

**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

**PATIEKALŲ PATIEKIMO IR DEKORAVIMO TECHNOLOGINIŲ
KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS MOKYMO MEDŽIAGA**

Turinys

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos	3
Biologiškai aktyvių medžiagų ir natūralių antioksidantų turinčių maisto produktų panaudojimas maitinimo produktų gamybai patiekimui ir dekoravimui	3
Naujų maisto dehidratacijos būdų (džiovinimo – liofilizavimo, džiovinimo skystu azotu) taikymas ir jų įtaka jusliniams rodikliams, išeigai, maistinei ir biologinei vertei.	10
Nauji pagrindinių maitinimo komponentų ir garnyrų pjaustymo, homogenizavimo ir trynimo bei pusgaminių formavimo ir apipavidalinimo būdai.....	14
Patiekalų patiekimo ir dekoravimo gamybos plėtros kryptys	15
Restoranų ir pagaminto valgio teikimo paslaugų materialinis pagrindas	16
Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai.....	17
Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turto ir išipareigojimų kaitos ypatumai.....	19
Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų mokesčių našta.....	21
Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kaita	21
Darbuotojų skaičius restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonėse	21
Patiekalų patiekimas ir dekoravimas	23
Žaliavų ir inventoriaus parinkimas ir paruošimas patiekalų patiekimui ir dekoravimo elementų gamybai	23
<i>Patiekimo indų katalogas.....</i>	<i>23</i>
<i>Dekoravimo elementų pavyzdžių nuotraukos.....</i>	<i>35</i>
<i>Įrangos ir inventoriaus naudojamos dekoravimų elementų gamybai katalogas</i>	<i>43</i>
<i>Dekoravimo elementų gamybos schemas ir nuotraukos</i>	<i>49</i>
Sriubų patiekimas ir dekoravimas	58
Karštų žuvies patiekalų patiekimas ir dekoravimas.....	63
Karštų mėsos patiekalų patiekimas ir dekoravimas	68
Karštų kiaušinių, varškės patiekalų patiekimas ir dekoravimas.....	73
Karštų daržovių patiekalų patiekimas ir dekoravimas.	76
Šaltų patiekalų (sumuštininių, salotų, kiaušinių patiekalų, mėsos patiekalų, žuvies patiekalų) patiekimas ir dekoravimas	82
Šaltų ir karštų saldžiųjų patiekalų patiekimas ir dekoravimas	92
Karštų ir šaltų gėrimų patiekimas ir dekoravimas ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos.....	100
Konditerijos (miltinių) gaminių patiekimas ir dekoravimas.....	109

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

Biologiškai aktyvių medžiagų ir natūralių antioksidantų turinčių maisto produktų panaudojimas maitinimo produktų gamybai patiekimui ir dekoravimui.

Biologiškai aktyvios medžiagos - tai natūralios medžiagos, kurios dalyvauja ir yra būtinos medžiagų apykaitos procesuose bei pasižymi sveikatą stiprinančiomis savybėmis. Kai kurios biologiškai aktyvios medžiagos pasigamina žmogaus organizme, kitos gaunamos vartojant tam tikrą maistą, kuris yra turtingas biologiškai aktyviomis medžiagomis. Biologiškai aktyvios medžiagos:

- Stiprina imuninę sistemą.
- Didina organizmo atsparumą fiziniam bei emociniam stresui.
- Stiprina nervų sistemą.
- Mažina kūno įtampą bei protinį nuovargį.
- Turi stiprų antioksidacinį veikimą.
- Mažina cholesterolio sintezę ir įsisavinimą.
- Mažina kraujo krešėjimą.
- Aktyvina kepenų detoksikacinius fermentus.
- Skatina detoksikacinius žarnyno procesus.
- Veikia kaip fitoestrogenai.

Biologiškai aktyviomis medžiagomis priskiriama:

- Mineralinės medžiagos.
- Vitaminai (vitaminai c ir e –natūralūs antioksidantai).
- Amino rūgštys.
- Riebalų rūgštys omega -3 ir omega -6.
- Maistinės selenos.
- Vaistinės ir prieskoninės žolės.
- Prieskoniniai augalai ir daržovės (fitoncidai – eteriniai lakūs aliejai).
- Svogūnai, česnakai, spygliuočiai – kadagio uogos, krienai, wasabi krienai.
- Bičių produktai.
- Jūros dumbliai – spirula.
- Sėklos ir riešutai.

- Ryklių taukai ir burnočių sėklos (skvalenas - svarbus antioksidantas).

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

- Augalų pigmentai: beta karotinai, likopenai, flavonoidai (kvertecinas), antocianai - svarbūs antioksidantai).
- Ryklių kremzlės (gliukozaminas ir chondroitinas – jungiamojo audinio polisacharidas).
- Kofermentas Q10.
- Kviečių produktai: **daiginti kviečiai**. Juose gausu vitaminų b ir ypač daug vitamino E bei mikroelemento cinko. **Kviečių žemenys**. Juose gausu vitaminų b ir ypač daug vitamino E bei mikroelemento cinko. **Kviečių gemalai** – vitaminas E. Gemalai – fiziologiškai ypač aktyvus maisto produktas. Juose daug baltymų (23-40%), angliavandenių, todėl jie yra malonaus salstelėjusio skonio. Gemalai ypatingi tuo, kad juose mažai krakmolo, jie turi daug vitaminų B1, B2, B6, PP, natūralaus vitamino E ir folio rūgšties. Kviečių gemalus rekomenduojama vartoti po 3-4 valgomuosius šaukštus. Jų galima dėti į košes (bulvių košė su kviečių gemalais), salotas, jogurtus, įmaišyti į tešlą kepant duoną, blynus, blynelius, bandeles, sausainius. Maistiniai kviečių gemalai gaunami iš kviečio grūdo branduolio.
- Dilgėlė. Dilgėlė priskiriama ypač vitaminingų augalų grupei. Dilgėlių lapuose yra angliavandenių, baltymų, riebalinio ir eterinio aliejaus, vitaminų C, K, B2 ir B3, fermentų, daug chlorofilo, karotino, mineralinių medžiagų. Dilgėlės nuo seno vartojamos kraujavimui stabdyti, biologiškai aktyvios jų medžiagos skatina eritrocitų gamybą, slopina uždegimų procesus.
- Medus. Liepų, rapsų, grikių , miško, pievų, pienių, vandens augalų, eukaliptų, kaštonų, akacijų ir kt. žiedų. Medaus pagrindą sudaro ir saldų skonį suteikia jame esanti gliukozė ir fruktozė. Nektaras į bičių medaus skilvelį patenka susimaišęs su seilėmis, ir čia nektare esanti sacharozė yra veikiama fermentų ir skyla į gliukozę ir fruktozę. Perdirbtą nektarą bitės supila į korius, kur jis pilnai subręsta ir tampa medumi. Meduje yra apie 19 % vandens, daug angliavandenių, iš kurių daugiausiai – fruktozės ir gliukozės (po 33-40 %). Taip pat meduje yra 1,5-5 % sacharozės, 5-10 % maltozės, kitų cukrų, mineralinių medžiagų (geležies, kalio, kalcio, magnio, natrio) bei kitų medžiagų (tiamino, riboflavino, vitamino C, niacino, pantoteno rūgšties). Taip pat meduje yra nedideli kiekiai fermentų, fitoncidų, hormonų, aromatinių bei baktericidinių medžiagų. Medus turi antioksidacinių savybių. Jo antibakterines savybes daugiausia lemia fermentas gliukozės oksidazė, kuriam dalyvaujant, gliukozė skyla į gliukono laktoną ir vandenilio peroksidą. Medus būna:
- ✓ Akacijų medus – šviesiausias, beveik baltas, su vos pastebimu kreminiu ar žaliu atspalviu.

