

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 21Pus

Pusryčių košė (avižiniai dribsniai, manų kruopos)(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				
Avižiniai dribsniai	12.75	12.75	1.76	0.85	8.61	46.54	17.00	17.00	2.35	1.14	11.48	62.05
<b>Manų kruopos</b>	10.50	10.50	1.08	0.11	7.85	37.80	14.00	14.00	1.44	0.14	10.47	50.40
<b>Pienas, 2,5 % riebumo</b>	75.00	75.00	2.55	1.88	3.68	42.00	100.00	100.00	3.40	2.50	4.90	56.00
Cukrus	4.50	4.50	0.00	0.00	4.49	17.78	6.00	6.00	0.00	0.00	5.99	23.70
Joduota druska	0.07	0.07	0.00	0.00	0.00	0.00	0.09	0.09	0.00	0.00	0.00	0.00
Vanilinis cukrus	0.05	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00	0.06	0.06	0.00	0.00	0.00	0.00
Vanduo	48.75	48.75	0.00	0.00	0.00	0.00	65.00	65.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>		151.61	5.39	2.83	24.63	144.11		202.15	7.19	3.78	32.84	192.15

Technologinis aprašymas: Manų kruopas dėti į verdantį pasūdytą pieno ir vandens mišinį ir virti 5-10min. Po to sudėti avižinius dribsnius, vanilinį cukrų ir dar pavirti 10-15 min. 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. 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: Arbatžoles 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

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 11Pus

### Grikių kruopų košė (tausojantis)(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	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>				
Grikių kruopos ekologiško	41.25	41.25	5.20	1.28	28.59	143.96	55.00	55.00	6.93	1.71	38.12	191.95
Vanduo	120.00	120.00	0.00	0.00	0.00	0.00	160.00	160.00	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>			5.20	1.28	28.59	143.96			6.93	1.71	38.12	191.95

**Technologinis aprašymas:** Perrinktas, nuplautas grikių kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 20-30min. 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. 27Pr

Mocarella sūris 45% su pomidorais

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.
<b>Išėiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
<b>Mocarella sūris 45%</b>	20.00	20.00	3.98	3.98	0.03	50.20	25.00	25.00	4.98	4.98	0.03	62.75
Bazilikų padažas	4.00	4.00	0.02	2.41	0.29	22.49	5.00	5.00	0.02	3.01	0.36	28.11
Pomidorai	16.33	16.00	0.16	0.03	0.66	2.72	20.41	20.00	0.20	0.04	0.82	3.40
<b>Viso:</b>		40.00	4.16	6.42	0.97	75.41		50.00	5.20	8.03	1.22	94.26

**Technologinis aprašymas:** Pomidorus nuplauname, supjaustome griežinėliais ir išdėliojame lėkštėje;

**Mozzarella** supjaustome plonomis riekelėmis. Dėliojame: griežinėlis pomidoro, griežinėlis sūrio ir pašlakstome bazilikų padažu. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 29Sa

### Bazilikų padažas

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	4	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	5	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Bazilikai	0.53	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.67	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
Krapai	0.57	0.40	0.01	0.00	0.03	0.12	0.71	0.50	0.01	0.00	0.04	0.16
Česnakai	0.05	0.04	0.00	0.00	0.01	0.05	0.06	0.05	0.00	0.00	0.01	0.06
Citrina	1.00	0.50	0.00	0.00	0.05	0.16	1.25	0.63	0.00	0.00	0.06	0.19
Alyvuogių aliejus šalto spaudimo nerafinuotas	2.42	2.42	0.00	2.41	0.00	21.37	3.03	3.03	0.00	3.01	0.01	26.71
Cukrus	0.20	0.20	0.00	0.00	0.20	0.79	0.25	0.25	0.00	0.00	0.25	0.99
Joduota druska	0.04	0.04	0.00	0.00	0.00	0.00	0.05	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>		4.00	0.02	2.41	0.29	22.49		5.00	0.02	3.01	0.36	28.11

**Technologinis aprašymas:** Citriną nuplaukite, perpjaukite pusiau ir išspauskite sultis. Bazilikus ir krapus nuplaukite, česnakus nulupkite ir viską sublenderiuokite. Supilkite aliejų, cukrų, druską ir viską gerai išmaišykite. Laikomas 0 + 6°C. Laikymo trukmė > 12val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 15Pus

