

**Projektas “Profesijos mokytojų technologinių kompetencijų tobulinimas sektoriuje  
"Paslaugos asmenims"” (Nr. 09.4.2-ESFA-K-714-01-0012)**



Kuriame  
Lietuvos ateitį  
2014–2020 metų  
Europos Sąjungos  
fondų investicijų  
veiksmų programa

**KARŠTŪJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ  
KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS MOKYMO MEDŽIAGA**

## Turinys

<b>KARŠTŪJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINĖS NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS</b> .....	<b>5</b>
<b>COOK&amp;CHILL (PAGAMINTA IR ATVĖSINTA) TECHNOLOGIJOS PRIVALUMAI, INTENSYVAUS VĖSINIMO/ UŽŠALDYMO SPINTOS</b> .....	<b>22</b>
<b>KARŠTŪJŲ DARŽOVIŲ, ŽUVIES, MĖSOS IR KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA</b> .....	<b>34</b>
<b>KARŠTŪJŲ DARŽOVIŲ PATIEKALŲ IR GARNYRŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>34</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „DARŽOVIŲ RATATUJA“ .....	34
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GRILL DARŽOVĖS“ .....	35
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GARINTOS DARŽOVĖS“ .....	36
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VIRTOS APKEPTOS BULVĖS“ .....	37
<b>ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS</b> .....	<b>38</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „RŪKYTA ŽUVIS“ .....	38
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTA ŽUVIS“ .....	38
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŽUVIS DORADA KEPTA DRUSKOJE“ .....	39
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „STERKO MALTINIS“ .....	40
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „OTO FILĖ SU VOVERAIČIŲ PLUTELE“ .....	41
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MĖLYNIEJI MOLIUSKAI ČESNAKINIAME GRIETINĖLĖS PADAŽE“ .....	42
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „RIZOTAS SU KALMARAIŠ“ .....	43
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ISPANIŠKA PAELJA SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR VIŠTIENA“ .....	44
<b>KARŠTŪJŲ MĖSOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>45</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JAUTIENOS STEIKAS BRENDŽIO IR ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽE“ .....	45
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTA VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖ SU GERVOGIŲ PADAŽU“ .....	46
<b>KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>47</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VARŠKĖS PYRAGAS SU BRAŠKĖMIS“ VARŠKĖS MASĖ .....	47
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŠOKOLADINIS TORTAS „ DELICIJA“ ŠOKOLADINIS TORTAS (3 vnt) .....	47
<b>EGZOTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBA</b> .....	<b>49</b>
<b>EGZOTINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>49</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ČILIETIŠKAS JŪROS EŠERIO DIDKEPSNIS SU KOKOSINIŲ ŠAFRANO PADAŽU“ .....	49
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTI UOTŲ IKRAI“ .....	51
<b>EGZOTINIŲ JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>52</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SPAGHETTI MARINARA SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR ŽUVIMI“ .....	52
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŽALIA KRIAUKLĖS MIDIJOS, UŽKEPTOS SŪRIU IR KEDRO RIEŠUTAIŠ“ .....	53
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JŪRŲ ŠUKUTĖS KONJAKO PADAŽE“ .....	54
<b>GURMANIŠKŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>55</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VARLIŲ ŠLAUNELĖS BALTOJO VYNO-PORŲ PADAŽE“ .....	55
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SRAIGĖS UŽKEPTOS SU ČESNAKINIŲ SVIESTU“ .....	56
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTOS ANTIES KEPENĖLĖS“ .....	57

<b>PIRMINIS ŽVĖRIENOS APDOROJIMAS, PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS</b> .....	<b>58</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ELNIENOS SKERDIENOS PARUOŠIMAS“ .....	58
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MARINUOTAS ŠERNO KUMPIS“ .....	59
ŽVĖRIENOS PATIEKALŲ ASORTIMENTAS RESTORANE.....	60
<b>ŽVĖRIENOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>61</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MARINUOTAS ELNIENOS ŠAŠLYKAS“ .....	61
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „STEIKAS IŠ STIRNIENOS SU ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽU“ .....	62
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ STEIKAS IŠ ŠERNIENOS SU KRIENŲ - BRUKNIŲ PADAŽU.....	63
<b>BANKETINIŲ PATIEKALŲ GAMYBA</b> .....	<b>64</b>
<b>MOKYMO ELEMENTAS. BANKETINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE</b> .....	<b>64</b>
BANKETINIO MENIU FORMAVIMAS IR KONTROLĖS STANDARTAS RESTORANE .....	64
<b>SALOTŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>67</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SALOTOS SU LAŠIŠA“ .....	67
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „CEZARIO SALOTOS“ .....	68
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SALOTOS SU KREKETĖMIS“ .....	69
<b>VIENO KAŠNIO UŽKANDŽIŲ, UŽKANDŽIŲ PRIE VYNO IR ALAUS PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>70</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SUMUŠTINIS SU KUMPIU“ .....	70
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VYTINTAS KUMPIS SU MELIONU“ .....	71
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VYTINTAS KUMPIS SU PELĖSINIŲ SŪRIU“ .....	71
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „UŽKANDIS PRIE VYNO“ .....	72
<b>ŠALTŲJŲ BANKETINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>73</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „TRAŠKIOJE TEŠLOJE KEPTOS JŪROS GĖRYBĖS“ .....	73
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „LAŠIŠA ĮDARYTA DARŽOVĖMIS“ .....	75
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „NAMUOSE SŪDYTA LAŠIŠA“ .....	76
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GASPADORIAUS UŽKANDIS“ .....	77
<b>ŠALTŲJŲ BANKETINIŲ MĖSOS PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>78</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MĖSOS ASORTI“ .....	78
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JAUTIENOS CARPACCIO“ .....	80
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „NUGARINĖ ĮDARYTA DŽIOVINTAIS VAISIAIS“ .....	81
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ĮDARYTA VIŠTA“ .....	82
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ĮDARYTA VIŠTA“ .....	83
<b>KARŠTŲJŲ BANKETINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>84</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTA KUPRĖ“ .....	84
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „LAŠIŠOS KEPSNYS TEMPŪRA“ .....	85
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „YPATINGAS SKORPIONŽUVĖS KEPSNYS“ .....	86
<b>KARŠTŲJŲ BANKETINIŲ MĖSOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>87</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GRILL KIAULIENOS SPRANDINĖS KEPSNYS“ .....	87
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GRILL JAUTIENOS DIDKEPSNIS“ .....	88
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KIAULIENA ĮDARYTA BARAVYKAIS“ .....	89
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „APKEPTAS SŪRIU KIAULIENOS KEPSNYS“ .....	90
<b>KARŠTŲJŲ BANKETINIŲ PAUKŠTIENOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS</b> .....	<b>91</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VIŠTIENOS KORDONBLUE“ .....	92
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PONIOS KEPSNYS“ .....	93
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VIŠTIENOS FILĖ SU ŠILBARAVYKIAIS“ .....	94

<b>NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ, PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS .....</b>	<b>95</b>
<b>NETRADICINIŲ PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS .....</b>	<b>102</b>
NETRADICINIŲ PRIESKONIŲ PARUOŠIMO IR PANAUDOJIMO PATIEKALAMS GAMINTI RESTORANE APRAŠAS .....	102
<b>NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ NAUDOJIMAS GAMINANT GURMANIŠKUS PATIEKALUS, KARŠTUOSIUS ŽUVIES PATIEKALUS .....</b>	<b>107</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VARLIŲ ŠLAUNELĖS BALTOJO VYNO PORŲ PADAŽE“ .....	107
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTOS ANTIES KEPENĖLĖS“ .....	108
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JŪRŲ ŠUKUTĖS KONJAKO PADAŽE“ .....	109
APRAŠAS APIE NETRADICINIŲ GURMANIŠKŲ ŽALIAVŲ PARUOŠIMĄ, PANAUDOJIMĄ.....	110
<b>PADAŽŲ GAMYBA .....</b>	<b>113</b>
<b>GRIETINĖS, GRIETINĖLĖS IR PIENO PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS .....</b>	<b>113</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „RYTIETIŠKAS GRIETINĖS IR KUMYNO PADAŽAS“ .....	113
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BEFSTROGENO PADAŽAS“ .....	114
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BALTASIS KRAPŲ PADAŽAS“ .....	115
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PIKANTIŠKAS GARSTYČIŲ PADAŽAS“ .....	116
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BEŠEMELIO PADAŽAS“ .....	117
<b>GRYBŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS .....</b>	<b>118</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VOVERAIČIŲ PADAŽAS“ .....	118
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BARAVYKŲ PADAŽAS SU GRIETINĖLE“ .....	119
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŠILBARAVYKIŲ PADAŽAS“ .....	120
<b>PADAŽŲ SU ALKOHOLINIAIS GĖRIMAIS PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS .....</b>	<b>121</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VYNO - GRIETINĖLĖS PADAŽAS“ .....	121
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PORTO PADAŽAS“ .....	122
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VISKIO PADAŽAS“ .....	123
<b>ŠALTŲJŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS .....</b>	<b>124</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŽALUMYNŲ PADAŽAS“ .....	124
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ČESNAKINIS PADAŽAS SALOTOMS“ .....	125
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SALOTŲ UŽPILAS SU RŪGŠTELE“ .....	126
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ČESNAKŲ, GARSTYČIŲ, MEDAUS PADAŽAS“ .....	127
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „CEZARIO PADAŽAS“ .....	128
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JOGURTINIS PADAŽAS“ .....	129
KALKULIACINĖ KORTELĖ „CITRININIS UŽPILAS“ .....	130
<b>SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS .....</b>	<b>131</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KARAMELĖS PADAŽAS“ .....	131
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VANILINIS PADAŽAS“ .....	133
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŽAGARĖS – ŠOKOLADO PADAŽAS“ .....	134
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „TRINTŲ UOGŲ PADAŽAS“ .....	135
<b>SVIESTO, SŪRIO PADAŽŲ PARUOŠIMAS, PATIEKIMAS .....</b>	<b>136</b>
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PARMEZANO SŪRIO PADAŽAS“ .....	136
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SŪRIO IR BROKOLIŲ PADAŽAS“ .....	137
TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BALTAS LYDYTO SŪRIO PADAŽAS“ .....	138



## KARŠTŪJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINĖS NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS

**Darbas su pirmuoju pasaulyje  
VarioCooking Center®**



- › Virimas, kepimas  
gruzdinimas...
- › Viskas viename įrengime
- ▶ Tris kart greičiau
  - ▶ 40% mažiau energijos

4

## MULTIFICIENCY® - tai lankstumas

### Maksimalus lankstumas

- › virimas, kepimas, gruzdinimas, virimas žemoje T, arba virimas po spaudimu... viename multi funkciname įrengime

5

## MULTIFICIENCY® - garantuotas gaminimo rezultatas

### Garantuotas geriausias rezultatas

- › tobulas karščio paskirstymas  
tiksli temp. kontrolė  
matuojamas tikras įkaitimo laikas  
energijos taupymas



6

## MULTIFICIENCY® tai produktyvumas



**Aukščiausias produktyvumas**

- 3 x kartus greičiau
- 10% žaliavų sąn.sumažinimas
- 40% mažiau elektros
- 30% mažiau ploto
- 70% mažiau vandens

7

## VarioCooking Center MULTIFICIENCY® tobulai tinka restoranams



8

## Tobulai tinka restoranams

- › Mise en place ( paruošimas) ir pateikimas, naudojantis tik vienu įrengimu



9


## Nepakeičiamas korporaciniame maitinime

- › Geriausi gaminimo rezultatai 3 kartus greičiau



10

### VarioCooking Center MULTIFICIENCY® - lengvas valdymas



11

### VarioCooking Control® - tai išmintingas gaminimas



- › Išsirinkite simbolį ,  
kurį maisto produktą gaminate
- › Nereikia pastovios kontrolės
- › Nebėra rutininio darbo

*Paprastai sakant- lengviau ir patraukliau dirbti, garantuojant puikų rezultatą*

12

## VarioCooking Control®

### - 7 procesų grupės

Mėsa

Žuvis

Daržovės ir garnyrai

Kiaušinių patiekalai

Sriubos ir padažai

Pieno produktai ir desertai

Užbaigimas ir pateikimas

13

## Jūsų norimas rezultatas – kepatant kepsnį



14

### Nebėra rutinos – gaminant makaroninius gaminius



Makaronai neperverdami

15

### Nebereikia pastovios priežiūros ir kontrolės – naktinis kepimas



VarioCooking Control® kontroliuoja ir reguliuoja temperatūrą, pasiekiant geriausią rezultatą!

16

### Įrengimas pilnai kontroliuoja à la carte



VarioCooking Center® informuoja, kai patiekalas pagamintas ir pasufleruoja proceso eigą

17



### 3 ranka reguliuojamos operacijos - virimas, kepimas ir gruzdinimas



Jūs valdote gaminimo procesą, nustatydami temperatūrą ir laiką

18



### Programavimas ranka

- Virimas, kepimas, gruzdinimas
- Iki 12 programos žingsnių
- Kombinuojamas gruzdinimas ir virimas



21

### Programų valdymas

- Ranka vald. programų sukūrimas
- Programų keitimas
- Programų kopijavimas
- Išsaugotų procesų papildymas
- Paveikslėlių įkėlimas
- Priedų nustatymas
- Patiekalų grupių sukūrimas
- Pastabų papildymas
- Individualus sortiravimas



13

## ? Pagalbos funkcija - gaunate teisingą informaciją

Naudojimosi instrukcija ir gamybos patarimai- įrengime

### Braten

Für alle Fischarten, mit oder ohne Haut, auch mariniert, als Filet oder im Ganzen, die gebraten werden können, z.B. Lachsfilet, Forellenfilet, Red Snapper, Filetsorten.

Vorheizen

Behalten

Zeit wählen

Filter setzen

Braten

Wenden (dick)

Braten

Wälder mit Zeit

Time Bedienung

#### Garparameter

**Wählen Sie "dick"** für ganze Fische und Fischfilets über 2 cm Stärke.

**Wählen Sie "hell"** für sehr zarte und empfindliche Produkte.

**Wählen Sie "glasig"** z. B. für Thunfisch, Zander oder Lachs.

**Wählen Sie "dünn"** für Filets von Seezunge, Forellen oder Sardinen.

**Wählen Sie "dunkel"** für Produkte, bei denen eine starke Bräunung oder knusprige Haut erwünscht ist.

**Wählen Sie die gewünschte Bratzzeit.**

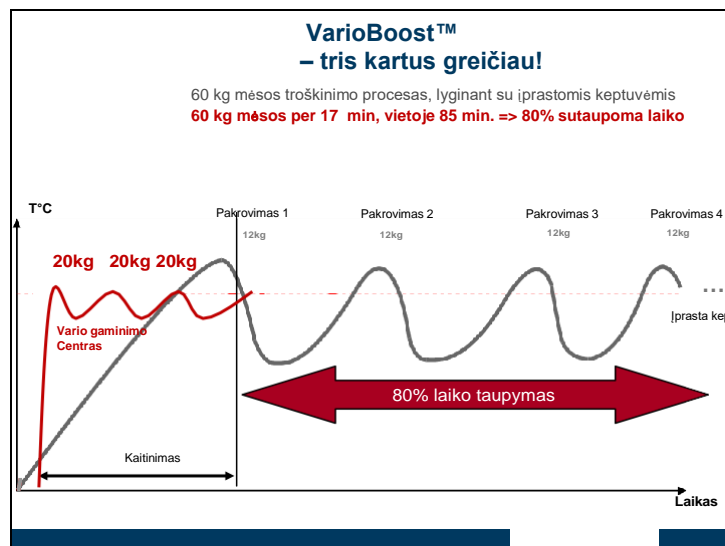
### Info Bedienungshinweise

#### Füllmengen im Tiegel




Beachten Sie zur Ihrer Sicherheit die Einhaltung der Füllgrenzen anhand der Markierungen im Tiegel.

Gerätetyp	112	211
Mindestfüllstand	3 Liter	20 Liter
Maximaler Füllstand	14 Liter	100 Liter
Mindestfüllstand Öl	4 Liter	30 Liter
Maximaler Füllstand Öl	6 Liter	35 Liter
Füllstand für Kochen mit Rührten	10 Liter	60 Liter
Mindestfüllstand für Druckgaren**	2 Liter	20 Liter
Maximaler Füllstand für Druckgaren	14 Liter	80 Liter


23



**VarioBoost™**  
– tris kartus greičiau!

		 <b>Įprast. būdas</b>	 <b>Laikas</b>	<b>Greičiau?</b>
› 60 kg mėsos troškinimas	17 min	85 min	<b>80 %</b>	<b>5 kartus</b>
› 20 kg makaronų virimas	38 min	80 min	<b>52 %</b>	<b>2 kartus</b>
› 100 kg guliašo ruošimas	100 min	240 min	<b>58 %</b>	<b>2,4 kartus</b>
› 40l drebučiai	22 min	75 min	<b>71 %</b>	<b>3,4 kartus</b>
› 70kg gruzdinimas	65 min	120 min	<b>46 %</b>	<b>1,8 kartus</b>

### VarioCooking Center® - Produktų šeima



› VarioCooking Center® teisingas dydis kiekvienai virtuvei

	VarioCooking Center 112 30-100 porcijų pagaminti	VarioCooking Center 211 100-300 porcijų pagaminti	VarioCooking Center 311 100-500 porcijų pagaminti
Darbinė talpa	2 x 14 Ltr	100 Ltr	150 Ltr
Darbo plotas	2 x 11 dm <sup>2</sup>	42 dm <sup>2</sup>	65 dm <sup>2</sup>
Galingumas	17 kW	28 kW	45 kW
Stovas	Pasirinktinai	<del>_____</del>	
VitroCeran plokštė	Pasirinktinai	Pasirinktinai	Pasirinktinai
Spaudimas	Pasirinktinai	Pasirinktinai	Pasirinktinai
Ventiliacijos gaubtas	Priedai	Priedai	Priedai

27

### Vid. temperatūros matuoklis

- › Integruotas vid. temp. matuoklis (standartinėje komplektacijoje)
- › **6 matavimo taškai**  
Tiksli proceso temp. kontrolė
- › **magnetinis laikiklis**  
Lengvas valymas



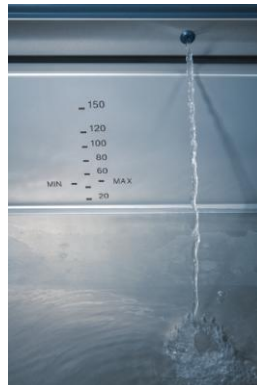
28

### Vandens dozavimas - VarioDose™

› VarioDose™ vandens dozavimas (standartinėje komplektacijoje)

- › Tikslus užpildymas (litrais)
- › Mažiau papildomo valdymo
- › Užpildymas 10 litres/min.)

Paprasciau ir lengviau!



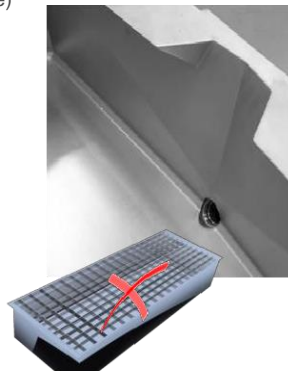
### Vandens dušas

Integruotas vandens dušas (standartinėje komplektacijoje)



### Integruotas skysčių išleidimas

- › Integruotas skysčių išleidimas (standartinėje komplektacijoje)
  - › Nereikalingas grindų trapas
  - › Darbo saugumas: nešlapios ir neslidžios grindys.
  - › Laiko taupymas: nereikia išversti keptuvės
  - › **Laiko taupymas:** greičiau, nei paverčiant keptuvę: 112 modelis ištuštinamas per 1 minutę, 311 modelis - per 2 minutes 90 ltr vandens (išvertimo procesas 90 l talpos = 4 min.)
  - › Ergonomiškas



### Virimas krepšeliuose

- › AutoLift™
- › Krepšeliai pakeliami automatiškai, pasibaigus gam. procesui
  - › Komplektuojamas
  - › Neperverdama
  - › Lengvas aptarnavimas
  - › Vandens taupymas verdant (70% sumažėja vandens sunaudojimas)



## Pressure cooking – greitas, švelnus ir taupantis energiją



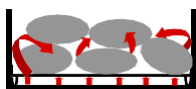
- › Su VarioCooking Center MULTIFICIENCY®
  - › Gaminimo metu spaudimas lieka nepakitęs
  - › Nesuardoma lastelės struktūra
  - › Visada gaunasi geras gaminimo rezultatas
  - › Didelis karščio perdavimo plotas sukuriagreičiau spaudimą
  - › Pospaudiminis gaminimas- paprastas ir greitas



33

## Grotelės

- › Tam, kad išvengti kontakto tarp produkto ir kepimo dugno
  - › pospaudiminis garinimas GN-konteineriuose
  - › Galimas VarioCooking Center® 112, 211 ir 311



## Virimo ir gruzdinimo krepšeliai

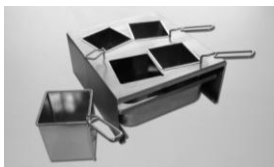
- › VarioCooking Center® 112
- › VarioCooking Center® 211 ir 311
- › Krepšelio įdėklas –mod. 211 ir 311



35

## Marmito priedas VitroCeran paviršiui

- › iki 4 sriubų ar padažų laikymui tinkamoje temp.
- › 4 x 1 L krepšeliai viršuje
- › 1x GN 2/3 vandens konteineris
- › Optimali temp.kontrolė
- › Tinkamas visiems VarioCooking Center® modeliams





### Priedas su 6 porcijiniais krepšeliais su rankenomis ir rėmeliu

- › Idealus virimui, gruzdinimui ir užbaigimui



### Virtuvės valdymo sistema

- › VarioCooking Center® ir SelfCooking Center®
  - › Procesų ir programų administravimui
  - › HACCP-dokumentacijai
  - › visiems VarioCooking Center ir SelfCooking Center



## COOK&CHILL (PAGAMINTA IR ATVĖSINTA) TECHNOLOGIJOS PRIVALUMAI, INTENSYVAUS VĖSINIMO/UŽŠALDYMO SPINTOS

NAUJOS MAISTO GAMINIMO TECHNOLOGIJOS, BŪDAI IŠLAIKYTI MAISTO KOKYBĘ.  
ENERGIJOS TAUPYMAS VIRTUVĖJE

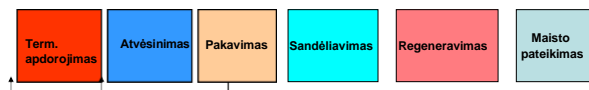
### Kas tai yra Cook-Chill gamybos procesas?

- › Maisto gamyba, kur maistas po terminio apdorojimo **kontroliuojamoje** aplinkoje ataušinamas, kad galėtų vėliau būti išvežamas ar pateikiamas lankytojams
- › Maisto pagaminimas ir išvežimas( ar pateikimas lankytojams) laikinai atskiriami:

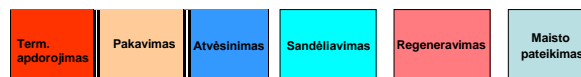
- 1.Maistas termiškai apdorojamas
- 2.Termiškai apdorotas maistas ataušinamas kontroliuojamoje temperatūroje
3. Maistas sandėliuojamas ir transportuojamas šaltoje temperatūroje
4. Maistas regeneruojamas prieš maisto pateikimą lankytojui

### Cook-Chill technologijos variantai

Cook & Chill



Hot Fill



Sous-Vide



### Reikalavimai Cook and Chill (pagaminta-ataušinta) procesui

#### Minimaliausi reikalavimai, patvirtinti Suomijoje

- › Vid.produkto temp.+ 60 °C -> + 8 °C max per 4 val.
- › Realizacijos term.max. 3 dienos

#### Stipriausi reikalavimai, patvirtinti Anglijoje

- › Vid.produkto temp.+ 70 °C -> + 3 °C max per 90 min.

- Karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa  
› Real.term max. 5 dienos (hot fill -3 savaitės)

Greitesnis ataušinimas -> geresnė maisto kokybė ir didesnė sauga

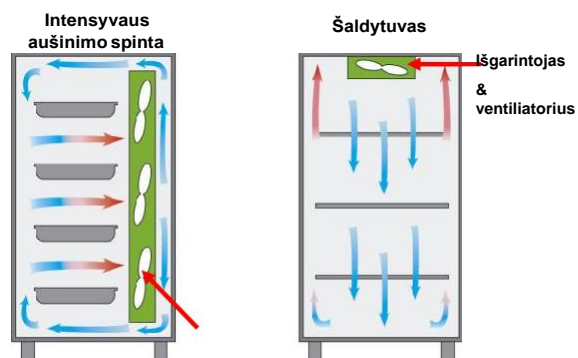
Ataušinimas-programuojamas procesas , kontroliuojamas per vidinės temperatūros pokytį ir produkto konsistenciją.

### Trys pagrindinės temos

- › Ataušinimas
- › Transportavimas
- › Regeneravimas

### Kaip ataušinti ?

#### Aušinimas ir sandėliavimas šaldytuve ar šaldymo kameroje- kokie skirtumai ?



## Kaip transportuoti ?

### Transportavimo variantai

- › Transportavimo dėžėse
- › Transportavimo spintelėse
- › Izoliuotuose konteineriuose
- › Transportavimo vėžimėliuose

### termo vėžimėlis



## Kaip regeneruoti maistą?

### Kaip regeneruoti?

- › Konvekcinėse garo krosnyse
- › Pospaudiminėse viryklėse
- › Pašildomuose vėžimėliuose



### Konvekcinės garo krosnys

- › Automatiniai gaminimo ir maisto pašildymo procesai
- › Visoms maisto rūšims
- › Visada galima pasiekti trokštamą rezultatą
- › RVAST sistema



### Pospaudiminė viryklė

- › Greitis
- › Reguliuojamas garo spaudimas
- › Geriausiai tinka supakuotam produktui ir skystam maistui
- › Efektyvus gaminant garnyrus



## Kas tai yra- SCC- Maisto gaminimo centras®?

**Maisto gaminimo centras-  
SelfCooking Center® –terminio  
apdoravimo procesai**



- › "GPS-navigacijos sistema", kuri automatiškai parenka geriausią terminio apdoravimo procesą tam, kad pasiekti geriausią rezultatą
- › Virėjas pasirenka , kokio nori rezultato
- › Maisto gaminimo centras - SelfCooking Center® pats parenka tinkamiausią technologiją

4

**Maisto gaminimo centras  
SelfCooking Center® -  
Pagrindinė nauda**

**Galite greitai pagaminti visokius patiekalus**

Nesvarbu, ką. Nesvarbu, kokio dydžio. Nesvarbu, kiek.

Taip, kaip norite. Kiekvieną kartą taip pat.

Raumeninga mėsa, grill, gruzdinti gaminiai, paukštiena, daržovės, bulviniai patiekalai, patiekalai iš krausinių, desertai ir konditerijos gaminiai. Visi gaminiai iškepami lengvai ir taip, kaip norime

**Laikas koncentruotis į  
esminius dalykus!**

**Maisto gaminimo centras- SelfCooking Center®  
nauja įrengimo priežiūros era**

**Išmintinga priežiūra**

Parenka optimalų valymo procesą

The CareControl logo consists of a blue square with a white circular arrow icon and the text "CareControl®" in white. The entire content is enclosed in a black rectangular border with a dark blue horizontal bar at the bottom.

**Įrengimo išmintis –  
padeda šefui kiekvienoje situacijoje**

**NEW**


<p>Išmintingas terminis apdorojimas</p>  <p>SelfCooking Control®</p> <p>... automatiškai nustato ir prisitaiko prie gaminio specialių poreikių ...</p>	<p>Išmintinga įrengimo prižiūra</p> <p>CareControl</p> <p>... automatiškai nustato esamą užkalkėjimo lygį ir prisitaiko prie pagrindinių įrengimo prižiūros reikalavimų ...</p>
---	---

10

**Išlaidų ekonomija**

“Kaip tik laiku” reikšmė:  
Valymas ir nukalkinimas vyksta tuomet,  
kai reikia sumažinti chemijos, vandens ir  
elektros sąnaudas .

Tai naudinga ne tik Jums – mažiau  
teršiame gamtą.



Readily biodegradable  
in accordance with OECD 301B

**Kuo protingesnė įrangos  
technologija,  
tuo mažesnės sąnaudos.**



### **Maksimali naudojimosi įrengimu apsauga**

- Specialūs kalkes ištirpdantys ingredientai caretaps sudėtyje apsaugo kaitinimo elementą nuo pasidengimo kalkėmis .
- Tai garantuoja maksimalų darbo patikimumą visu darbo metu, išvengiant vandens minkštintojo įsigyjimo išlaidų bei laiko ir pinigų, išleidžiamų nukalkinimui .

**Atsisveikiname  
su kaitinimo elementų užkalkėjimu!**

## Kodėl SelfCooking Center, o ne paprasta konvekcinė garo krosnis?

SelfCooking Control®	HACCP (USB jungtis)
ClimaPlus Control®	USB-update( atnaujinimas)
CleanJet®	Naktinis gaminimas
Care Control®	Kostutus (ąly, ohjelmointi)
Lygių Control®	Autom. įkaitinimas
Procesų biblioteka	Autom. atvėsinimas
5 ventiliatoriaus greičiai	virš 40 kalbų
6-vid.temp.matavimo taškai	Galimybė rinktis signalo garsą
Laikrodis	Rankinis display

## Gaminimas per naktį / gaminimas žemoje temperatūroje

- › "uždirbk pinigus miegodamas"
- › Ilgėja įrengimo panaudojimo laikas
- › Daugiau gamybos valandų, nedidinant personalo išlaidų
- › Mažiau streso ir skubėjimo dienos metu
- › Daugiau galimybių gaminiui dieną
- › Svorio nuostoliai mažesni daugiau nei 10%
- › Minkštesni ir sultingesni gaminiai



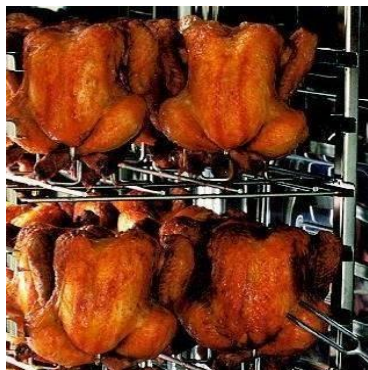
### Kas gali atsispirti aromatingiems ,ką tik iškeptiems konditerijos gaminiams?

- › Paruošti kepimo procesai
- › kildinimas: integruoti į  
kepimo procesą arba  
atskirti
- › Išmintingas drėkinimas
- › Penki ventiliatoriaus greičiai
- › 6-taškų vid.temperatūros  
matuoklis
- › Vid.temp.matuoklio laikiklis



### Grill kepta višta

- › net 50 % mažesni  
svorio nuostoliai
- › Tik per 30 min.
- › Įvairaus dydžio  
produktai kepami  
vienu metu
  - › Kojelės
  - › Krūtinėlės
  - › puselės
  - › Visa višta

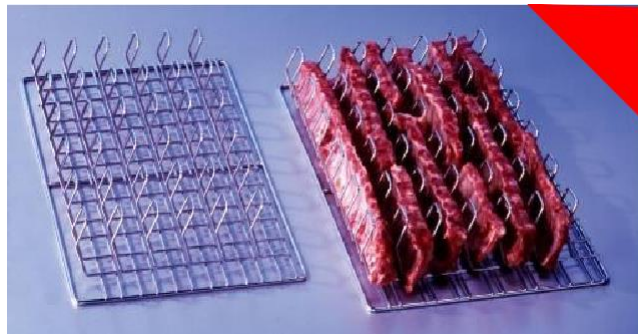


**Kepti grill lengva  
pirštais valgomus  
užkandžius, garnyrus ir kt.**



**Liesų šonkauliukų grotelės –  
barbeque vakarėliui!**

**4215189 GN1/1**



28

## **Pokylių arba A la Carte aptarnavimui**

### **Pagamintų patiekalų regeneravimas Finishing® procesai**



## KARŠTŪJŲ DARŽOVIŲ, ŽUVIES, MĖSOS IR KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA

### KARŠTŪJŲ DARŽOVIŲ PATIEKALŲ IR GARNYRŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

#### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „DARŽOVIŲ RATATUJA“

##### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS

##### APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas P:Daržovių ratatuja

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 1000

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Baklažanai	0.4000	0.2250
2	Ž: Druska	0.0050	0.0050
3	Ž: Bazilikas	0.0100	0.0070
4	Ž: Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0700	0.0700
5	Ž: Paprika gelt.	0.2000	0.1500
6	Ž: Paprika raud.	0.2000	0.1500
7	Ž: Ropiniai svogūnai	0.1500	0.1000
8	Ž: Morkos	0.2000	0.1500
9	Ž: Cukinija žalia	0.3500	0.2250

##### Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Visos dar žuvės supjaustomos vienodais kubeliais ir patroškiamos konvekciniėje krosnyje 160 laipsnių temperatūroje apie 5 min.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GRILL DARŽOVĖS“

Išėiga 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 1746

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
192	Ž:Druska	kg	0.0100	0.0100
219	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	kg	0.1000	0.1000
215	Ž:Padažas "Worcester"	kg	0.2000	0.2000
271	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	kg	0.1000	0.1000
211	Ž:Rozmarinas	kg	0.0100	0.0060
44	Ž:Čiobrelis	kg	0.0050	0.0030
46	Ž:Bazilikas	kg	0.0080	0.0050
1080	Ž:Malti juodi pipirai	kg	0.0020	0.0020
15	Ž:Cukinija žalia	kg	0.4000	0.3300
160	Ž:Baklažanai	kg	0.6000	0.3000
32	Ž:Paprika gelt.	kg	0.3000	0.2000
33	Ž:Paprika raud.	kg	0.3000	0.2000
34	Ž:Švogūnai raud.	kg	0.2300	0.2100
29	Ž:Česnakai	kg	0.0100	0.0800

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

daržovės supjaustomos, lengvai pasūdamos ir kepamos ant griliaus, pašlakstant vorčesterio padažu. Iškeptas daržoves pabarstome prieskoniais ir alyvuogių aliejumi. Daržovės marinuojasi toliau ir prirekus gamiruojame prie patiekalų.

Atsakingi asmenys ..... ..... .....
---

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GARINTOS DARŽOVĖS“

Išveiga 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 1000

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
10541	P:Garintos morkos	kg	0.3300	0.3300
18	Ž:Morkos	kg	0.5280	0.3465
10551	P:Garinti kalafijorai	kg	0.3400	0.3400
16	Ž:Kalafijorai	kg	0.6800	0.3400
10561	P:Garinti porai	kg	0.3300	0.3300
37	Ž:Porai	kg	0.4950	0.3300

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

morkos ir kalafijorai išverdami garuose, daržovės supjaustomos ir prieš pateikiant dar kartą pagarinamos ir karštos teikiamos prie patiekalų. Porai garinami tik prieš pat pateikimą.

Atsakingi asmenys .....
.....
.....



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VIRTOS APKEPTOS BULVĖS“

Receptūra ..... m. Nr. ....

Išėja 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 250

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
10231	P:Virtos bulvės	kg	0.1500	0.1500
47	Ž:Bulvės	kg	0.2250	0.1500
170	Ž:Aliejus SHELL 15kg	kg	0.1000	0.1000

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

konvekciniėje krosnyje išgariname bulves, išgarintas bulves supjaustome skiltelėmis ir kepame gruzdintuvėje kol lengvai paskrunda. Iškeptas bulves pabarstome druska ir patiekama prie patiekalų.

Atsakingi asmenys

## ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „RŪKYTA ŽUVIS“

Receptūra ..... m. Nr. ....

Išėiga 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 1010

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
560	Ž: Sviestžuvės filė	kg	1.7000	1.0000
192	Ž: Druska	kg	0.0100	0.0100

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

sviesta žuvės file pasūdome ir palaiko 10min, kad pasimarinuotų. Į rūkyklą dedame pjuvenų normą ant grotelių, skirtų rūkymui, dedama sviestažuvės file ir rūkoma 20min. rūkymo procesas vyksta taip: 10min žuvis apverdama ir 10min žuvis rūkinama. baigus rūkyti žuvis atvėsinama ir pjaustoma porcijomis.

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTA ŽUVIS“

Receptūra ..... m. Nr. ....

Išėiga 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 163

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
1866	Ž: Sviežio sterko filė	kg	0.1500	0.1400
192	Ž: Druska	kg	0.0030	0.0030
1526	Ž: Kvietiniai miltai	kg	0.0200	0.0200

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Imame sterko file, odą 3 vietose įpjauname. Pabarstome druska ir miltais, o perteklių nukratome. Kepame įkrintame aliejuje.



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ ŽUVIS DORADA KEPTA DRUSKOJE“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS

#### APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Dorada druskoje

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 150

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Dorada, 300-400g, atvėsinta, išskrosta	0.1000	0.1000
2	P:Garintas padažas	0.0200	0.0200
3	Ž:Salierų stiebai	0.0100	0.0800
4	Ž:Krapai	0.0020	0.0010
5	Ž:Druska	0.5000	0.5000

#### Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

išskrosta žuvį stipriai nusausiname ir iš išorės ir iš vidaus. Iš druskos darome sarkofagą, ikaitiname konvekcine krosnį iki 230 laipsnių temperatūros ir žuvį kepame nuo 25 min ir daugiau atsižvelgiant į žuvies svorį. Geriausia kepti žuvį druskoje nuo 500g.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „STERKO MALTINIS“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS

#### APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Sterko maltinis

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 90

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	P: Sterko maltinio faršas	0.1500	0.1500
2	Ž:Aliejus SHELL 15kg	0.0500	0.0500
3	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0150	0.0150
4	P:Garintos morkos	0.0600	0.0600
5	P:Garinti porai	0.0400	0.0400
6	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0200	0.0200
7	Ž:Petražolės	0.0010	0.0006
8	Ž:Krapai	0.0010	0.0005
9	Ž:Kiaušiniai	0.0100	0.0100
10	Ž:Kiaušiniai	0.0200	0.0200

#### Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

gaminamas tik š šviežio sterko file, kuri nėra buvusi žemesnei nei 0 laipsnių temperatūroje. Sterko file sumalama ir sutrinama kuteriu, sudedami visi ingredientai, gerai išmaišome. Sviestas padaromas su žalumynais ir pasūdomas. Daromas 150g masės maltiniai įdarytas sviestu. Maltinį apkepame 160 laipsnių įkaitintoje gruzdintuvėje ir baigiame kepti konvekciniėje krosnyje 160 laipsnių temperatūroje apie 9 min

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „OTO FILE SU VOVERAIČIŲ PLUTELE“**

**RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS**

**APRAŠYMAS**

Gaminio pavadinimas Oto file su voveraičių plutele ir prancū

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 405

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Oto filė su oda	0.1600	0.1400
2	Ž:Druska	0.0030	0.0030
3	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0300	0.0300
4	P:Virtos voveraitės su svogūnais	0.1000	0.1000
5	Ž; Prancūziškos bulvytės	0.1200	0.1200
6	Ž:Citrina	0.1500	0.1200
7	Ž:Krapai	0.0020	0.0010

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Į užkepimo indą įdedame sviesto ir gražiai supjaustytus oto filė gabalėlius, pabarstytus druska. Žuvį uždengiame virtomis voveraitėmis su svogūnais. Šalia dedame paryžietiškas bulvytes ir dar keletą gabalėlių sviesto. Kepame 160 laipsnių temperatūroje, konvekciniame krosnyje. Pradžioje gerai būtų kepti kepimo režime 5-6 min., po to kombinuotu režimu.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MĒLYNIEJI MOLIUSKAI ČESNAKINIAME GRIETINĖLĖS PADAŽE“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS

#### APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Mėlynieji moliuskai česnakiniam greitin

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 450

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Mėlynieji moliuskai	0.4000	0.3500
2	Ž:Aliejus SHELL 15kg	0.0400	0.0400
3	Ž:Baltas vynas	0.0400	0.0400
4	Ž:Bulvės fri 2,5 kg	0.1400	0.1000
5	Ž:Druska	0.0040	0.0040
6	Ž:Porai	0.0180	0.0150
7	P:Garintos morkos	0.0300	0.0300
8	Ž:Česnakai	0.0060	0.0040
9	Ž:Grietinėle 35% maiš.1 kg	0.1000	0.1000

#### Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Į virimo indą supilame vyną, grietinėlę, česnakus, nuplautus mėlynuosius moliuskus, pabarstome morkomis ir porais ir troškiname kol atsiveria moliuskai. Patiekiamo su bulvytėmis fri.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „RIZOTAS SU KALMARAIS“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS

#### APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Rizotas su kumpiu ir kalmarais

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 350

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0150	0.0150
2	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0150	0.0150
3	Ž:Ropiniai svogūnai	0.0300	0.0281
4	Ž:Česnakai	0.0080	0.0071
5	Ž:Baltas vynas	0.0700	0.0700
6	Ž:Kalmarų filė	0.1000	0.1000
7	Ž:Druska	0.0020	0.0020
8	Ž:Malti juodi pipirai	0.0001	0.0001
9	Ž:Morkos	0.0040	0.0033
10	Ž:Grietinė	0.1000	0.1000
11	Ž:Petražolės	0.0100	0.0060
12	P: Rizotas su kumpiu	0.1000	0.1000
13	Ž:Morkos	0.0200	0.0167
14	Ž:Česnakų laiškai	0.0010	0.0005

#### Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Į keptuvą įdedame aliejų ir dedame sviestą. Suberiame ropinius svogūnus ir česnakus. Kepame kol svogūnai nuskaidrėja, o česnakai pakvampa. Įpilame baltą vyną, pagariname, sudedame kalmarų žiedus, barstome druska ir pipirais. Ruošiamo apie 3 min., tada sudedame juostelėmis supjaustytas morkas. Jei reikia, įpilame šiek tiek žuvies sultinio. Sudedame grietinę ir pabaigoje petražoles, gerai išmaišome. Į lėkštės vidurį dedame formą, į ją sudedame rizotą. Aplink sudedame kalmarus su padažu. Rizotą puošiame morkos juostele ir česnako laiškais.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ISPANIŠKA PAELJA SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR VIŠTIENA“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Isparniška paelija su jūros gėrybėmis ir

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 720

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Paprika raud.	0.0250	0.0200
2	Ž: Pomidorai	0.0600	0.0500
3	Ž: Šaldyti žirneliai	0.0300	0.0200
4	Ž: Šafranas	0.0001	0.0001
5	Ž: Ropiniai svogūnai	0.0500	0.0469
6	Ž: Česnakai	0.0080	0.0064
7	Ž: Šaldyta brolierių filė	0.0500	0.0441
8	Ž: Kalmarų filė	0.0600	0.0500
9	Ž: Tigrinės krevetės be galvų nelukštentos	0.0300	0.0150
10	Ž: Glazūruotos krevetės su kiautu 1 kg	0.0450	0.0400
11	Ž: Mėlynieji moliuskai	0.1000	0.0900
12	Ž: Sultinys GB vištienos	0.0050	0.0050
13	Ž: Ciberžolė	0.0080	0.0080
14	Ž: Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0450	0.0450
15	P: Virti plikyti ryžiai	0.3500	0.3500
16	Ž: Citrina	0.0450	0.0450

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Į paelijos ruošimo puodą pilame alyvuogių aliejų, įbastome trinto šafrano žiupsnelį, vištienos sultinio ir ciberžolės. Sudedame supjaustytas daržoves ir vištieną, bei kalmarų žiedus, krevetės ir mėlynuosius moliuskus ir dedame kepti. Iškepus vištienai ir jūros gėrybėms, supilame virtus ryžius, gerai išmaišome ir stipriai pakepiname. Jei reikia galima dar įpilti alyvuogių aliejaus arba žuvies sultinio. Paruoštą paeliją sudedame į stipriai įkaitintą lėkštę, pateikiame su citrina.



## KARŠTŪJŲ MĖSOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JAUTIENOS STEIKAS BRENDŽIO IR ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽE“

#### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS

#### APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Jautienos steikas brendž.pad.(gerai)

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 410

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Jautienos išpjova	0.2300	0.2000
2	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0400	0.0400
3	P: Rudasis padažas	0.0400	0.0400
4	Ž:Česnakų laiškai	0.0020	0.0010
5	Ž:grūsti juodieji pipirai	0.0040	0.0040
6	Ž:Druska	0.0040	0.0040
7	Ž:Saldus čili padažas	0.0150	0.0150
8	P:Žalumynų sviestas	0.0100	0.0100
9	Ž:Brendis ALITA XO, 0,7l	0.0150	0.0100
10	P:Grill daržovės	0.1800	0.1800

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

200g jautienos pasūdome ir keprame pagal reikiamą apkepimo laipsnį : su krauju, vidutiniškai, gerai. Patiekama su brendžio padažu.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTA VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖ SU GERVUOGIŲ PADAŽU“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS

#### APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Kepta vištienos krūtinėlė su gervuogių p

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 0

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Šaldyta broilerių filė	0.1700	0.1500
2	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0400	0.0400
3	Ž:Vištienos prieskoniai	0.0020	0.0020
4	Ž:Cukinija žalia	0.0350	0.0300
5	Ž:Figūriniai krocketai	0.1000	0.0900
6	Ž:Aliejus SHELL 15kg	0.0500	0.0500
7	Ž:Sirupas MONIN juodųjų serbentų0,7l	0.0080	0.0080
8	Ž:Grietinė 35% maiš.1 kg	0.0300	0.0300
9	Ž:Gervuogės 2,5 kg	0.0750	0.0700
10	Ž:Raudonas vinas	0.0400	0.0300

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

150g. vištienos krūtinėlę pasūdome ir keptame ant griliaus. Patiekiame su gervuogių padažu ir apkepta cukinija.

## KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VARŠKĖS PYRAGAS SU BRAŠKĖMIS“ VARŠKĖS MASĖ

Produktų pavadinimas	Kiekis g
„Kesė masė“ miltelių mišinys varškės pyragui	160
Varškė 9% riebumo	800
Grietinėle	600
Cukrus	80

Varškę gerai išminkome su cukrumi. Pilame grietinėlę, „Kesė masę“ ir gerai išminkome. Jeigu kietesnė varškė ar gumuliukais, galima permalti mėsmale, tada masė gaunasi puresnė.

### TORTO PADAS

Produktų pavadinimas	Kiekis g
Mūrabela miltelių mišinys torto padui	400
Margarinas / sviestas	200
Kiaušinis	1 vnt.
Vandens	20
Kakava	30

Margariną sutarkuojame ir sumaišome su Mūrabela milteliais, sudedame kakavą, išmaišome, įmušame kiaušinį, pilame vandenį ir išminkome tešlą. Dalį tešlos (~ 200 g) dedame atšaldyti, o likusia išklojame formos dugną ir kraštus ( 3 cm į viršų). Apkepame 15 min. 180° C temperatūroje. Iškepus sudedame varškės masę. Atšaldytą tešlos gabaliuką tarkuojame per burokinę tarką ant viršaus ir dar kepame apie 35 min.

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŠOKOLADINIS TORTAS „ DELICIJA“ ŠOKOLADINIS TORTAS (3 vnt)

### BISKVITAS

Produktų pavadinimas	Kiekis g
Sviestas	500
Šokoladas	500

Karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa

Kiaušiniai	15 vnt. (360 g baltymų, 240 g. trynių)
Cukrus	500
Miltai	250

Sudedame į puodą sviestą, šokoladą ir ištirpiname. Supilame trynius ir gerai išmaišome.

Baltymus (360 g) sumaišome su cukrumi ir plakame iki standžių putų. Į šią masę po truputį pilame šokolado masę ir su šluotele atsargiai maišome. Persijojame miltus per sietelį ir taip pat po truputį beriant maišome su šluotele.

3 skardas padengiame sviestiniu popieriumi ir tolygiai paskleidžiame masę. Kepame 240°C temperatūroje 7-8 min. Iš vienos skardos gauname biskvitą vienam tortui. Išpjaujame 2 apskritimis (vienas padui, kitas – viršui), o vidurinę sluoksnį darome iš likučių.

### PERTEPIMUI

Produktų pavadinimas	Kiekis g
Grietinėlės	1200
Šokolado	1200

Grietinėlę užviriname, nuimame nuo ugnies ir suberiame šokoladą, maišome kol pasidaro vientisa masė.

Į formą dedame biskvitą ir užpilame šokoladu pertepimui. Po to dėliojame likusius trupinėlius ir vėl užpilame juos pertepimu (maždaug po 3 gerus šaukštus) ir dedame trečią sluoksnį (ta puse į viršų, kuri buvo prilipusi prie sviestinio popieriaus), vėl užpilame šokolado. Dedame atšaldyti.

Atšalus tortui, su peiliu apipjaunam kraštus ir išimame iš formos. Kraštus taip pat aptepame šokolado mase ir apibraukiame konditerinėmis šukomis. Ant torto viršaus supilame visą likusią šokolado masę ir su šaukštu padarome bangeles (tapnojant šaukštu).

## **EGZOTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBA**

**EGZOTINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS**

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ČILIETIŠKAS JŪROS EŠERIO DIDKEPSNIS SU  
KOKOSINIU ŠAFRANO PADAŽU“**

**RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS  
APRAŠYMAS**

Gaminio pavadinimas Čilietiško jūros ešerio didkepsnis su ko

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 320

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Čilietiškas jūros ešeris	0.2300	0.1900
2	Ž: Druska	0.0040	0.0040
3	Ž: Sviestas 69% 200g	0.0050	0.0050
4	Ž: Kokoso pienas	0.0500	0.0400
5	Ž: Šafranas	0.0001	0.0001
6	Ž: Ugninė paprika	0.0001	0.0001
7	Ž: Pomidorai džiovinti aliejuje	0.0150	0.0140
8	Ž: Bazilikas	0.0020	0.0010
9	Ž: Šparaginės pupelės	0.0650	0.0591
10	Ž: Rausvieji pipirai	0.0005	0.0005
11	Ž: Laimo vaisiai	0.0150	0.0150
12	Ž: Česnakų laiškai	0.0010	0.0010
13	Ž: Baklažanai	0.0600	0.0300
14	Ž: Aliejus SHELL 15kg	0.0200	0.0200
15	Ž: Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0200	0.0200

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Čilietiško ešerio pjausnys iškepamas ant grotuotos plokštumos paviršiaus, kuo sausiau. Kokoso piene ištirpiname šafraną, pabarstome prieskoniais, sudedame sviestą, įlašiname citrinų sulčių. Garnyras: ant labai silpnos ugnies pakepiname geltonas šparagines pupeles, saulėje džiovintus pomidorus ir bazilikų lapelius (stengtis, kad neprarastų spalvos). Atpjauname 3 riekeles baklažano, iš abiejų pusių pabarstome druska, pavoliojame miltuose ir kepame fritūrinėje įkaitintoje 120 laipsnių. Iškeptus baklažanus dedame ant rankšluostinio popieriaus, nusausiname.

Į lėkštę sudedame baklažanus, ant jų dedame šparagines pupeles, saulėje džiovintus pomidorus, bazilikus. Šalia dedamas kepsnys, gražiai pašlakstome padažu lėkštę, pabarstome rausvaisiais pipirais, puošiame česnako laiškais ir laimu.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTI UOTŲ IKRAI“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Kepti uotų ikrai su salotomis

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 220

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Uotų ikrai	0.1300	0.1200
2	Ž: Druska	0.0030	0.0030
3	Ž: Kvietiniai miltai	0.0250	0.0200
4	Ž: Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0300	0.0300
5	Ž: Sviestas 69% 200g	0.0200	0.0200
6	P: Šviežios daržovės garnyrui	0.1000	0.1000
7	Ž: Citrina	0.0200	0.0180

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

uoto ikrus pasūdome, pavoliojame miltuose, likutį nukratome ir kepame kol gražiai apskrus pakaitintame aliejuje. Patiekiame su šv. salotomis apšlakstome sviestu.

## EGZOTINIŲ JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SPAGHETTI MARINARA SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR ŽUVIMI“

#### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Spagetti Marinara su jūros gėrybėmis

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 460

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Makaronai SPAGETTI 500g	0.1100	0.2300
2	Ž: Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0200	0.0200
3	Ž: Svogūnai raud.	0.0100	0.0067
4	Ž: Česnakai	0.0100	0.0080
5	Ž: Ledjūrio menkės filė	0.0500	0.0400
6	Ž: Lašiša-atvėsinta, su galva, išskrosta, 6-7 kg	0.0400	0.0200
7	Ž: Jūros kokteilis "Fruti di Mare"	0.1000	0.0600
8	Ž: Midijos žaliakriauklės	0.0200	0.0200
9	Ž: Mėlynieji moliuskai	0.0800	0.0500
10	Ž: Tigrinės krevetės be galvų nelukštentos	0.0300	0.0250
11	Ž: Baltas vynas	0.0150	0.0150
12	Ž: Druska	0.0050	0.0050
13	Ž: Malti juodi pipirai	0.0010	0.0010
14	Ž: Česnakų laiškai	0.0010	0.0010
15	Ž: Sūris "Džiugas"	0.0200	0.0200
16	Ž: Grietinėlė 35% maiš. 1 kg	0.0800	0.0700
17	Ž: Kiaušiniai	0.0400	0.0400

#### Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Spagečius išverdame pasūditame vandenyje su lašeliu aliejaus iki aldente. Į keptuvę pilame aliejų, sudedame svogūnus ir česnakus. Pakepiname kol česnakas pakvimpa, bet ne paruduoja. Tada sudedame žuvį ir jūros gėrybes, pilame baltą vyną. Kai vynas nugaruoja, įoilame šiek tiek sultinio.

Padažas: į padažinę pilame grietinėlę, įleidžiame kiaušinio trynį. Išmaišome ir verdame ant silpnos ugnies. Pabaigoje įberiamas sūris ir gerai išmaišome.

Į lėkštę dedame spagečius, pilame padažą, gražiai išdėliojame keptas žuvis ir jūros gėrybes. Puošiamo žaluma.



**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŽALIA KRIAUKLĖS MIDIJOS, UŽKEPTOS SŪRIU IR KEDRO RIEŠUTAIS“**

**RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS**

**APRAŠYMAS**

Gaminio pavadinimas Žaliakriauklės midijos užkeptos p. sūriu

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 190

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Midijos žaliakriauklės	0.1500	0.1500
2	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0250	0.0250
3	Ž:Druska	0.0010	0.0010
4	Ž:Česnakai	0.0020	0.0010
5	Ž:Sūris "Džiugas"	0.0250	0.0250
6	Ž:Kedro riešutai	0.0080	0.0080
7	Ž:Bazilikas	0.0030	0.0010

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Midijas atvėsinti . Sviestą sumaišyti su smulkintu česnaku , pipirais ir druska . Mišinį dėti ant midijų , užbarstyti tarkuotu sūriu ir kedro riešutais .Kepti 3-4 minutes 180 laipsnių įkaitintoje krosnyje .

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JŪRŲ ŠUKUTĖS KONJAKO PADAŽE“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Jūrų šukutės konjako padaže

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 210

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Jūros šukutės be ikru, 1 kg	0.0110	0.0900
2	Ž:Česnakai	0.0030	0.0027
3	Ž:Svogūnai raud.	0.0100	0.0100
4	Ž:Pomidorai džiovinti aliejuje	0.0150	0.0140
5	P:Paperonata	0.0400	0.0400
6	Ž:Šparaginės pupelės	0.0160	0.0160
7	Ž:Ugninė paprika	0.0002	0.0002
8	Ž:Šparaginės pupelės	0.0400	0.0400
9	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0200	0.0200
10	P: Rudasis padažas	0.0500	0.0500

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

jūrų šukutės pasūdamos ir pakepamos ant griliaus. Svarbu neperkepti. Patiekama su konjako padažu ir pakeptomis daržovėmis.

## GURMANIŠKŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VARLIŲ ŠLAUNELĖS BALTOJO VYNO-PORŲ PADAŽE“

#### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS

#### APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Varlių šlaunelės baltojo vyno porų padaž

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 270

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Varlių šlaunelės	0.1500	0.1400
2	Ž: Druska	0.0020	0.0020
3	Ž: Kvietiniai miltai	0.0150	0.0150
4	Ž: Sūris "Džiugas"	0.0100	0.0100
5	Ž: Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0300	0.0300
6	Ž: Sviestas 69% 200g	0.0030	0.0030
7	Ž: Ropiniai svogūnai	0.0200	0.0187
8	Ž: Česnakai	0.0030	0.0024
9	Ž: Baltas vynas	0.0500	0.0500
10	Ž: Porai	0.0150	0.0113
11	Ž: Grietinėlė 35% maiš. 1 kg	0.0300	0.0304
12	Ž: Petražolės	0.0030	0.0018
13	Ž: Razinos	0.0150	0.0150
14	P: Virti plikyti ryžiai	0.0900	0.0900

#### Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Varlių šlauneles atvėsiname, nusausiname ir pabarstome prieskoniais. Lengvai, plonu sluoksniu pavoliojame miltuose, miltų likutį nukratome. Kepame įkaitintame aliejuje, kol rusvai pagels. Baigus kepti pabarstome tarkuotu permidžano sūriu.

Gaminame padažą: padažinėje ištirpiname sviestą su aliejumi, lengvai, kol nuskaidrės pakepiname svogūnus, česnaką. Pilame baltą vyną, nugariname alkoholį. Sudedame plonais šiaudeliais supjaustytus porus. Pilame grietinėlę, skaniname pipirais, druska, cukrumi. Pabaigoje suberiame smulkiai supjaustytas petražoles.

Gamyras: virti ryžiai sumaišomi su sviestu ir pamirkytomis razinomis, trupučiu vandens ir patroškinami padažinėje. Į lėkštę formoje sudedame ryžius, kūgio forma varlių šlauneles, pašlakstome padažu, puošiame baziliku. Likusį padažą supilame į padažinę ir pateikiame.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SRAIGĖS UŽKEPTOS SU ČESNAKINIU SVIESTU“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Sraigės su česnakiniu sviestu užkeptos k

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 750

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Sraigių mėsa su česnakų sviestu	0.0625	0.0625

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

sraigės išimamos iš pakuotės sudedamos į keramikinį specialų indą ir kepanos konvekciniame krosnyje.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTOS ANTIES KEPENĖLĖS“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS

#### APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Keptos anties kepenėlės

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 100

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Anties kepenėlės 100%	0.0500	0.0500
2	Ž:Citrina	0.0150	0.0020
3	Ž: Torres 5	0.0050	0.0050
4	Ž:Medus	0.0050	0.0050
5	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0150	0.0150
6	P: Rudasis padažas	0.0150	0.0150
7	P: Rizotas su kumpiu	0.0100	0.0100
8	Ž:Peletrūnas	0.0020	0.0020

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Anties kepenėlės atšildomos pasūdamos ir keamos be riebalų. Patiekiamos su rizotu bei medaus-slyvų padažu.

## PIRMINIS ŽVĖRIENOS APDOROJIMAS, PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ELNIENOS SKERDIENOS PARUOŠIMAS“

#### Žaliavos pavadinimas:

*Elnienos skerdienos paruošimas*

#### Gatavos žaliavos išeiga:

1000 g.

<u>Žaliavos pavad.</u>	<u>Vnt.</u>	<u>Bruto</u>	<u>Neto</u>	
Elnienos skerdena	g.	1000	700	

#### Gamybos technologinio proceso aprašymas

Elnienos skerdena išdorojama specialioje išansto dezinfekuotoje patalpoje.

Išdorota elniena suvakumuojame, tada įdedame į šokofrizerį į greito -18 laipsniu sušaldyme režimą.

Dedame į specialias dėžes ir laikome šaldymo kameroje.

Elniena yra suženklinima ,rašome sušaldymo datą.

Laikome -18 laipsniu temperatūroje 24 mėn. nuo sušaldymo datos

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MARINUOTAS ŠERNO KUMPIS“

**Pusgaminių pavadinimas:**

*Marinuotas šerno kumpis*

**Receptūros Nr.**

329800

**Gatavo pusgaminių išeiga:**

2800 g.

<b><u>Žaliavos pavad.</u></b>	<b><u>Vnt.</u></b>	<b><u>Bruto</u></b>	<b><u>Neto</u></b>				
Šerniena (kumpis)	g.	2800	2800				
Vanduo	g.	5000	5000				
Druska	g.	400	400				
Cukrus	g.	50	50				
Juodi malti pipirai	g.	20	20				
Čiobreliai	g.	20	20				
Kadagio uogos	g.	20	20				
Lauro lapai	g.	5	5				
Viso:		8310	8310				
Išeiga:			2800				

### **Gamybos technologinio proceso aprašymas**

Į vandenį sudedami druska, cukrus gerai išmaišome, sudedame kitus prieskonius. Kumpį marinuojame 2-3 dienas.

