:</b>		16.50	0.19	0.10	2.50	7.88		22.00	0.26	0.13	3.34	10.50		33.00	0.39	0.19	5.01	15.75

Technologinis aprašymas: Uogas atitirpinti, sumaišyti su cukrumi ir sutrinti trintuve. Laikymo trukmė < 4val. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 3G

Vaisinė arbata be cukraus

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Vaisinė arbata	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	0.00
Vanduo	100.00	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	150.00	150.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>		<b>100.30</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>		<b>150.45</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>

**Technologinis aprašymas: I variantas: Vaisių mišinį užpilti verdančiu vandeniu, palaikyti 5-10min., nukošti, supilti likusį vandens kiekį ir pateikti.**

**Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 68°C.**

**II variantas: Verdančiu vandeniu užpilti pakelį, po 1min. pamaišyti ir palikti 2min, po to išimti pakelį ir pateikti arbatą. Porcijuojame pagal valgiaraštį. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 68°C.**

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 9Pus

Pieniška miežinių kruopų košė (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Miežinės kruopos ekologiškos	30.00	30.00	3.00	0.60	19.50	93.00	40.00	40.00	4.00	0.80	26.00	124.00
Pienas, 2,5 % riebumo	67.50	67.50	2.30	1.69	3.31	37.80	90.00	90.00	3.06	2.25	4.41	50.40
Vanduo	48.00	48.00	0.00	0.00	0.00	0.00	64.00	64.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>			5.30	2.29	22.81	130.80			7.06	3.05	30.41	174.40

**Technologinis aprašymas:** Perrinktas, nuplautas miežines kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 10-20min. Po to supilti karštą pieną, sudėti sviestą ir pakaitinti . Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 1Pav

### Duona su sviestu ir pomidoru

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	50	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išėiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
<b>Juoda bočių duona</b>	26.50	26.50	2.09	0.42	11.74	57.51	31.80	31.80	2.51	0.51	14.09	69.01
<b>Sviestas, 82 % riebumo</b>	3.50	3.50	0.02	2.87	0.03	26.01	4.20	4.20	0.02	3.44	0.03	31.21
Pomidorai	20.00	20.00	0.20	0.04	0.82	3.40	24.00	24.00	0.24	0.05	0.98	4.08
Bazilikai	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.12	0.12	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>	<b>50.10</b>	<b>50.10</b>	<b>2.31</b>	<b>3.33</b>	<b>12.59</b>	<b>86.91</b>	<b>60.12</b>	<b>60.12</b>	<b>2.77</b>	<b>4.00</b>	<b>15.11</b>	<b>104.29</b>

**Technologinis aprašymas:** Duoną supjaustyti riekelėmis, užtepti sviestu ir uždėti pjaustytą pomidorą bei apibarstyti džiovintais bazilikais. Laikomas 0 + 6°C. Laikymo trukmė > 4val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 1G

Arbatžolių ar žolelių arbata be cukraus

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išėiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
Arbata	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Vanduo	100.00	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	150.00	150.00	0.00	0.00	0.00	0.00	200.00	200.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>		<b>100.10</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>		<b>150.15</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>		<b>200.20</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>

Technologinis aprašymas: I variantas: Arbatžolės užpilti verdančiu vandeniu, palaikyti 5-10min., nukošti, supilti likusį vandens kiekį. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C.

II variantas: Karštu vandeniu užpilti arbatžolių pakelį, po 1min. pamaišyti ir palikti 2min, po to išimti pakelį ir pateikti arbatą. Porcijuojame pagal valgiaraštį. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C.

Atsakingas asmuo

## Technologinė kortelė Nr. 22Pus

### Kiaušinių košė (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	70	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išėiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
<b>Kiaušiniai ekologiški</b>	68.06	61.25	7.53	7.17	0.43	96.16	97.22	87.50	10.76	10.24	0.61	137.38
<b>Pienas, 2,5 % riebumo</b>	28.00	28.00	0.95	0.70	1.37	15.68	40.00	40.00	1.36	1.00	1.96	22.40
Joduota druska	0.14	0.14	0.00	0.00	0.00	0.00	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Lydytas sviestas</b>	1.40	1.40	0.01	1.40	0.00	12.57	2.00	2.00	0.01	2.00	0.00	17.96
<b>Viso:</b>		90.79	8.49	9.27	1.80	124.41		129.70	12.13	13.24	2.57	177.74

