

**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

**NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS
KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO
PROGRAMOS MOKYMO MEDŽIAGA**

TURINYS

NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMINIMO TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS	3
NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS PLĖTROS TENDENCIJOS	19
ITALIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ GAMYBA.....	30
ITALIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	30
ITALIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	36
ITALIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	42
ITALIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	47
ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ PATIEKALŲ GAMYBA	50
ISPANIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	50
ISPANIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS	50
ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	56
ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS	56
ISPANIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....	62
ISPANIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS	62
ISPANIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	64
ISPANIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS	64
PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ PATIEKALŲ GAMYBA.....	66
PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS ...	66
PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS	66
PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	74
PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS	74
PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	83
PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS.....	83
PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	87
PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS	87
LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ GAMYBA.....	91
LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	91
LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS	91
KOŠERINIO MAISTO GAMYBA	104
ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIU BŪDU ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	104
ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS.....	105
ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIU BŪDU PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	106
ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS	106
ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIU BŪDU SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS	109
ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS.....	109
ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIU BŪDU SALDUMYNŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....	109
ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS SALDUMYNŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS.....	109

NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMINIMO TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS

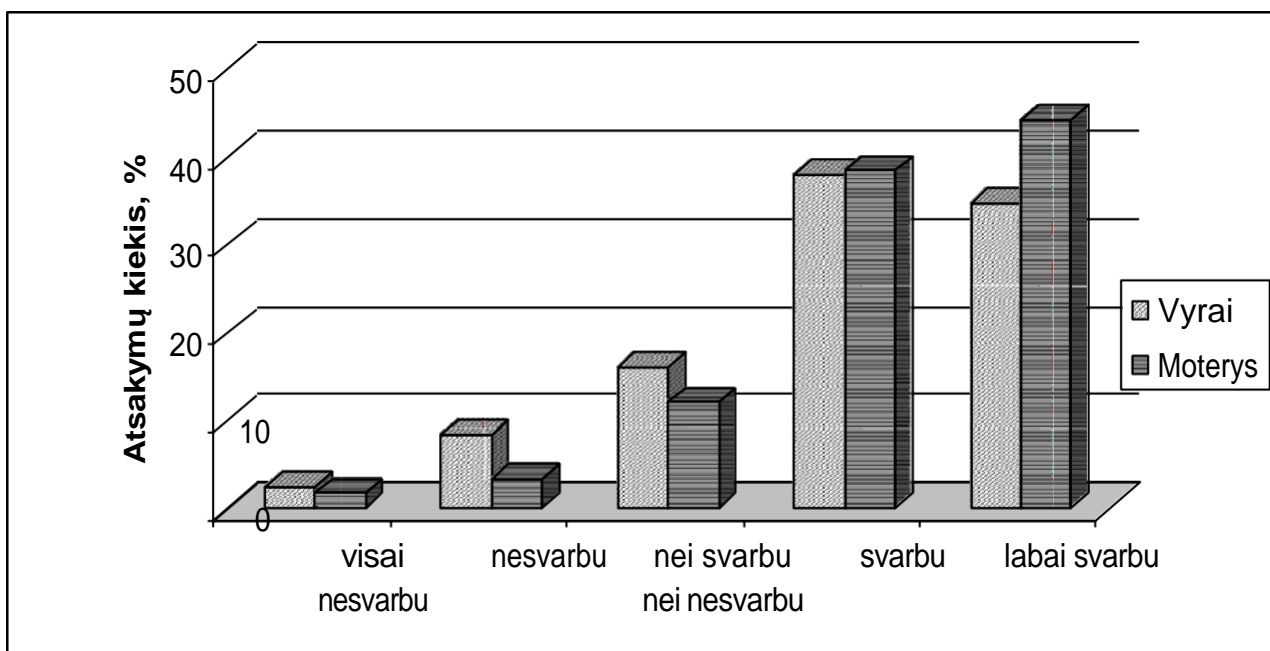
Šiuolaikinio ūkio ir pramonės sąlygomis gaminamų gyvūninės ir augalinės kilmės maisto produktų (mėsos, pieno, vaisių ir daržovių, grūdų produktų, prieskoninių augalų) panaudojimas nacionalinių patiekalų gamybai

Vienas svarbiausių šio laikmečio ES viešojo maitinimo įmonių uždavinių – aukštos kokybės, saugių, biologiškai vertingų maisto produktų ir patiekalų kūrimas ir jų pateikimas vartotojams. Ryšium su tuo, visame pasaulyje šiuo metu didelis dėmesys kreipiamas į maisto produktų bei patiekalų saugos ir kokybės aspektus, naujų kokybės gerinimo būdų ir technologijų paieškas. Rinkoje plečiasi funkcinių produktų ir patiekalų, turinčių mažesnius riebalų, cukraus kiekius ir papildytų biologiškai vertingais komponentais, asortimentas. Pastaraisiais metais pastebimai keičiasi vartotojų požiūris į mitybą ir maisto produktų kokybę. Vis daugiau vartotojų pasisako už natūralius maisto produktus, pagamintus be cheminių priedų, naudojant vietines augalinės ir gyvūninės kilmės žaliavas. Nuolat didėja „sveikų“, naudingų sveikatai maisto produktų bei patiekalų paklausa ir tai tampa viena iš pagrindinių krypties maisto produktų gamybos ir viešojo maitinimo įmonių darbuotojams. Nuolat plečiasi padidintos vertės produktų bei patiekalų, papildytų biologiškai vertingais komponentais, asortimentas. Šie produktai yra patrauklūs vartotojams, ypač jeigu jie išlaiko įprastų produktų ir patiekalų juslinę kokybę, o jų maistinės savybės yra ne blogesnės už įprastinių.

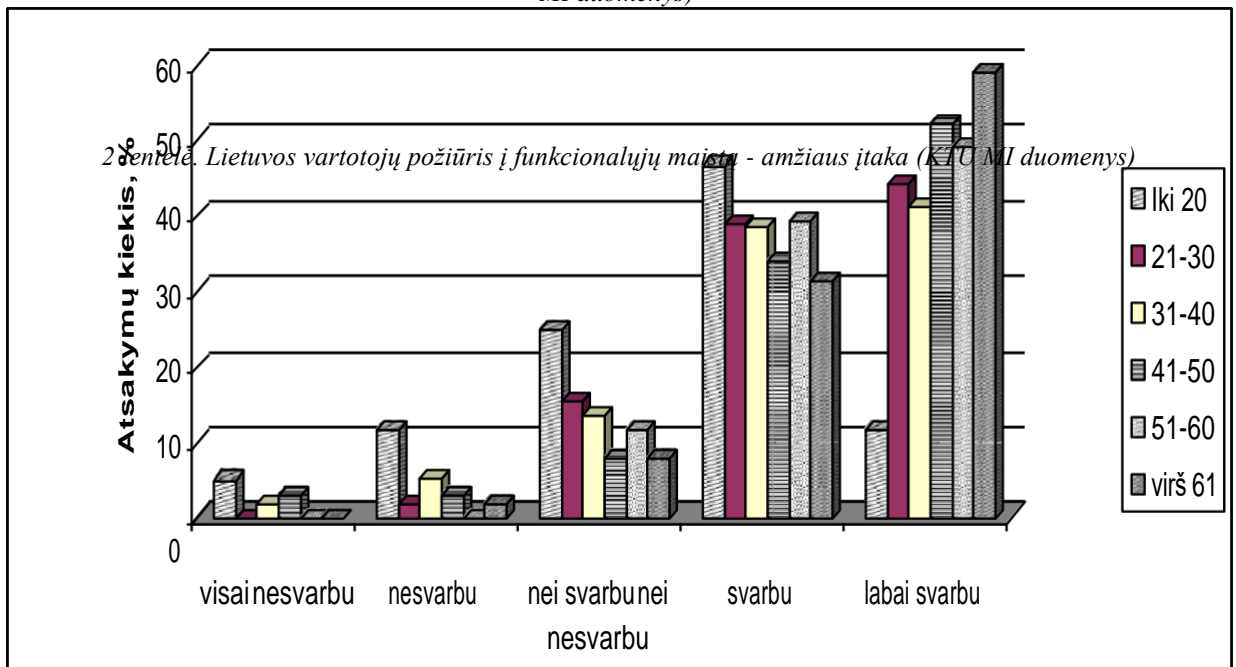
Įvairių šalių mokslininkai ir gamintojai intensyviai dirba, siekdami gerinti maisto produktų ir patiekalų kokybę, diegiant naujas, pažangias technologijas, panaudojant tokių produktų kūrimui įvairius funkcinius (biologiškai veiklius) komponentus. Prognozuojama, kad per artimiausią dešimtmetį tarp visų pasaulio šalyse gaminamų ir vartojamų maisto produktų ne mažiau kaip 40% sudarys funkciniai produktai. Pastaruoju metu mokslininkai ir maisto produktų gamintojai daug dėmesio skiria netradicinių žaliavų panaudojimo funkcinio maisto gamyboje galimybių tyrimams. Tai leidžia išplėsti naujai kuriamų produktų asortimentą, jų funkcionalumą ir vartojimo sritis.

Įvairiose šalyse atlikti vartotojų nuomonės tyrimai rodo, kad dauguma vartotojų domisi funkcionaliais maisto produktais bei patiekalais, kurie gali turėti teigiamą poveikį sveikatai. Apklausus pirkėjus paaiškėjo, kad net devyni iš dešimties vartotojų nori pirkti didesnę biologinę vertę turinčius produktus, nekeičiant savo mitybos įpročių. Tačiau, būtina pažymėti, kad įvairiose šalyse ir netgi toje pačioje šalyje tarp atskirų vartotojų segmentų suinteresuotumas ir turimų žinių lygis apie sveikatą gerinančius maisto produktus reikšmingai skiriasi. Lietuvoje, kaip ir daugelyje kitų šalių, vartotojų dėmesys ir žinių lygis apie funkcionaliuosius maisto produktus ir atskirus biologiškai vertingus komponentus skiriasi, priklausomai nuo vartotojų amžiaus lyties, išslavinimo ir kitų veiksnių.

1 lentelė. Lietuvos vartotojų požiūris į funkcionalų maistą - lyties įtaka (KTU MI duomenys)



2 lentelė. Lietuvos vartotojų požiūris į funkcionaliųjų maistą - amžiaus įtaka (KTU MI duomenys)



Taigi, moterys labiau domisi funkcionaliaisiais maisto produktais, turi apie juos daugiau informacijos ir linkusios dažniau juos vartoti.

Jauni vartotojai mažiau linkę vartoti sveikatą gerinančius maisto produktus:

- 21-60 metų amžiaus respondentai praktiškai vienodai vertina maisto produktų poveikio sveikatai svarbą;
- didėjant vartotojų išsilavinimui, didėja šio maisto produktų pasirinkimo kriterijaus svarba;
- vyrai turi pastebimai mažiau žinių apie prebiotikų ir probiotikų teigiamą poveikį sveikatai arba jie mano, kad tai jiems nesvarbu.

Maisto produktai/patiekalai ir vartotojų požiūris

Natūralumo poreikis – neigiama nuostata prieš cheminių priedų naudojimą maisto produktuose ir patiekaluose. Sveikas, skanus, saugus, pigus, ilgai negendantis maistas ir t.t. – ar visuomet tai suderinama? Vyresniems vartotojams svarbiau

tradiciškumas, jaunesni dažniau linkę eksperimentuoti.

Funkcionalusis maistas

Plataus vartojimo kasdien valgomas maistas, kuris, be tiesioginio poveikio (mitybinės vertės) daro papildomą teigiamą poveikį mūsų organizmui. Jo gamybos metu pridedama maisto veikliųjų medžiagų arba iš jo išimamos tam tikros medžiagos, taip suteikiant maistui galimybę daryti papildomą teigiamą poveikį mūsų organizmui. Atsirado daugiau kaip prieš 30 metų Japonijoje.

Funkcionalusis maistas šiandien

Gaivieji gėrimai, tarp jų energiniai ir sportininkams skirti gėrimai, grūdų produktai, tarp jų skirti kūdikiams ir vaikams, kepiniai, konditerijos gaminiai (sausainiai, saldumynai su biologiškai veikliomis medžiagomis), pieno produktai, ypač jogurtas ir kiti rauginti produktai, tepieji riebalų mišiniai, kai kurie mėsos produktai, pašarai naminiams gyvūnams ir kt.

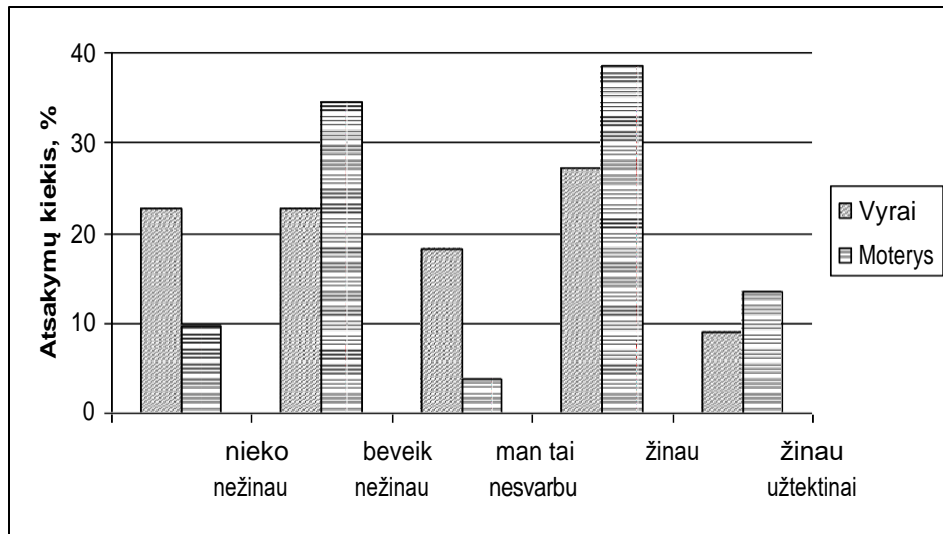
Pagrindiniai biologiškai vertingi komponentai (BVK):

- vitaminai ir mineralinės medžiagos (Ca, Se, J);
- mono- ir poli- nesočiosios RR;
- maistinės skaidulos;
- probiotikai;
- prebiotikai;
- synbiotikai;
- antioksidantai;
- fitocheminiai junginiai;
- prieskoninės žolės ir kt.

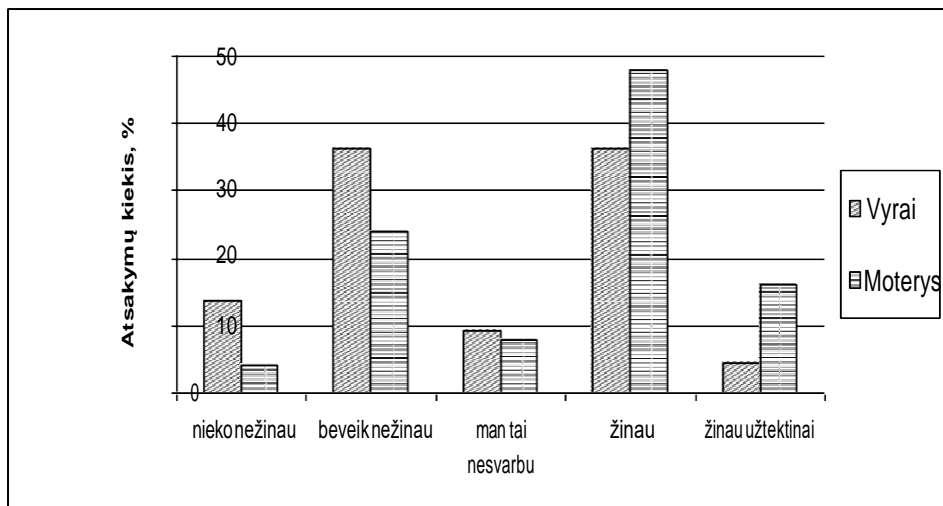
Lietuvos žmonių žinios apie prebiotikus ir probiotikus – lyties įtaka

- beveik 35 % moterų taip pat trūksta informacijos apie šiuos funkcionaliuosius komponentus;
- omega-3 riebalų rūgštys ir jų poveikis sveikatai praktiškai nežinomos daugumai vyrų ir mažesnei daliai (36 %) moterų.

3 lentelė. Žinios apie prebiotikus ir probiotikus - lyties įtaka (KTU MI duomenys)



4 lentelė. Žinios apie omega 3 riebalų rūgštis - lyties įtaka (KTU MI duomenys)



Pagrindiniai veiksniai, turintys įtakos maisto produktų (patiekalų) kokybei:

- mikrobiologinė sauga;
- vartojimo trukmė;
- technologinės savybės;
- juslinės savybės.

Gaminamų produktų ir patiekalų kokybei ir saugai užtikrinti dažniausiai naudojami technologiniai procesai yra temperatūra, aktyvusis rūgštingumas (pH), aktyvioji drėgmė, slėgis. Priklausomai nuo pasirinktų technologinių režimų, keičiasi produkto/patiekalo juslinės savybės bei išeiga:

5 lentelė. Jautienos mėginių virimo nuostoliai

Grupė	Masė iki virimo (g)	Masė po virimo (g)	Virimo nuostoliai, %
I	705	455	35,5
II	685	520	24,1
III	710	450	36,6

Modernios mechaninės (inertinių dujų, ultragarso, vakuumo įranga), šiluminės (žemos temperatūros cirkulatorius) bei šaldymo įrangos (suskystinto azoto, „anti-griddle“ įranga, išmanusis šaldymo įrenginys ir kt.) pasiūla ir pritaikymas nacionalinių patiekalų gamybai

Temperatūra

Aukštų temperatūrų (kaitinimo) technologiniai režimai: pasterizacija ir sterilizacija.

Žemų temperatūrų (šaldymo) technologiniai režimai: atvėsinimas, šaldymas, užšaldymas.

Apdorojimas temperatūra naudojamas, nes produktai suminkštėja, juos lengviau sukramtyti, pagerėja maisto medžiagų įsisavinimas, sunaikinama žalinga mikroflora, galima pagerinti juslines savybes (skonį, kvapą ir pan.).

Trūkumai: dalinai ar pilnai suyra kai kurie vitaminai, kitos biologiškai vertingos medžiagos, atsiranda baltymų, riebalų kitų vertingų maisto medžiagų nuostolių, gali susidaryti nepalankios sveikatai medžiagos (melanoidinai, akrilamidas).

6 lentelė. Bulvės verdamos 20 min.

Poveikis	Sūdytas vanduo	Nesūdytas vanduo
Suskyla vitamino C	16 %	31 %
Išsiplauna	24 %	26 %

7 lentelė. Virimas garuose - minimalūs maistinės vertės nuostoliai:

	Virimo būdas	
	vandenyje	gamyje
Kopūstai praranda maisto medžiagų, %	26	14

Žemų temperatūrų taikymas – sušaldymas

Sušaldymas turi būti atliekamas taip, kad būtų minimalūs fizikiniai, biocheminiai ir mikrobiologiniai produkto pokyčiai, atsižvelgiant į šaldymo įrenginį, jo pajėgumus, paties produkto pobūdį (laidumas, storis, forma, pradinė temperatūra ir kt.) bei gamybos apimtis.

Rekomenduojama sušaldyti kuo mažesniais kiekiais, kad sušaldomas maisto produktas greičiau praeitų per maksimalios ledo kristalizacijos temperatūros diapazoną, kuris dažniausiai būna nuo -1°C iki -5°C .

Prieš sušaldant maisto produktus, jie turi būti sudedami į specialiai tam skirtus maišelius, dėžutes ar vakuumuojami. Rekomenduojama produktus sušaldyti reikiamomis porcijomis, kad būtų patogiau juos sunaudoti gamyboje.

Sušaldymas laikomas visiškai užbaigtu tada, kai temperatūra produkto viduje arba tarp produktų pasiekia -18°C temperatūrą. Produktai turi būti sušaldomi kaip galima greičiau.