### **Pusgaminių kokybės rodikliai**

## ŽVĖRIENOS PATIEKALŲ ASORTIMENTAS RESTORANE

### Užkandžiai:

- Elnienos saliamis su keptu sūriu
- Elnienos (šernienos) griežinėliai su orkaitėje keptomis rudeninėmis daržovėmis
- Šefo paruošta elniena su šviežiais špinatais
- Elniuko nugarinės užkanda (karpačas)
- „Medžiotojų užkeigos“ patiekalų rinkinys ( elniena, stirniena, keptas stirnienos paštetas, baklažanai, keptas varškės sūris, pelėsinis sūris).

### Ypatingieji žvėrienos patiekalai:

- Elnio karkos griežinėliai su troškintomis daržovėmis
- Šernienos troškiny su voveraitėmis ir alaus padažu
- Elnienos troškiny su džiovintomis slyvomis
- Stirnienos troškiny su džiovintais obuoliais
- Šernienos didkepsnis su skrudinta šonine ir voveraitėmis
- Elnienos didkepsnis su baravykų padažu
- Stirniena su vyšnių padažu
- Žvėrienos (stirnienos, šernienos, elnienos) rinkinys (2–3 asmenims)
- Šefo paruoštas elnienos didkepsnis (2–3 asmenims)





## ŽVĖRIENOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MARINUOTAS ELNIENOS ŠAŠLYKAS“

**Pusgaminių pavadinimas:** *Marinuotas elnienos šašlykas*



**Receptūros Nr.** 360155

**Pusgatavo gaminių išeiga:** 5600 g.

<b>Žaliavos pavad.</b>	<b>Vnt.</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>				
Iškaulinta elniena	g.	5500	5500				
Citrina	g.	200	200				
Baltojo vyno actas	g.	50	50				
Juodi malti pipirai	g.	15	15				
Cukrus	g.	15	15				
Čiobreliai	g.	10	10				
Viso:		5700	5700				
Išeiga:			5600				

#### **Pusgamybės technologinio proceso aprašymas**

Iškaulinta elniena supjaustomas gabaliukais, marinuojamasi prieskoniais 2 paras.

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „STEIKAS IŠ STIRNIENOS SU ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽU“**

Kodas	Žaliavos pavadinimas	Mato vien.	Brutto	Netto	Savikaina
110393	Stirniena kepsniams	g	180	<del>180</del>	6.41
101415	Prieskoniai "Vegeta"	g	3	3	0.07
101519	Česnakai	g	8	6	0.06
100402	Aliejus	ml	60	60	0.31
101521	Pipiriukai "Jalapeno"	g	10	10	0.31
100803	Sojos padažas	g	15	15	0.19
100414	Sviestas	g	10	10	0.08
110092	Cukinija	g	85	80	0.47
100730	Morkos šald.	g	40	40	0.28
100329	Ankštiniai žirneliai	g	10	10	0.11
100013	Vynas virtuvei	ml	30	30	0.27
323001	Sultinys kaulų	g	30	30	0.02
	<b>Viso</b>			<b>444</b>	<b>8.58</b>
<b>VISO</b>				<b>444</b>	<b>8.58</b>

Paruošto gaminio išeiga :      **444 g**

**Gamybos technologinio proceso aprašymas :**

Stirniena kepsniams marinuojame ; kadagio uogos, čiobreliai, česnako supjaustytos sklitelės, j. pipirai).

Suporcijuota strinienos kepsnį kepame ant keptuvės po 5 min. iš abiejų pusių ir konvekciniėje ant kepimo

180- 200 laipsniu temp. dar 4-5 min. Iškepta stirnienos kepsnį supjaustome 3- 4 riekelėmis.

Kur kepe kepsnys į tas sultys ruošiamė padažą : dedame Žalius pipiriukus kons, soją pilame, sviesto.

Gamyras: Troškiname sultinyje ir vyne, dedame druska, rozmarino. (:) *PAJIEDINO TEMP 278°C.*

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ STEIKAS IŠ ŠERNIENOS SU KRIENŲ - BRUKNIŲ PADAŽU

Kodas	Žaliavos pavadinimas	Mato vien.	Brutto	Netto	Savikaina
101392	Šernas kepsniams	g	200	160	4.00
101415	Prieskoniai "Vegeta"	g	3	3	0.07
102103	Druska	g	3	3	0.00
100402	Aliejus	ml	60	60	0.31
102026	Obuoliai	g	200	170	0.25
100414	Sviestas	g	10	10	0.08
100297	Sūris pelėsinis	g	20	20	0.46
101167	Šaldytos bruknės	g	100	100	0.79
102414	Krienai	g	30	30	0.16
	<i>Viso</i>			<b>556</b>	<b>6.12</b>
	<b>VISO</b>			<b>556</b>	<b>6.12</b>

**Paruošto gaminio išeiga :      556 g**

**Gamybos technologinio proceso aprašymas :**

Šernienos kumpis kepsniams marinuojasi: tendinas, čiobreliai, kadagio uogos, aliejus, j.pipirai)

Suformuojame steiką ir kepame ant plokštumos po 5 min. iš abiejų pusių( 10 min.), tada dedame į konvekcinę 180-200 laipsniu temperatūroje ir kepame dar 3-5 min.

Iš obuolio išimame sėklas, apkepame ant sviesto. Ant obuolio dedame iškeptą gerai šernienos steiką, ant viršaus uždėdame pelėsinio sūrio trikampėlį.

Padažas ruošiamas :( Bruknes su kuteruojame su krienais) ir pašildome .

*PATIEKIMO TEMP. ≥ 78°C*

## **BANKETINIŲ PATIEKALŲ GAMYBA**

### **MOKYMO ELEMENTAS. BANKETINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE**

#### **BANKETINIO MENIU FORMAVIMAS IR KONTROLĖS STANDARTAS RESTORANE**

Siejamos šios patiekalų grupės:

- Salotos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 5 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);
- Šaltieji ir karštieji užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę)
- Sriubos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą); (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 3 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);
- Karštieji patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 15 patiekalų atitinkančių slavų bei rusų virtuvę);
- Miltiniai patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę. Būtinai rankų darbo koldūnai);
- Užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);
- Desertai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 5 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);

#### **BANKETINIS MENIU**

- Banketinis meniu pateikiamas atsidarius restoranui po 30 jo darbo dienų (kai darbuotojai būna pilnai įvaldę esamo meniu gamybos technologiją);

- Banketinio meniu patiekalų skaičių bei asortimentą nustato marketingo skyrius kartu su gamybos skyriumi;
  - Banketinį meniu sudaro 40-200 patiekalų;
  - Banketinio meniu pateikiamas vyksta ne vėliau kaip 30 dienų iki jo pasileidimo;
  - Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 15 dienų iki meniu pasileidimo (mokymai vyksta kelias dienas – dėl grafiko ir reikalingų mokymo dienų skaičiaus sprendžia gamybos skyrius);
  - Pasileidus banketiniam meniu – privaloma savaitės eigoje, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta banketinio meniu įgyvendinimo procedūra;
  - Prieš 15 dienų informuoti padalinį, apie banketinio meniu galiojimo pasibaigimą ar pakeitimą kitu;
  - Taip pat gali būti įvedami papildomi banketiniai patiekalai (laikantis paminėto darbų grafiko);
- Šventinio banketinio meniu pavyzdys:



*Rūkyto ungurio ir saldžiųjų bulvių Terrine su žaliųjų obuolių kremu,  
raudonaisiais burokėlių ikrais ir dobilų lapų salotomis*

*Šviežių sterkių užkandis su kepinčių migdolų ir krevečių kremu,  
žemuogių žiedais ir citrinžole*

*Šviežių lietuviškų agurkų ir degtinės šerbetas*

*Troškinta anties šlaunelė su keptais apelsiniais, škotišku viskio padažu  
bei trintais kaštonais*

*Šokoladinio biskvito juostelės su aitriu triufelinio kremu, šviežiomis  
trešnėmis ir šaltu trešnių šerbetu*



*Iškilingi banketiniai patiekalai, gaminami restorane.*

## SALOTŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SALOTOS SU LAŠIŠA“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Salotos su lašiša**

Gaminio išeiga: 0,24

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,055	0,055	0,055	0,055
2	Greipfrutai valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Melionas valytas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Rūkyta lašiša š/r kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Svogūnų laiškai kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
6	Citrininis užpilas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
7	Citrina valyta pjaustyta kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
			<u>0,240</u>	<u>0,240</u>	<u>0,240</u>	<u>0,240</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Į didelę baltą lėkštę dedame salotų mišą, dedame valyto greipfruto gabalėlius, valyto meliono išskobtus gabaliukus, per visas salotas 3 vietose dedama susukta lašišos file, barstomi svogūnų laiškai (stambiai pjaustyti) ir pilamas citrininis užpilas. Puošiame citrinos skiltele

Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,240 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: NĖRA
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „CEZARIO SALOTOS“

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Salotų miškas 3 kg**

Gaminio išveiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Valyta Iceberg salota kg.	Kg	0,510	0,500	0,500	0,500
2	Valytos Romaine salotos kg.	Kg	0,510	0,500	0,500	0,500
			<u>1,020</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Salotos prieš naudojant nuplaunamos po šaltu tekančiu vandeniu (esant būtinybei, pamerkiamos į šalto vandens vonią). Salotos išplaunamos ir vanduo gerai iškratomas iš saltų lapų. Ruošiant mišą visos salotos plėšomos rankomis. **GRIEŽTAI DRAUDŽIAMA SALOTŲ LAPUS PJAUSTYTI PEILIU!** Salotų lapai suplėšomi 4-5 cm (ilgio - pločio) nelygios formos dalimis ir sumaišomos tarpusavyje. Paruoštas miškas laikomas šaldytuve 0 + 6C temperatūroje ne ilgiau, kaip 12 val.

2. Pusgamino svoris: 1,020 kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 3. Gaminio išveiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 4. Realizacijos terminas: 12 val.  
 5. Laikymo sąlygos: 0 +6 C temperatūroje

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Salotų miškas 3 kg**

Gaminio išveiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Valyta Iceberg salota kg.	Kg	0,510	0,500	0,500	0,500
2	Valytos Romaine salotos kg.	Kg	0,510	0,500	0,500	0,500
			<u>1,020</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Salotos prieš naudojant nuplaunamos po šaltu tekančiu vandeniu (esant būtinybei, pamerkiamos į šalto vandens vonią). Salotos išplaunamos ir vanduo gerai iškratomas iš saltų lapų. Ruošiant mišą visos salotos plėšomos rankomis. **GRIEŽTAI DRAUDŽIAMA SALOTŲ LAPUS PJAUSTYTI PEILIU!** Salotų lapai suplėšomi 4-5 cm (ilgio - pločio) nelygios formos dalimis ir sumaišomos tarpusavyje. Paruoštas miškas laikomas šaldytuve 0 + 6C temperatūroje ne ilgiau, kaip 12 val.

2. Pusgamino svoris: 1,020 kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 3. Gaminio išveiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 4. Realizacijos terminas: 12 val.  
 5. Laikymo sąlygos: 0 +6 C temperatūroje

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_



**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SALOTOS SU KREKETĖMIS“**

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

\_\_\_\_\_ d.  
200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Salotos su krevetėm**

Gaminio išeiga: 0,2

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Salotų miškas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
2	Morkos valytos kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Agurkai šv. valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Atšildytos krevetės kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Migdolų drožlės kg	Kg	0,012	0,010	0,010	0,010
6	Padažas salotoms su krevetėm kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			<u>0,202</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

Į lėkštės viduriuką dedame paruoštą salotų mišą, ant viršaus dedame plonais šiaudeliais tarkuotas morkas ir plonais šiaudeliais, pjaustytus šviežius žalius agurkus. Pilame padažą, barstome sausiai pakepintas migdolų drožles ir atvėsintas krevetes. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIŲ, UŽKANDŽIŲ PRIE VYNO IR ALAUS PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SUMUŠTINIS SU KUMPIU“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Sumuštinis su kumpio mase**

Gaminio išeiga: 0,04

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Skrebučiai kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
2	Kumpio įdaras kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Žaluma kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			0,041	0,040	0,040	0,040

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Iš batono taurele išpjaujami ploni apskritimai ir apkepami, kol gražiai apskrunda (kaip įprastai skrebučiai). Batonas atvėsinaamas. Ant paruošto batono špricuojama kumpio masė. Puošiama petražolės šakele.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krevės pr.97, Kaunas, Imonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kumpio įdaras kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Kumpis virtas (tarkuotas) kg	Kg	0,303	0,300	0,300	0,300
2	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,202	0,200	0,200	0,200
3	Grietinėle kg	Kg	0,202	0,200	0,200	0,200
4	Pomidorų padažas kg	Kg	0,101	0,100	0,100	0,100
5	Majonezas kg	Kg	0,202	0,200	0,200	0,200
6	Cukrus kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
7	Druska kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
			1,025	1,000	1,000	1,000

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Virtas kumpis supjaustomas šiaudeliais. Fermentinis sūris sutarkuojamas. Visi produktai dedami į blenderį ir sutrinami. Dedama juodų maltų pipirų, druskos ir cukraus. Paruoštas įdaras iškart naudojamas tolimesneje gamyboje.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VYTINTAS KUMPIS SU MELIONU“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vyt.kumpis su melionu 50g porc**

Gaminio išeiga: 0,05

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,003	0,003	0,000	0,003
2	Vytintas kiaul. kumpis	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Melionas valytas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			<b>0,053</b>	<b>0,053</b>	<b>0,050</b>	<b>0,053</b>
<b>Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas</b>						

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VYTINTAS KUMPIS SU PELĖSINIU SŪRIU“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vyt.kump.su pel.sūriu 50g porc**

Gaminio išeiga: 0,05

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,003	0,003	0,000	0,003
2	Džiovinti pomidorai kg	Kg	0,005	0,005	0,000	0,005
3	Vytintas kiaul. kumpis	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Sūris pelėsinis kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			<b>0,058</b>	<b>0,058</b>	<b>0,050</b>	<b>0,058</b>
<b>Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas</b>						

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „UŽKANDIS PRIE VYNO“**

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **UŽKANDIS PRIE VYNO**

Gaminio išeiga: 0,425

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Batonas	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
2	Alyvuogių kremas	Kg	0,045	0,045	0,045	0,045
3	Salotų mix "Katpédélé" pusg.kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Vyšniniai pomidorai valyti (kg)	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
5	Marinuota lašišos file kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Sūris pelėsinis kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
7	Sūris rūkytas	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
8	Vynuogės valytos kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
9	Alyvuogės kons.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
10	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
			<u>0,427</u>	<u>0,427</u>	<u>0,425</u>	<u>0,427</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

Į kuterį sudedame juodas alyvuoges, įpilame skysčio iš juodų alyvuogių ir alyvuogių aliejų, dedame šiek tiek pasmulkintus krapus ir svogūnų laiškus. Visus produktus sutriname iki vienalytės masės, sudedame į šviesią tarą ir laikome 0\*+6°C temperatūroje, realizuojant per 24valandas. Ant prancūziško batono riekelių (3vnt.) dedame alyvuogių kremo, salotų mikso, įpjautą mini pomidorą ir marinuotą lašišą. Tris paruoštus crostini dedame į lėkštės šoną. Šalia dedame riekelėmis pjaustytą sūrį Brie ir Medziotojų sūrį, pjaustytą riekelėmis. Dedame raudonų vynuogių kekę ir juodas alyvuoges, puošiame mėtus šakele. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## ŠALTŪJŲ BANKETINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „TRAŠKIOJE TEŠLOJE KEPTOS JŪROS GĖRYBĖS“

TVIRTINU  
Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Tr.tešl.keptos j.gėr 200g porc**

Gaminio išeiga: 0,23

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Atšildytos karališkos krevetės kg	Kg	0,080	0,060	0,060	0,060
2	Kalmarai atvėsinti	Kg	0,040	0,030	0,030	0,030
3	Krabų lazdelės šald.	Kg	0,040	0,030	0,030	0,030
4	Alaus tešla kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
5	Aliejus kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
6	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
7	Druska kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
8	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Mangų padažas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			<b>0,334</b>	<b>0,230</b>	<b>0,230</b>	<b>0,230</b>
<b>Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas</b>						

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Alaus tešla kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,343	0,340	0,340	0,340
2	Majonezas kg	Kg	0,114	0,113	0,113	0,113
3	Alus "Švyturio ekstra" pilstomas	L	0,286	0,283	0,283	0,283
4	Kiaušiniai kg	Kg	0,257	0,254	0,254	0,254
5	Krakmolas kg	Kg	0,011	0,010	0,010	0,010
6	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			<b>1,021</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>
<b>Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas</b>						
Iš miltų, majonezo, krakmolo, kiaušinių ir alaus užmaišoma tešla. Dedama prieskonių VEGETA. Gerai išplakame iki vienalytės masės ir iš karto naudojame tolimesnėje gamyboje.						

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „LAŠIŠA ĮDARYTA DARŽOVĖMIS“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Lašiša įdaryt.daržovėm kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Valyta lašiša farširavimui (kg)	Kg	0,900	0,837	0,837	0,837
2	Svogūnai kepti kg	Kg	0,045	0,043	0,043	0,043
3	Morkos mažos atšildytos kg	Kg	0,070	0,065	0,065	0,065
4	Sviestas kg	Kg	0,020	0,016	0,016	0,016
5	Porai valyti kg	Kg	0,010	0,009	0,009	0,009
6	Žaluma kg	Kg	0,005	0,004	0,004	0,004
7	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,010	0,008	0,008	0,008
8	Druska kg	Kg	0,015	0,000	0,000	0,000
9	Pipirai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
10	Gelis kg	Kg	0,020	0,018	0,018	0,018
11	Salotų lapai valyti kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
12	Citrina valyta pjaustyta kg	Kg	0,050	0,000	0,000	0,000
13	Porai valyti kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
14	Alyvuogės kons.	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
15	Kapariai kons.	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
16	Atšildytos krevetės kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
			<b>1,285</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas						

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „NAMUOSE SŪDYTA LAŠIŠA“**

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

\_\_\_\_\_

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Namuose sūdyta lašiša kg**

Gaminio išeiiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Atšildyta valyta lašišos filė kg	Kg	1,111	1,000	1,000	1,000
2	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,009	0,000	0,000	0,000
3	Druska kg	Kg	0,055	0,000	0,000	0,000
4	Pipirai kg	Kg	0,012	0,000	0,000	0,000
5	Žaluma kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
			<u>1,191</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

Druska, balti malti pipirai 2g. ir dūmo skonio prieskoniai 10g. sumaišomi. Pašlakstome natūraliomis citrinų sultimis ir stambiai smulkintais šv.krapais.

Sūdyta lašiša sudedama į indelį, indelis uždengiamas, užklijuojamas lipdukas, nurodantis pagaminimo laiką (datą ir valandą), dedama į šaldytuvą ir paliekama pasisūdyti 36 valandoms 0-6 C temperatūroje. Galiojimo laikas ne ilgiau 12 valandų.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GASPADORIAUS UŽKANDIS“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Gaspadoriaus užkandis**

Gaminio išeiga: 0,2

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Valyta silkės filė	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
2	Aromatinis užpilas silkei kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
3	Žaluma kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			<u>0,202</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Silkės filė supjaustoma juostelėmis ir sudedama į silkinę lėkštę. Užpilama aromatinio užpilo. Puošiama petražolės šakele. Pateikti nedelsiant.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Aromatinis užpilas silkei kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Razinos kg	Kg	0,085	0,085	0,085	0,085
2	Agurkai kons. valyti kg	Kg	0,220	0,220	0,220	0,220
3	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,340	0,340	0,340	0,340
4	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,085	0,085	0,085	0,085
5	Aliejus kg	Kg	0,085	0,082	0,082	0,082
6	VANDUO	L	0,125	0,121	0,121	0,121
7	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,060	0,058	0,058	0,058
8	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
9	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,010	0,010	0,009	0,010
			<u>1,020</u>	<u>1,001</u>	<u>1,000</u>	<u>1,001</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Nuvalytus ir nuplautus ropinius svogūnus supjaustome pusžiedžiais, marinuotus agurkus supjaustome plonais griežinėliais, nuplautus be sėklių saldžiuosius pipirus supjaustome plonomis juostelėmis. Viską gerai išmaišome ir pridedame šiltame vandenyje išmirkytų ir nuplautų razinų. Daržoves užpilame aliejumi bei (VIETOJ VISO KORTELĖJE NURODYTO VANDENS KIEKIO) skysčiu nuo marinuotų agurkų.

Aromatinį užpilą paskaniname citrinos sultim, cukrumi, barstome susmulkintas petražoles. Paruoštas padažas dedamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užkljuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir laikas). Laikymo sąlygos: temperatūra 0-6 C, laikas -24 val.

## ŠALTŲJŲ BANKETINIŲ MĖSOS PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MĖSOS ASORTI“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Mėsos asorti (3rūšys) vnt**

Gaminio išeiga: 0,13

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Gabale kepta sprandinė kg.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
2	Nužarinė įdaryta džiovintais vaisiais kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Vištienos vyniotinis kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Pomidorai valyti kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Agurkai šv. valyti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
6	Salotų lapai valyti kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
7	Žaluma kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			0,137	0,130	0,130	0,130
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas						

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos vyniotinis kg**

Gaminio norma: 1 Kg

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Vištienos kotletinė masė (kg)	Kg	0,350	0,238	0,238	0,000
2	Plevagybiai kepinti kg	Kg	0,085	0,080	0,080	0,000
3	Svogūnai kepti kg	Kg	0,045	0,042	0,042	0,000
4	Morkos keptos kg	Kg	0,085	0,080	0,080	0,000
5	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
6	Pipirai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
7	Lauro lapai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
8	Česnakas valytas kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
9	Želatina kg	Kg	0,020	0,020	0,000	0,000
10	Išskaulinti vištų kumpeliai su oda kg	Kg	0,820	0,560	0,560	0,000
			1,428	1,020	1,000	0,000

## Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Gabale kepta sprandinė kg.**

Gaminio išeiiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Česnakas valytas kg	Kg	0,035	0,000	0,000	0,000
2	Pipirai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
3	Lauro lapai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
4	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
5	Kiaulienos sprandinė šv.	Kg	1,450	1,000	1,000	1,000
			<u>1,498</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Česnakai sukapojami. Kiaulienos sprandinė ištrinama druska, juodais ir kvapiais pipirais, kapotais česnakais, aliejumi, lauro lapais. marinuojama 24 valandas, šaldytuve 0-6 C temperatūroje.

Marinuota mėsa dedama į skardelę. Konvekinė krosnis įkaitinama iki +200 C. Dedama mėsa, pilama vandens ir kepama 15-20 minučių, kol apskrunda. Retkarčiais palaistoma. Temperatūra sumažinama iki

+150 C ir baigiama kepti pusiau garų režime, kol temperatūra mėsos viduje pasiekia +75 C.

Iškepusi mėsa ne ilgiau kaip per vieną valandą atvėsinama iki kambario temperatūros, dedama į šaldytuvą, kur laikoma 0-6 C temperatūroje ne ilgiau kaip 24 valandas.

Skardelėje likę mėsos sultys supilamos į dubenėlį, atvėsintos ir laikomos padažų gamybai.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JAUTIENOS CARPACCIO“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Jautienos Carpaccio vyn.p**

Gaminio išeiga: 0,14

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Jautienos carpaccio kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
2	Carpačio padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Sūris kietasis	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Pistacijų riešutai lukštenti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Salotų mix "Katpédélé" pusg.kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
			0,140	0,140	0,140	0,140

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į baltą (karštųjų patiekalų) lėkštę dedame šaldytą jautienos filę (pjaustytą slaisieriu) plonais griežinėliais, pilame carpaccio padažą, barstome stambiais griežinėliais tarkuotu parmezano sūriu. Puošiame salotų miksu ir smilkintomis pistacijomis (riešutais), Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,140kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: NĖRA

5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „NUGARINĖ ĮDARYTA DŽIOVINTAIS VAISIAIS“

I V I R T I N U

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Nugarinė įdaryta džiovintais vaisiais kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Kiaulienos nugarinė šv.	Kg	1,200	0,830	0,830	0,830
2	Slyvos džiov.	Kg	0,120	0,085	0,085	0,085
3	Abrikosai džiov.	Kg	0,120	0,085	0,085	0,085
4	Pipirai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
5	Prieskoniai mėsai kg	Kg	0,007	0,000	0,000	0,000
6	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
			<b>1,458</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>
<b>Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas</b>						

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ĮDARYTA VIŠTA“

TVIRIINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Įdaryta višta kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Višta, paruošta farširavimui kg	Kg	0,830	0,606	0,606	0,606
2	Džiovintų vaisių įdaras vištai kg	Kg	0,525	0,394	0,394	0,394
3	Salotų lapai valyti kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
4	Vynuogės valytos kg	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
5	Apelsinai valyti pjaustyti kg	Kg	0,085	0,000	0,000	0,000
6	Persikai kons.	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
7	Ananasai kons.	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
8	Žaluma kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
			<u>1,790</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Paruoštas įdaras dedamas į iškaulintą vištą. Kepame konvekciniame pečiuje +180 C temp. 60% drėgmės 1 val. (kol temperatūra viduje pasieks +75 C temp.). Atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Tinkamumo vartoti trukmė 0-6 temperatūroje iki 48 val.

Lėkštėje dedama įdaryta višta, kuri puošiama salotų lapais, persikų, ananasų išlenktomis skiltelėmis, dekoruoptomis apelsinų "gėlytėmis", vynuogės pjaustomos pusiau ir jų puselės išmėtomos lėkštėje aplink vištą.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JDARYTA VIŠTA“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Džiovintų vaisių įdaras vištai kg**

Gaminio išeiiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinėlė kg	Kg	0,235	0,232	0,232	0,232
2	Džiuvėsėliai	Kg	0,085	0,084	0,084	0,084
3	Sviestas kg	Kg	0,070	0,069	0,069	0,069
4	Abrikosai džiov.	Kg	0,125	0,124	0,124	0,124
5	Slyvos džiov.	Kg	0,060	0,059	0,059	0,059
6	Lazdyno riešutai kg	Kg	0,056	0,055	0,055	0,055
7	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
9	Iškaulinti vištų kumpeliai su oda kg	Kg	0,380	0,377	0,377	0,377
			<u>1,022</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Vištienos kumpelių mėsą sumalame, supilame grietinėlę, išlydytą sviestą, džiuvėsėlius. Dedame prieskonius (druską, juodus maltus pipirus, maltus kvapius pipirus), nuplikytus džiovintus abrikosus ir džiovintas slyvas, lazdyno riešutus, viską gerai išmaišome. Paruoštas įdaras iškart naudojamas tolimesnėje gamyboje.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## KARŠTŪJŲ BANKETINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTA KUPRĖ“

TVIRTINU  
Padalinio vadovas

2000\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kepta kuprės filė (100g)**

Gaminio išėiga: 1 \* 0,1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Marinuota kuprės filė kg	Kg	0,120	0,100	0,100	0,100
2	Aliejus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			0,130	0,100	0,100	0,100

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Marinuota kuprės filė dedame kepti į +170°C temperatūroje konvekciniį pečių, pusiau garų režime apie 10 minučių, kol vidinė kepimo temperatūra bus ne mažesnė kaip +75°C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68°C. Laikymo laikas ne žemesnėje kaip +75°C temperatūroje ne ilgiau, kaip dvi valandas.

Kepta žuvis, kuri iš karto nerealizuojama, atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą ir sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Kepta žuvis dedama į šaldytuvą. Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6°C, laikas ne ilgiau 6 valandos.

Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusbamino svoris: 0.000kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išėiga: 1.000 (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: 2 val

5. Laikymo sąlygos: +75°C

Technoogas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kur norėsiu ten plauksiu**

Gaminio išėiga: 0,515

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Kepta kuprės filė (100g)	vnt	1,000	0,120	0,100	0,120
2	Brokolijai atšildyti kg	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
3	Žiediniai kopūstai atšildyti kg	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
4	Žalias sviestas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Baravykų padažas su grietinėle kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
6	Citrina valyta pjaustyta kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
7	Bulvė folijoje su padažu (150/30g)	vnt	1,000	0,180	0,180	0,180
8	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Žaluma kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			2,239	0,535	0,515	0,535

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Atšildyti brokolijai ir kalafijorai apkepami įkaitintoje keptuvėje žaliame svieste, pabarstome sausu vištienos sultiniu. Daržovių vidinė temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +75 C. Baravykų padažas pašildomas mikrobangų krosnelėje apie 1 minutę, kol temperatūra bus ne mažesnė kaip +75 C. Citrina supjaustoma į tris pusšiedžius.

Ant lėkštės krašto dedame keptą bulvę folijoje, kairiame krašte dedame apkeptus brokolius ir kalafijorus. Dešiniame lėkštės krašte dedame tris citrinos skilteles. Ant lėkštės pilame baravykų padažą ir dedame kuprės filė. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Patiekti nedelsiant.



**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „LAŠIŠOS KEPSNYS TEMPŪRA“**

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Lašišos kepsnys Tempūra kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Atšildyta valyta lašišos filė kg	Kg	1,240	1,200	0,922	1,200
2	Prieskoniai žuviai kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
3	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
4	Pipirai kg	gr	1,500	0,000	0,000	0,000
5	Citrinos šv.	Kg	0,016	0,000	0,000	0,000
6	Aliejus kg	Kg	0,030	0,006	0,006	0,006
7	Sezamo sėklos kg	Kg	0,096	0,072	0,072	0,072
			<u>2,892</u>	<u>1,278</u>	<u>1,000</u>	<u>1,278</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

Nuvalytą lašišos file s/o b/k suporcijuojam į 6 porcijas, įpjaunam odą ir pamarinuojam su prieskoniais (prieskoniai žuviai 6g, vegetta 4g, balti malti pipirai 1,6g), aliejumi, citrinos sultimis ir citrinos žievele, pusgaminį įpjaunam išilgai iki odos ir išskleidžiam, kad gautūsi ovali forma. Pusgaminis laikomas 0+6 C temperatūroje, ne ilgiau, kaip 36 val. Žalio pusgam.svoris 1 - porcijos išėiga : 165 gr ( +5 \ -5 gr)

Lašišos pusgaminį apibarstom iš kairės pusės baltu sezamu, o iš dešinės pusės juodu sezamu. Dedame kepti į konvekcinę krosnį kepimas+garai +180 C temperatūroje apie 10 min. Vidinė temperatūra kepimo metu + 75 C. Atleidžiant vidinė temperatūra ne mažesnė, kaip + 68 C.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „YPATINGAS SKORPIONŽUVĖS KEPSNYS“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Ypatingas skorpionžuvės kepsnis vnt**

Gaminio išėiga: 0,14

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Marinuota skorpionžuvės file kg	Kg	0,120	0,110	0,110	0,110
2	Aliejus kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
3	Kiaušiniai kg	Kg	0,030	0,010	0,010	0,010
4	Sūrio paniuruotė skorpionžuvei	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
			<b>0,200</b>	<b>0,140</b>	<b>0,140</b>	<b>0,140</b>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Atitirpintą marinuotą skorpionžuvės filė (žalios svoris 120g) paniruojam kiaušinio plakinyje ir sūrio paniuruotėje skorpionžuvei. Kepame įkaitintoje keptuvėje su aliejumi. Kepsnis turi būti gražiai apskrudęs (vidinė temperatūra ne žemesnė nei +75°C temperatūros). Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68°C. Laikymo laikas ne žemesnėje kaip +75°C temperatūroje ne ilgiau, kaip dvi valandas.

Kepta žuvis, kuri iš karto nerealizuojama, atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą ir sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Kepta žuvis dedama į šaldytuvą. Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6°C, laikas ne ilgiau 6 valandos. Prieš patiekiant pašildome mikrobangų krosnelėje apie 4 minutes arba konvekciniame krosnyje pusiau garų režimu prie +160°C apie 8 minutes, vidinė gaminio temperatūra turi būti +75°C. Pašildžius produktas realizuojamas iš karto.

Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: 0.200kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išėiga: 0.140kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: 2 val.

5. Laikymo sąlygos: +75°C

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## KARŠTŪJŲ BANKETINIŲ MĖSOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GRILL KIAULIENOS SPRANDINĖS KEPSNYS“

IVIRKINU

Padalinio vadovas

2000\_\_m \_\_\_\_mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kiaul.sprandinės kepsnys porc**

Gaminio išeiiga: 1 \* 0,315

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 porc.	Netto viso 1 porc.	Pagaminto produkto svoris 1 porc.	Svoris netto 1 porc.
1	<u>Sprandinė su garstyčiomis kepta porc</u>	porc.	1,000	0,165	0,165	0,165
2	<u>Grill keptos bulvės kg</u>	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
			<u>1,150</u>	<u>0,315</u>	<u>0,315</u>	<u>0,315</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

**1. Technologinis aprašymas:**

Pašildytos karštųjų patiekalų lėkštės viršuje dešinėje dedamas lankytojo pasirinktas garnyras. Šalia - kairėje pusėje dedamos grill keptos bulvės su lupena, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 -2cm.pločio.Lėkštės apačioje dedama grill kepta kiaulienos sprandinė. Tarp bulvių ir grill keptos kiaulienos sprandinės dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.

Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.

Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

**P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.**

- 2. Pusgamino svoris: 0,365 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)+vieno pasirinkto garnyru svoris
- 3. Gaminio išeiiga: 165/150/50g (+/-5g svėrimo paklaida) + vieno pasirinkto garnyru svoris
- 4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
- 5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GRILL JAUTIENOS DIDKEPSNIS“**

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Grill keptas jaut.išpjovos didk.porc**

Gaminio išėiga: 1 \* 0,17

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 porc.	Netto viso 1 porc.	Pagaminto produkto svoris 1 porc.	Svoris netto 1 porc.
1	<u>Marin.jaut.išpjovos didk.porc</u>	porc.	1,000	0,200	0,170	0,200
			<u>1,000</u>	<u>0,200</u>	<u>0,170</u>	<u>0,200</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

**1. Technologinis aprašymas:**

Marinuota jautienos išpjova kepama ant įkaitinto griliaus. Steiką galime duoti : keptą su krauju, vidutiniškai keptą arba pilnai keptą.  
**PJAUSTYMO IR KEPIMO BŪDAS TAIKOMAS TAM TIKRAM PATIEKALUI (ŽIURETI NUOTRAUKĄ).**

Kepimo būdai:

„Rare“-raudonas: kai pačiame centre temperatūra apie +50C(6-8min.)

„Medium“- vidutinis: kai pačiame centre temperatūra apie +60C(10-12min.)

„Well-done“- gerai keptas: kai pačiame centre temperatūra apie +75C(15-20min)

Pateikiame nedelsiant. Galima svėrimo paklaida kepto steiko iki 30g (priklauso nuo kepimo būdo)

Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.

Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 0,200 kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išėiga: 0,170 kg. (+/-30g svėrimo paklaida) priklauso nuo kepimo būdo.

4. Realizacijos terminas: Realizuojama iš karto

5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius

Technoogas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KIAULIENA ĮDARYTA BARAVYKAIS“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kiauliena įdaryta baravykais vnt.**

Gaminio išeiga: 0,2

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Kiaulienos nugarinė šv.	Kg	0,120	0,095	0,095	0,095
2	Baravykai kepti kg	Kg	0,020	0,019	0,019	0,019
3	Svogūnai kepti kg	Kg	0,030	0,029	0,029	0,029
4	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,020	0,017	0,017	0,017
5	Kiaušiniai kg	Kg	0,030	0,024	0,024	0,024
6	Džiuvėsėliai	Kg	0,020	0,016	0,016	0,016
7	Druska kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
9	Aliejus kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
			<u>0,267</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>	<u>0,200</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Atpjauname porcijinį kiaulienos nugarinės gabalėlį ir plonai išmušame, pabarstome druska ir pipirais. Kepintus baravykus, kepintus svogūnus ir tarkuota fermentinį sūrį sumaišome į vieną masę. Paruoštą įdaro masę dedame ant išmuštos kiaulienos nugarinės. Susukamas suktinukas. Suktinukas du kartus paniruojamas kiaušinio plakinyje ir džiuvėsėliuose. Paniruotas suktinukas kepamas iki +160 C temperatūros įkaitintoje fritūrinėje apie 10 minučių, kol temperatūra viduje pasiekia +75 C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68 C.

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „APKEPTAS SŪRIU KIAULIENOS KEPSNYS“**

TVIRTINU

Padalinio vadovas

2000\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Apkeptas sūriu kiauul.kepsnys**

Gaminio išėiga: 1 \* 0,305

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Marinuota kiaulienos sprandinė (130g)	vnt	1,000	0,130	0,100	0,130
2	Morkos kepsniui kg	Kg	0,060	0,048	0,048	0,048
3	Tarkis kepsniui kg	Kg	0,050	0,047	0,047	0,047
4	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,040	0,030	0,030	0,030
5	Voveraičių padažas kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
6	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			<u>1,231</u>	<u>0,335</u>	<u>0,305</u>	<u>0,335</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

1. Technologinis aprašymas:

Marinuotą kiaulienos sprandinę apkepame iš abiejų pusių ant įkaitintos keptuvės. Ant apkeptos kiaulienos dedame 30 gramų paruoštų morkų kepsniui. Pabarstome 20 gramų tarkuoto sūrio. Dedame keptą blyną, dedame 30 gramų morkų kepsniui ir pabarstome 20 gramų tarkuoto sūrio. Paruoštą kūgį dedame į konvekcinę krosnį, kepame +170 C temperatūroje apie 15 minučių, pusiau garų režime. Iškepto kepsnio vidinė temperatūra ne mažesnė kaip +75 C.

Pateikiame su svečio pasirinktu garnyru. Pateikimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Pateikti nedelsiant.

Gaminame ir realizuojame tik užsakius

2. Pusedamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 3. Gaminio išėiga: 0,305kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius  
 5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## KARŠTŪJŲ BANKETINIŲ PAUKŠTIENOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

Karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa  
**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VIŠTIENOS KORDONBLUE“**

TVIRTINU  
 Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos Kordonblue**

Gaminio išeiiga: 0

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Vištų filė šv.	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
2	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Sūris pelėsinis kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Sviestas kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
5	Aliejus kg	Kg	0,030	0,030	0,000	0,030
6	Druska kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
7	Prieskoniai paukštiečiai kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
8	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,020	0,020	0,000	0,020
9	Kiaušiniai kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
10	Cukinija valyta kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
11	Porai valyti kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
12	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
13	Morkos valytos kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
14	Bulvių krocketai kepti kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
			<b>0,564</b>	<b>0,564</b>	<b>0,500</b>	<b>0,564</b>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

1. Technologinis aprašymas:

Vištienos filė pamarinuojama su nurodytais prieskoniais, tuomet joje padaroma išilga kišenė. Tarkuotas fermentinis sūris sumaišomas su tarkuota dešra ir įdaras sudedamas į vištienos kišenės vidų. Paruoštas pusgaminis gali būti laikomas 0 - +6°C temperatūroje - 24valandas - pusgaminio svoris 150g. Prieš kepimą kepsnys du kartus paniuruojamas - miltai, kiaušinis, miltai, kiaušinis ir kepamas įkaitintuose riebaluose +170°C temperatūroje 7 -9 minutes. Kepimą baigiame konvekciniame pečiuje 175°C temperatūroje iki 12 minučių. Vidinė gaminio temperatūra +68°C. Iškeptą pusgaminį laikome +68°C temperatūroje. Realizacija -3 valandos.

2. Pusgaminio svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 3. Gaminio išeiiga: 0,160kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 4. Realizacijos laikas 3 valandos  
 5. Laikymo sąlygos: +68°C

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_



**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PONIOS KEPSNYS“**

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

**Technologinė kortelė**Patiekalo pavadinimas: **Ponios kepsnys**

Gaminio išeiga: 0,51

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	<u>Kepta vištienos filė (pic.110g)</u>	vnt	1,000	0,140	0,110	0,140
2	<u>Varškės kremas su česnakais kg</u>	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
3	<u>Voveraičių padažas kg</u>	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
4	<u>Agurkai šv. valyti kg</u>	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
5	<u>Bulvės virtos kg</u>	Kg	0,150	0,120	0,120	0,120
6	<u>Voveraitės šald.</u>	Kg	0,020	0,015	0,015	0,015
7	<u>Svogūnai balti valyti kg</u>	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
8	<u>Fermentinis sūris tarkuotas kg</u>	Kg	0,020	0,015	0,015	0,015
9	<u>Aliejus kg</u>	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
10	<u>Žaluma kg</u>	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			<u>1,471</u>	<u>0,540</u>	<u>0,510</u>	<u>0,540</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

Agurkas pjaunamas pusiau išilgai į dvi lygias dalis, išimame agurkų sėklydes. Paruoštą varškės kremą špicuojame per maišelį į agurkus. Agurkus pabarstome smulkintais krapais.

Virtose bulvėse išpjaunamas viduriukas. Voveraitės ir svogūnai susmulkinami, pakepiname ant įkaitintos keptuvės aliejuje ir nukošiame. Sumaišome su tarkuotu sūriu ir prikišame į išskoptas bulves. Bulves kepame konvekciniėje krosnyje +170 C temperatūroje 10-15 minučių. Prieš patiekiant pabarstome bulvių prieskoniais ir smulkintais krapais.

Marinuota vištienos filė pjauname įstrižai, kepame +170 C temperatūroje apie 15 minučių, kol vidinė temperatūra bus ne mažesnė kaip +75 C.

Voveraičių padažas pašildomas mikrobangų krosnelėje apie 2 minutes, iki +75 C temperatūros.

Į lėkštės kraštą pilame karštą padažą. Dedame vieną ant kito vištienos filės gabaliukus. Šalia padažo dedamos įdarytos bulvės ir agurkai. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68 C. Patiekti nedelsiant.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VIŠTIENOS FILE SU ŠILBARAVYKIAIS“

Padalinio vadovas

2000\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Višt.file su šilbaravykiais porc**

Gaminio išeiga: 1 \* 0,175

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 porc.	Netto viso 1 porc.	Pagaminto produkto svoris 1 porc.	Svoris netto 1 porc.
1	Marinuota kepta vištienos krūtinėlė (šilbaravyk	vnt	1,000	0,120	0,120	0,120
2	Šilbaravykių padažas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Balzamiko padažas kg	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
			<u>1,055</u>	<u>0,175</u>	<u>0,175</u>	<u>0,175</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

[ karštų patiekalų lėkštę dedama kepta vištienos krūtinėlė ir pilamas karštas šilbaravykių padažas.

Pateikimo temperatūra +68°C

Gaminame tik užsakius ir realizuojame iš karto.

Pagrindinis šaltas gamyras arba karštas daržovių gamyras dedamas lėkštės viršuje, apačioje jo (kairėje pusėje) dedamas karštas gamyras (bulvės, ryžiai) ir dešiniame šone pateikiamas kepsnys (pagrindinis gamyras)

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,175kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius

5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ, PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS

- Jūrų velnias paplitęs visose Atlanto vandenyno pakrantėse, Viduržemio ir Juodojoje jūrose, taip pat Baltijos jūros pietvakarinėje dalyje
- Ši žuvis turi mažai riebalų, iš kitų žuvų išsiskiria savo tvirta tekstūra, panašia į krevečių, omarų. Skonis švelnus, šiek tiek salstelėjęs. Jūrų velnių valgoma tik šiek tiek daugiau nei uodega (galva sudaro 60-70% kūno dydžio).
- Balta subtilaus skonio mėsa be ašakų tinkama ir kepti ant grotelių, ir virti, ir troškinti. Ją dažnai kepa ant grilio, kepama nesubyra, tik negalima perkepti. Šią žuvį galima gaminti visais įmanomais būdais.
- Kuršiams jūrų velnias buvo sakralinis apeiginis valgis, įdarydavo manų koše ir kepdavo orkaitėje ant kadagio lentos (ant šios lentos kitų žuvų kepti negalėdavo). Šis patiekalas atrodydavo išties fantastiškai ir netgi bauginančiai su visais savo dygliais ir velniška išvaizda.



### Čilietiškas ešerys

- dar vadinamas juodasis jūrų ešerys - brangus, bet labai skanus jūros gėrybių delikatesas. Tai

Karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa  
brangių ir išskirtinių restoranų patiekalas.

- Labai švelnus ir sultingas skonis, beveik nėra kaulų, sniego baltumo mėsa, kurios tekstūra tokia, kad praktiškai perkaitinti neįmanoma.
- Čilietiškas ešerys žavi reikliausius gurmanų skonius. Ši žuvis universali savo kulinariniu

paruošimu, galima kepti visais būdais.

- paskaninama kmynais, petražolėmis, pipirais, svogūnais, pagardinama įvairiais žalumynais
- galima kepti druskos apvalkale.

## Dorados



- Tai viena iš labiausiai auginamų žuvų žuvininkystės sektoriuje.
- Dorada yra vertinama kaip viena populiariausių jūrinių žuvų, ją paprasta pagaminti. Doradą galima kepti orkaitėje arba kepsninėje su daržovėmis.
- Pagrindinė kulinarų užduotis – pabrėžti unikalų skonį ir išsaugoti sultingumą, jos neperkepti ir nesudžiovinti.
- Dorados mėsa gana stangri, bet sultinga ir minkšta, kepant ji nesubyra, joje nėra daug smulkių kauliukų., stangrios ir netrapios mėsos. Doradas tinka kepti nepjaustytas, su visa galva – ant grotelių arba orkaitėje, skanu troškintos dorados arba filė kepsneliai. Dorada ypatingai dera balto vyno padaže, su citrinomis ir alyvuogėmis.
- Austrės – gurmaniškas patiekalas, kuriame gausu cinko, magnio, geležies, vario, kalcio, jodo, įvairių vitaminų. Restorane vartojamos žalios iš atidarytų geldelių su lašeliu padažo ar citrina.
- Austrių sezonas tęsiasi 8 mėnesius (nuo rugsėjo iki balandžio), ne kiekvienas žino, kodėl susiformavo toks sezoniškumas. Viena iš priežasčių slypi mūsų senovėje. Vėlyvą pavasarį ir vasarą būna karšta, o austrės – itin greitai gendantis produktas. Šaldytuvų anksčiau nebuvo, greitai pristatyti produktą taip pat nebuvo įmanoma. Dabar yra visos sąlygos, bet vasarą

Karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa valgyti austrių vis vien nepradėta. Šiuo metų laiku austrės pradeda daugintis ir tampa drumstai baltos spalvos bei specifinio skonio ( tai būdinga tik „tikroms, „laukinėms“ austrėms, fermose auginamos austrės gali būti patiekiamos bet kuriuo metų laiku).

- Kada austrės geriausios? Štai taisyklė, kuri tinka tiek prancūzų, tiek anglų kalboms – kai mėnesio pavadinime nėra „r“ raidės, tada valgyti natūraliai išaugusių austrių nepatariama. Pavyzdžiui, May (gegužė), June (birželis), July (liepą), August (rugpjūtį). Šylant orams prasideda austrių dauginimosi sezonas, per kurį susiformuoja riebalinis sluoksnis – dėl to nukenčia austrių skonio savybės.
- Austrių mylėtojams sukurtos keturis sezonus valgomos austrės. Skoniu jos nenusileidžia įprastoms, bet gamtos surėdyti dalykai dažnai yra geresni – tačiau gal tris kartus brangesni. Išaugintų austrių šiandien yra apie 90 %, laukinių – labai mažai. Austrių būna įvairių dydžių, formų ir skonių. Skirtinga ir tekstūra – vienos gali būti kietos, kitos – skystokos. Kainai įtakos turi pirmiausia rūšis, o tik po to – dydis. Austrės gali būti devynių dydžių. Kuo smulkesnė – tuo pigesnė.
- Skiriasi austrių žymėjimas: plokščiosios austrės žymimos nuliais (keturi nuliai – nuo 120 g, trys – 100–120 g, du – 90–100 g, vienas – 80 g), o giliosios – raidėmis ir skaičiais (TTG (0) – daugiau nei 120 g, TG (1) – 100–120, G(2) – 75–100 g, M (3) – 50–75, P (4) – mažiau nei 50 g). Kiekviena austrių rūšis pasižymi savitu, nepakartojamu skoniu, kai kurių skonis primena net melioną. Skonis priklauso nuo to, kokiomis sąlygomis moliuskas augo 4 metus.
- Austres pirmiausia su šepetėliu nuplaukite po tekančiu vandeniu, po to bent dviems valandoms pamerkite į pasūdytą vandenį. Šitai jos apsišvarins, neliks smėlio ir smulkių mikroorganizmų. Tik po to kriauklytes atidarysite ir sudėsite ant ledo gabalėlių...
- Valgomos paprastai – atidaromos, apipilamos žaliųjų citrinų sultimis, dera austrės ir raudonojo vyno-acto padažas. „Laukinės“ austrės yra neutralaus skonio, tačiau turi tam tikrą, nepakartojamą prieskonį. Jas siūloma ragauti su sausu baltuoju vynu arba šampanu, kad gėrimas panaikintų gomuryje liekantį specifinį skonį ir paruoštų skonio receptorių kitiems patiekalams. Egzotiškų patiekalų mėgėjai austrių valgymą apibūdina paprastai: „jas reikia tiesiog praryti“.
- Restorane ruošiamos: „Bretaniškos austrės sniege“, „Jūros gėrybių sniego piramidė“.

Daugiau informacijos <http://www.meniu.lt/naujienu/elegantiskasis-antradienis-restorane-esse-iki->

## Krevetės



5 pav. Senegalo krevetės



6 pav. Sniego taurė su tigrinėmis krevetėmis

- Krevetės vienos populiariausių jūros gerybių, jose gausu vitaminų ir mineralų, baltymų ir B grupės vitaminų, beveik nėra riebalų.
- Aptinkama apie 300 rūšių krevečių, kuo šaltesnis vanduo, tuo mažesnės krevetės auga. Krevetės prekyboje skirstomos į 7 dydžius, dydis matuojamas pagal tai, kiek jų telpa viename kilograme. Krevetės užauga nuo 2 cm iki 20-30cm.
- Ant pakuotės rašoma F raidė, rodo kad krevetės užaugintos krevečių ūkyje ( ang. Farm).
- Virtas ir žalias krevetes laikyti šaldiklyje, įdėtas į sandarų maišelį. Žalios užšaldytos krevetės geriau nei virtos išlaiko savo skonį. Krevetės greitai genda, tad šviežias ar virtas reikėtų suvartoti tą pačią dieną. Ilgiau išsilaiko tik šaldiklyje užšaldytos krevetės: virtos – apie porą mėnesių, o šviežios užšaldytos – iki pusmečio. Atšildyti krevetes reikėtų pakišant po šaltu vandeniu (ne šiltu!).
- Dažniausi paruošimo būdai yra virimas, kepimas, skrudinimas, kepimas ant grotelių, troškinimas. Verdamos pasūdytame vandenyje, pridėdant prieskonių bei prieskoninių daržovių, labai tinka krapai.
- Svarbu jų nepervirti, tada jos bus tarsi guminės. Kai jos paraudonuoja ir iškyla į paviršių, tuoj pat išgriebkite. karštuosius patiekalus. Kaip garnyras prie žuvies patiekalų, krevetės patiekiamos neišlukštentos.
- Restorane gaminama: „Sniego taurė su tigrinėmis krevetėmis ir padažais“, „ Tigrinės krevetės gruzdintos tempūroje su daržovėmis“, „ Tigrinės krevetės keptos ant grilio” .



## Midijos

7 pav. Midijos

8 pav. Žaliakriauklės midijos užkeptos su sūriu ir kedro riešutais

- Midijos - skanūs ir maistingi dvigeldžiai moliuskai. Baltymų, vitaminų C ir B<sub>12</sub>, kalio, geležies, fosforo, cinko, seleno, mangano šaltinis. Midijas galima virti garuose, kepti orkaitėje. Šiais būdais gaminama restorane, čia galite paragauti mėlynųjų moliuskų ir žaliakriauklių midijų.
- Geriausių midijų sezonas – nuo birželio vidurio iki vasario pabaigos. Panardintos į vandenį, šviežios geldelės nuskęsta. Tos, kurios lieka plūduriuoti paviršiuje, turi būti be gailėsčio išmetamos – jos netinkamos maistui. Gyvos midijos savo geldeles laiko stipriai suspaustas, tačiau verdant pradeda atsidarinėti. Neatsidariusioms – kelias į šiukšlių kibirą.
- Gyvos midijos pirmiausia turi būti kruopščiai nuplaunamos po tekančiu vandeniu, nuo jų peiliu nugramdomas prilipęs smėlis, augalų liekanos.
- Šaldytos midijos atšildomos šaltame vandenyje, o atšilusios nuplaunamos po tekančiu iš krano vandeniu.
- Su geldelėmis verdamos šviežios midijos išskiria nemaža skysčio, todėl prieš virimą į puodą nereikia pilti daug vandens. Verdama ant stiprios ugnies storasieniame inde. Kriauklelėms prasivėrus, pasklis skanus kvapas. Patyrę virėjai į vandenį pila vyno, deda prieskoninių žolelių, svogūnų, česnakų. Midijos patiekiamos su sultiniu, kuriame virė. Šių jūros gėrybių mėsa puikiai tinka salotoms ir antriesiems patiekalams, gerai derinasi su daržovėmis, kruopomis, pomidorų padažu.

### Balzaminis kremas

- skirtas pagardinti ir papuošti patiekalus;
- kremas tinka paskaninti desertus, o ypač ledus;
- marinuoti mėsos produktus, bei paskaninti juos kepat, jo tiršta konsistencija neleidžia

Karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa nuslysti nuo patiekalo ir tvirtai laikosi.



## Alyvuogės

9 pav. Žaliosios ir juodosios alyvuogės

- Auginama apie 40 įvairiausių alyvuogių rūšių;
- Žalios alyvuogės, nesubrendusios yra aštraus skonio, kad skonis sušvelnėtų, gamintojai jas įdaro įvairiais įdaraais: paprika, migdolais, marinuoja, sūdo;
- tamsiai rusvos alyvuogės yra natūraliai prinokusios, brandinamos su sūrimu, - pasikeičia jų spalva ir skonis. Jos tampa juodos, sultingesnės bei švelnesnės;
- Ruošiant įvairius patiekalus su alyvuogėmis dažniausiai atsižvelgiama į jų dydį. Smulkios alyvuogės - ruošiant šaltus užkandžius ir salotas;
- vidutinio dydžio – picą ir makaronų patiekalus;
- stambiausios - dažniausiai įdaromos.
- juodosios alyvuogės labiau tinka prie mėsos patiekalų ;
- žaliosios – prie šaltų žuvies patiekalų;
- alyvuogių mylėtojai prioritetą teikia vaisiams su kauliukais, nes išimdami kauliuką gerokai suprastiname skonį bei kokybę.
- Restorane alyvuogės naudojamos gaminant: „ Ispaniškų alyvuogių asorti“ (juodos vytintos, žalios pikantiškos ir žalios traiškytos), Šefo salotas, lašišos-jautienos krapačio, rinkiniui prie vyno.

## Triufelių aliejus

- gaminamas ne spaudžiant, o laikant triufelius alyvuogių arba vynuogių kauliukų aliejuje
- suteikia patiekalams išskirtinį kvapą;
- vartojamas ruošiant ryžių, makaronų valgius, padažus;
- kaitinti nerekomenduojama;



## **Sezamo aliejus**

- labai švelnaus, bet sodraus skonio, suteikia patiekalams specifinio Azijos virtuvės skonio
- tinka troškinti, kepiniams bei desertams, gardinti salotas, marinuoti ir kepti.
- sezamo aliejus gana stabilus ir tinkamas maistui gaminti iki 180°C, taip yra dėl didelio kiekio antioksidantų, kurie natūraliai saugo aliejų nuo sugedimo;
- laikyti tamsioje vėsioje vietoje.
- Restorane naudojama: gaminant lašišą japoniškai.

## NETRADICINIŲ PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS

### NETRADICINIŲ PRIESKONIŲ PARUOŠIMO IR PANAUDOJIMO PATIEKALAMS GAMINTI RESTORANE APRAŠAS

#### **Bazilikas:**



*Šviežio baziliko lapeliai*

- Bazilikas šviežias ir džiovintas. Yra keletas baziliko rūšių – cinamono bazilikas, citrininis bazilikas, Tailando bazilikas
- Išsiskiria savo aromatu, dėl jame esančių eterinių aliejų. Jis tinka žuvies, daržovių, varškės patiekalams, sriuboms, padažams paskaninti.
- Žuvinėje baziliką naudojame graikiškoms salotoms, padažams, grill daržovėms gardinti;
- naudojamas gaminant itališkus ir kitų Viduržemio jūros regiono šalių patiekalus, pesto padažą, pomidorus su mocarela salotas, makaronų padažus;
- gaminant daržoves – baklažanus, papriką ir cukinijas;
- prancūziškame žolelių mišinyje;
- žuvies, moliuskų, krabų, vištienos, veršienos, avienos, jautienos ir kiaušinių patiekalams;
- gaminant sviestą su žalumynais, šaltus padažus ir salotų padažus;
- gaminant šerbetą, ledus;
- nerekomenduojama dėti bazilikų, kol patiekalas verda, nes jie praranda didelę dalį aromato;
- galima naudoti nesmulkintus lapus ar supjaustyti. kadangi bazilikas supjaustytas greitai pajuosta, pjaustyti reikėtų tik prieš patiekiant patiekalą.
- Restorane naudojama: pilietiško ešerio kepsniui, patiekalų puošimui.

#### **Kaparėliai**



*Kaparėlių pumpurai*

- Naudojami kaparėlių pumpurai – džiovinti, sūdyti ir marinuoti vyno acte;

- kaparėliai pasižymi pikantišku rūgščiai sūriu, šiek tiek kartoku skoniu, primenančiu garstyčias, alyvuoges ir juoduosius pipirus;
- kaip išsiaiškinti, ar kaparėliai geros kokybės? Turi būti kieti, uždari, žalios alyvuogių spalvos, patys mažiausi pumpurai apie 3 mm ilgio, ir vadinami nonpareils ‘neprilygstamaisiais’ ir parduodami už aukščiausią kainą, kiti išsirikiuoja pumpurų didėjimo ir kainos mažėjimo tvarka;
- kaparėliai ypač dera prie jautienos, žuvies ir paukštienos patiekalų, tinka įvairiausiems, makaronų, mėsos ar žuvies padažams ruošti, dedami į šviežias salotas, mišraines, majonezą, taip pat šaltųjų užkandžių papuošimui;
- prieš vartodami kaparėlius, galite juos perplauti vandeniu, kad pašalintumėte druskos perteklių.
- Restorane naudojama: lašišos tartarui, šefo salotoms, salototoms su rūkyta lašiša, ožkos sūriu, apelsiniais ir medaus padažu, gardinti.

### Rožiniai pipirai



*Rožiniai pipirai*

- Džiovinamos uogos, augančios ant medžių, su tikraisiais pipirais neturi nieko bendra, subrendusi uoga, kaulavaisis, būna nuo švelniai rožinės iki raudonos netgi purpurinės
- maloniai kvėpia, skonis ne deginantis, o salsvokas ir šiek tiek aštrokas, primenantis kalendrą, imbierą;
- kad šių pipirų aromatas pilnai atsiskleistų, reikia keptuvėje sausai pakepinti, po to sumalti, į patiekalus berti prieš pat patiekiant;
- tinka jautienai, šviesiai mėsai vištienai, žuviai, vėžiagyviams, padažams, gaminant salotas, nes nekeičia patiekalo skonio, suteikia įdomų aromatą
- Restorane naudojama - pilietiško jūros ešerio patiekalo puošimui.

### Peletrūnas (vaistinis kietis)



*Šviežio peletrūno lapeliai*

- Šviežiuose peletrūno lapuose randama karčiųjų medžiagų, eterinių aliejų, vitamino C;

Karštųjų patiekalų gamybos technologinių kompetencijų tobulinimo programa

- kadangi jo stiprus skonis, reikia nepadauginti;
- vartojami švieži ir džiovinti kiekio lapai, kurie tinka pagardinti salotas, varškės, kiaušinių, avienos gaminius, sriubas, padažus.
- tinka aromatizuoti marinatus, nes sušvelnina acto prieskonį, aromatizuoti majonezą, actą, konservuoti agurkus, paprikas, pomidorus;
- peletrūnas ypatingai gerai dera su žuvimi, jūros gėrybėmis, vištienos bei kiaušinių patiekalais;
- peletrūnas taip pat naudojamas Bearnaise padažui gardinti.
- Restorane naudojama: jūros gėrybių padažui, padažui prie lašišos didkepsnio gardinti.