Miežių dribsnių košė (tausojantis) (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	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Miežiniai dribsniai	33.00	33.00	3.30	0.66	21.45	102.30	44.00	44.00	4.40	0.88	28.60	136.40
Avižų gėrimas	37.50	37.50	0.19	0.56	2.82	17.25	50.00	50.00	0.25	0.75	3.76	23.00
Vanduo	30.00	30.00	0.00	0.00	0.00	0.00	40.00	40.00	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>		101.25	3.49	1.22	24.27	119.55		135.00	4.65	1.63	32.36	159.40

**Technologinis aprašymas:** Miežių dribsnius dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 15-20min. Po to supilti karštą avižų gėrimą 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. 5 Pr

### Trintos šaldytos 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)			
	Išėiga, g	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išėiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
Šaldytos uogos	20.40	19.40	0.23	0.12	2.48	7.37	30.60	29.10	0.35	0.17	3.72	11.06
Cukrus	0.90	0.90	0.00	0.00	0.90	3.56	1.35	1.35	0.00	0.00	1.35	5.33
<b>Viso:</b>		20.30	0.23	0.12	3.38	10.93		30.45	0.35	0.17	5.07	16.39

Technologinis aprašymas: Uogas atitirpiname, sumaišome su cukrumi ir sutriname

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 18Pus

### Pieniška kukurūzų 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.
	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
<b>Išėiga</b>												
Kukurūzų kruopos ekologiškos	33.00	33.00	2.90	0.40	26.27	122.43	44.00	44.00	3.87	0.53	35.02	163.24
<b>Pienas, 2,5 % riebumo</b>	90.00	90.00	3.06	2.25	4.41	50.40	120.00	120.00	4.08	3.00	5.88	67.20
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
Cukrus	3.00	3.00	0.00	0.00	2.99	11.85	4.00	4.00	0.00	0.00	3.99	15.80
<b>Viso:</b>		174.75	5.96	2.65	33.67	184.68		233.00	7.95	3.53	44.90	246.24

**Technologinis aprašymas:** Perrinktas, nuplautas kukurūzų kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 20-30min. 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. 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)			
	Išėiga, g	15	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	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
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
<b>Viso:</b>		16.50	0.19	0.10	2.50	7.88		22.00	0.26	0.13	3.34	10.50

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

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 13Pus

Virti kiaušiniai (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išėiga, g	60	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto				
Kiaušiniai ekologiški	60.00	54.00	6.64	6.32	0.38	84.78
Viso:			6.64	6.32	0.38	84.78

**Technologinis aprašymas:** Kiaušinius virti pasūdytame vandenyje 5 min, ataušinti šaltame vandenyje. Laikoma 0-+4C. Laikymo trukmė >6val.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 2Pa

### Grietinės-majonezo padažas

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g		Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g		Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Išeiga												
Grietinė, 30 % riebumo	8.40	8.40	0.20	2.52	0.26	24.61	12.00	12.00	0.29	3.60	0.37	35.16
Majonezas neriebus	5.60	5.60	0.02	1.96	0.32	18.93	8.00	8.00	0.03	2.80	0.46	27.04
<b>Viso:</b>			<b>0.22</b>	<b>4.48</b>	<b>0.58</b>	<b>43.54</b>			<b>0.32</b>	<b>6.40</b>	<b>0.83</b>	<b>62.20</b>

Technologinis aprašymas: Grietinė sumaišoma su majonezu. Laikoma >0 +6 C. Laikymo trukmė < 4 val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 35Sa

### Konservuoti žirneliai

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	25	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išėiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
Konservuoti žirneliai (Žirneliai, geriamasis vanduo, druska, cukrus.)												
Druska 0,78g, cukrūs 1,9g	38.46	25.00	1.23	0.05	3.95	16.00	46.15	30.00	1.47	0.06	4.74	19.20
<b>Viso:</b>		27.50	1.23	0.05	3.95	16.00		33.00	1.47	0.06	4.74	19.20

**Technologinis aprašymas: Nupilamas skystis. Laikomas 0 + 6°C.Laikymo trukmė > 3val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.**

Atsakingas asmuo