Įmonėje sušaldyti maisto produktai gali būti laikomi ne aukštesnėje kaip $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje.

Sušaldytų maisto produktų galiojimo terminas negali būti ilgesnis kaip 30 parų, išskyrus šviežias uogas, vaisius, daržoves, grybus. Jų galiojimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip iki kito derliaus.

Sušaldyti maisto produktai turi būti pažymėti etikete su produkto pavadinimu bei sušaldymo data ir valanda.

Sušaldomi maisto produktai (mėsa, žuvis, paukštiena jų pusgaminiai ir kt.) turi atitikti maisto produktų kokybės ir saugos reikalavimus.

Sušaldant maisto produktus, būtina vadovautis teisės aktais ir laikytis įrangos gamintojo reikalavimų. Įmonė turi būti parengusi sušaldomų maisto produktų technologinius aprašymus, nurodant maisto produkto tinkamumo vartoti terminą ir sušaldymo trukmę arba tai gali būti įtraukta į gaminamų patiekalų technologinius aprašymus.

Sušaldytų maisto produktų/žaliavų atšildymas

Sušaldyti maisto produktai atšildomi šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar kitoje tam pritaikytoje įrangoje. Juos galima atšildyti ir po tekančiu, geriamojo vandens reikalavimus atitinkančiu, vandeniu. Tokiu būdu atšildomi maisto produktai negali turėti tiesioginio sąlyčio su vandeniu, pvz., jie gali būti apvynioti plėvele arba sudėti į sandarų indą. Kambario temperatūroje atšildyti užšaldytus maisto produktus nerekomenduojama.

Sušaldyti maisto produktai turi būti atšildomi taip, kad atitirpęs skystis neužterštų kitų maisto produktų ar jų pakuočių. Atitirpęs skystis išpilamas, po to produktai, jei būtina, nuplaunami tekančiu vandeniu. Mitybiniu požiūriu geriau atšildyti lėtai, nes tuomet mažesni maisto medžiagų nuostoliai.

Mėsa laikoma atšildyta, jei gabalo viduje temperatūra yra $1\text{ }^{\circ}\text{C}$. Po atšildymo mėsa turėtų būti iš karto perdirbama. Plaunant mėsos gabalą tekančiu vandeniu, jei reikia, su šepetėliu, sumažina paviršiaus užterštumą bakterijomis iki 80-95 %, nusausinant paviršių, užterštumas dar labiau sumažėja. Atšildytos smulkintos mėsos, mėsos pusgaminų ir mechaniškai atskirtos mėsos negalima pakartotinai sušaldyti.

Atšildytą žuvį ir jos pusfabrikačius galima laikyti šaldytuve (iki $6\text{ }^{\circ}\text{C}$

temperatūroje) ne ilgiau 12 val. Sūdytą žuvį išvalius, jei reikia, išmirkius, reiktų iš karto toliau perdirbti arba patiekti. Sūdyta žuvis po jos išmirkymo turi turėti ne daugiau kaip 3,5 % druskos. Supjaustyti porcijomis žuvį rekomenduojama ne anksčiau kaip 20 val. iki tolesnio apdoravimo. Atšildyti neperdirbti žuvininkystės produktai ir iš vėžiagyvių bei moliuskų gauti išvirti ir atšaldyti produktai turi būti laikomi maždaug 0 °C temperatūroje. Atšildytų žuvininkystės produktų negalima pakartotinai sušaldyti.

Sušaldytas daržoves, uogas, žalumynus rekomenduojama iškart termiškai apdoroti, be

atšildymo.

Indų, temperatūros įtaka vitaminams:

- vitaminas C variniuose ir geležiniuose induose skyla daugiau dėl oksidacijos, alaviniai, nikeliniai, nerūdijančio plieno, moliniai indai neturi įtakos;
- B grupės vitaminai atsparūs aukštai temperatūrai, bet neutralioje, šarminėje aplinkoje skyla greičiau;
- vitaminai A ir D atsparūs aukštai temperatūrai, bet juos labai veikia oro deguonis.

Temperatūra ir pagrindinės maisto medžiagos:

- baltymai denatūruoja ir koaguliuoja;
- vitaminai skyla;
- angliavandeniai keičia struktūrą.

Riebalų kokybė ir įsisavinimas priklauso nuo:

- lydymosi temperatūros (geriau įsisavinami riebalai, kurių lydymosi temperatūra artima kūno temperatūrai, t.y. sviestas, paukštienos riebalai, o lajus įsisavinamas blogai), riebalų rutulėlių paviršiaus ploto (smulkios emulsijos įsisavinamos geriau);
- šviežumo (apkartę riebalai virškinami blogiau ir tokių riebalų skilimo produktai patekę į kraują inaktyvuoja fermentus, ardo vitaminus A ir D, blogėja juslinės savybės), iki 100 °C riebalai praktiškai nepakinta, aukštesnėje gali skilti, pagreitėja jų oksidacija. Aukštesnėje kaip 200 °C susidaro peroksidai ir hidroperoksidai, neigiamai veikiantys organizmą, dar aukštesnėje temperatūroje vyksta oksidacija ir polimerizacija.

Baltymai ir temperatūra:

- kylant temperatūrai, baltymai denatūruoja;
- fermentai geriau skaldo denatūruotus baltymus (geriau įsisavinami);
- per didelė denatūracija lėtina įsisavinimą. Geriausia denatūracija, kai patiekalai

verdami garuose.

Angliavandeniai ir temperatūra:

- monosacharidai (paprastieji angliavandeniai) verdant nesikeičia;
- disacharidai gali suskilti;
- didžiausi pakitimai, kai kaitinama sausai dėl karamelizacijos, aukštoje temperatūroje laikant ilgiau, gali susidaryti akrilamidai. Akrilamidas susidaro, kaitinant angliavandenių turinčius maisto produktus aukštesnėje kaip 120°C temperatūroje (t.y. fritiūrinė, kepimas, skrudinimas). Tai bulvytės fri, bulvių traškučiai, krekeriai, kava. Kuo ilgesnė kaitinimo trukmė ir aukštesnė temperatūra, tuo daugiau susidaro akrilamido. Šie junginiai susidaro produktuose tarp aminorūgščių ir gliukozės, fruktozės, laktozės;
- aukšta temperatūra skatina reakciją, tuo pačiu, kinta produkto spalva, kvapas ir skonis.

Galima išskirti dvi kryptis: patiekalų funkcionalumo, t.y., teigiamo poveikio sveikatai didinimas ir naujų technologijų ir įrangos taikymas, siekiant pateikti netradicinės sudėties, jausnių ir kitų savybių patiekalus. Dažnai šios kryptys būna susiję tarpusavyje ir naujų technologijų taikymas leidžia vartotojams pateikti mažiau perdirbtą, t.y., biologiniu požiūriu vertingesnį patiekalą, pasižymintį patrauklia išvaizda ir nepriekaištingomis jauslinėmis savybėmis.

Viešajame maitinime galima sėkmingai panaudoti fiziologijos, mitybos, maisto mokslo, genų inžinerijos naujausius pasiekimus, surandant ryšį tarp genų/molekulių ir sveikatą

gerinančio atskirų maisto komponentų poveikio ir taip padidinti gaminamų produktų bei patiekalų funkcionalumą.

Funkcionalaus maisto taikymo viešajame maitinime privalumai:

- šviežias, be konservantų maistas – geresnis poveikis sveikatai;
- galimybė pasirinkti ir naudoti funkcionaliuosius komponentus (FK), gaminant maistą;
- galimybė naudoti keletą FK viename produkte;
- galimybė įdėti FK į patiekalą prieš pat vartojimą, sumažinant galimus jų nuostolius gamybos ir laikymo metu;
- FK vartotojai gali prisidėti patys, valgant patiekalą.

Trūkumai:

- padidėja kaina;
- trūksta informacijos apie FK teigiamą poveikį ir pan.;
- dažnai tenka modifikuoti receptūras, gamybos procesą, laikymo sąlygas ir pan.;
- tenka keisti produkto ženklumą;
- tenka įvertinti galimą FK poveikį produkto/patiekalo išvaizdai, kitoms juslinėms savybėms.

Molekulinė virtuvė – kulinarijos ir chemijos derinys

Į maisto gamybą skverbiasi vis daugiau mokslo, ypač chemijos. Pavyzdžiui, kai kurie garsūs restoranai naudoja centrifugas, kuriomis per keletą minučių iš daržovių tyrės ar riešutų galima ištraukti aliejų. Net patyrusius virėjus, gurmanus šiandien galima nustebinti molekulinės virtuvės patiekalais. Tai reiškia, kad kartais pats paprasčiausias valgis gali būti patiektas visiškai netikėtai. Kai virtuvės meistrui atsibosta gaminti kotletus, jis juos pabando sugrūsti į pastos tūtelę... Galutinis variantas – tas pats maltinis, tik patiektas neatpažįstamai. Tai, kas, atrodo, turėtų būti rūgštu, gali pasirodyti saldu, ir atvirkščiai. Molekulinės virtuvės patiekalai – kulinarijos ir chemijos derinys, kai specialia įranga bei naudojant tam tikras technologijas derinami iš pirmo žvilgsnio nesuderinami produktai ar keičiama jų struktūra. Tokie patiekalai, kaip rūkyto kumpio ir kiaušinio skonio ledai ar kietas alyvuogių aliejus, gal tiktų ne kiekvieno skrandžiui, tačiau jų išvaizda išties traukia akį.

Pagrindinis molekulinės virtuvės principas yra, naudojant šiuolaikines technologijas ir technikos pasiekimus, keisti maisto produktų tekstūrą, formą, skonį, aromatą ir pan. pvz., mėsą patiekti blyno formos ar ikrus persikų skonio.

Molekulinė virtuvė buvo populiari gana trumpai, nes nors tai įdomu ir neįprasta, kasdien tokių patiekalų nevalgysi, visų pirma, dėl aukštos jų kainos. Kai kurie virtuvės šefai tvirtina, kad molekulinė virtuvė – jau praeinanti mada. Štai garsiausias tokios virtuvės restoranas Ispanijoje jau užsidaręs. Vis dėlto geriausi Lietuvos virtuvės šefai kai kuriuos jos elementus ruošdami taiko ir dabar.

Skystas azotas naudojamas ir kaip virtuvės šou elementas. Pvz., pašaldomi morengai, kad įdėjus į lėkštę jie garuotų, arba užšaldomas aliejinis padažas, kuris pabyra į lėkštę tarsi sniegas, o netrukus ištirpsta. Galima lankytojams pasiūlyti specialių molekulinės virtuvės patiekalų, tokių kaip persikų, čiobrelių ar agurkų skonio ikrai.



Skysto azoto naudojimas patiekalų ruošime

Šiandien kol kas vienintelis įtaisas virtuvėje, kuris naudoja šaltį, yra šaldytuvas, tačiau yra ir kitų būdų žemai temperatūrai panaudoti. Tarkim, „Anti-Griddle“ gali staigiai sušaldyti tirštus padažus ar kitus į masę sutrintus maisto produktus iki $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$. Esminis skirtumas tas, kad staigus temperatūros kritimas sudaro kietą plutelę, o vidus lieka tirštas. „Anti-Griddle“ naudoja net baristai (kavos virėjai) – espresso kavai šaldyti ar barmenai – kokteiliams paversti gaiviais saldainiais. Dar vienas įrenginys „Pacojet“ sugeba supjaustyti stipriai sušaldytą maistą ypač plonai – 2 tūkst. kartų per minutę apsisukantys ašmenys supjausto produktus tūkstantųjų milimetro dalių storio sluoksniais, pavyzdžiui, sušaldytus vaisius paverčia šerbetu.

Molekulinei virtuvei galima priskirti skysto azoto gaminimo įrangą ir nemažai produktų. Tarkime, lecitinas, kurio įdėjus į bet kokią skystį ir suplakus galima išgauti daugybę putų; agaro milteliai, su kuriais galima pagaminti želė, ją pakaitinti ir patiekti šiltą; vadinamieji „santana“ milteliai ir pan.



Skysto azoto naudojimas patiekalų ruošime

Vis labiau populiarėja išmaniųjų namų idėja, mat pinga technologijos, leidžiančios sukurti tokį būstą, taigi, išmanūs sprendimai ateina ir į virtuvę: Kauno technologijos universiteto mokslininkų grupė, kartu su lietuviška šaldytuvų gamintoja „Snaigė“ sukūrė išmaniojo šaldytuvo prototipą. Toks įrenginys turės įtaisytą vaizdo kamerą, kuri atpažins (pagal brūkšninį kodą ar specialų radijo dažnį skleidžiantį lipduką) viduje esančius maisto produktus. Jei jų trūksta, tada prietaisas sudarys pirkinių sąrašą, kurį galės atsiųsti mums į telefoną ar net išsiųsti jį į elektroninę parduotuvę, kad grįžus iš darbo pirkiniai jau lauktų prie durų.

Įvairūs jutikliai ir mikroprocesoriai tampa vis mažesni, todėl juos įmanoma montuoti anksčiau neįmanomose buvusiose vietose. Masačusetso technologijos instituto profesorius inžinierius Tedas Selkeris vadovavo projektui „Counter Intelligence“, kurio tikslas – sukurti tokias technologijas, kurios gražintų žmones iš restoranų į namų virtuvę. Vienas originaliausių inžinieriaus kūrinių – maistą „ragaujantis“ šaukštas, kuriame prigrūsta įvairiausių jutiklių. Toks šaukštas gali nustatyti maisto temperatūrą, rūgštumą, tirštumą ir net cheminę sudėtį: turint tiek žinių apie gaminamą patiekalą galima siekti skonio tobulybės.

Vakuumas, ultragarsas ir kt.

Vakuuminis įvairių produktų pakavimas jau įprastas, tačiau yra ir kitų būdų vakuumui panaudoti gaminant maistą. Štai „GastroVac“ prietaisas verda maistą vakuume – tada daržoves galima išvirti esant 40 °C temperatūrai ir nesuardant jų struktūros bei nepašalinant maistingųjų medžiagų, kas įvyksta viršijus 80 °C karštį.

Kitas šio prietaiso panaudojimo būdas: prietaiso puode išsiurbiant orą, jis išsiurbiamas ir iš maisto produktų, o įleidus oro atgal, produktai „elgiasi“ kaip kempinės ir sugeria bet kokį skystį, esantį aplink.

Mėsai paruošti naudojama pažangi įranga – žemos temperatūros cirkulatorius („sous- vide“). Šis gaminimo būdas, kai mėsa, žuvis ar daržovės supakuojamos sandariame vakuuminiame maišelyje, įdedamos į vonelę su cirkuliuojančiu vandeniu ir verdamos žemesnėje nei 100 °C

temperatūroje, priskiriamas moderniai virtuvei ir dažniausiai naudojamas aukštos klasės restoranuose. Taip paruošta mėsa būna minkšta, praranda mažai sulčių, o svarbiausia – išlaiko vitaminus ir maistines medžiagas, taigi, ir aukštą biologinę vertę. Verdama žemoje 66 ar 68, arba vos 57,8 °C temperatūroje.

Ruošiant taip patiekalus, juos virti tenka ilgai. Tačiau kai kurie restoranai šį būdą naudoja gana dažnai. Paprastai virti žemoje temperatūroje tenka iki trijų, bet kartais užtrunka ir 15 valandų. Priklauso nuo to, ką gamini. Štai vieno restorano šefas firminį restorano patiekalą – šonkauliukus – lėto virimo būdu gamina 12 valandų. Taip jis ruošia ir antieną, avieną, lašišą. Lėtai virtų kiaulienos šonkauliukų skonis intensyvesnis, mėsa gerai nusiima nuo kaulo, o lašiša išlaiko gražią spalvą, valgant tirpsta burnoje – mažai kramtyti tereikia. Iš tiesų taip gaminant įmanoma paruošti geresnio skonio, tinkamo kietumo maistą, o kiek laiko virti, priklauso nuo virėjo.

Yra knygų, kuriose išvestos laiko apskaičiavimo formulės, bet jomis pasikliauti negalima – viską tenka patikrinti praktiškai. Lėto virimo technologijas pradeda taikyti vis daugiau restoranų. Pvz., konvencinėje krosnyje 64 °C temperatūroje su lukštais pusantros valandos kepami kiaušiniai, iš kurių gaminamas kararamelizuotas trynių kremas ar kiti komponentai.

Iš esmės, netradiciniai maisto gamavimo būdai, pasitelkiant šiuolaikines technologijas, Lietuvoje nėra dažni, apie tai neretai trūksta informacijos, tačiau kartais labiausiai tam reikia noro.

Kita vertus, Lietuvos restoranų virtuvėse modernūs gamavimo būdai dažnokai neprigyja, nes naujosios gamavimo technologijos gana brangios, tad brangesni ir taip ruošti patiekalai. Norint paragauti molekulinės virtuvės patiekalų, už vakarienę tenka sumokėti 300-450 lt, o tai jau brangu. Jei tik atsirastų poreikis, visi geriausi šefai galėtų pasiūlyti molekulinės virtuvės patiekalų. Jie brangūs, nes ilgai ruošiami, be to, gaminant tokiu būdu trečdalis maisto išmetama, o juk produktai imami patys kokybiškiausi. Dar reikia papildomo inventoriaus – virtuvė turi būti panaši į laboratoriją, kur daug pipečių, mini šaukštelių, mini svarstyklių, įvairiausių priedų ir pan.

Atrastos beribės galimybės eksperimentuoti su maistu, keičiasi skonio supratimas. Pasinaudojus paprastu grietinėlės plaktuvu ir pridėjus truputį fantazijos, įprastinius produktus galima paversti futuristinės gastronomijos šedevrais, o jais galima nustebinti ir daug pasaulio mačiusį gurmaną.

Apibendrinimas

Pasaulyje molekulinės virtuvės sąvoka įvairiai traktuojama. Kai kas jai priskiria visus produktus, pagamintus naudojantis molekulinės destrukcijos technologijomis – tai reiškia, kad produkto molekulių sandara pakeičiama kita.

Mados kulinarijoje, kaip ir visur kitur, greitai keičiasi. Be sparčiai besivystančio mokslo tai sąlygoja ir kintantys mitybos įpročiai. Tikėtina, kad dabar populiaru molekulinė kulinarija irgi nueis į antrą planą, o jos vietą užims natūralūs ekologiški produktai. Tačiau ar maistas yra tik mados reikalas? Gal būt, pirmiausia įsiklausykime į mūsų organizmą ir siekime geros sveikatos...

NACIONALINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS PLĖTROS TENDENCIJOS

Nacionalinių patiekalų gamybos statistiniai ir ekonominiai rodikliai, nacionalinių patiekalų gamybos plėtros tendencijos Lietuvoje ir užsienyje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla

2012 m. pradžios LR Statistikos departamento duomenimis šalyje maisto teikimo paslaugas teikė 121 įmonė, tarp kurių buvo 3107 restoranų, barų ir valgyklų, juose buvo 193,3 tūkstančiai maitinimo vietų:

Metai	Įmonių skaičius	Veikiančių restoranų, barų, valgyklų skaičius	Maitinimo vietų skaičius, tūkst.
2008	143	3170	173,8
2009	106	2961	165,8
2010	121	3080	186,4
2011	93	3107	193,3

Mažėjant viešajame maitinime įmonių skaičiui, juose veikiančių maitinimo vienetų (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo, o maitinimo vietų kiekis juose padidėjo 3,7 %, t.y., vyksta įmonių koncentracijos procesas.

2011 m. investicijos į restoranų bei pagaminto valgio teikimo veiklą padidėjo 8,4 %, lyginant su 2010 m. Tam tikras investicijų kiekio augimas fiksuotas ir šių metų I-ajame pusmetyje.

Viešojo maitinimo veiklos įmonės per 2007-2011 metus į šalies biudžetą sumokėjo 908,2 mln. PVM ir 447,7 mln. Lt kitų mokesčių. 2011 m. vidutinis mokėtas PVM mažėjo nežymiai – tik 0,4 % bendroje pardavimų sumoje. Kitų mokesčių dalis, sumažėjo reikšmingai: nuo 10,9 % 2010 m. iki 8,4 % 2011 m.

Per 8 2012 m. mėnesius viešojo maitinimo teikimo paslaugos pabrango 2,3 %, kai vartojimo infliacija (VKI) buvo 2,4 %. Restoranų paslaugos pabrango 2,1 %, valgyklų 2,6 %.

Restoranų ir pagaminto maisto teikimo įmonių veiklą reikšmingai komplikavo per tą laiką 46,1 % pabranginta elektros energija ir 36,6 % dujos.

Restoranuose ir pagaminto valgio teikimo įmonėse praėjusio pusmečio pabaigoje dirbo 19,4 tūkstančio darbuotojų (VMI duomenimis) ir jų skaičius, palyginti su 2011 K4 padidėjo 10,4 % - ryšium su eilinio sezono pradžia. Jų vidutinis mėnesinis darbo užmokestis buvo tik 814 Lt ir, palyginti su praėjusių metų sezonu, nepadidėjo.

Nauji gamybos organizavimo principai: rytų šalių (kinų, indų, tailandiečių ir kt.) bei viduržemio jūros šalių (prancūzų, italų, ispanų) nacionalinių virtuvių esminiai ypatumai įtakojantys jų restoranų tinklų plėtrą pasaulyje ir lietuvoje bei statistiniai duomenys

Tolimųjų Rytų virtuvė – kultūrinis-geografinis maisto gaminimo regionas, apimantis didelę dalį Kinijos, Japoniją, Korėją, Vietnamą. Paprastai šioje virtuvėje išskiriamos kelios savarankiškos virtuvės, tačiau neatmestina ir tai, kad visos jos dalijasi bendromis kultūrinėmis tradicijomis, maisto produktais, kulinarine filosofija bei gamybos principais.

Japonų virtuvė mums tokia pat paslaptinga ir egzotiška, kaip ir pati Japonija. Japonų kulinarai laikosi principo – „Ne sukurk nauja, o atrask ir atskleisk“.

Šiuo metu japonai užima pirmą vietą pasaulyje pagal gyvenimo trukmę. Tam įtakos turi ir mažai cholesterolio turintis maistas. Japonijoje sakoma: „valgoma viskas, išskyrus mėnulio atspindį vandenyje“. Šis posakis šiek tiek perdėtas, nes atėjęs iš Kinijos, kur tikrai valgoma viskas. Japonai išrankesni. Pavyzdžiui, jie visiškai negeria pieno, net laiko jį nuodingu; kitus pieno produktus pradėjo vartoti visiškai neseniai.

Japonijos geografinė padėtis lėmė maisto pasirinkimą. Auginti galvijus buvo sunku, nes žemė labai brangi, mažai ganyklų, tad karvių praktiškai neauginama. Kiaules ir naminius paukščius augina nedaugelis, todėl šie produktai nėra paplitę. Tad mėsa, ypač jautiena, laikoma daugiau vaistu, negu maistu. Japonus nuo seno maitina vandenynas.

Svarbią vietą nuo seno japonų valgiaraštyje užima žuvis, kuri retai verdama, dažniau valgoma žalia arba kepta. Taip pat iš vandenyno gaunami vandens augalai, dumbliai, turtingi jodu, geležimi, mineralinėmis medžiagomis, vitaminu B. Taip pat iš vandenyno gaunami įvairūs moliuskai, krabai, kalmarai, jūrų agurkai ir kt. Valgant jūrų gėrybes,

pasisavinami ne tik baltymai, bet ir įvairūs vitaminai bei mikroelementai, ypač valgant šiuos produktus, kaip japonai mėgsta, termiškai neapdorotus. Taip pat žuvies produktuose ir kitose jūros gėrybėse, palyginti su mėsa, mažiau cholesterolio.



3 pav. Kinų virtuvės patiekalai

Kinų virtuvė yra kelių stilių, kurių kilmės šalis yra Kinijos regionuose, iš kurių kai kurie tampa vis labiau populiarius kitose pasaulio dalyse – nuo Azijos iki Amerikos, Australijoje, Vakarų Europoje ir Pietų Afrikoje. Keturi pagrindiniai geros Kinijos maisto kriterijai: spalva, kvapas, skonis ir tekstūra.

Svarbiausi produktai

Tolimuosiuose Rytuose yra vartojama gausybė neįprastų jūros gėrybių.

Labai svarbus produktas Tolimųjų Rytų virtuvėje yra su actu, druska, sezamų aliejumi ir kitais prieskoniais marinuotos daržovės, kurios naudojamos apetitui sukelti ir tarp atskirų patiekalų.

Pietinės regiono sritys gali pasigirti labai gausiais vaisiais. Vietiniai, nuo seno sukultūrinti vaisiai yra ličiai, persimonai, kaštainiai ir kiti.

Tolimųjų rytų regionas dėl palankių geografinių ir klimatinių sąlygų yra ne tik gausiausiai gyvenamas pasaulio regionas, bet ir pasižymi didžiausia maisto produktų įvairove. Čia valgoma beveik viskas, kas auga, plaukioja ar skraido.

Gamybos principai

Tradiciškai maistas termiškai apdorojamas šiais būdais:

- kepimas riebaluose;
- virimas garuose;
- apskrudinimas nedideliame kiekyje riebalų;
- kepimas;
- greitas kepimas;
- kepimas ant ugnies;

- įprastinis virimas – kaitinimas skystoje terpėje. Virimo tradicijos visose regiono virtuvėse pagimdė ne tik sriubas, bet ir savotišką maisto kultūrą, kuomet šeima sėdi aplink didelį puodą ir kiekvienas sau verdasi norimus produktus.

Tolimuosiuose Rytuose žinomi ir kiti, neterminiai patiekalų apdorojimo būdai, dažniausiai skirti produktams išlaikyti ilgą laiką. Tai yra džiovinimas, sūdyimas, rauginimas.

Maisto etiketas

Maisto etiketui skiriama labai daug dėmesio. Pagrindinis valgymo įrankis yra lazdelės, kurių naudojama pora. Jomis imamas maistas. Kadangi peiliai nenaudojami, o atsikandimas yra nemandagus, tai nulemia ir pačią patiekalų konsistenciją: visi produktai turi būti susmulkinti taip, kad tilptų į burną, arba tokie minkšti, kad būtų galima atgnybti.



Apav. Rytų šalių valgymo įrankiai

Tolimųjų Rytų virtuvėje neegzistuoja patiekalo atskiram žmogui sąvoka. Čia paplitęs dalijimasis: ant stalo stovi daugybė patiekalų, o visi turi savo lėkšteles, į kurias dedasi norimus valgius iš bendrų indų.

Dėl tokios valgio kultūros praktiškai nėra ir patiekalų eiliškumo, kuris apspręstas Vakaruose (užkandis, sriuba, pagrindinis patiekalas, desertas). Patiekalų patiekama daugiau ir įvairesnių. Kai kuriose virtuvėse, pvz., japoniškoje, yra labai išvystytas šis valgio kultūros aspektas.

Viduržemio jūros šalių virtuvė

Itališka virtuvė – populiari visame pasaulyje. Tam įtakos turėjo gilios valgio ruošimo tradicijos, tinkamos klimato sąlygos ir sveikas maistas.

Produktai ir patiekalai

Italija – tai spagečių, picų, alyvuogių aliejaus, espresso bei kapučino kavos šalis. Mikelandželas rašė: Ko būtų verta Romos virtuvė be Parmezano sūrio. Kvapnus, tarkuotas, supjaustytas smulkiais gabaliukais jis yra neatskiriama itališkų patiekalų dalis. Jis sujungia

visus patiekalo komponentus ir suteikia jiems savitą skonį.



5pav. Parmezano sūrio nokinimo patalpa

Itališka virtuvė įvairi ir skirtinga visoje Italijoje. Tai ne tik tradiciniai makaronai (it. *pasta*), bet ir gausybė vaisių ir daržovių (čia auga daugybė pasaulio augalų kultūrų, per 250 rūšių vynuogių), žuvies, sūrio patiekalų.

Italija garsi ir daržovių paruošimo menu. Daržovės ne verdamos, o troškinkamos savo sultyse arba riebaluose. Išimtis nedaroma nei svogūnams, nei kitiems žalumynams.

Visas socialinis gyvenimas Italijoje vyksta prie valgiais nukrauto stalo, todėl italai valgo daug ir neskubėdami. Itališki patiekalai atrodo lengvi ir švieži, todėl italų virtuvė laikoma viena sveikiausių pasaulyje. Pietūs susideda iš 3–6 patiekalų.

Pradžioje patiekiami šalti užkandžiai ar salotos. Vėliau – pirmasis karštasis patiekalas, dažniausiai tai būna makaronai, rizotas (*risotto* – karštas ryžių patiekalas su įvairiomis daržovėmis), sriuba

(*zupa*, *minestrone*), košė (*polenta* – kukurūzų košė). Pasta gali būti makaronai arba spagečiai, lakštiniai ir pan. *Pesce* – žuvis, *frito di pesce* – svieste kepta žuvis. *Piza* – pyragėliai su įvairiu įdaru, kuriems tešla užminkoma su kiaušiniiais, lazanija ir kt. Lazanijs - tai patiekals, gaminamas iš makaronų lakštų apkepo, įdaryto mėsa, sūriu (rikota arba *mozzarella*), daržovėmis, pomidorų padažu, kartais špinatais ir kiaušinių pasta:



6 pav. Lassagne

Manoma, kad lazanija atsirado Italijoje. Pats žodis „lasagna“ kilęs iš graikiško žodžio ir dėl to yra teorijų, teigiančių, kad lazanijos kilmė galėjo būti iš graikiško makaronų patiekalo *laganon*. Šiuo metu lazanija populiari daugelyje Vakarų šalių.

Sriubos italų

virtuvėje

Minestrone

Minestrone – tai itališka daržovių sriuba puodelyje, tradicinis italų patiekalas, verdamas iš daržovių su pomidorų pasta arba pesto padažu. Paprastai jai naudojamos atitinkamo sezono daržovės.



Minestrone sriuba

Antrajam arba pagrindiniam patiekalui gali būti patiekiamos jūros gėrybės, karšti mėsos, sūrio ar daržovių patiekalai. Kartu su pagrindiniu patiekalu patiekiamas garnyras iš karštų daržovių, salotų, ryžių ar makaronų.

Desertui patiekiami sūriai, vaisiai, espresso ar kapičino kava ir kiti gėrimai.

Kapuccino kava



Prancūzų virtuvė sąlygiškai gali būti skirstoma į tris rūšis:

- 1) bendrąją (klasikinę);
- 2) regioninę, t. y. paplitusią vienoje ar kitoje Prancūzijos srityje;
- 3) aukštąją, ypač įmantrią virtuvę.

Klasikinė prancūzų virtuvė dar žinoma kaip „Haute cuisine“ ir žavinti nuostabaus skonio tradiciniais patiekalais, Vakarų pasaulyje tapo gero skonio simboliu. Klasikiniai patiekalai gaminami daugelyje garsiųjų Prancūzijos restoranų, tačiau didžioji dalis jų susitelkusi Paryžiuje ir aplink jį.

Pasaulinio pripažinimo susilaukusi Prancūzijos „Haute cuisine“ - tai maisto gamtinimo sistema, kuri regioninius patiekalus šiek tiek pakeitė ir pritaikė juos įmantriems epikūrininkų įgeidžiams.

Klasikinėje prancūzų virtuvėje privalu laikytis keleto paprastų, tačiau labai svarbių taisyklių: turi būti naudojami tik aukščiausios kokybės produktai, geriausia įranga ir virėjo talentas. Receptai yra nekeičiami ir jų būtina griežtai laikytis. Taigi, prieštaraujant plačiai paplitusiai nuomonei, derėtų pasakyti, jog būti klasikinės prancūzų virtuvės šefu visai ne kūrybinga profesija

Prancūzų kulinarijos menas garsus visame pasaulyje. Prancūzijos virtuvė laikoma viena populiariausių Europoje. Tuo labiau, kad su kulinarija susijusių patiekalų yra prancūziškos kilmės.

Prancūzų valgių skonis labai skirtingas: švelnaus ir aštraus skonio patiekalai, aromatingi, prieskoningi, kaloringi ir maistingi. Atskiros Prancūzijos sritys ir provincijos turi savo specifinių prieskonių bei patiekalų. Nors virtuvės ir maisto ruošos skirtumai šalies regionuose akivaizdūs, tačiau bendras visos prancūzų virtuvės bruožas – **daržovių ir šakniavaisių naudojimas**. Tai bulvės, ankštinės pupelės, kopūstai, pomidorai, baklažanai, petražolės, salotos ir įvairių rūšių svogūnai, naudojami gaminant užkandžius, antruosius patiekalus, garnyrus, sriubas. Prancūzų virtuvėje daugiau kaip 3000 **padažų**, patenkinančių net pačių išrankiausių gurmanų poreikius. Kiekvienas Prancūzijos rajonas turi savitas kulinarijos tradicijas: Tulūzoje – pupos puodeliuose, pajūryje, arčiau Marselio – žuvies sriuba, Ruane – kepta antiena ir dešrelės, Gavre – biskvitai, Elzase ir Lotaringijoje – tiršta kopūstų sriuba.

Patiekalams vartojami **mėsos produktai**: veršiena, jautiena, aviena, paukštiena,

žvėriena, rečiau – kiauliena. Mėsa dažniausiai verdama, kepama ir troškinama. Prie jos atskirai duodama artišokų, žaliųjų salotų, kopūstų arba pomidorų ir agurkų salotų.

Sriubos daugiau paplitusios skaidrios ir pertrintos. Mėgstamos žuvienės, ypač pajūrio kraštuose. Skirtingai negu mūsų krašte, prancūzai žuvienes parūgština actu arba verda su makaronais. Mėgstamiausios skaidrios sriubos – rūgštynių, petražolių, pupelių, žirnių ir pan., karštieji patiekalai – kotletai, kukuliai iš žuvų, paukštienos kepsniai, antrekotai, karbonadai. Ypač garsi prancūziška svogūnų-sūrio sriuba:



Sūrio sriuba

Gana populiarūs valgiai ne tik iš kiaušinių, įvairūs omletai, tačiau ir saldieji patiekalai – ledai, suflė, putėsiai, tortai, kompotai. Prancūzai nevengia ir įvairių padažų. Ruošiami garnyrai iš kruopų, kefyro, grietinės, varškės su grietine, grietinėlės.

Prancūzai labai griežtai laikosi valgių gamybos technologijos taisyklių, nuo kurių priklauso ir patiekalų skonis. Būdingas technologijos bruožas – mėsa, baigiant kepti, apibarstoma cukraus pudra. Tada būna skanesnis padažas.

Prancūzų virtuvėje naudojami **prieskoniai**: čiobreliai, builis, rozmarinas, dašis, mairūnas, peletrūnas, juozažolė, kalendra, pipirai, lauro lapai, petražolės, svogūnai, česnakai ir kt. Kitas būdingas prancūzų virtuvės bruožas – tai vynuogių vyno, konjako bei likerio naudojimas įvairiems padažams, patiekalams ir net sriuboms gaminti. Valgiams gaminti taip pat plačiai naudojamas alyvuogių aliejus.

Žuvis vis dažniau valgoma vietoj mėsos. Pagal riebumą prancūzai sąlygiškai grupuoja žuvis į tris grupes: neriebi (menkė, ešerys, vėgėlė, plekšnė), pusriebė (sardinė), riebi

(karpis, silkė, lašiša, tunas, ungurys).

Tradiciniai **saldieji patiekalai** – plakta grietinėlė su cukrumi, šviežių ir konservuotų vaisių kompotai, ledai.



Sluoksniuotos tešlos pyragaitis

Greito maisto restoranų (amerikietiško mitybos stiliaus) populiarumo priežastys ir restoranų plėtra pasaulyje ir Lietuvoje bei statistiniai duomenys.

Darbo jėgos migracija bei vietinės darbo jėgos paklausa ir pasiūla plintant ir plečiantis nacionalinių patiekalų gamybos įmonėms, nauji gamybos organizavimo principai pritaikant kitų šalių virtuvių savitas nacionalinių patiekalų gamybos technologijas

Amerikietiška virtuvė – viena iš vakarietiškos užjūrio virtuvės, kurios tradicijos paplitusios JAV bei jos kaimyninėse šalyse.

Šiaurės Amerika garsi savo kulinarijos paveldu, amerikietiškas maistas gaminamas beribiuose šiuo žemyno plotuose, besidriekiančiuose nuo Aliaskos iki ribų. Šios virtuvės maisto gaminimo būdai susiformuoti padėjo valgių paruošimai, kuriuos naudojo pirmieji emigrantai iš Europos. Tais laikais atvykėliai jau naudojo keptuves bei puodus, daugelis amerikietiško patiekalų troškinami arba kepami iki šiol. Kai kurie valgiai gali gerokai skirtis tarpusavyje, priklausomai nuo sudedamųjų ir vietinių valstijos gyventojų kultūros tradicijų.

Svarbiausi patiekalai amerikiečių virtuvėje – daržovių ir vaisių salotos (be jų neapsienama nei per pusryčius, nei per pietus, nei per vakarienę), mėsa ir paukštiena su daržovių garnyru, vaisių desertai. Didelį populiarumą turi žaliosios salotos, kurios į stalą

paduodamos natūralios ir stambiai pjaustytos, o ant stalo jos dar ir paskaninamos įvairiais prieskoniais. Žaliosios salotos, kaip ir stiklinė vandens su ledu, būtinos per pusryčius arba per pietus. Jos pasūdomos pagal skonį, palaistomos acto ir sviesto užpilu, apibarstomos petražolėmis.



Jautienos troškinys

Pirmieji patiekalai – sriubos-piurė, sultiniai arba vaisių sriubos. Neturi populiarumo barščiai, kopūstienė. **Antrieji patiekalai** – neaštrūs, mažai sūdyti pagal skonį gaminami jautienos,

neriebios kiaulienos, vištienos, kalakutienos valgiai. **Nacionalinis valgis** – rostbifas.



Gruzdinti vištienos gabaliukai

Amerikiečių užkanda prieš karštuosius patiekalus – vanduo ar limonadas su ledu bei įvairios salotos, dažnai pagardintos keliais aliejų, padažų užpilais. Pamėgdžiodant anglų virtuvės tradicijas, JAV kulinariai dažniausiai pateikia mėsos valgius su dviejų rūšių daržovėmis, tačiau auginami ir kukurūzai, moliūgai, ryžiai, amerikietiškoje virtuvėje naudojami gana skirtingai. Taip pat Amerikoje išrastas kokteilis ganėtinai sodriai papildo šalies valgiaraštį.

Po deserto **geriama** kava, rečiau – arbata. Nors pirmieji patiekalai – sriubos – nelabai mėgstamos, tačiau juos kompensuoja įvairūs gėrimai: pienas, gazuoti vaisvandeniai (kokakola, pepsikola), alus, distiliuotas kukurūzų viskis, džinas ir įvairiausi kokteiliai, šalta nesaldi arbata su citrina ir ledu, prieš valgį – ledinis vanduo. Vartojamas vynas (sausas baltasis ir šampanas, raudonasis ir saldusis) dažnai turi prancūziškus pavadinimus (tačiau neturi prancūziško vyno savybių).

JAV - patogaus ir greitai gaminamo maisto, pavyzdžiui, gruzdintų kukurūzų (spragėsių – *popcorn*), bandelių su karšta dešrele (*hotdog*) ir keptų viščiukų tėvynė. Amerikoje daugiau negu bet kur kitur suvalgoma įvairios sandaros mėsainių. Tačiau šie amerikiečių patiekalai laikomi nesveikais mūsų organizmui, jie turi įtakos dideliame svorio padidėjimui, atsiradusioms sveikatos problemoms, tarp jų širdies ligoms, diabetui ir kt.