**Technologinis aprašymas:** Nuplautus su sodos tirpalu kiaušinius įmušti į dubenį, supilti piena, įberti druskos ir gerai išplakti. Kepti maišant 10-20 min 180-200 C temperatūros konvekciniėje krosnelėje. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 4Sa

### Pomidorai

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	40	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	50	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Pomidorai	40.82	40.00	0.40	0.08	1.64	6.80	51.02	50.00	0.50	0.10	2.05	8.50
<b>Viso:</b>		<b>40.00</b>	<b>0.40</b>	<b>0.08</b>	<b>1.64</b>	<b>6.80</b>		<b>50.00</b>	<b>0.50</b>	<b>0.10</b>	<b>2.05</b>	<b>8.50</b>

Technologinis aprašymas: Pomidorai nuplaunami ir supjaustomi skiltelėmis. Laikymo trukmė > 4val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo



Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 14G

Trintas bananų, obuolių ir braškių kokteilis (augalinis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	120	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išėiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
Bananai	83.50	50.00	0.60	0.15	11.55	48.50	100.20	60.00	0.72	0.18	13.86	58.20
Braškės	21.00	20.00	0.18	0.08	1.94	8.20	25.20	24.00	0.22	0.10	2.33	9.84
Obuoliai NKP	38.85	35.00	0.14	0.14	4.55	18.55	46.62	42.00	0.17	0.17	5.46	22.26
<b>Viso:</b>		105.00	0.92	0.37	18.04	75.25		126.00	1.10	0.44	21.65	90.30

**Technologinis aprašymas:** Vaisius nuplauti, nulupti ir sudėti į smulkintuvą. Gautą masę praskiesti šaltu virintu vandeniu. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 2G

### Kmynų arba pankolių arbata be cukraus

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	100	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Kmynai arba pankoliai	0.50	0.50	0.10	0.07	0.25	1.67	1.00	1.00	0.20	0.15	0.50	3.33
Vanduo	100.00	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00	200.00	200.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>		<b>100.50</b>	<b>0.10</b>	<b>0.07</b>	<b>0.25</b>	<b>1.67</b>		<b>201.00</b>	<b>0.20</b>	<b>0.15</b>	<b>0.50</b>	<b>3.33</b>

Technologinis aprašymas: Kmynus užpilti verdančiu vandeniu ir 4-5 min pavirinti, nukošti, užpilą atskiesti vandeniu. Porcijuojame pagal valgiaraštį. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 5Pus

Pilno grūdo makaronai su fermentiniu sūriu 45% (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Eco makaronai arba pilno grūdo makaronai arba spelta makaronai	52.50	52.50	5.67	0.16	39.80	188.48	70.00	70.00	7.56	0.21	53.06	251.30
Fermentinis sūris 45% arba	15.00	15.00	3.78	3.84	0.00	50.70	20.00	20.00	5.04	5.12	0.00	67.60
Sūris kietasis	15.00	15.00	6.23	4.80	0.02	68.10	20.00	20.00	8.30	6.40	0.02	90.80
Sviestas, 82 % riebumo	7.50	7.50	0.04	6.15	0.06	55.73	10.00	10.00	0.05	8.20	0.08	74.30
Joduota druska	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>			9.49	10.15	39.86	294.90			12.65	13.53	53.14	393.20

**Technologinis aprašymas:** Makaronus dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 15-20min. Nupylus nuovirą, sudėti 1/2 nurodyto sviesto kiekio. Pateikiant makaronus, užpilti likusiu sviestu ir pabarstyti tarkuotu sūriu. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip +63°C. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 6Pus

Pieniška 3 grūdų dribsnių (avižų, miežių ir kviečių dribsnių) košė (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	190	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
3-jų grūdų dribsniai(avižų,miežių ir kviečių)	33.00	33.00	3.63	0.96	19.70	110.22	41.80	41.80	4.60	1.21	24.95	139.61
Pienas, 2,5 % riebumo	67.50	67.50	2.30	1.69	3.31	37.80	85.50	85.50	2.91	2.14	4.19	47.88
Vanduo	48.00	48.00	0.00	0.00	0.00	0.00	60.80	60.80	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	0.75	0.75	0.00	0.00	0.00	0.00	0.95	0.95	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>			5.93	2.64	23.01	148.02			7.51	3.35	29.14	187.49

Technologinis aprašymas: 3 grūdų dribsnius dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 15-20min. Po to supilti karštą pieną, sudėti sviestą ir pakaitinti . Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo