

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 2Pus

Pieniška manų kruopų košė su cinamonu (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				
Išėiga												
Manų kruopos	33.00	33.00	3.40	0.33	24.68	118.80	44.00	44.00	4.53	0.44	32.91	158.40
Pienas, 2,5 % riebumo	105.00	105.00	3.57	2.63	5.15	58.80	140.00	140.00	4.76	3.50	6.86	78.40
Vanduo	52.50	52.50	0.00	0.00	0.00	0.00	70.00	70.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Cukrus	6.00	6.00	0.00	0.00	5.99	23.70	8.00	8.00	0.00	0.00	7.98	31.60
Joduota druska	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	0.00	0.60	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00
Cinamonas	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>			6.97	2.96	35.82	201.30			9.29	3.94	47.76	268.40

**Technologinis aprašymas:** Manų kruopas dėti į verdantį pasūdytą pieno ir vandens mišinį ir virti 10-20min. Po to sudėti sviestą, cinamoną ir pakaitinti. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Laikymo trukmė < 4val. 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)			
	Išeiga, g	15	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išeiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
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. 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)			
	Išėiga, g	150	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	200	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Arbata	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	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>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. 7Pus

### Pieniška kvietinių 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				
Kvietinės kruopos ekologiškos	33.00	33.00	3.86	0.63	22.80	104.61	44.00	44.00	5.15	0.84	30.40	139.48
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>			6.16	2.31	26.11	142.41			8.21	3.09	34.81	189.88

**Technologinis aprašymas:** Perrinktas, nuplautas kvietines 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. 5Pav

Sumuštinis su lydytu tepamu sūreliu 22%

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	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	50	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išeiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
Kviečių trapučiai eko	12.00	12.00	1.34	0.20	9.00	41.04	20.00	20.00	2.24	0.34	15.00	68.40
Tepamas lydytas sūrelis, natūralus	18.00	18.00	1.69	3.96	0.85	57.06	30.00	30.00	2.82	6.60	1.41	95.10
<b>Viso:</b>			3.04	4.16	9.85	98.10			5.06	6.94	16.41	163.50

Technologinis aprašymas: Kviečių traputį užtepti lydytu sūreliu. Laikomas 0 + 6°C. Laikymo trukmė > 4val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 16Pus

### Omletas su fermentiniu 45% sūriu (tausojantis)

Žaliavos pavadinimas	Žaliavos kiekis vienai porcijai		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)				Žaliavos kiekis vienai porcijai		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Išeiga, g	80	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išeiga, g	110	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Išeiga												
Kiaušiniai	59.56	53.60	6.59	6.27	0.38	84.15	81.89	73.70	9.07	8.62	0.52	115.71
Pienas, 2,5 % riebumo	16.80	16.80	0.57	0.42	0.82	9.41	23.10	23.10	0.79	0.58	1.13	12.94
Viso grūdo spelta miltai	4.00	4.00	0.55	0.09	2.83	13.72	5.50	5.50	0.76	0.13	3.89	18.87
Lydytas sviestas	0.64	0.64	0.00	0.64	0.00	5.75	0.88	0.88	0.00	0.88	0.00	7.90
Joduota druska	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.55	0.55	0.00	0.00	0.00	0.00
Fermentinis sūris 45% arba	8.00	8.00	2.02	2.05	0.00	27.04	11.00	11.00	2.77	2.82	0.00	37.18
Sūris kietasis	8.00	8.00	3.32	2.56	0.01	36.32	11.00	11.00	4.57	3.52	0.01	49.94
Viso su kietuoju sūriu		83.44	11.04	9.98	4.04	149.35		114.73	15.18	13.73	5.55	205.35
Viso su fermentiniu sūriu		83.44	9.74	9.47	4.03	140.07		114.73	13.39	13.02	5.54	192.59

Technologinis aprašymas: Kiaušiniai plaunami, atskiriami lukštai ir plakami 2-3 min. Į kiaušinių plakinį supilamas pienas, miltai, druska, tarkuotas sūris ir sumaišoma iki vientisos masės. Masė supilama į įkaitintą, aliejumi išteptą skardą 2,5-3cm storio sluoksniu ir kepama 40-50min. konvekciniame krosnelėje + 180°C. Temperatūra gaminio viduje > + 75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