Mėsainis (Hamburger)

Dažnas pietavimas greito maisto restoranuose yra susijęs su tuo, ką sveikatos apsaugos pareigūnai vadina amerikiečių „nutukimo epidemija“. Smarkiai saldinti gaivieji gėrimai yra taip pat labai populiarūs. Tokie gėrimai sudaro 9 procentus vidutinio amerikiečių kalorijų suvartojimo.

Sunkmetis – galimybių metas įsitvirtinti greitojo maisto įstaigoms. Kai įprasti restoranai ir kavinės Lietuvoje veržėsi diržus, čia, nors ir nelengvai, pradėjo kurtis naujos greitojo maitinimo įstaigos, o senbuvės sėkmingai plėtė veiklą.

Rinkodaros agentūros „Brandscap“ vadovo Mindaugo Lapinsko teigimu, greitojo maisto įstaigos sunkmetį išgyveno nevienodai. Pavyzdžiui, Jungtinėse Amerikos valstijose restoranų tinklas „McDonald's“ dirbo pelningai, o „Burger King“ sekėsi gerokai prasčiau. Tai, eksperto teigimu, lėmė orientavimasis į skirtingas vartotojų grupes: „Burger King“ sunkmečiu nusitaikė į vartotojus, kuriuos daugiausia palietė krizė – jaunos vyrus, o „McDonalds“ pasirinko mažiausiai krizės paliestus klientus, todėl dirbo sėkmingai.“

Kad restoranų tinklas sparčiai juda į priekį, savaitraščiui „Ekonomika.lt“ patvirtino ir

„McDonald’s“ vykdomasis direktorius Baltijos šalyse Tomašas Navrockis. „Kai daugelis įmonių per krizę dirbo ugnies gesinimo režimu, greito aptarnavimo restoranų tinklas „McDonald’s“ augo ir užėmė didesnę rinkos dalį Baltijos šalyse“, – komentavo T. Navrockis. Pasak pašnekovo, įmonė ateinančiais metais Baltijos šalyse ketina investuoti 38 milijonus eurų ir iki 2014 metų išplėsti restoranų tinklą iki 35. Esą šiemet Vilniuje planuojama atidaryti vieną naują restoraną ir du rekonstruoti. „McDonald’s“ vadovas taip pat paminėjo, kad Lietuvoje rinka yra konkurencinga ir su kitais greitojo maisto tinklais dėl kainų reikia pakovoti.

ITALIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ GAMYBA

ITALIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

ITALIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1.CERVOTONNATO – 4VAL. 65OC TEMPERATŪROJE RUOŠTA ELNIENA / TUNO PADAŽAS/KROSTINI SU BARAVYKAIS; 2.JŪROS VELNIO CARPACCIO – DŪMŲ SKONIS IR KVAPAS / JŪRINĖS SRAIGĖS / ŽALIOS SALOTOS;

3.ANTIPASTI FRUTTI DI MARE – KALMARAI / KREKETĖS / KEPTA PAPRIKA / BAKLAŽANAI; 4.BURATTA – MINKŠTAS MOZZARELA IR GRIETINĖLĖS SŪRIS IŠ APULIJOS / BRAŠKĖS / BAZILIKAI; 5.PANZANELLA – DARŽOVĖS / ŽALUMYNAI / “ VAKARYKŠTĖ “ DUONA.

Elnienos nugarinės nuvalymas

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Elnienos nugarinė	2,710	1,670

Gamybos technologija:

Nuvalyta elnienos nugarinė panaudojama elnienos tartarui. Netinkama naudoti tik 300 gramų.

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Virtas elnienos kumpis	160	130
2.	Kapario uogos	17	15
3.	Kaparėliai	7	5

4.	Džiovinti mini pomidorai	22	20
5.	Karnišonai	22	20
6.	Salotų mix'as	17	15
7.	Tuno padažas	120	110
8.	Baravykai	30	20
9.	Prancūziškas batonas	45	40
10.	Sviestas	22	20
11.	Laiškinis svogūnas	3	2
12.	Rozmarinas	5	4
13.	Druska	2	1
14.	Pipirai	2	1
	Išeiga: 1 porc.	474	403

Gamybos technologija:

Elnienos kumpį pamarinuojame žolelėmis, druska, pipirais ir užvakumuojame. Verdame žemos temperatūros puode 65°C+ 4,5 val. Atvėsiname, pjaustome plonais griežinėliais ir patiekiamo ant Marche lentos su tuno padažu, krostini su baravykais ir pagardais.

Jūros velnio carpaccio su sraigėmis

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	R. jūros velnio filė		80
2.	Jūrinės sraigės	100	30
3.	Marche džiovinti pomidorai	12	10
4.	Kaparėliai	6	5
5.	Mėlinieji svogūnai	5	3
6.	*Vazonėlis	3	2
7.	Pomidoras	20	10
8.	Alyvuogių aliejus	12	10
9.	Salotų mix'as	12	10
10.	Druska	2	1

11.	Pipirai	2	1
	Išeiga : 1 porc.	80/30/18	

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija:

Jūros velnio filė nusivalom nuo plėvių. Padruskiname, papipiriname ir parūkiname apie 3 min. Susukame į konditerinę plėvelę ir užšaldome. Pjaustome 1 mm storio griežinėliais ir išklojame lėkštę. Jūrines sraiges atšildome ir pamarinuojame su kaparėliais, smulkiai supjaustytais svogūnais, laiškiniu česnaku ir alyvuogių aliejumi. Sraiges išdėliojame per lėkštės vidurį, dekoruojame salotų mix‘u, džiovintais marche pomidoriukais ir laiškinais česnakais. Žuvies carpaccio apšlakstome likusiu marinatu.

Antipasti frutti di mare

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Marinuota paprika (įvairi)	62	60
2.	Baklažanai	35	30
3.	Krevetės 16/20 b/g	40	30
4.	Kalmarai	60	60
5.	Rukola	12	10
6.	Pesto (bazilikų padažas)	5	4
7.	Alyvuogės	10	10
8.	Mini pomidorai	30	28
9.	*Vazonėlis	2	1
10.	Druska	1	1
11.	Pipirai	1	1
12.	Alyvuogių aliejus	15	14
13.	Vazonėlis	1	1
14.	Petražolės	2	1
	Išeiga:	90/30/60/10/14/28/5	

*Žalia dekoru detalė

Buratta salotos

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Burato sūris	155	150
2.	Braškės	85	80
3.	Bazilikas	5	3
4.	Balzamiko kremas	10	8
5.	Alyvuogių aliejus	22	20
6.	Pistacijų riešutai	1	1
7.	Kedro riešutai	2	1
8.	Sultenės	11	10
	Išeiga:	1porcija	

Gamybos**technologija:** Burato

sūrį plėšiame pusiau.

Braškes perpjauname

per pusę.

Dalį baziliko supjaustome juostelėmis.

Pateikiame plokščiose lėkštėse. Viską apšlakstome balzamiko kremu, alyvuogių aliejumi. Ant viršaus pabarstome smulkintų smulkintų pistacijų bei kepintų kedro riešutų.

Panzanella salotos

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Romane salotos	55	50
2.	Pomidorai	100	15
3.	Cherry pomidoriukai	30	30
4.	Alyvuogių aliejus	32	30
5.	Agurkai	60	50
6.	Alyvuogės	55	50
7.	Bazilikai	15	10
8.	Jūrinės sraigės	100	60
9.	Mėlyni svogūnai	25	20
10.	Duona	60	50
11.	Baltas vynas	22	20
12.	Druska	2	1
13.	Pipirai	2	1
14.	*Vazonėlis	3	2
15.	Česnakas	12	10
	Išeiga:	240\45\60	

*Žalia dekoro detalė

Gamybos technologija:

Supjaustome svogūnus pusžiedžiais ir apkepame. Supjaustome daržoves. Iš pomidorų išspaudžiame sultis ir sumaišome su medumi. Duoną supjaustome ir pamirkome vyne. Baziliko lapelius suplėšome. Visus šiuos ingredientus sumaišome. Patiekiamė ant „Marche“ lentos su virtomis jūrinėmis sraigėmis.

ITALIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

ITALIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

- 1.OSSO BUCCO DI MARE – VYNE TROŠKINTAS JŪROS UNGURYS IR DARŽOVĖS / JAUNOS BULVĖS / PANKOLIAI; 2. MARLINO (KARDŽUVĖ) STEIKAS / GREMOLATA (CITRINŲ ŽIEVELĖS, ČESNAKAI, PETRAŽOLĖS) / PASTA PRIMAVERA; 3.TUNAS, KEPTAS ANT VIENOS PUSĖS / POLENTA / BROKOLIAI / PESTO PADAŽAS; 4.OSSO BUCO – TROŠKINTI VERŠIENOS KULNIUKAI/POLENTA/TROŠKINTOS DARŽOVĖS; 5.SALTIMBOCCA – VERŠIENOS KEPSNELIAI / PARMOS KUMPIS / ŠALAVIJAI / PASTA; PEPPERONCCINO; 6.PIENINIS PARŠIUKAS KEPTAS KROSNYJE / ŠVIEŽIOS VOVERAITĖS / JAUNOS BULVYTĖS / ŠALAVIJAI

Osso buco di mare

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Jūrinis ungurys	300	250
2.	Salierų stiebai	20	15
3.	Morkos	20	15
4.	Baby bulvės	120	100
5.	Pankoliai	25	20
6.	Svogūnai	25	20
7.	Paprika (raudona)	35	25
8.	Pastarnokas	40	20
9.	Baltas vynas	105	100
10.	Žuvies sultinys	102	100
11.	Paprikos milteliai	2	1

12.	Druska	2	1
13.	Pipirai	2	1
14.	Pomidorų pasta	12	10
15.	Miltai	15	12
16.	*Vazonėlis	3	2
17.	Alyvuogių aliejus / Sviestas	22 / 12	20 / 10
	Išeiga:	250\100\100\80	

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija:

Daržoves nuvalome ir supjaustome.

Ungurį supjaustome steikais ir surišame, tada apvoliojame miltuose ir apkepiname. Daržoves pakepiname, supilame vyną ir dar šiek tiek pakepiname, kol vynas nusigaruos. Tada supilame žuvies sultinį, pomidorų pastą ir viską kaitiname iki užvirimo.

Ungurį ir daržoves sudedame į troškinimo indą ir troškiname 100 laipsnių temperatūroje apie 2h 30min.

Patiekiame su jaunomis bulvėmis, troškintomis daržovėmis ir pankoliu.

Kardžuvė „Marlinas“ su pasta

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Marlino filė	180	160
2.	Pasta tagleteli	112	110
3.	Cukinija	12	10
4.	Paprika	15	10
5.	Žalieji žirneliai	12	10
6.	Porai	15	10
7.	Čili pipiriukas	8	5
8.	Česnakas	10	8
9.	Citrina	80	80
10.	Alyvuogių aliejus	22	20
11.	Baltas vynas	52	50
12.	*Vazonėlis	3	2
13.	Sviestas	22	20
14.	Petražolė	3	2
15.	Druska	2	1
16.	Pipirai	2	1
17.	Džiugas	12	10
	Išeiga:	160\150	

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija:

Smulkiai supjaustome daržoves ir jas pakepiname.

Pasūdytame vandenyje išveradme pastą. Išvirus sumaišome su pakepintomis daržovėmis, įdedame gabalėlį sviesto, skoniui pagerinti įdedame tarkuoto džiuo sūrio.

Marlino filė pamarinuojame su pakepintais, petražolėmis, citrinos žievele, druska ir pipirais. Filė lengvai apkepame iš abiejų pusių. Patiekiamo su pasta.

Tunas keptas ant vienos pusės

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Tuno filė	0,018	0,15
2.	Šalavijas	0,002	0,002
3.	Petražolės	0,002	0,002
4.	Druska	0,001	0,001
5.	Pipirai	0,001	0,001
6.	Aliejus	0,02	0,02
7.	Morkytės	0,035	0,03
8.	Šparaginės pupelės	0,035	0,03
9.	Bulvės(virtos)	0,055	0,054
10.	Sojos pupelės	0,035	0,03
11.	Karališkos pupelės	0,025	0,02
12.	Mini pomidorai	0,045	0,04
13.	Putpelių kiaušiniai	2vnt	2vnt
14.	Pesto padažas	0,32	0,03
15.	Kaparėliai	0,006	0,006
16.	Ančiuviai	0,006	0,006
	Išeiga:	250gr.	

Osso bucco veršienos kulniukai

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Troškinti veršienos kulniukai	500	500
2.	Mini pomidorai	45	45
3.	*Vazonėlis	2	1
4.	Tarkuota citrinos žievelė	12	8
5.	Petražolės	12	8
6.	Česnakas	3	2
	Išeiga:	500/45/16/2	

*Žalia dekoru detalė

„Saltimbocca“ veršienos kepsneliai

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Veršienos nugarinė	200	180
2.	kumpis	18	18
3.	Makaronai	105	100
4.	Česnakas	25	20
5.	Peperonccino pipiriukai	2	1
6.	Baltas vynas	52	50
7.	Sviestas	62	60
8.	Sūris džugas	25	20
9.	Petražolės	3	2
10.	Šalavijas	3	2
11.	Druska	2	1
12.	Pipirai	2	1
13.	Alyvuogių aliejus	22	20
14.	Pastarnokai	55	20

	Išeiga:	180 / 150 / 100 / 20
--	----------------	-----------------------------

Gamybos technologija:

Makaronus išveradme pasūdytame vandenyje. Keptuvėje apkepame smulkiai pjaustytus česnakus, kol gražiai pagels. Įdedame saują kapotų petražolių, peperoncino pipiriukus ir gabalėlį sviesto.

Sudedame virtus makaronus, džiuogo sūrį ir viską gerai išmaišome.

Įkaitiname keptuvę, į ją įpilame alyvuogių aliejaus ir apkepame veršienos kepsnelius su kumpiu ir šalaviju. Kepame iš abiejų pusių po 3min, pilame balto vyno ir įdedame gabalėlį sviesto.

Į lėkštę sudedame peperoncino pipiriukus išdėliojame kepsnelius ir dekoruojame pastarnokų traškučiais.

Pieninis paršiukas keptas krosnyje

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Paršeliai	5000	1800
2.	Rudas padažas (pusgaminis)	520	500
	Rudas padažas „Braun“	57	57
	Virtuvinis vynas	208	208
	Vanduo	312	312
3.	Česnakas	50	10
4.	Druska	10	10
5.	*Vazonėlis	10	10
6.	Aliejus	220	220
7.	Sviestas	220	200
8.	Pipirai	10	10
9.	Svogūnai	320	300
10.	Baravykai	520	500
11.	Grietinė	520	500

12.	Bulvių kukuliai (gnocchi)	1100	1000
13.	Itališka duona	400	400
	Išeiga: 1 porc.		546

*Žalia dekoru detalė

ITALIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

ITALIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1.RIBOLITTA – ITAL.PAŠILDYTA / DARŽOVĖS / PUPELĖS / VAKARYKŠTĖ
DUONA / PARMOS KUMPIS;

2.PAPPA AL POMODORO – TOSKANJETIŠKA TIRŠTA POMIDORŲ SRIUBA SU
„VAKARYKŠČIA“ DUONA;

3.ĖRIUKO ŠONKAULIUKŲ SRIUBA – PERLINĖS KRUOPOS / PUPELĖS /
SAVOJOS KOPŪSTAS

Ribolitta su zampone

(patiekalo pavadinimas)

KONTROLINIS AKTAS Nr. 193

Zampone dešra

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Kiaulių odelės	200	200
2.	Kiaulių kojos	1000	400
3.	Kiaulienos šoninė	150	100
4.	Kiaulienos kumpis	500	450
5.	Paprikos milteliai	2	1
6.	Muskato riešutas	2	1
7.	Druska, pipirai	3	2
8.	Čiobrelis	2	1
9.	Rozmarinas	2	1

10.	Morkos	80	70
11.	Svogūnai	80	70
12.	Česnakas	30	30
13.	Lauro lapai	2	1
14.	Kiaušinis	45	40

15.	Grietinėlė	55	50
	Išėja:	1150	1000

Gamybos technologija:

Kiaulių kojas išverdame su daržovėmis. Atvėsiname ir nukauliname. Kiaulienos šoninę ir kumpį sumalame per stambų sietelį. Gautą faršą sumaišome su kiaulės kojų mėsa. Dedame kiaušinių, grietinėlę. Nuskaniname muskato riešutu, paprikos milteliais, druska, pipirais ir viską gerai išmaišome. Gautą masę dedame į kiaulienos odelę ir susukame, įvyniojame į konditerinę plėvelę, surišame špagatu ir suvakumuojame. Verdame žemos temperatūros puode 65°C+ 6 val.

Ribolitta su Zampone dešra patiekimas

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Zampone	110	100
2.	Baltosios pupelės	100	110
3.	Bulvės	100	80
4.	Morkos	60	40
5.	Svogūnas	30	20
6.	Salierų stiebai	15	12
7.	Savojos kopūstai	40	20
8.	Čiobrelis	2	1
9.	Rozmarinas	2	1
10.	Lauro lapas	2	1
11.	Druska, pipirai	3	2
12.	Ciabata	50	50
13.	Alyvuogiu aliejus	22	20

14.	Pomidorų pasta	12	10
	Išeiga:	1 porc.	

Gamybos technologija:

Stambiai supjaustome daržoves. Pupeles išmirkome vandenyje. Lengvai apsikepiname salierus, morkas, svogūnus. Dedame likusias daržoves ir prieskonius, įdedame pomidorų pastos ir užpilame vandens. Verdame ant silpnos ugnies, kol išvirs pupelės. Pateikiame su duonos trupiniais, alyvuogių aliejumi ir zampane dešra.

Pappa Al Pomodoro

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Pomidorai konservuoti(lupti)	0,4	0,3
2.	Prieskoniai	0,001	0,001
3.	Druska	0,001	0,001
4.	Alyvuogių aliejus	0,013	0,013
5.	Cukrus	0,0075	0,0075
6.	Alyvuogių aliejus	0,025	0,025
7.	*Vazonėlis	0,001	0,001
8.	Česnakas	0,008	0,007
9.	Pomidorai	0,25	0,25
10.	Duona (džiovinta)	0,200	0,100
11.	Kedro riešutai	5	5
	Išeiga:		300

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija:

Šviežius pomidorus nublanširuojame,

nuiimame odą. Nuvalytus česnakus

pakepiname ant sviesto.

Pakepintus česnakus ir konservuotus pomidorus dedame į blanširuotus pomidorus

ir viską troškiname apie 1h kol pomidorai sutirštėja.

Baigiant troškinti sudedame prieskonius ir šiaudeliais supjaustytus šviežių bazilikų lapelius.

Ėriuko šonkauliuku sriuba

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Lęšiai		30
2.	Chorizo dešra		10
3.	Svogūnai		20
4.	Česnakai		10
5.	Alyvuogių aliejus		20
6.	Pomidorai savo sultyse		100
7.	Perlinės kruopos/avinžirniai		30
8.	Baltos pupelės		20
9.	Čiobreliai, lauro lapai		
10.	Pipirai, paprikų milteliai		
11.	Savojos kopūstai		20
12.	Sultinys		200
13.	Miltai		5
14.	Ėrienos šonkauliukai		100
	Išeiga:	1porc.	

Gamybos technologija:

Ėrienos šonkauliukus įtriname česnakais, čiobreliais, druska bei pipirais ir palaikome apie 30min. Papeles, perlines kruopas/avinžirnius pamirkome šaltame vandenyje mažiausiai 6val.

Ėrienos šonkauliukus apvoliojame miltuose ir lengvai apkepiname.

Pakepiname pjaustytas daržoves, sudedame trintus pomidorus, perlines kruopas/avinžirnius, papeles, lęšius ir apkepintus ėrienos šonkauliukus. Viską užpilame sultiniu, pagardiname prieskoniais ir užverdame. Sriubai užvirus, puodą uždengiame folija ir troškiname orkaitėje 130°C temperatūroje apie 2,5val. Reikalui esant įpilame užvirinto sultinio.

Patiekiama su kepinta chorizo dešra ir kapotais žalumynais.

ITALIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS**ITALIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS**

- 1.PANNA COTTA / ŠVIEŽIOS UOGOS;
- 2.PANNA COTTA / SPANGUOLIŲ ŽELĖ / AISTROS VAISIUS-PASIFLORA;
- 3.ŽIEMOS CITRINA – CITRINŲ ŠERBETAS

Panna cotta su šviežiomis uogomis

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Creme brulee (pusgaminis) Nr.594	140	100
2.	Rudas cukrus	8	6
3.	Braškės (šviežios)	25	20
4.	Želatina 0,05-2,6	12	10
5.	Uogų mišinys	25	20
6.	Rudas cukrus	12	10
7.	Bazilikas	1	1
	Išeiga:	190	

Gamybos technologija:

Iš vanilės išimame sėklas, supjaustome ankštį ir viską sudedame į grietinėlę, užviriname ir, nuolat maišant, verdame ant silpnos kaitros 5min.

Kiaušinius su cukrumi išsukame iki baltumo.

Dar kartą užviriname grietinėlę, perkošiamo, kad atskirti vanilę. Pilant plona srovele grietinėlę įmaišome į kiaušinių ir cukraus mišinį. Masę supilstome į karščiui atsparius indelius, kuriuose bus patiekama. Indelius sustatome į gilėsnę skardą ir iki pusės pripilame vandens ir kepame iki 160°C įkaitintoje orkaitėje 30min. Iškeptus atvėsiname, užbarstome cukrumi ir karamelizuojame, sustingdiname šaldytuve.

Pana cotta

(patiekalo pavadinimas)

KONTROLINIS AKTAS Nr. 203

Pana cotta (pusgaminis)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Grietinėle	6005	6000
2.	Cukrus	1005	1000
3.	Vanilinis cukrus	105	100
4.	Želatinos lapeliai	160	160
5.	Spanguolės	2005	2000
6.	Cukrus	1005	1000
7.	Želatinos lapeliai	50	50
	Išeiga: 30 porc.	6500/2500	

Gamybos technologija:

Grietinėle užviriname ir ištirpiname cukrų. Šiek tik atvėsiname ir ištirpiname želatinos lapelius. Gautą masę išpilame į skardą ir laikome šaldytuve apie 4 val. Spanguoles užviriname su cukrumi, jei reikia papildame vandens. Viską nukošame, ištirpiname želatiną ir išpilame į skardą. Laikome šaldytuve apie 4 val.

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Vanilinio kremo putėsiai	150	100
2.	Spanguolių želė	60	50
3.	Grietinėle	100	60
4.	Vanilinis cukrus	22	20
5.	Raudonojo vyno želė	25	20
6.	Pasiflora / Mėta	250 /	15 / 1
	Išeiga: 1 porc.	150/60/20/15	

Gamybos technologija:

Užviriname grietinėlę ir ištirpiname vanilinį cukrų. Paviriname ant mažos kaitros, kol grietinėlė sutirštės, ir atvėsiname. Su apvalia 6 cm. skersmens formele išspaudžiame abiejų želė formeles. Į lėkštę pilame vanilinį padažą, dekoruojame pasifloros vaisiaus minkštimu, raudonojo vyno želės kubelias ir mėtos šakele.

KONTROLINIS AKTAS Nr. 209

Raudono vyno želė

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Raudonas vynas	1000	1000
2.	Cukrus	252	250
3.	Gvazdikėlis	2	1
4.	Cinamono lazdelė	3	2
5.	Želatinos lapeliai	20	20
	Išeiga:	800	

Gamybos technologija:

Užviriname vyną, sudedame cukrų, prieskonius, pakaitiname ant mažos kaitros apie 15 min. Atvėsiname iki 60°C ir išmaišome želatinos lapelius. Išpilame į skardą. Laikome šaltai, kol sustings.

Žiemos citrina (citrinų šerbetas)

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Citrios	140	50
2.	Citrios šerbetas Nr. 112	60	60
3.	Žalio obuolio sirupas	10	10
4.	Cukraus pudra	10	10
	Išeiga:	120	

ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ PATIEKALŲ GAMYBA

ISPANIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ
RUOŠIMAS IR PATIEKIMASISPANIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ
TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1.BOLINHOS DE BACALHAU – SŪDYTOS MENKĖS SPURGOS
 PORTUGALIŠKAI/ SALOTOS/REMOULADE PADAŽAS; 2.RANKOMIS
 PJAUSTYTAS SERANO KUMPIS IŠ TERUELL / ARBŪZAS / MELIONAS /
 BAZILIKAS; 3.RANKOMIS PJAUSTYTAS SERANO KUMPIS / 5 RŪŠIŲ
 ALYVUOGĖS IŠ TERUELIO/ VYTINTI POMIDORAI; 4.JŪRINĖS SRAIGĖS
 IR DARŽOVĖS / AIOLI SU ŠAFRANU; 5.KARALIŠKOS KREKETĖS GRILL /
 TABBOULEH SALOTOS IŠ BULGHUR KRUOPŲ / POMIDORAI /
 PETRAŽOLĖS; 6. TAPAS

Bolindos de Bacalhau(Spurgų atleidimas)

(patiekalo pavadinimas)

Spurgų masė(Bolindos de Bacalhau)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Sūdyta menkė	1200	1000
2.	Bulvės	1000	900
3.	Svogūnai	80	60
4.	Česnakas	25	20
5.	Petražolės	100	80
6.	Uoginė paprika	2	1
7.	Muskato riešutas	2	1
8.	Kiaušiniai	6vnt.	6vnt.

9.	Pipirai	2	1
10.	Pienas	2000	2000
	Išeiga: 20porcijų	2200	

Gamybos technologija:

Išmirkome menkę apie 36 valandas, pastoviai keisdami vandenį. Išmirkius verdame piene ant silpnos ugnies apie 20 minučių.

Išvirus žuvies mėsą nuimame nuo kaulų ir smulkiai sukąpojame kuteriu. Bulves išverdame su lupenomis, jas nuvalius sugrūdame.

Sukąpojame petražoles ir viską gerai sumaišome. Šaukšteliu suformuojame spurgas.

Kepame riebaluose 160°C temperatūroje, kol gražiai apskrus.

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Menkių spurgų masė	110	95
2.	Salotų miškas	35	30
3.	Ridikėliai	22	20
4.	Marche džiovinti pomidorai	11	10
5.	Alyvuogės	17	15
6.	*Vazonėlis	3	2
7.	Alyvuogių aliejus	17	15
8.	Remoulade padažas	62	60
	Išeiga: 1porcija	95\30\60	

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija:

Šaukšteliu suformuojame spurgas.

Kepame riebaluose 160°C temperatūroje 6min.Patiekiame ant Marche lentos su žaliom salotom ir remoulade padažu.

Serano kumpis su arbūzu ir melionu

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Serano kumpis	62	60
2.	Arbūzas	160	140
3.	Melionas	160	140
4.	Kedro riešutai	3	2
5.	Balzamiko kremas	12	10
6.	Alyvuogių aliejus	15	12
7.	Bazilikas	8	5
8.	*Vazonėlis	3	2
	Išeiga:	1porcija	

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija:

Arbūzą ir melioną nulupame.

Dalį arbūzo ir dalį meliono supjaustome trikampėliais, likusius išsukame rutuliukus. Patiekiamo lėkštėje viską apšlakstant balzamiko kremu bei alyvuogių aliejumi. Ant viršaus apibarstome kepintais kedro riešutais bei šviežio baziliko lapeliais.

Alyvuogių salotos su vytintu kumpiu

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Vytintas kumpis	55	50
2.	Stališka duona	52	50
3.	Alyvuogės juodos/žalios	100	100
4.	Karnišonai	17	15
5.	Ančiuviai	6	5
6.	Džiovinti mini pomidorai	30	15

7.	Druska	1	1
8.	Pipirai	1	1
9.	Kaparėliai	10	10
10.	Alyvuogių aliejus	20	20
11.	Petražolės	2	1
12.	Laiškinis česnakas	2	1
13.	Konservuoti česnakai	10	10
14.	Konservuoti svogūnėliai	10	10
	Išeiga:	185/50/30/20/2	

Jūrinės sraigės su šviežiom daržovėm ir aioli padažu

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Jūrinės sraigės	120	120
2.	Morkos	24	20
3.	Salierų stiebai	20	20
4.	Agurkai	20	20
5.	Lauro lapai		
6.	Kvapieji pipirai		
7.	Kiaušinis	1vnt.	40
8.	Alyvuogių aliejus	20	20
9.	Česnakas	2	2
10.	Šafranas		
11.	Citrinos sultys	20	20
12.	Druska		
13.	Šviežių daržovių mišinys/rinkinys	150	150
	Išeiga:	120/50/150	

Gamybos technologija:

Jūrines sraigės gerai nuplauname po šaltu vandeniu. Į puodą sudedame sraigės, prieskonius, užpilame vandeniu, pasūdome ir verdame apie 3val., kol sraigės taps minkštos.

Kiaušinių plakame ir labai plona srovele pilame aliejų, kol masė taps vientisa ir standi.

Pagardiname trintu česnakų, šafranu bei citrinos sultimis, druska,.

Patiekiame su šviežiomis pjaustytomis daržovėmis.

Karališkos krevetės grill

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Krevetės karališkos su galvomis	5 vnt.	5 vnt.
2.	Česnakai	20	20
3.	Imbieras	20	20
4.	Kalendra	0,5	0,5
5.	Petražolės	0,5	0,5
6.	Alyvų aliejus	30	30
7.	Citrina	1/2 vnt.	50
8.	Pipirai, druska		
9.	Čili pipiras	1 vnt.	
10.	*Vazonėlis	3	2
	Išeiga: 4 porcijos	250\50	

Gamybos technologija:

Česnaką, čili pipirą ir imbierą susmulkiname ir sumaišome su alyvuogių aliejumi. Gautu marinatu užpilame pasūdytas karališkas krevetes. Marinuojame mažiausiai 20min. Prieskonines žoleles, česnaką sumaišome su alyvuogių aliejumi ir susmulkiname su smulkintuvu. Gautą žolelių padažą pagardiname citrinų sultimis pipirais bei druska.

Krevetes kepame ant grotelių iš abiejų pusių apie 5min. kol įgaus gražią rausvą spalvą. Patiekiame su prieskoninių žolelių padažu.

Tapas: Aso bianco

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
11.	Migdolai	205	200
12.	Česnakas	15	12
13.	Minkštimas	110	90
14.	Daržovių sultinys	600	600
15.	Balto vyno actas	16	15
16.	Baltos vynuogės	210	200
17.	Druska	2	1
18.	Pipirai	2	1
19.	Alyvuogių aliejus	32	30
20.	*Vazonėlis	3	2
	Išeiga: 4 porcijos	250\50	

*Žalia dekoro detalė

Gamybos technologija:

Migdolus nuplikiname ir nulupame. Lengvai apkepiname.

Česnaką išspaudžiame į trintuvę, suberiame duoną bei migdolus ir triname po truputį pildami daržovių sultinį.

Galiausiai supilame aliejų, nuskaniname druska bei pipirais. Patiekiamo su per pusę perpjautomis vynuogėmis.

ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

ISPANIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1.ZARZUELA DE MARISCOS – KATALONIŠKAS JŪROS GĖRYBIŲ TROŠKINYS
 PATEIKIAMAS TERAKOTOJE: DVIEJŲ RŪŠIŲ ŽUVIS / KREKETĖS / LANGUSTINAI
 / KRIAUKLĖS / PICADA-MIGDOLAI/ČESNAKAI/DŽIŪVĖSIAI; 2.JŪROS VELNIAS /
 OMARAS / ŠAFRANINIAI RYŽIAI / MIDIJOS / BISQUE PADAŽAS; 3.AŠTUONKOJIS
 / BULVĖ / VYTINTI POMIDORIUKAI / AIOLI PADAŽAS / ŽOLELĖS; 4.ŽUVIS
 DRUSKOJE; 5.PAELLA VALENCIANA.

Zarzuela de mariscos

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Jūros velnias	65	60
2.	Oto filė	65	60
3.	Baltos kriauklės	55	50
4.	Midijos	55	50
5.	Midijų mėsa	22	20
6.	Krevečių uodegėlės 16x20	35	30
7.	Krevetės 16x20	30	25
8.	Langustinas	35	30
9.	Svogūnas	40	30
10.	Česnakas	15	13
11.	Migdolų riešutai	25	20
12.	Balta duona	25	20
13.	Pomidorai savose sultyse	53	50
14.	Alyvuogių aliejus	80	75
15.	Paprikų milteliai	6	5
16.	Šafranas	0,5	0,5

17.	Druska/ pipirai	2 / 2	1 / 1
18.	*Vazonėlis	3	2
19.	Čili pipiriukas	3	2
20.	Baltas vynas	52	50
	Išeiga:	1porcija	

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija:

Sumalame duonos džiovėselius, migdolų riešutus ir skiltelę česnako. Gautą masę sumaišome su aliejumi.

Susmulkiname svogūnus, likusį česnaką ir apkepame. Supilame smulikntus pomidorus ir patroškiname.

Skoniui pagerinti dedame druskos, šafrano bei paprikos miltelių. Viską sumaišome su žuvies sultiniu ir pakaitiname apie 10min.

Keptuvėje apkepame žuvį bei jūros gėrybes, įpilame raudoną žuvies sultinį ir paverdame 5-6min. Įdedame šaukštą migdolų riešutų masės ir viską pakaitiname kol sutirštės. Pateikiame keramikinėje keptuvėlėje.

Jūros velnias su omaru ir bisque padažu

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Jūros velnias	180	140
2.	Omaras	500	115
3.	Bisque	115	110
4.	Svogūnas	15	10
5.	Arborio ryžiai	60	120
6.	Sviestas	35	30
7.	Šafranas		
8.	Baltas vynas	55	50
9.	Sūris „Džiugas“	22	20
10.	Sush Nori lapai	17	15
11.	Midijos	45	40
12.	Druska	2	1
13.	Pipirai	2	1
14.	Alyvuogių aliejus	12	10
	Išeiga:	1 orcija	

Gamybos technologija:

Išverdame šafraninius ryžius. Apkepiname jūros velnio filė iš abiejų pusių ant keptuvės, baigiame kepti orkaitėje 175°C+ apie 8 min., pasūdytame. Vandenyje išverdame omarą apie 15 min., kartu ir midijas. Į lėkštę pilame bisque padažą, dedame jūros velnio filė, ant jo 1/5 omaro, šalia su šaukštais formuotais šafraniniais ryžiais. Dekoruojame midijų geldelėmis ir jūros dumblių traškučiais.

Aštuonkojis su šafraninėm bulvėm, pomidorais

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Ne
1.	Aštuonkojis (virtas)		90
2.	Morkos		50
3.	Svogūnai		50
4.	Lauro lapas		1
5.	Kvapieji pipirai		1
6.	Druska		
7.	Bulvė		100
8.	Ančių taukai		300
9.	Šafranas		0,02
10.	Pupelės (baltosios)		50
11.	Paprikos milteliai		3
12.	Olandiškas padažas		60
13.	Salotų mix'as		15
14.	Džiovinti pomidoriukai		15
15.	Aliejus (žalias)		15
16.	Chaves svogūnėliai		2
17.	Pastarnokas		30
	Išeiga:	1 porcija	

Gamybos technologija:

Aštuonkojį nuvalome ir nuplauname po šaltu vandeniu. Įdedame į puodą su pasūdytu vandeniu, prieskoniais bei daržovėmis ir verdame apie 2 val. kol suminkštės.

Bulvę verdame ančių taukuose 100°C temperatūroje apie 30 min. Ištraukus iš taukų

pabarstome šafrano milteliais, kad įgautų gražią geltoną spalvą ir aromatą.

Mirkytas pupeles išverdame pasūdytame vandenyje su paprikos milteliais.

Pastarnoką supjaustome išilgai plonom juostelėm, kurias iškepame frittiūrinėje kol gražiai pagels ir apskrus.

Aštuonkojį patiekiamo su žaliom salotom, džiovintais pomidoriukais, confit bulve,

virtomis pupelėmis ir olandišku padažu. Patieklą dekoruojame kapotais chaves svogūneliais, žaliu aliejumi ir pastarnoko traškučiu.

Dorada (druskoje)

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
15.	Olandiškas padažas(pusg)	150	140
16.	Sviestas	125	124
17.	Prieskoniai(pipirai)	0,3	0,3
18.	Druska	5	5
19.	Citrinos	7,5	1,5
20.	Kiaušiniai	1800	1800
21.	Virtuvinis vynas	30	30
22.	Prieskoniai(pipirai)	20	20
23.	Druska	500	500
24.	Salotos prie švž.žuvies(pusg)	400	400
25.	Mini pomidorai	200	200
26.	Prieskoniai(pipirai)	1,2	0,8
27.	Žalios alyvuogės	80	80
28.	Juodosios alyvuogės	80	80
29.	*Prieskonis vazonėlis	12	9,6
30.	Petražolės	13,2	12
31.	Alyvuogių aliejus	22	20,8
20.	Druska	1,2	1,2
21.	Mėlyni svogūnai	10	9,2
22.	Bulvės	350	300
	Išeiga:		2360
			1 porcija: 236

*Žalia deko detalė

Paella valenciana

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Svogūnai	45	35
2.	Paprika	80	60
3.	Ryžiai	60	120
4.	Kalmarai	30	25
5.	Pomidorai savo sultyse	40	40
6.	Putpelė (pusė)	90	80
7.	Midijos	35	30
8.	Krevetės s/g	45	40
9.	Žalieji žirneliai	25	20
10.	Alyvuogių aliejus	22	20
11.	Šafranas	0,00001	0,00001
12.	Česnakas	10	8
13.	*Prieskonių vazonėlis	1	1
14.	Druska	1	1
15.	Pipirai	1	1
	Išeiga:	1 porc.	

*Žalia dekoru detalė

ISPANIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

ISPANIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1.GAZPACHO – ŠALTA DARŽOBVIŲ SRIUBA; 2.SOPA DE AJO – ČESNAKŲ SRIUBA

Gazpacho sriuba

(patiekalo pavadinimas)

KONTROLINIS AKTAS Nr. 11-16

Gaspacho sriuba(pusg.)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Svogūnai	0,033	0,028
2.	Vanduo	0,120	0,120
3.	Druska	0,006	0,006
4.	Pomidorai	0,25	0,17
5.	Paprika įvairi	0,3	0,22
6.	Prieskoniai	0,007	0,006
7.	Agurkai	0,17	0,14
8.	Sultys	0,28	0,28
9.	Citrina šviežia	0,28	0,08
10.	Alyvuogių aliejus	0,011	0,01
	Išeiga:	1kg	

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Gaspacho sriuba(pusg.)	0,2	0,2
2.	Pomidorai mini	0,02	1vnt.
3.	Agurkai	0,02	0,002
4.	Krevetės 16\20	0,12	0,12
	Išeiga:	25	

Sopa de ajo

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Česnakai	100	80
2.	Alyvuogių aliejus	10	10
3.	Sviestas	30	30
4.	Čiobreliai	3	2
5.	Bulvės	150	120
6.	Vištienos sultinys	1000	1000
7.	Grietinėle	200	200
8.	Parmežanas	50	50
	Išeiga:	250	

Gamybos technologija:

Česnakus nulupame, sudedame į nedidelį kepimo indą, apšlakstome aliejumi, uždengiame folija ir kepame 220°C orkaitėje apie 20min, kol česnakų skiltelės taps auksinės spalvos.

Puode išlydome sviestą, beriame susmulkintus svogūnus, čiobrelius ir kepiname, kol svogūnai suminkštės. Sudedame keptų ir šviežių česnakų skilteles. Sudedame susmulkintas bulves, užpilame sultiniu ir verdame, kol bulvės ir česnakai suminkštės. Sutriname sriubą blenderiu, supilame grietinėlę, įdedame druskos ir pipirų. Patiekiame užbarsčius parmežano sūrio.

ISPANIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

ISPANIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1.CREMA CATALANA; 2.FLAN DE NARANJA – APELSINŲ KREMAS

Crema catalana

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Pienas	500	500
2.	Grietinėle	250	250
3.	Vanilės ankštis	1 vnt.	1 vnt.
4.	Apelsino žievelė	1 vnt.	1 vnt.
5.	Cinamono lazdelė	1 vnt.	1 vnt.
6.	Kiaušinio tryniai	8 vnt.	8 vnt.
7.	Cukrus	250	250
8.	Kukurūzų krakmolas	50	50
	Išeiga:	150	

Gamybos technologija:

Kaitiname pieną, grietinėlę, vanilę, apelsino žievelę ir cinamoną, kol užverda. Nuimame nuo ugnies ir leidžiame jam atvėsti.

Iš pieno ir grietinėlės mišinio išimame vanilę, apelsino žievelę ir cinamono lazdelę.

Ištirpiname kukurūzų krakmolą 4 šaukštuose pieno mišinio, įmaišome jį atgal į likusį pieną. Sumaišome pieną su kiaušiniais ir cukrumi, supilame jį į karščiui atsparų indą ir virš vandens vonios kaitiname, kol kremas sutirštės, bet neleidžiame užvirti.

Supilame į formeles ir leidžiame atvėsti kelias valandas ar per naktį.

Flan de naranja

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Grietinė	200	200
2.	Apelsinų sultys	100	100
3.	Kiaušiniai	3 vnt.	120 g.
4.	Cukrus	70	70
	Išeiga:	490	

Gamybos technologija:

Karamelizuojame 3 šaukštelių cukraus ir plonu sluoksneliu supilame į kepimo formeles. Kiaušinius sumaišome su cukrumi, supilame grietinėlės ir sulčių mišinį, ir maišome, kol cukrus ištirps. Šia mase užpildome formeles. Jas statome į gilią skardą su vandeniu, kad apsemtų iki pusės ir kepame iki 110 - 120°C įkaitintoje orkaitėje. Desertas bus paruoštas, kai jo vidus bus panašus į drebučius.

PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ PATIEKALŲ GAMYBA

PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS UŽKANDŽIŲ, SALOTŲ IR ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1.BRETANĖS AUSTRĖS NO.2; 2.MIDIJOS A LA MARINIÈRE – BALTAS VYNAS / DARŽOVĖS; 3.JŪRŲ ŠUKUTĖ/PARMEZANO KREPŠELIS / SALOTOS SU ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS; 4.JŪRINĖS SRAIGĖS IR DARŽOVĖS ALA PROVENĖALE / AIOLI SU Š AFRANU; 5.NICOS SALOTOS A LA MARCHÉ – TRUMPAI KEPTAS TUNAS / ANČIUVAI / DARŽOVĖS / KAIMIŠKAS KIAUŠINIS; 6.FOIE GRAS – TRIUŠIS DREBUČIUOSE PAGAL GERARD DEPARDIEU RECEPTĄ / MORKŲ– VANILĖS PADAŽAS; 7.FOIE GRAS / MARCHE DŽEMAS / VAISINĖS DUONOS TRAŠKUTIS; 8.,,SRAIGĖS DARŽE“ – VYNUOGINĖS SRAIGĖS ESCARGOT / 8VNT / RIDIKĖLIAI / SALOTOS / JUODOS DUONOS „ŽEMĖ“

Šviežios austrės

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
7.	Austrės	6	6
8.	Citrinos	153	150
9.	Mėlyni svogūnai	50	20
10.	Sviestas 0.2-1.6	12	10
11.	Raudonojo vyno actas	20	20
12.	Krapai	2	10
13.	Salotos „Rėžiukė“ rukola	10	8
	Išeiga:	586	

Itališkai paruoštos midijos

(patiekalo pavadinimas)

Eil. nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Midijos	1000	800
2.	Svogūnai	62	60
3.	Česnakas	8	6
4.	Porai	22	20
5.	Salierų stiebai	22	20
6.	Alyvuogių aliejus	65	60
7.	Pipirai	3	3
8.	Lauro lapai	1	1
9.	Pomidorai savose sultyse	200	200
10.	Baltas sausas vynas	200	200
11.	Druska	8	7
12.	5 –ių pipirų mišinys	3	2
	Išeiga:	1000	

Gamybos technologija:

Česnaką, valytus svogūnus, salierų stiebus, porus apkepame alyvuogių aliejuje. Dedame pomidorus s/s, tada pilame baltą vyną ir verdame sultinį 10 min. Po to į verdantį sultinį sudedame prieskonius, dedame nuplautas midijas ir dar verdame 15 min.

Salotos su jūros šukute

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Sūris „Džiugas“	32	30
2.	Jūros šukutė	60	50
3.	Sultenės	17	15
4.	Šviežios uogos	35	30
5.	Citrina	55	50
6.	Alyvuogių aliejus	22	20
7.	Cherry pomidoriukai	22	20
8.	Žalias aliejus	12	10
9.	*Vazonėlis	2	1
10.	Žirnių ankštys	17	15
11.	Daigintos lecernos	6	5
	Išeiga:	50\110\15\10	

*Žalia dekoro detalė

Gamybos technologija:

Džiugą sutarkuojame ir iškepame orkaitėje 160 laipsnių temperatūroje, formuojame apskritimus apie 10 cm skersmens. Martini taurės pagalba suformuojame sūrio krepšelius. Į vidų dedame salotas su uogomis, žirnelių ankštis.

Jūros šukutę apkepiname ir taip pat dedame į sūrio krepšelį. Viską apšlakstome citrininiu padažu.

Dekoruojame lecernos daigais bei žaliu aliejumi.

Jūrinės sraigės su šviežiom daržovėm ir aioli padažu

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Jūrinės sraigės	120	120
2.	Morkos	24	20
3.	Salierų stiebai	20	20
4.	Agurkai	20	20
5.	Lauro lapai		
6.	Kvapieji pipirai		
7.	Kiaušinis	1vnt.	40
8.	Alyvuogių aliejus	20	20
9.	Česnakas	2	2
10.	Šafranas		
11.	Citrinos sultys	20	20
12.	Druska		
13.	Šviežių daržovių mišinys/rinkinys	150	150
	Išeiga:	120/50/150	

Gamybos technologija:

Jūrinės sraigės gerai nuplauname po šaltu vandeniu. Į puodą sudedame sraigės, prieskonius, užpilame vandeniu, pasūdome ir verdame apie 3val., kol sraigės taps minkštos.

Kiaušinį plakame ir labai plona srovele pilame aliejų, kol masė taps vientisa ir standi.

Pagardiname trintu česnaku, šafranu bei citrinos sultimis, druska,.

Patiekiame su šviežiomis pjaustytomis daržovėmis.

Nicos salotos

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Kiaušinis	1 vnt.	40
2.	Šviežias tunas	85	75
3.	Itališka duona	55	50
4.	Kaparėliai	10	10
5.	Konservuotos pupelės	35	30
6.	Alyvuogės žalios/juodos	42	40
7.	Mėlynasis svogūnas	25	20
8.	Mini pomidorai	52	50
9.	Bulvės (virtos)	100	60
10.	Šafranas	001	001
11.	Ančiuviai	17	15
12.	Džiovinti mini pomidorai	40	20
13.	Salotos (Romaine)	55	50
14.	Kaparėliai	10	10
15.	Alyvuogių aliejus	30	30
16.	Druska/pipirai	2	2
17.	Prieskonių vazonėlis	3	3
18.	Sojos pupelės	30	20
19.	Šviežias agurkas	44	34
20.	Garstyčios	55	50
21.	Artišokai	35	30
	Išeiga:	40/75/50/150/60/180/ 50	

Foe gras – triušis drebučiuose su morkų-vanilės padažu

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Triušio terinas	110	100
2.	Morkų – vanilės kremas	65	60
3.	Salotų mix'as	15	12
4.	Saulėje džiovinti pomidorai (savo gamybos)	15	12
5.	Lazdyno riešutai	6	5
6.	Džiovintos spanguolės	12	10
7.	Morkos	12	10
8.	Salierų gumbai	12	10
9.	Žalias aliejus	20	18
10.	Laiškinis česnakas	2	1
	Išeiga:	60/32/100	

Gamybos technologija:

Dedame morkų kremą ir su konditerinėmis šukomis perbraukiame. Per vidurį statome terino gabaliuką, šalia salotas, ant viršaus morkų, salierų šiaudelius. Dekoruoju mini pomidoriukais, džiovintomis spanguolėmis, lazdyno riešutų trupinėliais, bei laiškiniu česnaku.

Foie gras ančiu kepenėlės

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Anties kepenėlės (šaldytos)	0,06	0,055
2.	Amaretas	0,002	0,002
3.	Prieskoniai	0,002	0,002
4.	Druska	0,002	0,002
5.	Džiovinta duona su vaisiais	0,03	0,026
6.	Džemai (apelsinų, vyšnių)	0,064	0,06
7.	Duoninės lazdelės	0,022	0,02
8.	Rukola	0,002	0,002
9.	Bazilikas	0,002	0,002
	Išeiga:	50/70/5/5	

Sraigės darže

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Sraigės	100	95
2.	Sviestas	35	35
3.	Bazilikas	8	8
4.	Petražolės	8	8
5.	Itališka dauona	40	40
6.	*Vazonėlis	6	5
7.	Petražolės	6	5
	Išeiga:	95/35/10	

*Žalia dekoru detalė

PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1. VIDURŽEMIO JŪROS BARZDOTĖ (RED MULET) / ŠILTOS LĘŠIŲ IR DARŽOVIŲ SALOTOS; 2. KEPTA PRANCŪZIŠKA MENKĖ / POMIDORŲ-ANČIUVIŲ PADAŽAS; 3. JŪROS VELNIAS / OMARAS / ŠAFRANINIAI RYŽIAI / MIDIJOS / BISQUE PADAŽAS; 4. JŪROS VELNIAS ANT IEŠMO / PROVANSIŠKAS DARŽOVIŲ TROŠKINYS RATATOUILLE; 5. BEAUF A LABOURGUIGNON/DARŽOVĖS IR MIŠKO GRYBAI /BURGUNDIŠKAS VYNAS; 6. TROŠKINTI AVIENOS KULNIUKAI / BULVIŲ IR SALIERŲ KREMAS (MOUSSELINE); 7. NAVARIN – JAUNO OŽIUKO KOJA TROŠKINTA SU DARŽOVĖMIS / OŽKOS SŪRIO TRUPINIAI; 8. FAT DUCK / ANTIES KRŪTINĖLĖ A LA ORANGE / FOIE GRAS /MOLIŪGŲ DŽEMAS/TRAŠKUČIAI; 9. ANTIES KULSELĖ CONFIT / ŠILTOS LĘŠIŲ IR DARŽOVIŲ SALOTOS

Barzdotė su lešiukais (patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Barzdotės filė	200	120
2.	Lėšiai	112	110
3.	Morkos	12	10
4.	Poras	6	5
5.	Žali žirnėliai	11	10
6.	Cukinija	12	10
7.	Jauni špinatai	17	15
8.	Čeri pomidoriukai	32	30
9.	Miltai	12	10

10.	Grietinėlė	12	10
11.	Alyvuogių aliejus	22	20
12.	Rudas padažas	22	20
13.	*Vazonėlis	3	2
14.	Druska	2	1
15.	Pipirai	2	1
	Išeiga:	1 porcija	

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija: Išvirdame lęšius. Daržoves smulkiai susipjaustome ir apsikepiname. Sumaišome karštas lęšių salotas. Įdedame rudo padažo bei grietinėlės. Barzdotės filė apvoliojame miltuose ir iškepame keptuvėje

Kepta prancūziška menkė/pomidorų-ančiuvių padažas

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
15.	Menkė		400
16.	Pomidorai		25
17.	Pomidorai savo sultyse		100
18.	Svogūnai		15
19.	Česnalai		15
20.	Alyvuogės		20
21.	Kapareliai		5
22.	Ančiuviai		10
23.	Paprikos milteliai		1
24.	Raudonas vinas		50
25.	Pipirai, druska		
26.	Alyvuogių aliejus		40
27.	Špinatai		10
28.	Miltai		20
29.	Bazilikas, petražolės		

	Išeiga:	1porc.
--	----------------	---------------

Gamybos technologija:

Smulkiai supjaustome svogūną ir česnaką. Sukapojame ančiuvius ir prieskonines žoleles. Puode pilame aliejų ir pakepiname svogūnus, ančiuvius bei smulkintą česnaką. Pilame raudoną vyną ir nugariname. Supilame susmulkintus pomidorus savo sultyse, pomidorų kubelius, alyvuoges bei kaparėlius. Viską paverdame ant mažos kaitros apie 10min., suberiame kapotas prieskonines žoleles ir pagardiname pipirais bei druska.

Menkę pasūdome, pabarstome pipirais, apvoliojam miltuose ir apkepiname keptuvėje iš abiejų

pusių kol įgaus gražią auksinę spalvą.

Jūros velnias su omaru ir bisque padažu

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
30.	Jūros velnias	180	140
31.	Omaras	500	115
32.	Bisque	115	110
33.	Svogūnas	15	10
34.	Arborio ryžiai	60	120
35.	Sviestas	35	30
36.	Šafranas		
37.	Baltas vynas	55	50
38.	Sūris „Džiugas“	22	20
39.	Sush Nori lapai	17	15
40.	Midijos	45	40
41.	Druska	2	1
42.	Pipirai	2	1
43.	Alyvuogių aliejus	12	10
	Išeiga:	1porc.	

Gamybos technologija:

Išverdame šafraninius ryžius. Apsikepame jūros velnio filė iš abiejų pusių ant keptuvės, baigiame kepti orkaitėje 175°C+ apie 8 min. Pasūdytame vandenyje išverdame omarą apie 15 min., kartu ir midijas. Į lėkštę pilame bisque padažą, dedame jūros velnio filė, ant jo 1/5 omaro, šalia su šaukštais formuotais šafraniniais ryžiais. Dekoruojame midijų geldelėmis ir jūros dumblių traškučiais.

Jūros velnio iešmeliai

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Jūros velnias	250	170
2.	Mini pomidorai	65	60
3.	Cukinija	22	20
4.	Petražolės	10	80
5.	Druska	1	1
6.	Pipirai	1	1
7.	Alyvuogių aliejus	10	10
8.	Daržovių ratatouille	120	120
9.	*Vazonėlis	1	1
	Išeiga:	170/60/20/20/120	

*Žalia dekoru detalė

Elnienos kulniukai burgundiškai

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Elnienos kulnai su kaulu	300	250
2.	Svogūnas	22	20
3.	Morkos	22	20
4.	Salieras	10	8
5.	Česnakas	10	8

6.	Džiovinti grybai	22	20
7.	Raudonas vynas	102	100
8.	Alyvuogių aliejus	35	30
9.	K/r šoninė	20	18
10.	Marinuoti šalotiniai svogūnai	25	20
11.	Bulvės	80	40
12.	Druska	2	1
13.	Pipirai	2	1
14.	*Vazonėlis	3	2
15.	Miltai	22	20
16.	Pomidorų pasta	60	50
17.	Žvėrienos sultinys	150	150
	Išėja: 1 porc.	250/40/20/18/20/150	

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija: Gaminama taip pat kaip „Elniena Burgundiškai“. Technologinė kortelė NR. 171. Tik serviruojant kartu su padažu sumaišomi bulvių rutuliukai ir balzamike marinuoti šalotiniai svogūnai.

Troškinti avienos kulniukai

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Avienos kumpis	2200	1800
2.	Aliejus	200ml	200ml
3.	Alyvuogių aliejus	320ml	320ml
4.	Pipirai	30	30
5.	Druska	20	20
6.	Česnakas	120	72
7.	*Vazonėlis	200	160
8.	Bulvės	2000	1333

9.	Rudasis padažas „Braun“	1100	1100
10.	Ciabatta	700	700
	Išeiga: 1 porc.		573,5

*Žalia dekoru detalė

Ožiuko navarin

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Ožiukas		200
2.	Mėlyni svogūnai	60	40
3.	Morkos	80	60
4.	Bulvės	150	100
5.	Salierų stiebai	20	15
6.	Pomidorų pasta	15	10
7.	Baltosios pupelės	100	120
8.	Špinatai	12	10
9.	Ožkos sūris	12	10
10.	Čiobreliai	3	2
11.	Rozmarinas	3	2
12.	Grietinė	22	20
13.	Sviestas	22	20
14.	Savojos kopūstas	60	50
15.	Baltas vynas	105	100

16.	Alyvuogių aliejus	22	20
17.	Miltai	22	20
18.	Druska	2	1
19.	Pipirai	2	1
	Išeiga:	1 porc.	

Gamybos technologija:

Ožiuko gabaliukus apvoliojame miltuose ir apkepiname. Taip pat apkepiname ir dalį daržovių. Dedame į skardą ir užpilame baltu vynu, įpilame 0,5l vandens, dedame prieskonines žoleles. Skardą uždengiame folija ir kepame orkaitėje 130°C apie 1,5 val. Stambiai supjaustome bulves ir morkas.

Pusžiedžiais susipjaustome svogūnus ir salierų stiebus. Viską apsekiname, sudedame parą brinkintas pupeles ir pomidorų pastą. Nuskaniname druska, pipirais ir įpilame vandens. Troškiname ant lėtos ugnies apie 40 min., kol suminkštės pupelės. Troškinį pilame į kepimo indelį, dedame špinatus, ožiuko gabaliukus, apibarstome ožkos sūrio trupiniais, įpilame grietinėlės ir kepame orkaitėje 160°C+ apie 10min.

Fat duck su apelsinai

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Anties filė	200	180
2.	Apelsinai	320	120
3.	Moliūgų džemas	35	30
4.	Padažas hoi sin	35	30
5.	Bols casis	20	20
6.	Pastarnokų traškutis	80	30
7.	Anties kepenėlės	100	80
8.	Aliejus	22	20
9.	Druska	2	1
10.	Pipirai	2	1
11.	*Vazonėlis	3	2
	Išeiga:	180/120/30/80	

*Žalia dekoru detalė

Gamybos technologija:

Antieną pamarinuojame druska, pipirais, bols likeriu ir užvakumuojame. Verdame žemos temperatūros puode 57°C+ 2,5 val. Atvėsiname. Apelsinus nužieviname ir išmėsinate. Antieną apkepame keptuvėje, baigiame kepti orkaitėje 175°C + 8-12 min. Apelsinų skilteles lengvai apsekiname, sumaišome su moliūgų džemu ir hoi sin padažu. Apskrudiname ančių kepenėles. Į lėkštę dedame apelsinus ant viršaus įstrižai pjautą krūtinėlę, apskrudintas kepenėles ir dekoruojame pastarnokų traškučiais.

Anties kulšėlė

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Anties šlaunelė(confit)	0,25	0,25
2.	Kiaulienos taukai	0,10	0,10
3.	Prieskoniai	0,002	0,002
4.	Virti lęšiai	0,06	0,12
5.	Morkos	0,007	0,005
6.	Svogūnas	0,007	0,005
7.	Horiro dešra	0,007	0,005
8.	Paprika	0,007	0,005
9.	Prieskoniai	0,002	0,002
10.	Sviestas	0,025	0,022
11.	Rudas padažas(braun) Nr11\46	0,05	0,05
12.	Turkiški žirniai	0,022	0,02
13.	Karališkos pupelės	0,022	0,02
14.	Vazonėlis	0,002	0,002
	Išeiga:	250\140\50\20\20	

PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1.SOUPE AU PISTAU – PAVASARINĖ DARŽOVIŲ SRIUBA/ SRAIGĖS /
BAZILIKŲ PADAŽAS /

PARMEZANAS; 2.LIONO SVOGŪNŲ SRIUBA / PRANCŪZIŠKA DUONA / COMTE
SŪRIS; 3.NAMINĖ LĘŠIŲ SRIUBA / PUPELĖS / AVINŽIRNIAI / ŽVĖRIENOS
FRIKADELĖS;

3.BISQUE / KREMINĖ VĖŽIŲ KIAUTŲ SRIUBA

Pavasarinė daržovių sriuba

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
15.	Baltosios pupelės		50
16.	Bulvės		50
17.	Morkos		30
18.	Svogūnai		20
19.	Salierų stiebai		20
20.	Savojos kopūstai		30
21.	Čiobreliai		
22.	Lauro lapai		
23.	Ciabata duona		40
24.	Alyvuogių aliejus		20
25.	Pomidorai savo sultyse		30
26.	Pomidorai		20
27.	Daržovių sultinys		
28.	Pipirai, druska		
	Išeiga:	1porc.	