*Rozmarinas*

### **Rozmarinas**

- Dažniausiai naudojamas keptai mėsei gardinti – puikiai tinka prie veršienos bei kiaulienos;
- rozmarino lapai stipriai kvėpia, tinka avienos, žvėrienos ir kitokios mėsos patiekalams paskaninti;
- žolelė turi cheminių junginių, padedančių maistui ilgiau išsilaikyti šviežiu, rozmarinas naudojamas marinatams, kartu su alyvų aliejumi ir česnakų;
- dera su bulvėmis, kartu su alyvų aliejumi ir česnakų naudojama apkepinant daržoves;
- suteikia egzotišką skonį visiems mėsos patiekalams, kepsnių padažams ir rūgšties kepiniams;
- tinka pabarstyti jau pagamintą patiekalą arba dėti į karštus riebalus gaminimo pradžioje.
- Restorane naudojama: jautienos steiko kepsnio garnyrui – kepintoms daržovėms gardinti.

### **Šafranas**



*Prieskonių karalius - šafranas*

- Naudojamas prieskonis- išskirtinės restorano žuvinės gamybai ir padažų gamybai.
- šis prieskonis yra unikalus ir pakaitalo jam nėra.
- šafranas suteikia sodrią geltoną spalvą ir ryškų aromatą;
- šafranas yra stiprus prieskonis - perdozavus, patiekalui arba kepinui suteikia kartumo skonį;
- naudojamas vienas, kadangi kiti prieskoniai užgožtų jo subtilų ir švelnų aromatą.
- galimi skirtingi šafrano naudojimo būdai:
- pirma, prieskonis per naktį mirkomas nedideliame kiekyje vandens, tada mišinys nukošiamas ir skystis naudojamas;
- antra, prieskonis sumalamas, sumaišomas su nedideliu kiekiu pieno ir po pusvalandžio jau galima naudoti.
- barstyti šafraną kaip įprastą prieskonį būtų klaida, jis per stiprus, kad tolygiai pasiskirstytų ir dalis skonio bei aromato bus prarandama. Patartina pasiruošti reikiamą kiekį skysčio anksčiau išvardintais būdais ir aplieti juo patiekalus tik gaminimo pabaigoje.
- Restorane naudojama: bouillabaisse sriubai, padažui prie čilietiško jūros ešerio gardinti.

## Ciberžolė



*Kurkuma arba dar vadinama „indišku šafranu“.*

- geltonos spalvos milteliai turi švelniai aitrų, malonų, vos juntamą aromatą, priklausomai nuo naudojamo kiekio – aštrų, kiek deginantį skonį;
- puikiai dera prie ryžių, naudojama daržovių patiekalams, užkandžiams;
- nedidelis ciberžolės kiekis tinka gardinti: jūros gėrybių patiekalus, padažus prie žuvis;
- naudoti reikia su saiku, padauginus gali neigiamai paveikti patiekalo skonį.
- Restorane naudojama: paeljai ir garinam padažui gardinti.



## Sezamo sėklos

*Sezamo sėklutės (baltos, juodos)*

- Sezamo sėklutės (baltos, juodos) neturi kvapo;
- sėklas pakepinus, atsiranda malonus, riešutus primenantis kvapas, jos tampa traškiomis.
- Pakepinimas: reikia įkaitinti sausą keptuvę ir suberti sezamo sėklas, intensyviai maišant skrudinti, kol sėklos truputį pakeičia spalvą.
- naudojamos salotoms pagardinti, jomis gardinamos krevetės ir kiti jūros produktai;
- Restorane naudojama: šviežių daržovių salotoms gardinti.

Prieskoniai žuviai. Kokie jie turėtų būti? Žuvis turi specifinį aromatą, kurį virėjai stengiasi užgožti. Žuvies baltymai lengvai yra ir neišlaiko savo formos, turime dėti tokių prieskoninių žolių kaip krapai, kurie užgožia nemalonų kvapą, ir truputį citrinos sulčių, kad išlaikytume formą, baltieji pipirai pabrėžia žuvies skonį, bet nepabrėžia aromato. Tiek krapai, tiek pipirai, imbieras puikiai tinka ne tik žuviai, bet ir paukštienai ar daržovėms.

Nuskintos žolelės greitai suvysta, reikėtų jas suvartoti gana greitai, gyvavimo laiką galima prailginti jas laikant šaldytuve, suvyniojus į drėgną popierinį rankšluostį ir laisvai įvyniotas į virtuvinę plėvelę tik reikėtų vis pakeisti popierinį rankšluostį. Galima šaldytuve žoleles laikyti pamerktas į vandenį, tik vandenį reikėtų pakeisti ir pakirpti kotų galus. Taip laikomos žolelės išsilaikys savaitę ar ilgiau.

## NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ NAUDOJIMAS GAMINANT GURMANIŠKUS PATIEKALUS, KARŠTUOSIUS ŽUVIES PATIEKALUS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VARLIŲ ŠLAUNELĖS BALTOJO VYNO PORŲ PADAŽE“

#### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Varlių šlaunelės baltojo vyno porų padaž

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiiga, g. 270

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Varlių šlaunelės	0.1500	0.1400
2	Ž: Druska	0.0020	0.0020
3	Ž: Kvietiniai miltai	0.0150	0.0150
4	Ž: Sūris "Džiugas"	0.0100	0.0100
5	Ž: Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0300	0.0300
6	Ž: Sviestas 69% 200g	0.0030	0.0030
7	Ž: Ropiniai svogūnai	0.0200	0.0187
8	Ž: Česnakai	0.0030	0.0024
9	Ž: Baltas vynas	0.0500	0.0500
10	Ž: Porai	0.0150	0.0113
11	Ž: Grietinėlė 35% maiš. 1 kg	0.0300	0.0304
12	Ž: Petražolės	0.0030	0.0018
13	Ž: Razinos	0.0150	0.0150
14	P: Virti plikyti ryžiai	0.0900	0.0900

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Varlių šlauneles atvėsiname, nusausiname ir pabarstome prieskoniais. Lengvai, plonu sluoksniu pavoliojame miltuose, miltų likutį nukratome. Kepame įkaitintame aliejuje, kol rusvai pagels. Baigus kepti pabarstome tarkuotu permidžano sūriu.

Gaminame padažą: padažinėje ištirpiname sviestą su aliejumi, lengvai, kol nuskaidrės pakepiname svogūnus, česnaką. Pilame baltą vynu, nugariname alkoholi. Sudedame plonais šiaudeliais supjaustytus porus. Pilame grietinėlę, skaniname pipirais, druska, cukrumi. Pabaigoje suberiame smulkiai supjaustytas petražoles.

Garnyras: virti ryžiai sumaišomi su sviestu ir pamirkytomis razinomis, trupučiu vandens ir patroškinami padažinėje. Į lėkštę formoje sudedame ryžius, kūgio forma varlių šlauneles, pašlakstome padažu, puošiame baziliku. Likusį padažą supilame į padažinę ir pateikiame.

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTOS ANTIES KEPENĖLĖS“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Keptos anties kepenėlės

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 100

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Anties kepenėlės 100%	0.0500	0.0500
2	Ž:Citrina	0.0150	0.0020
3	Ž: Torres 5	0.0050	0.0050
4	Ž:Medus	0.0050	0.0050
5	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0150	0.0150
6	P: Rudasis padažas	0.0150	0.0150
7	P: Rizotas su kumpiu	0.0100	0.0100
8	Ž:Peletrūnas	0.0020	0.0020

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Anties kepenėlės atšildomos pasūdamos ir kepamos be riebalų. Patiekiamos su rizotu bei medaus-slyvų padažu.

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Sraigės su česnakinio sviestu užkeptos k

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiga, g. 750

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Sraigių mėsa su česnakų sviestu	0.0625	0.0625

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

sraigės išimamos iš pakuotės sudedamos į keramininį specialų indą ir kepamos konvekciniame krosnyje.



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JŪRŲ ŠUKUTĖS KONJAKO PADAŽE“

### RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas Jūrų šukutės konjako padaže

Autorius arba receptūros Nr. \_\_\_\_\_

Gatavo gaminio išeiiga, g. 210

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Jūros šukutės be ikru, 1 kg	0.0110	0.0900
2	Ž:Česnakai	0.0030	0.0027
3	Ž:Svogūnai raud.	0.0100	0.0100
4	Ž:Pomidorai džiovinti aliejuje	0.0150	0.0140
5	P:Paperonata	0.0400	0.0400
6	Ž:Šparaginės pupelės	0.0160	0.0160
7	Ž:Ugninė paprika	0.0002	0.0002
8	Ž:Šparaginės pupelės	0.0400	0.0400
9	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0200	0.0200
10	P: Rudasis padažas	0.0500	0.0500

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Jūrų šukutės pasūdamos ir pakepamos ant griliaus. Svarbu neperkepti. Patiekama su kojako padažu ir pakeptomis daržovėmis.

## APRAŠAS APIE NETRADICINIŲ GURMANIŠKŲ ŽALIAVŲ PARUOŠIMĄ, PANAUDOJIMĄ

Žuvies restoranų darbuotojai teigia, kad šviežia skaniai pagaminta žuvis su padažu gali būti gurmaniška.

### Varlių šlaunelės



*Užšaldytos varlių šlaunelės*

- Mėsa yra minkšta ir labai sultinga. Mėsos spalva išpūdinga kaip ir pats patiekalas – baltai rožinė, primena vištienos mėsos spalvą.
- Pagal maistinę vertę varlės prilygsta midijoms arba austrėms. Varlių mėsa yra dietinis patiekalas, kuriame yra begalė vitaminų bei mineralinių medžiagų.
- Varlių kojelių patiekalas yra žinomas visame pasaulyje, tačiau jį labiausiai vertina prancūzų bei kinų gurmanai.
- Varles kepa gruzdintuvėje, keptuvėje, ant iešmo, troškina su įvairiais padažais.

### Ančių kepenėlės



*Užšaldytos ančių kepenėlės*



*Keptos anties kepenėlės (foie gras) su baravykų risottu ir medaus-slyvų padažu*

- Žąsų arba ančių kepenėlių pašt etą, visame pasaulyje vadinamą prancūzišku terminu *FOIE GRAS*, - tai labai turtingo, sviestinio ir delikataus skonio produktas. Jei Foie gras patiekiamas kaip užkandis, prancūzai ant jo užbarstytų šviežiai sumaltų pipirų arba uždėtų troškintų figų ("figų džemo"). Valgoma Foie gras su pakepinta arba paprasta duona ir vynu.

- Norint, kad Foie gras išskleistų visą savo subtilaus aromato spektrą ir išskirtinį skonį, 10-20 min. prieš degustaciją jis palaikomas kambario temperatūroje, nes pernelyg šaltas produktas prarastų dalį savo tirpstančios konsistencijos ir sudėtingos aromatų puokštės.
- Kad būtų išsaugota Foie gras konsistencija (tirštumas, takumo laipsnis), produktas pjaustomas paskutinę akimirką ir itin atsargiai. Optimali porcija - 50-70 g žmogui (jei Foie gras valgomas kaip užkandis) arba 100-130 g (jei pagrindinis patiekalas).
- Tikros Foie gras nebūna su alyvuogėmis, grybais, antiena arba žąsiena ir juo labiau kiauliena. Vienintelė išimtis - į žąsų arba ančių kepenėlių paštetą leidžiama dėti iki 30% trumų, kadangi šie grybai turi labai ryškų aromatą.
- Ančių ir žąsų kepenėlių produktai yra jautrūs šviesai ir kontaktui su oru. Jeigu atpjovus matomas apytikriai 0,5 mm papilkėjęs kraštelis - tai gali reikšti, kad sandėlyje buvo laikyta neteisingomis sąlygomis arba siunta yra senoka. Kokybė didžiaja dalimi priklauso nuo sezono - geriausios žąsų arba ančių kepenėlės išgaunamos žiemą, vasarą jos būna mažesnės ir liesesnės.

## Sraigės



*Užkeptos sraigės*

- Jei norisi ko nors egzotiško, paragaukite sraigių. Skaniausios sraigės būna tada, kai jos gaminamos šviežios, o restoranuose patiekalai ruošiami iš šaldytų, tad dalis skonio savybių prarandama.
- Į išplautą ir išdžiovintą kiautą, įkišama išvirta sraigė, o anga užtepama česnakinio sviestu (išsukamas su česnakais, krapais, petražolėmis), taip dažniausiai paruošiamos sraigės.
- Restoranas užsako paruoštas, užšaldytas sraigės. Prieš patiekiant į stalą šie kiauteliai 8-9 minutes pašildomi karštoje orkaitėje. Prie sraigių rekomenduojama skrudinta duona ir baltas vynas.

## Jūrų šukutės



*Jūrų šukutės konjako padaže“;*

- mėsa savo skoniu primena krabus, savo maistine verte prilygsta austrėms.
- keamos aliejuje, tik ne per ilgai, apie 5-7 minutes.
- įkaitiname ir apkepiname šukutes iš abiejų pusių po 2-3 min., kol susidaro plutelė (labai svarbu neperkepti, nes bus neskanios, guminės).
- Keptas šukutes galite patiekti su įvairiais padažais, galite valgyti vienas, jos gali būti salotų, makaronų patiekalų ingredientas. Puikiai dera prie vyno.

Daugiau informacijos <http://patarimai.blogas.lt/kaip-valgyti-foie-gras->

<http://patarimai.blogas.lt/tikras-zasu-kepeneliu-pastetas-foie-gras-60.html>

<http://zpasaulis.lt/index.php?id=2233>

## PADAŽŲ GAMYBA

### GRIETINĖS, GRIETINĖLĖS IR PIENO PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

#### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „RYTIETIŠKAS GRIETINĖS IR KUMYNO PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Rytietiškas grietinės ir kumyno padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinė kg.	Kg	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Kumynas kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			<u>1,020</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Grietinė sumaišoma su druska ir kumyno prieskoniais.

Perdedame į švarų indą ir naudojame tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BEFSTROGENO PADAŽAS“**

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_mėn. \_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Jautienos befstrogeno padažas (kg)**

Gaminio išeiga: 0,94

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 0,94 Kg
1	Sviestas kg	Kg	0,080	0,080	0,067	0,080
2	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,055	0,055	0,050	0,055
3	Grietinėlė kg	Kg	0,200	0,200	0,183	0,200
4	VANDUO	L	0,600	0,600	0,550	0,600
5	Sojos padažas kg	Kg	0,050	0,050	0,000	0,050
6	Pomidorų pasta (koncentruota) kg	Kg	0,100	0,100	0,090	0,100
7	Druska kg	Kg	0,008	0,008	0,000	0,008
8	Pipirai kg	Kg	0,004	0,004	0,000	0,004
9	Lauro lapai kg	Kg	0,001	0,001	0,000	0,001
10	Cukrus kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
			<u>1,108</u>	<u>1,108</u>	<u>0,940</u>	<u>1,108</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

Technologinis aprašymas.

Sviestas ištirpinamas puode. tuomet suberiame ir pakepiname miltus, sudedama pomidorų pasta, viskas plakimo šluotele gerai išmaišoma, tuomet ant silpnos ugnies kaitiname pamažu pildami grietinėlę ir vandenį.

Viską kaitiname kol užverda, nuskanaujame sojos padažu ir prieskoniais. Pavardame 5 minutes. Naudojame tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: 1,179kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: 24 val.

5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BALTASIS KRAPŲ PADAŽAS“**

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Baltasis krapų padažas kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Sviestas kg	Kg	0,060	0,053	0,053	0,053
2	Grietinėlė kg	Kg	0,200	0,175	0,175	0,175
3	Pienas kg	Kg	0,800	0,700	0,700	0,700
4	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,060	0,053	0,053	0,053
5	Pipirai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
6	Druska kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
7	Cukrus kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
8	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,020	0,020	0,019	0,020
			1,151	1,001	1,000	1,001

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

1. Technologinis aprašymas:

Sviestas ištirpinamas. Sudedami miltai. Miltai pakepinami. Gerai išmaišoma. Po truputį, maža srovele, maišant pilamas pienas. Užverdama, maišant verdama, kol dingsta žalių miltų skonis. Dedama druskos, cukraus ir baltų maltų pipirų. Supilama grietinėlė. Krapai sukapojami ir sudedami į padažą. Nuskanaujama. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68°C.

Paruoštas padažas atvėsinaamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. padažas supilamas į laikymui skirtą indą, indas uždengiamas, užklijuojamas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6°C, laikas ne ilgiau 12 valandų.

Prieš pateikiant padažą pakartotinai pašildome, kol vidinė temperatūra pasiekia +75°C

Galima svėrimo paklaida +/- 5g

2. Pusgamino svoris: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išėiga: kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: 12val

5. Laikymo sąlygos: 0 / +6°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PIKANTIŠKAS GARSTYČIŲ PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Pikantiškas garstyčių padažas kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinėlė kg	Kg	0,600	0,500	0,500	0,500
2	Garstyčių tyrė kg	Kg	0,180	0,170	0,170	0,170
3	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
4	Vynas Namų baltas	L	0,140	0,120	0,120	0,120
5	Sviestas kg	Kg	0,150	0,130	0,130	0,130
6	Cukrus kg	Kg	0,012	0,000	0,000	0,000
7	Pipirai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
8	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
			<u>1,198</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas

Į puodą pilamas česnakinis picų padažas, grietinėlė, dedama garstyčių tyrė, druska, cukrus, juodi grūsti pipirai. Viskas gerai išmaišoma ir užverdama. Pilamas baltas Namų vynas, dedamas sviestas, viskas išmaišoma ir verdama dar apie 5 min., kol padažas šiek tiek sutirštės. Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip +100 C. Atvėsintas pusgaminis dedamas į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6°C, laikas 24 valandos.

2. Pusgaminių svoris: 1.198kg( +/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išėiga: 1.000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 + 6 C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BEŠEMELIO PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

\_\_\_\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Bešamelio padažas kg**

Gaminio išeiža: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Aliejus kg	Kg	0,040	0,035	0,035	0,035
2	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,050	0,045	0,045	0,045
3	Druska kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Pienas kg	Kg	1,000	0,969	0,920	0,969
			<u>1,092</u>	<u>1,049</u>	<u>1,000</u>	<u>1,049</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Į įkaitintą aliejų dedame miltus, apkepiname ir supilame pienu, beriame druską ir užverdame.

Paruoštas padažas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Padažas pilamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir valanda). Indelis su padažu dedamas į šaldytuvą. Laikymo sąlygos temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau kaip 24 valandos.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## GRYBŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VOVERAIČIŲ PADAŽAS“

TVIRTINU  
Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Voveraičių padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Voveraitės šald.	Kg	0,200	0,160	0,160	0,160
2	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
3	Aliejus kg	Kg	0,066	0,053	0,053	0,053
4	Grietinėle kg	Kg	0,500	0,400	0,400	0,400
5	Miltai kepti kg	Kg	0,015	0,012	0,012	0,012
6	VANDUO	L	0,166	0,130	0,130	0,130
7	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Sojos padažas kg	Kg	0,020	0,015	0,015	0,015
10	Sūris lydytas tepamas kg	Kg	0,180	0,144	0,140	0,144
11	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,017	0,011	0,010	0,011
			<b>1,272</b>	<b>1,006</b>	<b>1,000</b>	<b>1,006</b>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Svogūnai supjaustomi smulkiais kubeliais. Voveraitės atšildomos. Atšildytas voveraitės ir smulkintus svogūnus pakepiname ant įkaitintos keptuvės, kol svogūnai suminkštėja. Į puodą pilame grietinėlę, lydytą sūrį, pilame vandenį sumaišyta su keptais miltais, sojos padažą, j.pipirus miltus, druska. Padažas užverdama. Verdame 5-7 minutes, kol padažas sutirštės. Prieš pabaigiant virti sudedame smulkintus krapus.

Išvirtas padažas atvėšinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Padažas supilamas į laikymui skirtą indą, indas uždengiamas, užkljuojamas pagaminimo laikas (data ir valanda). Padažas laikomas šaldytuve 0-6 C temperatūroje, ne ilgiau kaip 48 valandas.

Prieš patiekiant pašildomas mikrobangų krosnelėje apie 2 minutes, iki +75 C temperatūros.