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	30	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	40	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išėiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
Pomidorai	30.61	30.00	0.30	0.06	1.23	5.10	40.82	40.00	0.40	0.08	1.64	6.80
<b>Viso:</b>		<b>30.00</b>	<b>0.30</b>	<b>0.06</b>	<b>1.23</b>	<b>5.10</b>		<b>40.00</b>	<b>0.40</b>	<b>0.08</b>	<b>1.64</b>	<b>6.80</b>

Technologinis aprašymas: Pomidorai nuplaunami ir supjaustomi skiltelėmis. Laikymo trukmė > 4val. Porcijuojame 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	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>				
Kmynai arba pankoliai	0.75	0.75	0.15	0.11	0.37	2.50	1.00	1.00	0.20	0.15	0.50	3.33
Vanduo	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>150.75</b>	<b>0.15</b>	<b>0.11</b>	<b>0.37</b>	<b>2.50</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. 8Gar

Virtos kuskuso kruopos (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>				
<b>Kuskusas</b>	52.50	52.50	5.36	0.58	36.75	179.55	70.00	70.00	7.14	0.77	49.00	239.40
Vanduo	150.00	150.00	0.00	0.00	0.00	0.00	200.00	200.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Joduota druska	1.05	1.05	0.00	0.00	0.00	0.00	1.40	1.40	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>		203.55	5.36	0.58	36.75	179.55		271.40	7.14	0.77	49.00	239.40

**Technologinis aprašymas:** Kuskuso kruopas dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 15-20min. 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. 10Pa

Sviesto 82%-grietinės 30% 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)			
	Išėiga, g	15	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išėiga, g	20	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
<b>Išėiga</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>					<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
<b>Grietinė, 30 % riebumo</b>	9.27	9.27	0.22	2.78	0.29	27.16	12.36	12.36	0.30	3.71	0.38	36.21
<b>Sviestas, 82 % riebumo</b>	6.18	6.18	0.03	5.07	0.05	45.92	8.24	8.24	0.04	6.76	0.07	61.22
Joduota druska	0.05	0.05	0.00	0.00	0.00	0.00	0.06	0.06	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>		15.50	0.25	7.85	0.34	73.08		20.66	0.34	10.46	0.45	97.44

Technologinis aprašymas: Sviestą ištirpinti, pridėti grietinės, druskos ir pakaitnti. Temperatūra gaminio viduje > + 75°C. Laikoma > + 63°C. Laikymo trukmė < 4val.

Atsakingas asmuo

Įmonės pavadinimas

Tvirtinu:

## Technologinė kortelė Nr. 8G

Juodoji arbata su pienu 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.
<b>Išėiga</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
<b>Pienas, 2,5 % riebumo</b>	50.00	50.00	1.70	1.25	2.45	28.00	75.00	75.00	2.55	1.88	3.68	42.00
Vanduo	50.00	50.00	0.00	0.00	0.00	0.00	75.00	75.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Viso:</b>			<b>1.70</b>	<b>1.25</b>	<b>2.45</b>	<b>28.00</b>			<b>2.55</b>	<b>1.88</b>	<b>3.68</b>	<b>42.00</b>

Technologinis aprašymas: Arbatžolės užpilti verdančiu vandeniu ir palaikyti 5-10min., nukošti, supilti likusį vandens kiekį, supilti pieną ir užvirti.

Atsakingas asmuo

## Technologinė kortelė Nr. 17Pus

Avižinių dribsnių košė su obuoliais ir cinamonu (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)			
	Išseiga, g		Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.	Išseiga, g		Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
	Bruto	Neto					Bruto	Neto				
Išseiga												
Avižiniai dribsniai	33.00	33.00	4.55	2.21	22.28	120.45	44.00	44.00	6.07	2.95	29.70	160.60
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
Obuoliai	30.00	21.00	0.08	0.08	2.73	11.13	40.00	28.00	0.11	0.11	3.64	14.84
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
Cinamonas	0.45	0.45	0.00	0.00	0.00	0.00	0.60	0.60	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>		215.70	4.83	2.86	30.82	160.68		287.60	6.43	3.81	41.09	214.24

**Technologinis aprašymas:** Avižinius dribsnius dėti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 5 min. po to supilti avižų pieną ir pakaitinti. Obuolius nuplauti, nulupti, supjaustyti kubeliais, apibarstyti cukrumi bei cinamonu ir sumaišyti su koše. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė kaip + 75°C. Pateikimo temp. ne mažiau kaip + 63°C. Realizavimo terminas iki 4 val. Porcijuojame pagal valgiaraštį.

Atsakingas asmuo