Gamybos technologija:

Pupeles nuplauname ir užmerkiame šaltame vandenyje mažiausiai 6val.

Ciabatą susiplėšome gabalėliais apšlakstome alyvuogių aliejumi ir apkepiname orkaitėje kol įgaus aukso spalvą.

Stambiai supjaustome daržoves. Apkepiname lengvai svogūnus, salierus ir morkas dedame likusias daržoves supilame trintus pomidorus, prieskonius ir daržovių sultinį. Verdame ant silpnos ugnies kol išvirs bulvės ir pupelės. Sudedame smulkintą savojos kopūstą ir dar paverdame apie 5min. Patiekiamo su skrudinta duona ir alyvuogių aliejumi.

Svogūnų sriuba

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
29.	Svogūnai	800	600
30.	Sviestas	85	80
31.	Miltai	35	30
32.	Tamsus sultinys		1,5 l
33.	Comte sūris	300	300
34.	Brendis	100	100
35.	Baltas vynas	800	800
36.	Prancūziškas batonas	400	400
37.	Rudasis cukrus	70	70
	Išeiga:	4porc.	

Gamybos technologija: Svogūnus supjaustome pusžiedžiais. Įkaitiname keptuvę ir apkepiname svogūnus iki įgaus auksinę spalvą, supilame cukrų ir pakepiname, kol svogūnai susikaramelizuos. Tada supilame baltą vyną ir nugariname alkoholį. Supilame tamsų sultinį, nuskaniname druska, pipirais ir paviriname ant lėtos ugnies apie 30 min. Prancūzišką batoną susipjaustome įstrižomis riekelėmis apie 1,5 cm storio ir pakepiname orkaitėje 180°C apie 8 min., kol gražiai parus. Svogūnų sriubą pilame į serviravimo dubenėlį, supilame brendį, įmetame apkepintus duonos gabalėlius ir užberame tarkuotu sūriu. Viską pašauuname į orkaitę 180°C apie 10 min., kol gražiai užkeps sūris. Dekoruojame čiobrelės šakele.

Naminė lešiu sriuba

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Lešiai žali	105	100
2.	Chorido dešra	62	60
3.	Svogūnas mėlynas	80	75
4.	Česnakas	13	10
5.	Alyvuogių aliejus	32	30
6.	Pomidorai savo sultyse	1010	1000
7.	Avinžirniai	105	100
8.	Baltos pupelės	103	100
9.	Druska	3	2
10.	Pipirai	2	1
11.	Čiobrelis	2	1
12.	Lauro lapai	2	1
13.	Sultinys	1200	1200
14.	Žvėrienos faršas	440	360
15.	Baravykai	45	40
16.	Sūris	45	40
17.	Saliero stiebai	80	75
18.	Paprikos milteliai	12	10
	Išeiga: 4porc.		1000

Gamybos technologija:

Pupelės ir avinžirnius pamirkome vandenyje mažiausiai 6 valandas. Prieskonines daržoves smulkiai sukąpojame. Pomidorus supjaustome kubeliais. Choriro dešrą taip pat supjaustome kubeliais.

Dešrą apkepame su daržovėmis, supilame sultinį, pomidorus, suberiame lęšius, pupeles bei avinžirnius. Verdame ant silpnos ugnies kol suminkštės pupelės bei avinžirniai. Iš žvėrienos faršo suformuojame 10-15 gr. dydžio rutuliukus ir sumetame į sriubą. Sudedame prieskonines žoleles ir dar paverdame apie 10min. Pateikiame karštus indelyje su sūriu ir baravykais užkepta duonele.

Bisque

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Salierų stiebai	1000	900
2.	Morkos	1000	800
3.	Svogūnai	800	600
4.	Česnakai	100	80
5.	Pomidorai savo sultyse	1000	1000
6.	Pankolis	100	90
7.	Alyvuogių aliejus	20	20
8.	Pomidorų pasta	100	100
9.	Grietinė	500	500
10.	Moliūgas	500	500
11.	Tigrinės krevetės 16/20	400	250
12.	Krevečių lukštai		
13.	Druska	2	2
14.	Pipirai	2	2
15.	*Vazonėlis	3	2
	Išeiga:	10 porc.	2,5 kg

*Žalia dekoru detalė

PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS**PRANCŪZIŠKOS VIRTUVĖS DESERTŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS**

1. CRĖME BRŪLÉE PAGAL MARCHÉ; 2. ŠOKOLADINIS PUDINGAS COULANT;

3. KRIAUKIŠKAS VIRTA

RAUDONAME VYNE / OŽKOS SŪRIO KREMAS / RAUDONO VYNO ŽELĖ

Creme brulee pagal Marche

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Grietinėle	2000	2000
2.	Kiaušiniai	30	1200
3.	Cukraus pudra	500	500
4.	Vanilinis cukrus	20	20
	Išeiga:		4000

Gamybos technologija:

Orkaitę įkaitiname iki 160°C. Iš vanilės išimame sėklas, supjaustome ankštį ir viską sudedame į grietinėlę, užviriname ir, nuolat maišant, verdame ant silpnos kaitros 5min. Kiaušinius su cukrumi išsukame iki baltumo. Dar kartą užviriname grietinėlę, perkošiamo, kad atskirti vanilę. Pilant plona srovele grietinėlę įmaišome į kiaušinių ir cukraus mišinį.

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (kg / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Creme Brulee(pusg.)	0,15	0,13
2.	Cukrus rudas	0,01	0,01
3.	Braškės	0,055	0,05
4.	*Vazonėlis	0,001	0,001
	Išeiga:	150/1/55//1	

*Žalia dekoru detalė

Šokoladinis pudingas

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
12.	Šokoladinio keksa tešla	0,155	0,15
13.	Apelsinų džemas	0,02	0,02
14.	*Vazonėlis	0,001	0,001
15.	Ledai	0,042	0,04
16.	Šokoladas Karūna	0,02	0,02
17.	Cukraus pudra	0,003	0,003
	Išeiga:		150g

*Žalia dekoru detalė

KONTROLINIS AKTAS Nr. 12/16

Šokoladinio keksa tešla(pusg.)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Juodas šokoladas	0,273	0,267
2.	Cukrus	0,2	0,2
3.	Miltai	0,028	0,027
4.	Šokoladas karūna	0,273	0,267
5.	Sviestas	0,269	0,267
6.	Kiaušiniai	5	5
	Išeiga:		1kg

Kriaušė virta raudoname vyne

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Kriaušė	100	80
2.	Raudonas vynas	1000	1000
3.	Cinamono lazdelė	15	12
4.	Gvazdikėlis	2	1
5.	Cukrus	200	200
6.	Grietinėle	102	100
7.	Ožkos sūrio kremas	18	15
8.	Vazonėlis	3	2
9.	Cukraus pudra	2	1
10.	Raudono vyno želė	20	15
	Išeiga: 1 porc.	100/60/15	

Gamybos technologija:

Supilame vyną į puodą, sudedame prieskonius, cukrų ir užviriname. Kriaušę nuskutame iki kotelio, nupjauname apačią, kad stovėtų. Aplink kotelį prismaigstome gvazdikėlių. Vynui užvirus statome kriaušę į puodą, kad pilnai apsemtų ir ant mažos kaitros verdame apie 15 min. Į slėginį sifoną supilame grietinėlę, išmaišytą su ožkos sūrio kremu. Kremą purškiame į lėkštę, ant jo statome atvėsintą vyne virtą kriaušę. Dekoruoju raudono vyno žele, mėtos šakele ir cukraus pudra.

Raudono vyno želė

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Raudonas vynas	1000	1000
2.	Cukrus	252	250

3.	Gvazdikėlis	2	1
4.	Cinamono lazdelė	3	2
5.	Želatinos lapeliai	20	20
	Išeiga:	800	

Gamybos technologija:

Užviriname vyną, sudedame cukrų, prieskonius, pakaitiname ant mažos kaitros apie 15 min. Atvėsiname iki 60°C ir išmaišome želatinos lapelius. Išpilame į skardą. Laikome šaltai, kol sustings.

LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ GAMYBA

LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

LIETUVIŠKOS NACIONALINĖS VIRTUVĖS PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1. NAMŲ GAMYBOS VIŠTŲ KEPENĖLIŲ PAŠTETAS SU OBUOLIAIS,
PATEIKIAMAS SU SVIESTU IR KARAMELE APLIETAIS ROJAUS
OBUOLIUKAIS;
2. KAPOTA JAUTIENA SU KIETO SŪRIO DROŽLĖMIS, ŽALIOMIS SALOTOMIS,
ACTO IR ALIEJAUS PADAŽU; 3. SKAIDRUS PAUKŠTIENOS SULTINYS.
BLYNELIAI SU ANTIENOS ĮDARU UŽSIKĄSTI; 4. TIRŠTA BULVIENĖ SU
ŽIRNIAIS VIRTA SU ŠVIESIU ALUMI, PAGARDINTA ŠALAVIJAIŠ, KEPINTA
ŠONINE IR DEŠRELĖMIS; 5. GRIETINĖS IR BRENDŽIO PADAŽE TROŠKINTI
BARAVYKAI SU BULVIŲ GRIEŽINĖLIAIS IR DŽIOVINTAIS POMIDORAIS.
PATEIKIAMA KEPIMO POPIERIAUS RYŠULĖLYJE; 6.
TRIUŠIENOS MALTINIS SLUOKSNIUOTOJE TEŠLOJE SU APELSINŲ SULČIŲ,
KAPARĖLIŲ IR DIŽONO GARSTYČIŲ PADAŽU; 7. ĖRIENOS KEPSNYS SU
KAULIUKU, PATIEKIAMAS SU KEPTOMIS DARŽOVĖMIS IR BULVIŲ
VĖDARAIŠ; 8. KEPTA PLEKŠNĖ SU SPIRGUČIAIS, KEPTOMIS VOVERAITĖMIS
IR VIRTOMIS BULVĖMIS; 9. PYRAGAS „ŠIMTALAPIS“ SU VANILINIŲ KREMU

Vištienos kepenų pašetas su karamelizuotu obuoliu

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Vištienos kepenėlės (šaldytos)	1800	1800
2.	Obuoliai	500	400
3.	Svietas	300	300
4.	Val.svogūnai	670	650
5.	Česnakai	90	80
6.	Brendis	120	120
7.	Druska	6	5
8.	Pipirai	4	3
9.	Alyvų aliejus	45	40
	Išėja:		1300
10.	Obuoliai švieži	120	120
11.	Cukrus	100	100
	Kepto:		60
12.	Vištienos pašetas su obuoliais	80	70
13.	Karamelizuoti obuoliai	12	12
14.	„Aspikas“	6	5
15.	Sviestas	12	12
16.	Tosterinė duona	22	20
17.	Žalio obuolio sirupas	8	7
18.	Mėta šviežia	2	1
	Išėja:	1\100\20\7\1	

Gamybos technologija:

Vištienos kepenėles atšildome ir apkepame ant riebalų 5-10 min.

Dedame smulkintus svogūnus ir česnaką, dar pakepiname ir užpilame brendžio.

Atskirai ant sviesto pakepame kubeliais pjaustytus obuolius(nuvalytus be odos ir sėklų). Pašetą sukuteriuojame ir po to sumaišome su keptais obuoliais.

Dedame į kamerą +2+6 laipsnių temperatūroje keliom valandom, kad sustingtų.(kameroje laikome iki 12h)

Obuolius nuplauname, išimame šerdį ir supjaustome griežinėliais.

Į įkaitintą keptuvę pilame cukrų ir karamelizuojame obuolio griežinėlius iš abiejų pusių. Išimame ir padedame ant sviestinio popieriaus, kad lengviau atliptų.

Vištienos paštetą dedame į formelę, ant viršaus-karamelizuotą obuolį, patepame aspiku. Ant viršaus-suformuotą sviesto rutuliuką.

Tosterinę duoną

akepame "salamanderyje". Puošiame mėtos lapeliu ir žalio obuolio sirupu.

Kapotos jautienos užkandis

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Jautienos filė šald.	100	60
2.	Citrinų švž.	32	30
3.	Rukola švž.	15	12
4.	Kons.mini pomidorai	2vnt.	12
5.	Kons.kelmučiai	4vnt.	12
6.	Pievagybiai švž.	10	8
7.	Val.svogūnai	6	4
8.	Moliūgų sėklos	4	4
9.	Kons.kaparėliai	1vnt.	5
	Kons.ančiuviai	1vnt.	5
10.	Permazano drožlės	12	10
11.	Balzamiko padažas“Condi shelf“	8	7
	Garstyčių padažas	8	7
12.	Balzamo actas	4	3
13.	Brendis	4	3
14.	Penkių pipirų mišinys	2	1
15.	Druska	2	1
	Išeiga:	1\180	

Gamybos technologija:

Šaldytą jautienos filė pjaustome lapai plonais griežinėliais ir išdėliojame į antrą patiekalų lėkštę ratu. Svogūną supjaustome smulkiais kubeliais ir užbarstome ant jautienos.

Užpilame balzamiko padažu. Paskaniname druska ir pipirų mišiniu.

Visą kitą dedame kaip parodyta nuotraukoje. Garstyčių padažą sumaišome su brendžiu ir balzamo actu ir juo paskaniname salotas bei jautieną.

Paukštienos sultinys su blyneliais
(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Antienos filė (šaldyta)	550	500
2.	Val.morkos	120	100
3.	Kepti svogūnai(Nr.8)	120	100
4.	Lauro lapai	1	1
5.	Juodieji pipirai(malti)	4	3
6.	Aliejus	22	20
7.	Sviestas	60	50
8.	Druska(aromatinė)	6	5
9.	Kepti spirgai(Nr.9)	50	50
	Išeiga:		1\500
1.	Lietiniai blyneliai	1500	1400
2.	Antienos įdaras	850	800
3.	Aliejus	80	70
	Išeiga:		20 vnt. po 100g
1.	Vištienos sultinys	220	200
2.	Blyneliai su antiena	200(2vnt.)	200
3.	Švieži krapai	3	2
	Išeiga:	1\200\200\2	

Gamybos technologija:

Antieną atšildome, nuplauname, nusauname, supjaustome gabaliukais. Paruoštą antieną troškiname puode 1h ant silpnos kaitros su prieskoniais. Svogūnus ir morkas atskirai susmulkiname ir apkepiname su riebalais.

Virtą mėsą, spirgus sumalame stambia mėsmale ir sumaišome su keptomis morkomis ir svogūnais.

Imame lietinį blyną(70g) ir įsukame antienos įdarą(80g). Suvyniojame į ruloniuką ir nupjauname galiukus, kad būtų taisyklingos formos.

Apkepiname keptuvėje iš abiejų pusių, kad įgautų gražų gelsvą atspalvį. Atleidžiame vartotojui ne žemesnėje nei 68-75 laipsnių temperatūroje.

Tiršta bulvienė su žirniais

(patiekalo pavadinimas)

Eil.Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Vištienos sultinys Nr. 18	2000	2000
2.	Bulvės (valytos)	900	900
3.	Svogūnai (valyti)	160	160
4.	Salierų šaknys	340	250
5.	Aliejus	42	40
6.	Alus šviesusis	300	300
7.	Druska	6	5
8.	Pipirai	4	3
9.	Dešrelės	32	30
10.	Karštai rūkyta šoninė	32	30
11.	Petražolės	2	1
12.	Virti žirniai	110	110
	Išeiga:	2 300	

Gamybos technologija:

Svogūnus supjaustome, pakepiname su aliejumi, ssudedame supjaustytas bulves ir salierų šaknis, supilame sultinį ir verdame kol daržovės suminkštės. Tuomet suberiame virtus žirnius, supilame alų, pagardiname prieskoniais ir užviriname.

Patiekiant sriubą įpilame į lėkštę. Lėkštės centre ant sriubos sudedame keptas dešreles ir šoninę, papuošiame petražolės lapeliais. Patiekiamo 68-70°C temperatūros.

Grietinės ir brendžio padaže troškinti baravykai

(patiekalo pavadinimas)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Bulvės	102	60
2.	Baravykai (šaldyti)	200	150
3.	Alyvuogių aliejus	10	10
4.	Sviestas 0.2-1.6	11	10
5.	Česnakai	12	10
6.	Saulėje džiovinti pomidorai	30	30
7.	Kepti porai (šiaudeliais) Nr. 34	1	1
8.	Vištienos sultinys Nr. 18	20	20
9.	Grietinėle 35%	10	10
10.	Brendis	5	5
11.	Vazonėlis *	3	2
	Išeiga:		290

*Žalia dekoru detalė

Triušienos maltinis

(patiekalo pavadinimas)

Triušienos faršas (pusgaminis)

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Triušis (su kaulais)	800	500
2.	Pesto padažas Nr. 64	100	100
3.	Bazilikas švž.	5	2
4.	Petražolės švž.	22	15
5.	Vorčesterio padažas	20	20
6.	Grietinėle	100	100
7.	Kiaušinis	1 vnt.	40
8.	Alyvuogių aliejus (į faršą)	20	20
9.	Svogūnai	36	30
10.	Česnakai	22	20
11.	Alyvuogių aliejus (kepti)	15	15
12.	Pipirai (juodieji, malti)	1	1
13.	Aromatinė druska	20	20
14.	Pipirai (baltieji, malti)	1	1
	Išeiga:	600	

Gamybos technologija:

Triušieną sumalame, dedame smulkintas žoleles, pesto padažą, pakepintus svogūnus ir česnaką, pilame grietinėlę ir vorčesterio padažą, įmušame kiaušinį, pagardiname šviežiais maltais juodaisiais ir baltaisiais pipirais ir druska, gerai išmaišome.

Eil.nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Morkos	252	200
	Sulčių išėiga:		100
2.	Apelsinų sultys	200	200
3.	Svogūnai	36	30
4.	Alyvuogių aliejus	20	20
5.	Česnakai	18	15
6.	Cukrus	20	20
7.	Kapaarėliai/Alyvuogės (žaliosios b/k)	40	40
8.	Sviestas	60	60
9.	Garstyčios	30	30
10.	Pipirai (baltieji, malti)	1	1
11.	Aromatinė druska	10	10
	Išėiga:	600	

Gamybos technologija:

Morkas nuskutame, nuplauname ir išspaudžiame sultis.

Svogūnus ir česnakus nuvalome, supjaustome kubeliais ir pakepiname puode su alyvuogių aliejumi. Tuomet pilame morkų ir apelsinų sultis, dedame garstyčias ir sviestą, verdame kol pusė nugaruos. Padažą pagardiname cukrumi, šviežiai maltais baltaisiais pipirais, druska, sudedame kaparėlius/žaliąsias alyvuoges ir užviriname.

KONTROLINIS AKTAS Nr. 125

Triušienos kotletas (patiekimui)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Triušienos faršas (pusgaminis) Nr.123	150	150
2.	Alyvuogių aliejus	10	10
	Kepto:		120

3.	Bemielė sluoksniuota tešla	85	70
4.	Kepti porai su paprikomis Nr.34	20	20
5.	Keptas bazilikas	2	1
6.	Cukinija	21	20
7.	Garstyčių-morkų padažas Nr. 124	70	70
	Išeiga:	320	

Gamybos technologija:

Iš paruošto triušienos faršo suformuojame apskritą kotletą. Iš bemielės sluoksniuotos tešlos išpjauame du kvadratėlius, viename jų žiedu išspaudžiame apskritimą ir dedame vieną ant kito. Į išspaus tos tešlos vietą dedame kotletą. Kepame konvekciniėje orkaitėje apie 20 min. Pateikiame 80°C temperatūros karštųjų patiekalų lėkštėje papuošus keptais porais ir baziliko lapu. Šalia pilame padažo.