PASTABA: naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

2. Pusbamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BARAVYKŲ PADAŽAS SU GRIETINĖLE“

TVIRIINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Baravykų padažas su grietinėle kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Baravykai šald.	Kg	0,250	0,187	0,187	0,187
2	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
3	Aliejus kg	Kg	0,060	0,046	0,046	0,046
4	Grietinėle kg	Kg	0,450	0,360	0,360	0,360
5	Miltai kepinti kg	Kg	0,015	0,012	0,012	0,012
6	VANDUO	L	0,180	0,145	0,145	0,145
7	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Sojos padažas kg	Kg	0,020	0,015	0,015	0,015
10	Sūris lydytas tepamas kg	Kg	0,180	0,144	0,144	0,144
11	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,015	0,015	0,011	0,015
			<b>1,278</b>	<b>1,004</b>	<b>1,000</b>	<b>1,004</b>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Svogūnai supjaustomi smulkiais kubeliais. Baravykai šiek tiek atšildomi, supjaustomi 1-2cm skersmens kubeliais. Susmulkintus baravykus ir svogūnus pakepiname ant įkaitintos keptuvės, kol svogūnai suminkštėja. Į puodą pilame grietinėlę, lydytą sūrį, pilame vandenį sumaišytą su kepintais miltais, sojos GRYBŲ padažą, pipirus maltus, druską. Padažas užverdama ir verdama apie 5 minutes, kol sutirštės. Prieš pabaigiant virti sudedame smulkintus krapus. (padažo vidinė temperatūra ne žemesnė 100°C) Išvirtas padažas atvėsina iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau 48 valandų.  
PASTABA: naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 4. Realizacijos terminas: 48val.  
 5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŠILBARAVYKIŲ PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

\_\_\_\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Šilbaravykių padažas kg**

Gaminio išeiža: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,080	0,050	0,050	0,050
2	Česnakas valytas kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Baravykiai atšildyti kg	Kg	0,200	0,140	0,140	0,140
4	Druska kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
5	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
6	Sviestas kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
7	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,035	0,020	0,020	0,020
8	Grietinėle kg	Kg	0,900	0,790	0,790	0,790
			<u>1,271</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Svogūnai supjaustomi šiaudeliais, česnakas sukupojams smulkiais kūbeliais. Į įkaitintą keptuvę dedami kepti svogūnai su česnakais, tuomet sudedami atšildyti šilbaravykiai, pakepiname 3-4 minutes, tuomet beriami miltai, lengvai pakepinami ir pilama grietinėle. Padažas verdamas +100°C temperatūroje 5-7 minutes, atvėsiname ir perdedame į švarų indą ir laikome 0 - +6°C temperatūroje.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 3. Gaminio išeiža: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 4. Realizacijos terminas: 48 val.  
 5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## PADAŽŲ SU ALKOHOLINIAIS GĖRIMAIS PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VYNO - GRIETINĖLĖS PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

\_\_\_\_\_

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vyno-grietinės padažas kg.**

Gaminio išeiša: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Vynas baltas	L	0,200	0,160	0,160	0,160
2	Grietinėle kg	Kg	1,000	0,800	0,800	0,800
3	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,053	0,040	0,040	0,040
4	Druska kg	Kg	0,013	0,000	0,000	0,000
5	Cukrus kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
			<u>1,286</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Į puodelį supilame grietinėlę, užverdame supilame vyną, pakaitiname kol išgaruos ir sutirštės, tuomet sudedame prieskonius ir permaišome.  
 Išvirtas padažas atvėsinaamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Padažas supilamas į laikymui skirtą indą, indas uždengiamas, užklijuojamas pagaminimo laikas (data ir valanda). Padažas laikomas šaldytuve 0-6 C temperatūroje, ne ilgiau kaip 12 valandų.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PORTO PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Porto padažas kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,080	0,080	0,060	0,080
2	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,080	0,080	0,060	0,080
3	Vynas r. Calvet Cabernet Sauv litr	L	0,275	0,275	0,170	0,275
4	Brendis Alita	L	0,300	0,300	0,100	0,300
5	Cukrus kg	Kg	0,275	0,275	0,250	0,275
6	Balzamiko padažas kg	Kg	0,160	0,160	0,160	0,160
7	Pipirai kg	Kg	0,003	0,003	0,000	0,003
8	Krakmolas kg	Kg	0,022	0,022	0,000	0,022
9	Gervuogės šald.	Kg	0,275	0,275	0,200	0,275
			<u>1,470</u>	<u>1,470</u>	<u>1,000</u>	<u>1,470</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas

Į puodą pilame česnakinį picų padažą, dedame kubeliais(4x4mm) pjaustytus svogūnus, pakepiname iki gintarinės spalvos, beriame cukrų pakaitiname, pilame brendį, pagariname, paskui supilame vyną, balzamiko padažą, dedame druską, juodus grūstus pipirus, paverdame 5-8 min. Pavirus pilame krakmolą išmaišytą su mažu kiekiu(50g) vandens, dedame gervuogės(šaldytas) viską išmaišome ir verdame dar apie 2min., kol padažas šiek tiek sutirštės. Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip +100 C. Atvėsintas pusgaminis dedamas į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6°C, laikas 24 valandos.

2. Pusgaminio svoris: 1.470kg( +/- 5gr.sverimo paklaida)

3. Gaminio išėiga: 1.000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: 48 val

5. Laikymo sąlygos: 0 + 6 C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VISKIO PADAŽAS“

TVIRTINU  
Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Viskio padažas kg**

Gaminio išeiiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Brendis Alita	L	0,130	0,080	0,080	0,080
2	Viskis Jack Daniels litr	L	0,060	0,040	0,040	0,040
3	Pipirai kg	Kg	0,018	0,010	0,010	0,010
4	Medus (paprastas) kg	Kg	0,250	0,190	0,190	0,190
5	Česnakas valytas kg	Kg	0,026	0,010	0,010	0,010
6	Druska kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
7	Cukrus kg	Kg	0,090	0,070	0,070	0,070
8	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,120	0,080	0,080	0,080
9	Balzamiko padažas kg	Kg	0,120	0,080	0,080	0,080
10	Pomidorų padažas kg	Kg	0,390	0,300	0,300	0,300
11	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,260	0,130	0,130	0,130
12	Sviestas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
			<b>1,487</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>	<b>1,000</b>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas.

Į puodą su išlydytu sviestu dedamas smulkiai pjaustytas svogūnas ir česnakas (kubeliai 3x3 mm.), pakepiname, pilame brendį, balzamiko padažą, švž. spaustas citrinų sultys, dedamas medus, pomidorų padažas, druska, cukrus, juodi grūsti pipirai. Verdama dar apie 5 - 7 min., kol padažas šiek tiek sutirštės. Pavirus pilamas viskis gerai išmaišoma ir užverdama. Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip +100 C. Atvėsinta pusgaminį dedame į laikymui skirtą tarą. Tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6°C, laikas 72 valandos.

2. Pusgaminio svoris: 1.487kg (+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiiga: 1.000 kg. (+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 72 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 + 6 C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## ŠALTŲJŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŽALUMYNŲ PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Žalumynų padažas kg**

Gaminio išeiiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,100	0,070	0,070	0,070
2	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Cukrus kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
5	Aliejus alyvuogių kg	Kg	0,850	0,850	0,850	0,850
6	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
7	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
			<u>1,057</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

2/3 kortelėje nurodyto vandens kiekio supilame į puodą. Sudedame prieskonius "salat dresing", valytus smulkintus česnakus, cukrų, druską. Padažą užverdame, supilame 1/3 šalto vandens ištirpintą krakmolą, pakaitiname iki užvirimo, supilame b.sausą vyną, smulkintus krapus, "pizza gewurz" prieskonius ir atitraukiame nuo kaitros.

Išvirtas padažas atvėsina iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau 12 valandų.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_



**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ČESNAKINIS PADAŽAS SALOTOMS“**

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

\_\_\_\_\_d.  
200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Česnakinis padažas salotoms kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Actas vyno kg	Kg	0,100	0,095	0,095	0,095
2	Cukrus kg	Kg	0,015	0,010	0,010	0,010
3	Druska kg	Kg	0,030	0,020	0,020	0,020
4	Žaluma kg	Kg	0,080	0,075	0,075	0,075
5	Pipirai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
6	Prieskoniai picai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
7	Aliejus kg	Kg	0,850	0,800	0,800	0,800
			<u>1,083</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

Į indą supilamas BALTAS VYNO actas, suberiamas cukrus, druska, kapotos petražolės ir viskas sukuteriuojama iki vientisos masės.

Suberiami malti juodi pipirai, mairūnas, smulkinti česnakai, kuteriuojant maža srovele supilamas aliejus.

Pusgaminis laikomas šaldytuve 0 +6 C temperatūroje ne ilgiau kaip 24 val.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SALOTŲ UŽPILAS SU RŪGŠTELE“**

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

\_\_\_\_\_d.  
200\_\_m \_\_\_\_\_mėn.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Salotų užpilas su citrinos rūgštele kg**

Gaminio išeiža: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Citrinų rūgštis kg	Kg	0,025	0,012	0,012	0,012
2	Druska kg	Kg	0,033	0,015	0,015	0,015
3	Cukrus kg	Kg	0,083	0,040	0,040	0,040
4	VANDUO	L	0,500	0,467	0,467	0,467
5	Aliejus kg	Kg	0,500	0,467	0,467	0,467
			<u>1,141</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

Į virintą atšaldytą vandenį dedamas cukrus, druska ir citrinos rūgštis. Padažas maišomas, kol ištirps cukrus ir maža srovele supilamas aliejus. Maišoma iki vientisos masės. Paruoštas padažas dedamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir laikas). Padažas laikomas šaldytuve 0 +6 C temperatūroje ne ilgiau, kaip 12 val.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ČESNAKŲ, GARSTYČIŲ, MEDAUS PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Česnakų, garstyčių medaus padažas kg**

Gaminio išeiža: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Česnakas valytas kg	Kg	0,052	0,049	0,049	0,049
2	Actas kg	Kg	0,103	0,100	0,100	0,100
3	Garstyčių tyrė kg	Kg	0,103	0,100	0,100	0,100
4	Medus (paprastas) kg	Kg	0,206	0,200	0,200	0,200
5	Aliejus kg	Kg	0,621	0,551	0,551	0,551
6	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
			<u>1,093</u>	<u>0,999</u>	<u>0,999</u>	<u>0,999</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Valyti česnakai sukapojami. Į dubenį sudedami česnakai, pilamas actas, dedamas medus ir garstyčios. Gerai išplakama šluotele. Maža srovele, plakant po truputį pilamas aliejus. Dedama druskos.

Padažas pilamas į indelį. Indelis uždengiamas. užklijuojamas lipdukas su galiojimo laiku (data ir valanda). Laikoma šaldytuve 0 +6 C temperatūroje, ne ilgiau 72 valandas.

2. Pusgamino svoris: (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiža: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 72val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C temperatūroje

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „CEZARIO PADAŽAS“

TVIRIINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Cezario padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,080	0,070	0,070	0,070
2	Česnakas valytas kg	Kg	0,015	0,010	0,010	0,010
3	Tarkuotas kietasis sūris	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
4	Virtas kiaušinis kg	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
5	Garstyčių tyrė kg	Kg	0,170	0,150	0,150	0,150
6	Actas vyno kg	Kg	0,100	0,090	0,090	0,090
7	Aliejus alyvuogių kg	Kg	0,520	0,500	0,500	0,500
8	Druska kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
9	Cukrus kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
10	Majonezas kg	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
11	Pipirai kg	Kg	0,007	0,000	0,000	0,000
			<u>1,147</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.

Visi produktai sudedami į blenderį ir plakami 3 - 4 minutes (kol pilnai susijungia). Padažas perpilamas į sausą švarų indą.

P.S. Naudojamas baltas vyno actas, grūsti pipirai.

2. Pusgaminio svoris: 1,147 kg( +/- 5gr.sverimo paklaida)

išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)

72 val

3. Gaminio

4. Realizacijos terminas:

5. Laikymo sąlygos: 0 / +6°C

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JOGURTINIS PADAŽAS“

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: Jogurtinis padažas kg

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Kefyras	Kg	0,669	0,635	0,635	0,635
2	Majonezas kg	Kg	0,335	0,318	0,318	0,318
3	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,011	0,010	0,010	0,010
4	Druska kg	Kg	0,013	0,009	0,009	0,009
5	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
6	Česnakas valytas kg	Kg	0,013	0,012	0,012	0,012
7	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,020	0,020	0,016	0,020
			<u>1,062</u>	<u>1,004</u>	<u>1,000</u>	<u>1,004</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Majonezas išplakamas, kad nebūtų gumuliukų. Supilame kefyra ir gerai išplakame. Česnakus išspaudžiame per česnakspaudę. Į padažą supilame natūralias citrinų sultis, sudedame smulkiai susmulkintus šviežius KRAPUS, druska, BALTUS MALTUS pipirus. Viską gerai išmaišome, kad ištirtų druska ir išsimašytų prieskoniai. Paruoštas padažas pilamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas ant kurio nurodomas pagaminimo laikas: data ir valanda. Galiojimo laikas: ne ilgiau kaip 48 val, temperatūra 0-6 C.

2. Pusgamino svoris: (+/-5g svėrimo paklaida)  
 3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)  
 4. Realizacijos terminas: 48val.  
 5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C temperatūroje

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## KALKULIACINĖ KORTELĖ „CITRININIS UŽPILAS“

### KALKULIACINĖ KORTELĖ Padaž

Patiekalo pavadinimas: **Citrininis užpilas kg**

Gaminio norma: **1 Kg**

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Medus (paprastas) kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,000
2	Aliejus alyvuogių kg	Kg	0,750	0,700	0,700	0,000
3	Natūralios apelsinų sultys kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,000
4	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,000
5	Česnakas valytas kg	Kg	0,015	0,000	0,000	0,000
6	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
7	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
			<u>1,088</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>0,000</u>

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,00

Antkainis b/m: 0,00

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 1

Technologas - kalkuliatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## SALDŽIŪJŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KARAMELĖS PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Karamelė kg**

Gaminio išeiža: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinėle kg	Kg	0,280	0,250	0,250	0,250
2	Karamelinis kremas Rududu kg	Kg	0,750	0,750	0,750	0,750
			<u>1,030</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Su plaktuvu išplakame grietinėlę ir ru du du iki vientisos masės. Paruoštas pusgaminis laikomas atvesintoje patalpoje, uždengtame inde nuo 0 iki + 6 C ne ilgiau, kaip 24 val.

2. Pusgamino svoris: 1000 gr

3. Gaminio išeiža: 1000 gr (+/-10g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_



## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VANILINIS PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vanilinis padažas kg**

Gaminio išeiža: **1**

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Sviestas kg	Kg	0,109	0,095	0,095	0,095
2	Cukrus kg	Kg	0,109	0,095	0,095	0,095
3	Vanilinis cukrus kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
4	Grietinėle kg	Kg	0,867	0,790	0,790	0,790
5	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,027	0,020	0,020	0,020
			<u>1,118</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Sviestas puode išlydomas iki virimo temperatūros, tuomet į jį supilame persijotus miltus ir lengvai pakepiname apie 2min. Tuomet dalimis pilame grietinėle, suberiame cukrų, vanilinį cukrų ir padažą užverdame. Mišinį kaitiname apie 5min. Atvėsusį padažą supilstome į indelius, užklijuojame lipduką, užrašome pagaminimo datą ir valandą. Realizacija 48 val., laikant 0-+6°C. Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 3. Gaminio išeiža: kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 4. Realizacijos terminas: 48val.  
 5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŽAGARĖS – ŠOKOLADO PADAŽAS“**

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

\_\_\_\_\_

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Žagarės - šokolado padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Šokoladinis glaistas kg	Kg	0,321	0,315	0,315	0,315
2	Grietinėle kg	Kg	0,642	0,620	0,620	0,620
3	Likeris Šokoladinis vyšnių	L	0,080	0,065	0,065	0,065
			<u>1,043</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

Grietinėle užverdame ir supilame šokolado granules ir gerai išmaišome. Kai padažas praušta iki +40 C temperatūros supilame vyšnių likerį.

Išvirtas padažas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Padažas supilamas į laikymui skirtą indą, indas uždengiamas, užklijuojamas pagaminimo laikas (data ir valanda). Padažas laikomas šaldytuve 0-6 C temperatūroje, ne ilgiau kaip 12 valandų.

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „TRINTŲ UOGŲ PADAŽAS“

TVIRTINU  
Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Trintų uogų padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Braškės šald.	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
2	Spanguolės šald.	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
3	Vyšnios šald.	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
4	Cukrus kg	Kg	0,200	0,175	0,175	0,175
5	VANDUO	L	0,100	0,075	0,075	0,075
			<u>1,050</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Šaldytos uogos užpilamos karštu virintu vandeniu, sudedamas cukrus ir viskas supilama į blenderio indą, uždengiame ir sutriname blenderio pagalba iki vientisos padažo konsistencijos. padažas perpilamas į švarų ir sausą indą. naudojame tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)  
 4. Realizacijos terminas: 24  
 5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## SVIESTO, SŪRIO PADAŽŲ PARUOŠIMAS, PATIEKIMAS

### TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PARMEZANO SŪRIO PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_mėn. \_\_\_d.

#### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Parmezano sūrio padažas kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Sūrio padažo milteliai kg	Kg	0,100	0,050	0,050	0,050
2	Pienas kg	Kg	0,700	0,600	0,600	0,600
3	Grietinėle kg	Kg	0,350	0,300	0,300	0,300
4	Sviestas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
			<u>1,200</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

##### 1. Technologinis aprašymas:

Į puodą pilamas pienas, grietinėle, dedamas sviestas ir suberiami padažo milteliai. Viskas dedama virimui ir nuolatos maišant šluotele padažas kaitinamas iki virimo. Padažui užvirus, jis dar kaitinamas iki 2 minučių. Vidinė padažo virimo temperatūra +100°C. atvėsintą padažą perpilame į švarų indą, uždengiame dangčiu arba maistine plėvele ir laikome šaltai 0 - +6°C temperatūroje.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išėiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SŪRIO IR BROKOLIŲ PADAŽAS“**

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_d.

**Technologinė kortelė**

Patiekalo pavadinimas: **Sūrio ir brokolių padažas kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Sūrio ir brokolių padažo milteliai kg	Kg	0,080	0,070	0,070	0,070
2	Pienas kg	Kg	0,630	0,620	0,620	0,620
3	Grietinėle kg	Kg	0,300	0,280	0,280	0,280
4	Sviestas kg	Kg	0,040	0,030	0,030	0,030
			<u>1,050</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

**Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas**

1. Technologinis aprašymas:

Į puodą pilamas pienas, grietinėle, dedamas sviestas ir suberiami padažo milteliai. Viskas dedama virimui ir nuolatos maišant šluotele padažas kaitinamas iki virimo. Padažui užvirus, jis dar kaitinamas iki 2 minučių. Vidinė padažo virimo temperatūra +100°C. Padažą atvėsiname iki 0 -/+4°C neilgiau nei per 4 val. Atvėsintą padažą perpilame į švarų indą, uždengiame dangčiu arba maistine plėvele ir laikome šaltai 0 -/+4°C temperatūroje ne ilgiau nei 12 val. Po pakartotinio pašidymo padažą realizuoti ne ilgiau kaip per 1 val.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išėiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: 12val.

5. Laikymo sąlygos: 0 -/+4°C

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BALTAS LYDYTO SŪRIO PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

200\_\_m \_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_d.

### Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Baltas lydyto sūrio padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinėlė kg	Kg	0,640	0,640	0,640	0,640
2	Miltai kepinti kg	Kg	0,030	0,020	0,020	0,020
3	VANDUO	L	0,250	0,250	0,080	0,250
4	Druska kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
5	Pipirai kg	Kg	0,001	0,001	0,000	0,001
6	Sūris lydytas tepamas kg	Kg	0,260	0,260	0,260	0,260
			<u>1,191</u>	<u>1,181</u>	<u>1,000</u>	<u>1,181</u>

#### Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.

Į puodą pilame grietinėlę, dedame lydytą sūrį, pilame vandenį, sumaišytą su kepintais miltais. Dedame juodus maltus pipirus, druską nuolat maišant, užverdame. Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip +100 C. Atvesintas pusgaminis laikomas šaldytuve 0+6 C temperatūroje ne ilgiau, kaip 24 val.

2. Pusgaminio svoris: 1.181kg (+/- 5gr.sverimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 1.000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: ne ilgiau, kaip 24 val.

5. Laikymo sąlygos: 0+6 C temperatūroje

Technologas - kalkulatorius \_\_\_\_\_

Technologas \_\_\_\_\_