Jis ilgai, net dvejus metus, gali nesikristalizuoti. Šis medus yra vienas iš saldžiausių.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

- ✓ Aviečių medus – šviesiai geltonas su žalsvu atspalviu ar net permatomas tarsi vanduo, kai susikristalizuoja - baltas su kremu atspalviu. Šiam medui būdingas ryškus aviečių kvapas ir skonis. Aromatas stiprus, bet malonus. Jis priskiriamas aukščiausiai klasei. Naudojamas gydyti peršalimo ligoms.
- ✓ Barkūnų medus – kol šviežias, būna nuo baltos iki šviesiai geltonos spalvos, kai susikristalizuoja - visiškai baltas, kaip sūdyti lašiniai. Medus skleidžia silpną, vanilę primenantį aromatą.
- ✓ Dobilų medus (baltųjų, raudonųjų, rausvųjų) – šviesiai geltonos spalvos, susikristalizavęs - beveik baltas, švelnaus, malonaus skonio. Aromatas vos juntamas. Labiausiai vertinamas užsienyje. Naudojamas skrandžio rūgštingumui didinti, kepenų ligoms gydyti.
- ✓ Grikių medus – išsiskiria savo spalvų palete: nuo tamsiai geltono su rusvu ar rausvu atspalviu iki tamsiai rudo, net juodo. Tamsiausias būna, kai jis ką tik išimtas iš avilio, tačiau pradėjęs stingti, ima šviesėti. Šis medus aštraus skonio bei kvapo, daugiau nei kiti turi geležies ir baltymų. Stiprina organizmą, ramina nervų sistemą, švelnina paauglystės metu atsirandančius skausmus.
- ✓ Kalendrų medus – išsiskiria tamsia spalva, charakteringu specifiniu aromatu ir skoniu. Stambiais žirneliais susikristalizuoja per 1-2 mėnesius.
- ✓ Kiaulpienių medus – aukso geltonumo ar net oranžinės spalvos, labai kvapnus ir tirštas. Greitai susicukruoja. Išsuktas iš korių, po dešimt dienų jis tampa klampia mase. Labai vertingas. Gydomas kvėpavimo takų uždegimas, padidėjęs skrandžio rūgštingumas, slopinamas skausmas.
- ✓ Klevų medus – būna dviejų rūšių: skystas ir baltas, o kai susikristalizuoja - po vieno ar dviejų mėnesių - tampa tarsi permatomas, raudonai geltonas.
- ✓ Laukų augalų medus – pagrindinė spalva yra geltona, rečiau gali pasitaikyti tamsiai ruda. Laukų medus gali skirtis savo kaina. Jeigu ūkininkai laukų netręšia, toks suneštas medus yra sveikesnis ir brangesnis, o kai naudojama daug trąšų - pigesnis.
- ✓ Liepų medus – šviesiai geltonas arba švarios gintarinės spalvos, kartais - gelsvai žalias (šviežiame meduje ryškus tamsiai žalias atspalvis), labai malonaus liepžiedžių kvapo, gana tirštas. Kambario temperatūroje susikristalizuoja per vieną ar du mėnesius. Šis medus yra

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

aukščiausios kokybės ir labai paklausus. Renkančios liepų nektarą bitės mėgsta ir mėtas, todėl liepų medaus skonis ir kvapas kartais gali priminti mėtų aromatą.

- ✓ Lipčiaus medus – gali būti dviejų rūšių: augalų arba vabzdžių. Augalų lipčius tamsus, sunėštas iš augalų lapų, spyglių išskirto skysčio. Vabzdžių lipčius 2-3 kartus tirštesnis už žiedų medų. Žmogui labai naudingas.
- ✓ Liucernų medus – prėskas, beveik baltas, tinka prie arbatos, dažnai maišomas su kitų rūšių medumi.
- ✓ Miško augalų medus – tamsus, nuo geltonai auksinės iki tamsiai rudos ar šviesiai pilkšvos spalvos, aitraus skonio, įvairaus kvapo. Labiausiai vertinamas dėl ekologijos.
- ✓ Ožkarožių medus – šviesus su žalsvu atspalviu, kai susikristalيزuoja, tampa baltas ir kietas.
- ✓ Pievų augalų medus – surinktas iš įvairių augalų žiedų, geltonai auksinės arba gelsvai rusvos spalvos, būdingas malonus bei lengvas skonis ir kvapas. Turi daug aromatinių medžiagų, B ir C grupės vitaminų. Gydo peršalimo ligas, stiprina organizmą.
- ✓ Piktžolių medus – įdomaus aromato ir savotiško skonio. Usnių nektaro medus yra žalsvas. Garstukų nektaras medui suteikia savotišką prieskonį. Iš piktžolių bitės prineša gana daug nektaro.
- ✓ Rapsų medus – baltas arba šviesiai gelsvas, o susikristalizavęs tampa beveik baltas ir iš pažiūros primena taukus, silpno švelnaus, vos juntamo kvapo, kartoko skonio. Labai greitai susicukruoja. Jame mažiau mineralinių medžiagų, todėl menčiau vertinamas. Kadangi Lietuvoje rapsų auginama vis mažiau, šios rūšies medaus irgi mažta. Vartojamas padidėjusiam skrandžio rūgštingumui mažinti.
- ✓ Saulėgražų medus – auksinio žalumo spalvos, kuri tampa dar intensyvesnė, kai medus laikomas saulėje, saldus su truputį kartoku prieskoniu, nenusakomo aromato. Susikristalيزuoja mažyčiais kristaliukais.
- ✓ Spygliuočių augalų medus – tamsus su pušų sākų kvapu, tirštas, tāsus, susikristalيزuoja stambiais kristalais. Jame yra daug vitamino C.
- ✓ Vaismedžių medus – kol šviežias, (nektaras surenkamas, kai žydi vaisius vedantys medžiai) yra beveik permatomas su geltonai žalsvu atspalviu, o kai susikristalيزuoja, tampa šviesiai geltonas. Susikristalizavęs smulkiais kristaliukais dar pašviesėja. Būdingas malonus aromatas, kartais itin jaučiamas obels žiedų kvapas, saldus skonis.
- ✓ Viržių medus – tamsiai geltonas su rusvu arba rausvoku atspalviu, stipraus, bet malonaus viržių žiedų kvapo, kartoko skonio. Labai tirštas, ilgai palengva kristalيزuojasi ir tampa

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

minkštokas, geltonas arba rusvas. Turi palyginti daug baltymų. Žiūrint per mikroskopą sustingusiame meduje turi matytis į adatėles panašių kristaliukų, jei ne – vadinasi, šis medus ne viržių. Viržių medaus gali siūlyti bitininkai tik iš tų regionų, kuriuose daug pušynų, nes viržiai juos labiausiai mėgsta.

- Bičių pienelis. Bičių darbininkių priešakinių žandų ir ryklės liaukų sekretas. Tai gelsva, atri, rūgštoka tyrelė. Didžiausią bičių pienelio dalį sudaro vanduo. Be to jame randama 11,15%

baltymų, 8,94% angliavandenių, 5,61% riebalų ir 0,81% mineralinių medžiagų, visi B grupės vitaminai, vitamino C, vitamino A provitamino - karotino, pantoteno rūgštis.

- Žiedadulkės. Svarbiausia žiedadulkių sudėtinė dalis - pilnaverčiai baltymai (jų yra apie 26-40 proc.). Žiedadulkėse yra 5-7 kartus daugiau aminorugščių, jose yra nukleino rūgščių ir nukleoproteidų, apie 20 proc. augalinių riebalų. Paminėtini lipidai, iš kurių susidaro vitaminas D, kai kurie hormonai, „surišantys“ cholesterolį ir šalinantys iš organizmo jo perteklių. Žiedadulkėse yra apie 2 proc. fosfolipidų. Jie sulauko riebalų kaupimąsi kraujagyslėse. Šiame bičių surinktame produkte esantys karotinoidai virsta vitaminu A, gerinančiu regėjimą. Žiedadulkėse yra nemažai vitamino C ir rutino, kurie didina viso organizmo kraujagyslių, o ypač kapiliarų atsparumą. Žiedadulkėse yra ir kitų vitaminų: B₁, B₂, B₅, B₆, PP, E, biotino ir folinės rūgštis.

- Bičių duona. Tai medaus ir žiedadulkių mišinys, turintis daug bičių organizmo liaukų gaminamų sekretų. Pagrindinis bičių baltyminių medžiagų šaltinis. Bičių duonoje mažiau baltymų, riebalų, beveik dvigubai daugiau cukraus ir 5-6 kartus daugiau pieno rūgštis.

Kuo skiriasi žiedadulkės nuo bičių duonelės? Sugrįžusios bitės su žiedadulkių nešuliais į avilį, jas deda į korių akeles ir tvirtai suspaudžia. Pridėjusios du trečdalius korio akelės, likusią dalį užpila medumi ir akelę užlipdo vaško dangteliu. Taip paruošta žiedadulkių atsarga ateičiai jau vadinama bičių duonele. Tai maisto medžiagų saugykla, kurioje vyksta cheminiai procesai. Bičių seilėse, meduje ir žiedadulkėse yra fermentų, kuriems veikiant skyla baltymai, riebalai ir angliavandeniai. Nuo žiedadulkių bičių duonelė skiriasi tuo, kad joje yra monosacharidų, pieno rūgštis ir daugiau vitamino K. Pieno rūgštis bičių duonelę konservuoja ir neleidžia jai fermentuotis bei gesti. Todėl bičių duonelės aktyvusis rūgštingumas (pH 4,3) yra didesnis negu žiedadulkių (pH 6,3). Savo biologine sudėtimi ir fiziologiniu poveikiu bičių duonelė beveik nesiskiria nuo žiedadulkių, tačiau šie produktai turi ir skirtumų.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

- Obuolių išspaudų milteliai. Fitochemikalų kiekis obuoliuose priklauso nuo obuolių rūšies, sunokimo, laikymo, obuolių apdoravimo. Fitochemikalų kiekis ir aktyvumas ženkliai didesnis obuolių žievelėje negu minkštyme. Minkštyme fitochemikalų 2-6 kartus mažiau. Obuolių laikymas labai nedaug veikia fitochemikalų kiekį juose. Laikant obuolius pliusinėje temperatūroje 9 mėnesius, fenolių kiekis juose beveik nesumažėjo. Tačiau obuolių sulčių spaudimas smarkiai mažina fitochemikalų koncentraciją. Nustatyta, kad po sulčių išspaudimo lieka tik 3-10 procentų antioksidantų aktyvumo. Daugiausia naudingų junginių lieka sulčių išspaudose. Obuolių sulčių išspaudų milteliai, kurie turi labai stiprų antioksidacinį aktyvumą. Išspaudų milteliai gali būti naudojami kaip maisto papildai, jais gali būti praturtinami įvairūs maisto produktai.
- Riešutai.
 - ✓ Lazdyno riešutai - stabdo senėjimo procesą – vitamino E šaltinis. Suvalgę 100 g riešutų, aprūpinsite savo organizmą keturių dienų vitamino E norma. Lazdyno riešutus ypač patartina valgyti vyresnio amžiaus žmonėms. Juose labai nedaug natrio, todėl jie tinka ir turintiesiems aukštą kraujo spaudimą.
 - ✓ Graikiniai riešutai – polinesočiosios rūgštys omega – 3 šaltinis. Mažina širdies ligų riziką. Riešutai turi vitamino B6, kuris padeda gamintis antikūnams ir raudoniesiems kraujo kūneliams. Valgydami graikinių riešutų, sumažinsite cholesterolio kiekį kraujyje, pagerinsite kraujotaką ir sustiprinsite širdį. Šie riešutai kaloringiausi. Graikinių riešutų aliejus – Omega - 3 šaltinis.
 - ✓ Migdolai - laštelienos ir vitamino E šaltinis. Migdolai neretai vadinami moterų riešutais, nes jie labai naudingi būsimoms ir maitinančioms mamoms. Be to, šiuose riešutuose yra rūgštys, tad jų turėtų vengti tie žmonės, kurių inkstuose yra akmenų.
 - ✓ Kedrų riešutai - vitamino E šaltinis ir jodo, stimuliuojančio medžiagų apykaitą šaltinis.
 - ✓ Anakardžio riešutai - folio rūgštys ir geležies šaltinis. Anakardžio riešutuose gausu magnio, cinko ir vario, kurie stiprina imuninę sistemą, ramina nervus, padeda įveikti stresą ir gerina savijautą.
 - ✓ Žemės riešutai - dar vadinami arachisais, apskritai nėra riešutai, tai ankštiniai augalai - pupos. Žalių jų valgyti nerekomenduojama - sukelia rūgštingumą skrandyje, o lukštai yra stiprus alergenai. Žemės riešutai - augalinių baltymų šaltinis.
 - ✓ Pistacijos - yra vitamino E šaltinis. Medžiagos - liuteinas ir zeaksatinas - labai naudingos regėjimui bei stabdo akių nusilpimą. Kuo žalesni šie riešutai, tuo jie naudingesni bei vertingesni savo maistine verte.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

- ✓ Bertolijos riešutai (braziliški) - tai didoki, pailgi, kreminės spalvos riešutai su tamsiai ruda luobele, pasislėpę tvirtame trisluoksniame kevale. Fosforo ir seleno šaltinis, kuris neleidžia susidaryti laisviesiems radikalams ir užkerta kelią vėžiui.
- ✓ Pekanų riešutai dar vadinami Pekaninių karijų arba tiesiog karijų riešutai - Juglandaceae šeimai priklausantis augalas. Tai gan aukšti medžiai, literatūroje rašoma, kad paprastai užauga iki 20-40 m. aukščio, užfiksuotas netgi 55 m. aukščio riešutas. Makadamijų riešutai - mononesočiosios palmitino rūgšties šaltinis. Šie riešutai laikomi brangiausiais pasaulyje riešutais. Makadamijų aliejus – mononesočiosios RR šaltinis.
- Sėklos. Linų sėklos. Riebalų rūgščių omega-3 ir omega-6, jose yra baltymų, skaidulų, aminorūgščių, gleivinių medžiagų. Sėmenų aliejus. Moliūgų sėklos. Jos turi polinesočiųjų riebalų rūgščių, jose yra baltymų, cinko, magnio, vitaminų C, E, B, PP, B2. Moliūgų sėklų aliejus. Sezamo sėklos. Jose yra baltymų, angliavandenių, magnio, kalcio. Gerosios sezamo savybės siejamos su lignantais, dideliu mikroelementų, antioksidantų kiekiu ir nesočiomis riebalų rūgštimis. Sezamo sėklų aliejus. Saulėgražų sėklos. Šiose sėklose daug augalinių riebalų ir riebaluose tirpstančių vitaminų A, D ir E. Jos – mikroelementų (cinko, fluoro, jodo, kalcio, geležies) šaltinis. Šiose sėklose yra folio rūgšties ir vitamino B6. 100 g saulėgražų sėklų yra 300 mg magnio – šešis kartus daugiau negu rupioje duonoje. Saulėgražų aliejus.
- Maistinės sėlenos. Sėlenos – tai luobelės, kurios lieka sumalus grūdus. Maistinės sėlenos dėl savo detoksikuojančio poveikio dažnai vadinamos „žarnyno šluota“. Maistinės sėlenos – žarnyno peristaltikos stimulatorius. Sėlenose yra didelė mineralinių medžiagų – magnio, fosforo, geležies, folio rūgšties ir vitaminų B1, B2, B6 bei pantoteno rūgšties (PP) – koncentracija. Sėlenos naudojamos: su kefyru, jogurtu, pasukomis, varške, daržovių ar vaisių sultimis, blynų, lietinių, duonos, bandelių ar pyragų tešloje, salotose ir košėse.
- Kofermentas Q10. Riebaluose tirpi į vitaminą panaši kiekvienoje mūsų organizmo ląstelėje esanti medžiaga, padedanti maisto medžiagas paversti pagrindiniu ląstelių energijos šaltiniu
 - adenozintrifosfatu (ATF). Nuo ATF kiekio priklauso visos ląstelių funkcijos. Kai kofermento Q10 trūksta, ląstelės nebegali atlikti savo funkcijų ir atsiranda įvairių sveikatos sutrikimų. Japonijos mokslininkai nustatė, kad kofermento Q10 stoka lemia intensyvesnę organizmo senėjimą. Didžiausia kofermento Q10 koncentracija yra širdies raumens ląstelėse, smegenyse, kūno raumenyse, gimdoje, imuninėje sistemoje. Labiausiai

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

kofermentas Q10 reikalingas širdies ir kepenų veiklai, nes šie organai sunaudoja daugiausia energijos ir yra jautriausi jos trūkumui. Kofermento Q10 trūkumas atsiranda, kada kuomet mityba yra neracionali ir organizme trūksta medžiagų, kurios reikalingos kofermento Q gamybai.

- Skvalenas. Skvalenas - natūralus organinis junginys, stiprus antioksidantas, komerciškai gaunamas išskiriant iš ryklių kepenų riebalų. Skvaleno daug turi augalai, pvz., burnočių sėklos, ryžių ir kviečių sėlenos, kviečių gemalai, alyvuogės.
- Laminarija. Jodo šaltinis Oficialus jūros kopūstų pavadinimas – laminarija.
- Dumbliai. Spirula. Tai mėlynai-žali dumbliai-dumblių milteliai. Spirulinos ypatumai: Turi 8 mūsų organizmui esmines amino rūgštis (ir 10 neesminių) – viena pagrindinių mūsų ląstelių sudedamoji dalis. Gausu įvairiausių vitaminų: A, B1, B2, B6, C, E, ir K. Karotenoidai - tai

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

antioksidantinių savybių turintys augalų pigmentai. Spiruloje 20 kartų daugiau bera karotino nei morkose. Dešimtį kartų daugiau geležies nei bet kuriame kitame maisto produkte. Daug vario, mangano ir kitų mineralų, kurie yra svarbūs mūsų organizmui. Daug chlorofilo, kuris mažina uždegimus ir pagerina kepenų funkcionalumą. Chlorofilas žinomas kaip detoksikuojanti fito maistinė medžiaga. Turi gama linoleno rūgštis (Gamma Linolenic Acid

– GLA), kuri mažina cholesterolio kiekį kraujyje, gelbėja esant dideliame kraujospūdžiui ir apsaugo nuo širdies ligų. Mėlynasis pigmentas (fikocianinas) yra pats svarbiausias pigmentas, randamas spirulinoje. Jame yra magnio ir geležies molekulinėje sandaroje. Manoma, kad jis galėjo būti gyvybės ištaka tiek augalams, tiek ir gyvūnams.

Naujų maisto dehidratacijos būdų (džiovinimo – liofilizavimo, džiovinimo skystu azotu) taikymas ir jų įtaka jusliniams rodikliams, išėigai, maistinei ir biologinei vertei.

Liofilizacija

Tai būtų galima pavadinti tobulu konservavimo metodu, nes nenaudojami jokie konservantai, saldikliai ar skonio stiprikliai. Vakuume, - 60 laipsnių šaltyje, išdžiovinamuose vaisiuose ar uogose išlieka absoliučiai visi vitaminai. Uogos ir vaisiai nepraranda nei kvapo, nei skonio, tampa traškūs ir aromatingi. Šiais produktais itin patogu mėgautis namie, darbe ar kelionėje ištikus metus.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

Liofilizacija – tai džiovinimas šalčiu. Liofilizuojant sušalęs vanduo iš produktų pašalinamas jį išgarinant žemoje temperatūroje.

Liofilizuojant iš produktų pašalinama iki 97% vandens.



Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

Dabar liofilizatoriai prieinami ne tik stambioms maisto pramonės įmonėms, bet ir daugeliui mokslo laboratorijų bei smulkių gamintojų.

Liofilizuotų maisto produktų rinka greitai plečiasi, nes liofilizuoti maisto produktai išlaiko puikias maistines savybes:

Visos vertingos maisto produkto sudėtinės dalys išlieka nepakitusios. Nepakinta maisto produkto išvaizda, skonis, kvapas.

Maisto produktas išlieka tokios pat formos.

Liofilizuoti maisto produktai vertingi verslui:

Produktų galiojimo laikas pratęsiamas iki 2 ir daugiau metų

Nereikalingas specialus laikymo režimas: liofilizuotus maisto produktus galima laikyti kambario temperatūroje (jie negenda dėl ypač mažo vandens kiekio produktuose)

Liofilizuotus produktus patogiu transportuoti:

nereikia specialaus temperatūrinio režimo, mažai sveria, užima mažai vietos, išlaiko savo formą. Liofilizuoti produktai ypač lengvai rehidruojami (atstatomas vandens kiekis).

Dėl šių savybių liofilizacija greitai tampa įprastu maisto perdirbimo metodu.

Jau seniai liofilizuoti produktai naudojami vaikų maisto gamyboje, karo pramonėje, arbatos ir kavos paruošimui.

Įdomūs faktai apie liofilizavimą:

- Kavos perdirbimas – didžiausia ir seniausia liofilizacijos pramonės šaka.
- Liofilizuojant 3000 kg šaldytų braškių virsta į 300 kg uogų.
- Liofilizuojant 3000 kg šaldytos vištienos virsta į 1000 kg produkto.
- Liofilizuoti rožių žiedlapiai. Po liofilizacijos gėlės idealiai išlaiko pradinę spalvą ir formą. Dažniausiai naudojami rožių žiedlapiai – vestuvėms, viešbučiuose kambariams, vonioms, lovoms puošti, kitoms progoms. JAV 400 liofilizuotų natūralios spalvos žiedlapių pakelyje parduodama už 5 USD, galima nusipirkti įvairiausių spalvų.
- Nustatyta, jog liofilizuotos mėsos organoleptinės savybės yra prastesnės negu šviežios mėsos. Taip pat pastebėtas liofilizuotos mėsos švelnumo ir sultingumo sumažėjimas, kuris ryškesnis kiaušienai. Mėsos trapumo sumažėjimas, kartu ir kitų su šia savybe susijusių parametrų pablogėjimas bus mažesnis liofilizuojant produktus po terminio apdorojimo, nenaudojant užšaldymui skysto azoto. Dehidratuojant žalią mėsą, užšaldytą skystame azote,

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

būtina sutrumpinti iki minimumo laiką tarp užšaldymo ir džiovinimo.

Nauji pagrindinių maitinimo komponentų ir garnyrų pjaustymo, homogenizavimo ir trynimo bei pusgaminių formavimo ir apipavidalinimo būdai.

Molekulinė gastronomija – tai šiuo metu besiformuojanti atskira tarpdisciplininė mokslo šaka, siūlanti virėjų ir mokslinių laboratorijų bendradarbiavimą ir sėkmės formulę – supratimą, kad cheminiai, biocheminiai ir fiziniai procesai lemia maisto skonį ir kokybę.

i mokslo šaka tiria, kas lemia (gerą) maisto skonį (pvz., ingredientai, gaminimo būdas, pateikimas, aplinka, cheminės medžiagos, fizinės savybės, valgytojo psichologija ir neurofiziologija) ir kaip mes galime panaudoti mokslo žinias geresnio skonio patiekalams sukurti. Naudojami metodai – eksperimentinis maisto gaminimas ir cheminė analizė (pvz., chromatografija, masių spektrometrija, tiriami oksidacija, baltymų denatūracija), fizikinės chemijos (kietumo, elastingumo, tirštumo testai, tirpimo/virimo temperatūros, koloidų, emulsijų stabilumo nustatymas), psichologiniai-neurofiziologiniai metodai (valgymo testai, klausimynai, smegenų aktyvumo stebėjimai). Tikslai: iširti, siūlyti, perspėti, mokyti, modeliuoti, nuspėti, kurti – ir visa tai apie maistą. Tyrimų sritys: pojūčiai (ką mes jaučiame valgydami maistą), neapdorotų maisto produktų ypatybės, kas vyksta maisto gaminimo (pvz., virimo, kepimo) metu, socialiniai aspektai ir kt.

Fizikocheminiai procesai:

Mechaniniai: homogenizavimas, plakimas, trynimas, pūtimas, emulgavimas, ekstrudavimas, sferizavimas.

Terminiai:

- Kaitinimas žemoje temperatūroje (+40 - + 60° C) (kiaušiniai).
- Kaitinimas vakuuminėje pakuotėje žemoje temperatūroje (+40 - + 60) (mėsa, žuvis).
- Virimas vakuume 0,8 barai (+40 - + 60° C).
- Virimas slėgyje.
- Džiovinimas 35 - 40 ° C.
- Džiovinimas - šaldymas vakuume liofilizatoriuje -60 / -80° C.
- Džiovinimas - šaldymas skystu azotu -150 / -160° C.
- Sušaldymas -18 / -20° C.
- Atšaldymas 0 / +6° C.
- Atšaldymas alginato tirpaluose (kalcio chloridas), formose.

Cheminės reakcijos

- Majaro reakcijos – rudavimo reakcijos.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

- Inversija.
- Karamelizacijos reakcija.
- Antioksidacija.
- Fermentacija.
- Koaguliacija.

Įranga:

- **Įrengimai:** homogenizatorius, trintuvas, plakiklis, blenderis, kuteris, vakuumatorius, gastrovakuumatorius, cirkulatorius, liofilizatorius, skysto azoto įranga, sauso ledo įranga.
- **Įrankiai ir inventoriai:** sifonas (anglies dvideginis), silikoninės žarnelės, švirkštai, kiaurasamtis, pipetės.

Maistas ir komponentai:

- Maisto priedai: agaras, želatina, karagenanas, claro želatina, kiaušinių arba sojų lecitinas-emulsiklis, invertuotas cukrus – gliukozės sirupas, askorbo rūgštis, kalcio bikarbonatas, kalcio chloridas, natrio alginatas, laktatas, skystas azotas, sausas ledas.
- Plakimas – musai, putėsiai.
- Plakimas – beze, zefyrai.
- Plakimas – morengai.
- Emulsavimas – putos.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo gamybos plėtros kryptys

Šiuolaikinė patiekalų patiekimo ir dekoravimo vizija remiasi naujų žaliavų ir naujų metodų naudojimu ir mažėjančiomis apdirbimo sąnaudomis. Tyrimais ir naujovėmis šioje srityje siekiama sukurti pažangius gamybos procesus. Supažindinsiu su restoranų sektoriaus statistiniais ir ekonominiais rodikliais Lietuvoje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla.

Mažėjant restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių skaičiui 2011 m. 23,1 %, juose veikiančių maitinimo *vienetų* (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo (padidėjo 0,9 %), o maitinimo *vietų kiekis* juose padidėjo 3,7 %. Tai reiškia, kad vyksta įmonių koncentracijos procesas.

Materialinės investicijos restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veikloje, nors ir permainingai, bet išlaiko tam tikrą santūraus didėjimo tendenciją.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

Nuo 2010 m vidurio restoranų ir pagaminto valgio teikimo pardavimo apyvartos išlaiko taip pat saikingo didėjimo tendenciją.

Didėjant restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių turtui, nepaskirstyto pelno likutis nuo 27,7 mln. Lt 2011K3 pabaigoje sumažėjo iki 9,4 mln. Lt šio pusmečio pabaigoje. Kartu per praėjusį pusmetį ilgalaikiai įsipareigojimai bei finansinės skolos didėjo net 18-19 %. Dar sparčiau (+24 %) didėja trumpalaikiai įsipareigojimai. O tai rodo blogėjančia įmonių finansinę padėtį.

Šių įmonių finansinis turtas, kuris sudaro tik 10,4 % viso turto, per praėjusį pusmetį padidėjo 19,5 %.

Maitinimo ir gėrimų teikimo įmonėse, palyginti su apgyvendinimo paslaugas teikiančiomis įmonėmis, beveik dvigubai mažiau ilgalaikių įsipareigojimų ir finansinių skolų, nors trumpalaikių įsipareigojimų dalis gerokai didesnė. Apgyvendinimo įmonės turi nepaskirstytą solidų ir didėjantį nuostolių likutį (-93,8 mln. Lt), maitinimo įmonės turi nepaskirstyto pelno 9,4 mln. Lt likutį, kuris sparčiai mažėja.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių finansinę padėtį komplikavo šalies ekonomikoje siautėjanti infliacija ir reikšmingas energetinių išteklių (46,1 % elektros ir 36,6 % dujų) brangimas palyginti su prieškriziniu laikotarpiu (2008M09). Kartu sparčiai brangstant pagrindinėms maisto gamybos žaliavoms – mėsa, žuvis, kava.

Menkas darbo užmokesčio didėjimas šalies ekonomikoje (+ 2,2 % 2012K2 palyginti su 2011K2) niekaip nepadidino restoranų ir net valgyklų paslaugų pirkėjų skaičiaus. Bet net ir toks darbo užmokesčio didėjimas juose dirbantiesiems taip pat apsunkina maisto teikimo įmonių finansinę padėtį.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo paslaugų materialinis pagrindas

Pagaminto maisto teikimo paslaugas teikė 121 įmonė (2011 m. pabaigoje), kuriose buvo 3107 restoranų, barų ir valgyklų, kuriose buvo 193,3 tūkstančiai maitinimo vietų:

Maitinimo paslaugų teikimas

	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

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

Mažėjant pagaminto valgio teikimo įmonių skaičiui 2011 m. 23,1 %, juose veikiančių maitinimo vienetų (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo (padidėjo 0,9 %), o maitinimo vietų kiekis juose padidėjo 3,7 %. Tai reiškia, kad vyksta įmonių koncentracijos procesas.

Nors materialinių investicijų į restoranų bei pagaminto valgio teikimo veiklą gausa, buvusia iki 2009 m., džiaugtis pagrindo ir neturima, bet 2011 m. investicijos jau padidėjo 8,4 % :

Materialinės investicijos

	Investicijos, tūkst. Lt	Kaita, %, palyginti su	
		ankstesniu laikotarpiu	2005 m.
2005	41609	0,0	0,0
2006	77636	86,6	86,6
2007	72045	-7,2	73,1
2008	45146	-37,3	8,5
2009	33303	-26,2	-20,0
2010	26696	-19,8	-35,8
2011	28931	8,4	-30,5

Tam tikrą investicijų kiekio, nors ir permainingą, didėjimą matome šių metų I-ąjį pusmetį.

Materialinių investicijų kaita

	Materialinės investicijos, tūkst. Lt, to mato kainos	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių laikotarpiu metų	2005 K1
2011K1	4745	-65,3	58,9	-23,9
2011K2	8315	75,2	28,3	33,3
2011K3	6567	-21,0	70,0	5,3
2011K4	9304	41,7	-34,0	49,2
2012K1	3723	-60,0	-23,8	-40,3
2012K2	8766	135,5	3,2	40,5

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo veiklą apibūdina jų paslaugų pardavimų

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

apyvarta (be PVM) faktinėmis pardavimo kainomis ir kaita, matuojama palyginamomis kainomis.

Mėnesių paslaugų pardavimų kaitą apibūdinama šioje lentelėje:

Paslaugų pardavimų kaita“

	Apyvarta, tūkst. Lt, be PVM	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių laikotarpiu	metų 2005 m vidutine mėn. apyvarta
2011M12	75627	26,5	48,7	18,4
2012M01	59639	-13,0	39,4	3,0
2012M02	57105	-14,1	29,9	-11,5
2012M03	59600	3,9	17,6	-8,1
2012M04	58842	-1,3	17,5	-9,3
2012M05	66299	12,4	16,3	2,0
2012M06	68608	3,6	21,0	5,6
2012M07	78395	13,8	22,8	20,2

Nors ir su permaininga kaita, bet nuo 2010 m vidurio restoranų ir valgio teikimo pardavimo apyvartos išlaiko didėjimo tendenciją. Tai patvirtina ir **ketvirčių apyvartų** duomenys:

Ketvirčių apyvartų duomenys

	Apyvarta, mln. Lt, be PVM	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių laikotarpiu	metų 2005 m vidutine ketv. apyvarta
2011K1	136,1	-4,0	13,0	-26,6
2011K2	157,7	14,6	13,5	-15,9
2011K3	187,9	17,9	21,1	-0,8
2011K4	195,0	2,9	33,5	2,0
2012K1	183,0	-7,4	28,7	-5,5
2012K2	193,9	5,3	18,3	-0,6

Šių metų I-jo pusmečio restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių pardavimų apyvarta (376,9 mln. Lt) padidėjo, palyginti su praėjusių metų I-jų pusmečiu (metų kaita, faktinėmis kainomis) 28,3 %. Palyginti su praėjusių metų II-jų pusmečiu pardavimų apyvarta sumažėjo 1,6 %. Tai – nedidelis sezoninis svyravimas.

Laisvą nuo metų sezoninių kaitų įtakos, restoranų ir pagaminto valgio teikimo

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

apyvartos kaitą rodo jos metiniai duomenys:

Metiniai apyvartų duomenys

	2011	2010	2003	Jų kaita palyginti su %, (+,-) su	
				2010	2003
Apyvarta, mlrd. Lt, be PVM	676,7	549,1	338,4	20,6	53,4

Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turto ir įsipareigojimų kaitos ypatumai

Maitinimo ir gėrimų teikimo veikloje dalyvavusių 1734 įmonių (veiklos EVRK2, I560) turtas matuojamas 618,6 mln. Lt. Jų finansinis turtas sudarė tik 64,3 mln. Lt arba 10,4 % viso turto, skirtingai nuo apgyvendinimo įmonių finansinio turto 20,8 % visame turte .

Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turto kaitą matome šioje lentelėje:

Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turto kaitos duomenys

	Mln.. Lt (2012K2)	Struktūra, %	Jo kaita, %, palyginti su		
			2012K1	2011K2	2005K1
Visas turtas	618,6	100	1,4	9,7	-43,5
Iš jo – finansinis turtas	64,3	10,4	3,6	8,1	3,1
- ne finansinis turtas	554,3	89,6	1,1	9,9	-46,3
Per metus gautinos sumos	76,5	12,3	-4,7	24,4	12,4

Reikšmingą maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turto sumažėjimą stebime nuo 2008K1: net -54,2 %, nuo 1,7 mlrd. Lt iki 797,7 mln. Lt. Per praėjusį š. m. I-ąjį pusmetį maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turtas padidėjo 9,6 %.

Šių įmonių finansinis turtas, kuris sudaro tik 10,4 % viso turto, per praėjusį pusmetį padidėjo 19,5 %.

Per metus gautinų sumų likučiai įmonių turte sudaro taip pat (kaip ir finansinis turtas) nedidelę dalį – 12,3 %. Per praėjusį pusmetį gautinų sumų likučiai padidėjo 9,3 %

Maitinimo ir gėrimų teikimo įmonių *nuosavybės ir įsipareigojimų* kaitą matome šioje

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

lentelėse:

Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių nuosavybės ir įsipareigojimų duomenys

	Mln. Lt (2012K2)	Struktūra, %	Jų kaita, %, palyginti su		
			2012K1	2011K2	2005K1
Turtas, viso	618,6	100	1,4	9,7	-43,5
Įsipareigojimai, viso	451,0	72,9	4,0	14,3	-27,8
Iš jų – ilgalaikiai įsipareigojimai	189,1	30,5	4,3	12,8	-56,2
Iš jų – ilgalaikės finansinės skola.	164,1	26,5	5,5	9,2	-58,7
Trumpalaikiai įsipareigojimai	262,0	42,3	3,8	15,4	35,6
Nepaskirstyto pelno (-nuostolių) likučiai	9,4	1,5	-48,8	5,1 k.	10,5

Neramina tai, kad nepaskirstyto pelno likutis nuo 27,7 mln. Lt 2011K3 pabaigoje sumažėjo iki 9,4 mln. Lt šio pusmečio pabaigoje. Kartu per praėjusį pusmetį ilgalaikiai įsipareigojimai bei finansinės skolos padidėjo net 18-19 %. Dar sparčiau (+24 %) didėja trumpalaikiai įsipareigojimai.

O tai rodo blogėjančia įmonių finansinę padėtį.

Palyginti su apgyvendinimo įmonių veiklos finansiniais rodikliais, maitinimo ir gėrimų teikimo įmonių veiklos finansiniai rodikliai bei jų kaitos tendencijos dar nuteikia santūriam optimizmui (% turte):

Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių nuosavybės ir įsipareigojimų duomenys

	Apgyvendinimo įmonių	Maitinimo ir gėrimų teik. įmonių
Įsipareigojimai, viso	67,3	72,9
Iš jų – ilgalaikiai įsipareigojimai	56,8	30,5
Iš jų – ilgalaikės finansinės skola	52,1	26,5
Trumpalaikiai įsipareigojimai	10,5	42,3
Nepaskirstyto pelno (-nuostolių) likučiai	-93,8 mln. Lt	9,4 mln. Lt

Maitinimo ir gėrimų teikimo įmonėse beveik dvigubai mažiau ilgalaikių įsipareigojimų ir finansinių skolų, nors trumpalaikių įsipareigojimų dalis gerokai didesnė.

Apgyvandinimo įmonės turi nepaskirstytą solidų ir didėjantį nuostolių likutį (-93,8 mln. Lt), maitinimo įmonės turi nepaskirstyto pelno 9,4 mln. Lt likutį, kuris sparčiai mažėja.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų mokesčių našta

Restoranai ir pagaminto maisto teikimo veiklos įmonės per 2007-2011 metus į šalies biudžetus sumokėjo 908,2 mln. PVM ir 447,7 mln. Lt kitų mokesčių. Per praėjusius metus vidutinis mokėtas PVM mažėjo ne reikšmingai –tik -0,4 % pardavimų sumoje. Kitų mokesčių dalis, sumažėjo reikšmingiau: nuo 10,9 % 2010 m.iki 8,4 % 2011 m.

Šiais metais PVM ir kitų mokesčių dalis pardavimuose, VMI duomenimis, nedidėjo.

Restoranų ir pagaminto maisto teikimo paslaugų mokesčių našta matožišrėkite grafikuose esančiuose skaidrėse.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kaita

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

Palyginti su 2008M09 (krizės pradžia), vartojimo infliacija (VKI) sukaupta 12,2 %, kai pagaminto maisto teikimo paslaugos pabrango 10,0 %, jų tarpe restoranų paslaugos 9,2 %, valgyklų paslaugos +11,6 %.

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

Šalies ekonomikoje siaučiant infliacijai ir pinigų nuvertėjimui, sparčiausiai brango elastingos prakės bei paslaugos, t. y. prekės, kurių pardavimai vyksta ir privalo vykti net joms brangstant. Restoranų bei pagaminto valgio teikimo paslaugos ir prekės nepriskirtinos elastingųjų prekių grupei, todėl jų reikšmingesnis branginimas bet kada sietinas su jų pardavimų mažėjimu.

Darbuotojų skaičius restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonėse

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.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

Jų vidutinis mėnesio darbo užmokestis buvo tik 814 Lt ir, palyginti su praėjusių metų sezonu, nepadidėjo.

Paruošta pagal Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos prezidentės Evaldos Šiškauskienės 2012-10-09 pranešimą.

Patiekalų patiekimas ir dekoravimas

Žaliavų ir inventoriaus parinkimas ir paruošimas patiekalų patiekimui ir dekoravimo elementų gamybai

Patiekimo indų katalogas

Prekių katalogas "Arkietė" Nr. 20010-02

Patiekimo indų katalogas

Kodas	Pavadinimas	Kiekis	Kaina	Tiekėjas	Nuotrauka	Pastabos
06498	Cukrinė TRIANON	1		UAB "Arkietė"		Naudoti cukrui.
51945	Puodelis su lėkšte. 9cl TRIANON 6vnt.	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – kavai.
30187	Salotinė 12cm TRIANON	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – salotoms.






Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

51915	Lėkštė 31cm TRIANON gili	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karšties patiekalams.
51916	Lėkštė 31cm TRIANON	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karšties patiekalams.
46405	Puodukas sultiniui 31cl RECEPTIO N	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – sriuboms, sultiniams.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

40364	Salotinė 14x9 RECEPTIO N	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – salotoms.
58834	Padažinė RESTAUR ANT	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – padažams.
57976	Lėkštė RESTAUR ANT skirst.	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karšties patiekalams.
68557	Lėkštė 30cm RESTAUR ANT steikui	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karšties patiekalams.
22530	Lėkštė 19.5cm RESTAUR ANT	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karšties patiekalams.
55391	Salotinė RESTAUR ANT kvadr.balta	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – salotoms.





Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

25285	Salotinė 12cm RESTAUR ANT	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – salotoms.
00537	Lėkštė 28.5cm RESTAUR ANT spagečiams	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karšties patiekalams.
C29904	Stiklinė 350 gr. GRANITY aukšta (kokteiliams)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: alkoholiniams kokteiliams, esant reikalui galite pateikti Coca-Cola, Schweppse,
40391	*Stiklinė 300 gr. ISLANDE žema (viskiui)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: degtinei, romui, likeriu, viskiui, džinui, trauktinėms.
12714	*Stiklinė 220 gr. ISLANDE aukšta	1		UAB "Arkietė"		Naudoti, tik banketams

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

C26002	Taurė MARTIGU ES 250gr. (kokteiliai, desertai)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: alkoholiniams kokteiliams, šviežioms. sultims.
C25431	Taurė 160 gr. VERSALIS (šampanui)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: putojančiam vynui, šampanui.
D0796	CABERNE T 240 ml	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: putojančiam vynui, šampanui.





Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

C25433	Taurė 36 0gr. VERSALIS (raudono ir balto vyno)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: vynui - baltam arba raudonam.
	Taurė 580 gr. VERSALIS (raudono ir balto vyno)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: mineraliniam vandeniui, šviežiom sultims dviguba, 200 gr. vynui - baltam arba raudonam.
12714	Margarita 440 cl	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: kokteiliams, martini.
C62661	Taurė 250 GR. DEGUSTA TION (konjakui)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: brendžiui, konjakui, sambukui, taip pat galite pateikti likerius "Carolans"


Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa



	Stiklinė Hawaii 440ml	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: kokteiliams, kavų kokteiliams, 2x sultys ar kitiems dvigubos porcijos gėrimams.
C40375	Stikliukas 60 ml ISLANDE (degtinei)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: degtinei, romui, likeriu, viskiui, džinui, trauktinėms.
	Desertinė taurė "LONDON " 400ml	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: pieniškiems kokteiliams.
	Vyno ąsotėlis (0,5l ir1l)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: namų vynui, vandeniui ir sultims.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

	3-jų dalių prieskoninė			UAB "Arkietė"		Naudoti: prieskoniams.
	Padėklas 35.5 cm			UAB "Arkietė"		
	Martinio taurė			UAB "Baltis Décor"		Naudoti: varškės desertui, martinio Bianco, martinio Rosso pateikimui, galima likerius pateikti šioje taurėje.
	Airiškos (šaltos baltos) kavos puodelis	1		UAB "Baltis Décor"		Naudoti kavai patiekti