Ėrienos kepsnys su kauliuku

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Avienos nug. s/k (šaldyta)	300	180
2.	Alyvų aliejus	45	40
3.	Druska	3	2
4.	5-ių pipirų mišinys	3	2
5.	Rozmarinas	2	1
	Kepto:		160
6.	Cukinija	42	40
7.	Baklažanai	42	40
8.	Raudona paprika	25	20
9.	Geltona paprika	25	20
10.	Užkepti pomidorai Nr.07/45	70	70

11.	Balzamiko padažas „Condi shef“	5	4
12.	Rukola	6	4
13.	Rudas padažas su raudonu vynu	55	50
14.	Vėdarai	85	80
	Išėja:	1/160/180/80/4/4	

Gamybos technologija:

Avienos nugarinę su kaulu nuvalome nuo plėvių, paskaniname prieskoniais, patepame alyvų aliejumi ir kepame pečiuje 180° 7 min. (vidinė temp. 76°C). (Užkeptus pomidorus galima kepti kartu su aviena).

Daržoves nuplauname po tekančiu vandeniu. Cukiniją supjaustome griežinėliais, papriką skiltelėm (išimame sėklas) ir apkepame ant griliaus. Paskaniname prieskoniais ir po to 2 – 3 min. į pečių 180°C.

Į antrų patieklių lėkštę pilame pašildytą rudą padažą, per vidurį dedame avienos nugarinę su kauliuku, šalia bulvinį vėdarą ir griliuotas daržoves. Paskaniname balzamiko padažu ir puošiame rukolos šakele.

Atleidžiame kaip parodyta nuotraukoje ne žemesnėje nei 68 - 75°C.

Užkepti pomidorai

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Pomidorai (švieži)	80	70
2.	Parmežanas „Džiugas“	5	4
3.	5-ių pipirų mišinys	2	1
4.	Druska	2	1
5.	Petražolės (šviežios)	3	2
6.	Džiūvėsėliai	3	2
7.	Alyvų aliejus	6	5
	Išėja:	70	

Gamybos technologija:

Pomidorą perpjauname pusiau.

Pjūvį pabarstome tarkuotu parmežanu, druska, pipirais, smulkinta ir padžiovinta petražole, džiovėsieliais.

Papilame truputį alyvų aliejaus ir kepame konvekciniėje orkaitėje 5 - 7 min. 180°C.

Kepta plekšinė su spirgučiais ir voveraitėmis

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Plekšinė (šviežia) 300/400	400	320
2.	Druska	3	2
3.	5-ių pipirų mišinys	3	2
4.	Alyvų aliejus	22	20
5.	Sviestas	12	10
6.	Miltai	30	25
7.	Citrina	6	5
	Kepto:		320
8.	Spirgučiai (kepti)	32	30
9.	Voveraitės (šaldytos)	30	25
10.	Virtos bulvės	210	200
11.	Petražolės, krapai	3	2
	Išeiga:	1/320/55/200/2	

Gamybos technologija:

Plekšnę išvalome ir pamarinuojame druska, pipirais, citrina.

Į įkaitintą keptuvę su riebalais dedame miltuose apvoliotą žuvį, apkepiname iš abiejų pusių ir dedame į pečių 10 min. 180°C.

Keptus spirgučius sumaišome su blanširuotomis voveraitėmis, paskaniname prieskoniais.

Į antrą patiekalų lėkštę dedame keptą plekšnę. Ant viršaus keptus spirgučius su

voveraitėmis. Patiekiami su karštomis – virtomis bulvėmis 68°C - 76°C.

Pyragas „Šimtalapis“

(patiekalo pavadinimas)

Eil. Nr.	Produktų pavadinimai	Produktų masė / kiekiai (g / vnt.)	
		Bruto	Neto
1.	Pyragas „Šimtalapis“	110	110
2.	Braškės	3 vnt.	3 vnt.
3.	Mėtos		
4.	Cukraus pudra	5	5
5.	Vanilinis kremas	40	40
	Išeiga:	1 porc.	

KOŠERINIO MAISTO GAMYBA

ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIŲ BŪDU ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS**Pratarmė****Gilios žydų virtuvės tradicijos**

Žydų taisyklingą maitinimąsi reglamentuoja kašrutas, t.y. maisto produktų pasirinkimo bei valgių gaminimo sąvadas, taip pat valgymo ritualas.

Žodis „košerinis“ verčiamas kaip „tinkamas“, „teisingas“, jį galima taikyti bet kam – maistui, daiktui, netgi žmogui. Vadovaujantis kašrutu, besąlygiškas pirmumas teikiamas augalinės kilmės maistui.

Mėsiškiems patiekalams gaminti pagal kašruto nuostatas tinka tiktai jautienos, avienos, paukštienos taukai, margarinas arba augalų aliejus. Sviestas nevirtotinas, nes tai – pieno produktas.

Draudžiama vartoti maistui kiaulieną, plėšrūnų bei paukščių giesmininkų mėsą. Kiaulienos paprastai nevalgo karštų šalių gyventojai – arabai, žydai, netgi armėnai, nors yra krikščionys. Tam, kad mėsa taptų tinkama valgyti, ji pirma išmirkoma, pasūdoma, vėliau perplaunama. Šių veiksmų ritualinį būtinumą lėmė higieniniai tikslai. Antai mėsą mirkyti privalu pradėti ne vėliau kaip po trijų dienų paskerdus gyvulį.

Žydų virtuvėje vartojama daug gyvūnų baltymų: žuvies, mėsos, kiaušinių, naminių paukščių, veršienos, didelis kiekis gyvūnų riebalų: sviesto, žąsies ir vištos taukų. O prie jų derinami lengvai įsisavinami angliavandeniai – cukrus, medus, įvairūs gaminiai iš kvietinių miltų. Žydų virtuvei būdinga ir tai, kad žuvis ir mėsa dažniausiai verdama arba troškinama, retai – kepama. Mažai naudojama daržovių (populiariausios pupos ir pupelės) aliejaus, grybų, jūros gėrybių.

Žydų virtuvėje daug originalių patiekalų, netikėtų derinių: mėsa, troškinta su vaisiais, pasaldintos bulvės arba ridikas, virtas meduje, cukrintos morkos.

Pagal taisykles pietūs turi prasidėti nuo žuvies arba silkės, po to – sriuba,

paprastai mėsiška, vėliau mėsa, kartais ir su garnyru. Ir galiausiai – arbata su saldumynais.

Žuvį užkandžiams dažniausiai žydai patiekia farširuotą, iš sriubų mėgstamas stiprus vištienos sultinys su kukuliukais iš macų.

Medus – žydų virtuvės saldumynų skyriaus „viršininkas“. Jis naudojamas gaminant visus saldumynus, su juo ruošiami netgi pagrindiniai patiekalai (troškinamos morkos, ruošiami ridikai ir pan.). Teiglech ir Farfel – patys populiariausi saldumynai. Tai meduje išvirta tešla, kuri laikoma vienu populiariausių saldumynų ir malti macai su riešutais meduje. Juos gaminant reikia užvirti cukrų su medumi, po truputį dėti maltus macus ir riešutus, virti, kol sutirštės, dažnai pamaišant, iškloti į didelę skardą 1,5-2 cm sluoksniu, atšaldyti ir supjaustyti. Imberlech ruošiamas iš morkų, cukraus, apelsino žievelių, jį tai pat gamina ir iš macų.

Kaip daugelio patiekalų priedus žydai naudoja spanguoles, bruknes (šių deda į kiaušinieneę, gamindami uogienes ir t.t.), migdolus, imbierą, cinamoną.

Iš gėrimų žydų virtuvėje populiarius antpilai, kurie gaminami iš braškių, vyšnių, aviečių, juodųjų ir raudonųjų serbentų, slyvų, šermukšnių. Šventinio gėrimo reputaciją yra pelnęs midus, gaminamas iš apynių, medaus, mielių, cukraus ir vandens. Lietuvoje taip pat galima rasti košerinės degtinės, košerinio vyno.

Pagal užsienio spaudą

ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1. FARŠMAK – TRADICIŠKAS KAPOTOS SILKĖS UŽKANDIS SU KIAUŠINIU; 2. VIŠTŲ KEPENĖLIŲ PAŠTETAS; 3. MARINUOTA SILKĖ; 4. TRADICINĖS BUROKĖLIŲ SALOTOS

Faršmak – tradiciškas kapotos silkės užkandis su kiaušiniu

1 kg silkių, obuolių, cukraus, 1 virtas kiaušinis, 1 svogūnas.

Piene arba vandenyje išmirkytas silkės nulupti, išimti kaulus ir su svogūnu sumalti mėsmale. Obuolius smulkiai sutarkuoti, apiberti cukrumi. Viską sumaišyti, sudėti į

pailgą pusdubenį ir užbarstyti kapotu kiaušiniu.

Vištų kepenėlių paštetas:

1 kg kepenėlių, 150 g svogūnų, 150-200g. Riebalų, česnako.

Kepenys apkepinti nedideliame riebalų kiekyje, sumalti kartu su svogūnais. Į sumaltą masę dėti paspirtintų vištos ar žąsies taukų su spirgučiais ir smulkiai sutrinti česnako. Viską gerai išsukti, sudėti į dubenį, puošti smulkiai sukapotu kiaušiniu.

Marinuota silkė

1 kg silkių, 300 g. svogūnų 3-4 lauro lapeliai, 6-7 pipirai, actas, cukrus.

Piene arba vandenyje išmirkytas silkes supjaustyti vidutiniais gabalėliais. Marinatas – į vandenį sudėti pipirus, lauro lapelius, cukrų ir actą. Pavirinti 1-2 minutes. Silkę užpilti ataušusiu marina. Patiekti po 12- 24h.

Tradicinės burokėlių salotos

Virtus burokėlius supjaustyti plonais šiaudeliais. Svogūnus nulupti ir smulkiai supjaustyti šiaudeliais. Viską sumaišyti ir užpilti specialiai paruoštu aliejumi.

ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIŲ BŪDU PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1.CIMES – TROŠKINTOS DARŽOVĖS SU MĖSA; 2.KUGELIS; 3.FARŠIRUOTA ŽUVIS;

4.TRADICINIAI VIŠTIENOS KOTLETAI

Cimes – troškintos daržovės su mėsa

1kg morkų, 1kg jautienos mėsos, 2 šaukštai miltų,, ¼ šaukštelio druskos, 3 šaukšteliai cukraus.

Nuskusti morkas ir supjaustyti griežinėliais. Sudėjus į gilią keptuvę, užpilti

vandeniui, kad apsemtų. 2 val. virti ant silpnos ugnies. Po to sudėti gabalais supjaustytą mėsą. Tolygiai paskirsčius mėsą ir morkas, virti dar 1.5-2 val. Nupilti truputį nuoviro ir įberti miltų, druskos ir cukraus, viską sumaišyti ir gauta tyrele užpilti mėsą ir morkas. Dar 3 val. Virti ant silpnos ugnies, kol padažas ir morkos truputį patamsės. Stebėti, kad neprisviltų.

Kugelis (1 variantas)

200 g vermišelių (ar kitokių smulkių makaronų), 360-400 g varškės, 3 kiaušiniai, 150-200 ml grietinės, 50 g cukraus, žiupsnelis druskos, razinų, 40 g šaukštų maltų džiūvėsėlių, 40 g rudojo cukraus pabarstyti ant viršaus (kad kepant susidarytų traški plutelė), 20 g sviesto.

Vermišelius išvirti pasūdytame vandenyje (tik nepervirti - jie labai greitai išverda). O kol verda makaronai, gerai sumaišyti varškę, kiaušinius, grietinę, cukrų ir druską. Suversti nuvarvintus makaronus, karštu vandeniu perlietas razinas ir viską permaišyti. Masę supilti į riebalais išteptą ir džiūvėsėliais pabarstytą kepimo indą. Ant viršaus užbarstyti maltų džiūvėsėlių ir rudojo cukraus bei pamėtyti sviesto gabaliukų. Kepti 180° C temperatūros orkaitėje 45-60 min. Valgyti su grietine.



Kugelis (1 variantas)

Kugelis (2 variantas)

Bulves sutarkuoti su svogūnu, nupilti šiek tiek skysčio. Įmušti kiaušinį, supilti grietinę, miltus, druską, mairūnus, išmaišyti ir kepti taukais išteptoje skardoje apie 1 val. Valgyti su spirgučiais.

Įdaryta žuvis (Farširuota žuvis)

1 kg žuvies, 50g bandelės, 100-200 g pieno, 1 kiaušinis, 70 g. Svogūnų, 50 g. Morkų, 30g burokėlių, druskos, pipirų.

Šiam patiekalui labiausiai tinka stambios žuvis.

Išvalyti žuvį, neperpjauant jos išilgai, ir supjaustyti ją 1.5-2 cm pločio gabalais. Galvą atskirti ir išvalyti. Akis išpjauti. Pelekus nupjauti, Žuvį nuplauti po šalto vandens srove. Atsargiai aštriu peiliu išpjauti žuvies filė ir išimti kaulus.

Faršas: mėsmale sumalti žuvies filė, svogūnus, išmirkytą piene bandelę, įplakti kiaušinį, įberti druskos ir maltų pipirų. Faršu prikimšti žuvies odelę ir galvą. Puodo dugną iškloti griežinėliais supjaustytais svogūnais, burokėliais ir morkomis. Įdėti laupo lapelį, pipirų. Žuvies gabalus sudėti ant daržovių, užpilti šaltu vandeniu, pasūdyti. Žuvies kaulus ir pelekus nuplauti, sudėti į marlės maišelį ir įmesti į puodą. Virti ant silpnos ugnies 1,5. Atidengtame puode. Vanduo neturi kunkuliuoti. Spalvai pagerinti dažnai naudojamas šafranas arba svogūno lukštai.

Išvirusią žuvį išimti ir sudėti ant pailgos lėkštės. Žuvies galvą ir uodegą padėti ant lėkštės galuose. Kiekvieną žuvies gabalėlį papuošti morkos griežinėliu, o likusiomis morkomis – lėkštės kraštą. Žuvį užpilti perkoštu sultiniu ir atšaldyti. Sultinys turėtų būti labai koncentruotas ir greit sustingstantis.

Tradiciniai vištienos kotletai

1 kg vištienos, 1 svogūnas, 3-4 česnako skiltelės, 20g baltos duonos, 50g riebalų, 1 kiaušinis.

Vištą išskrosti, nuplauti, nupjaustyti nuo kaulų mėsą su odele, permalti kelis kartus su svogūnais ir česnakais, sudėti išmirkytą baltą duoną, įmušti kiaušinį, viską gerai sumaišyti, padaryti maltinius, apvolioti džiūvėsėliuose ir apkepinti. Iškepus sudėti į troškintuvą ir 10 min troškinti orkaitėje.

ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIŲ BŪDU SRIUBŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS SRIUBŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1. SULTINYS SU MACOS KUKULIAIS; 2. TRADICINĖ PUPŲ SRIUBA

Sultinys su macos kukuliais

½ svogūno, 100-120 g. miltų, 1-2 kiaušiniai

Nuvalytą vištieną užpilti šaltu vandeniu, sudėti morką, svogūną ir virti uždengtame puode. Išvirus perkošti ir vėl užvirinti, į verdantį sultinį sudėti kukulaičius ir pavirinti 10-15. Kukulaičiai daromi : kiaušinius suplakti su taukais, druska ir vandeniu. Sudėjus miltus, užminkyti tirštą tešlą. Tešlą apie valandą palaikyti šaltai. Suvolioti rutuliukus ir 30min virti sultinyje.

Tradicinė pupų sriuba

100 g. pupų, 50 g. žirnelių, 30 g. perlinių kruopų, 50-70 grietinės

Pupas išbrinkinti ir pusiau apvirti, tada sudėti žalius žirnelius ir perlines kruopas, baigti virti. Užbalinti grietine.

ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS KOŠERINIŲ BŪDU SALDUMYNŲ RUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

ŽYDIŠKOS VIRTUVĖS SALDUMYNŲ TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

1. TEIGLACH – MEDUJE VIRTI SALDUMYNAI; 2. IMBERLACH – MORKŲ, APELSINŲ IR IMBIERO SALDUMYNAI; 3. LEKACH – MEDAUS KEKSAS; 4. TRADICINIS OBUOLIŲ PYRAGAS

Teiglach – meduje virti saldumynai

6 kiaušiniai, 3 stiklinės miltų, 40 g. aliejaus, 3 stiklinės vandens, 2 stiklinės cukraus ir 2 stiklinės medaus.

Kiaušinius išplakti, supilti aliejų, suberti išsijotus miltus. Be vandens užminkyti

vidutinio tirštumo tešlą. Išminkytą tešlą padalinti į kelias dalis. Iš kiekvienos dalies padaryti žiedelius.

Į gilų puodą su sandariu dangčiu supilti vandenį, medų, suberti cukrų. Viską gerai sumaišyti ir gerai uždengus puodą užkaisti virti. Kai tik sirupas užvirs skubiai sudėti visus žiedelius ir vėl sandariai uždengus virti ant ugnies 40-45min. Puodą galima atidengti tik akimirksniai - pamaišyti pyragėlius ir patikrinti jų virimo eigą. Virti Teiglach kol parusvės. Išvirusius Teiglach po vieną išgriebti grabštuku, sudėti ant sudrėkintos lentos, pabarstyti cukrumi arba sumaltomis aguonomis.

Imberlech

1 kg morkų, 1 kg cukraus, 100 g apelsinų žievelių, 200 g riešutų, imbiero

Morkas nuskuti, nuplauti, smulkiai sutarkuoti. Tarkius sumaišyti su cukrumi, sudėti apelsinų ar citrinų žieveles. Virti ant silpnos ugnies uždengtame puode tol, kol morkos sugers visus skysčius. Tada sudėti susmulkintus apdžiovintus riešutus ir imbierą. Gautą masę paskleisti ant sudrėkintos lentos, sluoksnį išlyginti sudrėkintu šaukštu arba metele ir taip laikyti 10-12 val. Sustingusią masę supjaustyti kvadratėliais, apversti apačia į viršų, džiovinti 2-3 dienas, kartkartėmis pavartant. Vartojami, kai gražiai apdžiūsta.

Lekach – medaus keksas

1 stiklinė vandens, 1 stiklinė cukraus, 1 stiklinė vandens, 3 šaukštai aliejaus, 2 kiaušiniai, 0.5 šaukšteliai sodos.

Iš medaus, cukraus ir vandens išvirti sirupą. Tačiau dažniausiai lekach kepamas po teiglach. Į likusį sirupą po teiglach gaminimo kol nesustingo supilti butelį kefyro ir išmaišyti. Kai sirupas atauš, įpilti aliejų, įmušti kiaušinius, įberti sodą, išmaišyti, įberti nedaug miltų ir išsukti grietinės tirštumo tešlą. Supilti į keptuvę su aukštesniais kraštais. Tešla turėtų užpildyti tik pusę keptuvės tūrio, nes lekach pakyla dvigubai.

Tradicionis obuolių pyragas

800-1000g obuolių, pagal skonį cukraus, 50g mielių, 2.5 stiklinės miltų, 200 g sviesto arba aliejaus,

0.5 stiklinės pieno, 50 g grietinės.

Mieles sumaišyti su cukrumi, atskiesti šiltu pienu ir padėti šiltai, kad pakiltų. Į miltus įdėti grietinę, mieles, pieną, ištirpintą sviestą ir užmaišyti vidutinio tirštumo tešlą. Obuolius stambiai sutarkuoti, razinas išmirkyti. Obuolių masę sumaišyti su razinomis ir cukrumi. Tešlą iškočioti, apiberti maltais džiovintais ir sukrėsti obuolių masę. Pyrago krašteliu sujungti perpintais tešlos voleliais.