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa


Kodas E3030	Taurė HURICANE 440 ML žema					Naudoti: šaltai Graikiškai kavai.
----------------	-------------------------------------	--	--	--	--	---

21100/ 475	Peilis steiko POLYWO OD	1		UAB "Arkietė"		
21102/ 070	Šakutė stalo POLYWO OD	1		UAB "Arkietė"		




KN009 112	CONTENC E peilis stalo 23cm 7mm/77gr. 13/0	1		UAB "Arkietė"		
--------------	--	---	--	------------------	--	--

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa



KN009 129	CONTENC E peilis desertinis 23cm 6.5mm/68g r. 13/0	1		UAB "Arkietė"		
KN009 136	CONTENC E šakutė stalo 19.9cm 2.2mm/35g r. 18/10	1		UAB "Arkietė"		
KN009 150	CONTENC E šaukštas stalo	1		UAB "Arkietė"		

KN009 167	19.7cm 2.2mm/48g r. 18/10 CONTENC E šaukštelis arbatai 14 cm 1.5 mm/17gr. 18/10	1		UAB "Arkietė"		
KN009 174	CONTENC E šaukštelis kavai 12 cm 1.5 mm/14gr. 18/10	1		UAB "Arkietė"		
KN009 181	CONTENC E šakutė tortui 14.1cm 1.5 mm/15gr. 18/10	1		UAB "Arkietė"		

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa


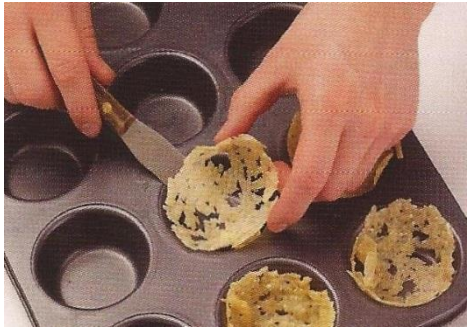
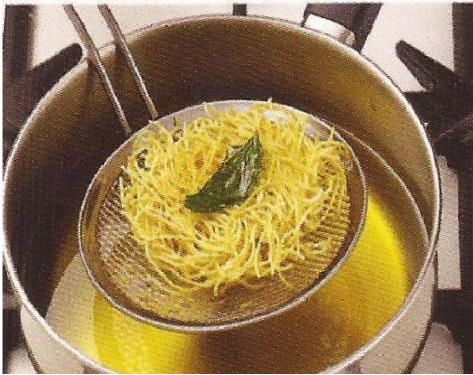
<p>KN009 198</p>	<p>CONTENC E šaukštelis kokteiliui 20cm 1.5mm 18/10</p>	<p>1</p>		<p>UAB "Arkietė"</p>		
	<p>Metalinis kibirėlis atšaldyti gėrimams.</p>			<p>UAB "Arkietė"</p>		
	<p>Stiklinis grafinas 0.5 l.</p>	<p>1</p>		<p>UAB "Arkietė"</p>		

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

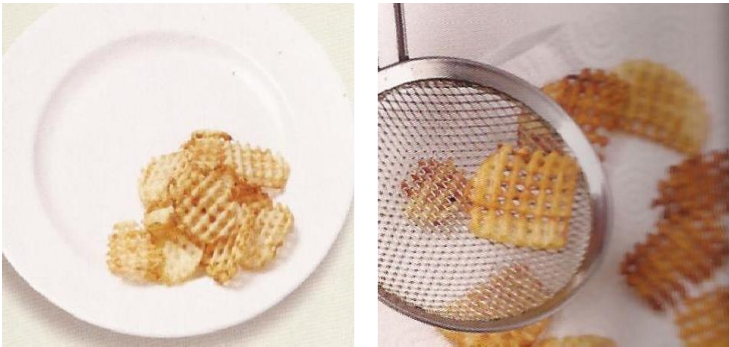



36358	Stiklini ąsotis l.	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: girai, gaivai,
B22801 3	Vaza gėlėm "Carola"	1		UAB "Arkietė"		

Dekoravimo elementų pavyzdžių nuotraukos





Dekoravimo elementų pavyzdžiai

Eil. Nr.	Dekoravimo elemento pavadinimas	Dekoravimo elemento pavyzdžiai
1.	Obuolių sausučiai	
2.	„Permezano“ sūrio krepšeliai	
3.	Makaronų lizdeliai	





Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

4.	Bulvių traškučiai	
5.	Bulvių spiralės	
6.	Morkų juostelės	
7.	Kepti žalumynai	




Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

8.	Filo tešlos krepšeliai	
9.	Daržovių tyrės	
10.	Apdeginti pomidoriukai	
11.	Daržovių tyrių ar sūrio kukulaičiai	





Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

12.	Daržovių ritinėliai	
13.	Salotų puokštelės	
14.	Prieskonių žiedai	
15.	Prieskonių žiedai	





Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

16.	Vaisių drožlės	
17.	Daržovių pjaustiniai	
18.	Daržovių ryšeliai	


Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

19.	Šokoladuoti žalumynai ir vaisiai	
	Uogos sirupe	
	Vaisių krepšeliai	
	Įdarytos daržovės	

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

20.	Daržovės išpjauštos formelėmis	 A wooden cutting board with various vegetable cutouts in different shapes (stars, hearts, circles) and several metal cookie cutters.
21.	Šokolado papuošimo ruošiniai	 A wooden surface with several chocolate decorations in different shapes (flowers, hearts, triangles) and a small piece of chocolate.
22.	Želatinos papuošimo ruošiniai	 A white plate with several small, square, orange-colored gelatin decorations and a bowl of orange liquid.
23.	Karamelės papuošimo ruošiniai	 A person's hands are shown using a spoon to shape a caramel decoration on a white surface. The caramel is being spread into a circular shape.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

24.	Dekoruota lėkštė	
-----	------------------	--

Morkos dekoratyvinis pjaustymas (video)

<http://www.youtube.com/watch?v=Gz7toixg9E4>

Agurko dekoratyvinis pjaustymas (video)

<http://www.youtube.com/watch?v=yqJhn-4b3Hc&feature=fvwp&NR=1>

Rožė iš pomidoro (video)

<http://www.youtube.com/watch?v=2ewdM6a22qY>

Cukinijos dekoratyvinis pjaustymas (video)

<http://www.youtube.com/watch?v=ALJBLgndJMk>

Kopūsto dekoratyvinis pjaustymas (video)

<http://www.youtube.com/watch?NR=1&v=Ch-MqZFpTSI&feature=endscreen>

Puokštė iš daržovių (video)

<http://www.youtube.com/watch?v=m6j2lklL74Y>

Ruošiniai iš obuolio (video)

<http://www.youtube.com/watch?v=FNXmuakUi4M>

<http://www.youtube.com/watch?v=riZt4AxVlto>

Ruošinys iš apelsino (video)

http://www.youtube.com/watch?v=XS_4Lt3tAtA

Poro dekoratyvinis pjaustymas (video)

<http://www.youtube.com/watch?v=A1XWKKFczlQ&feature=endscreen&NR=1>

Ruošiniai iš sviesto (video)

<http://www.youtube.com/watch?NR=1&v=JiPeTeaWw78&feature=endscreen>

Ruošiniai iš cukraus (video)

<http://www.youtube.com/watch?v=-gw3Si7-ZHw&list=SP2D2F4E4B08214BC2>



Ruošiniai iš šokolado (video)

<http://deart.lt/lt/deart-products/deart-videos>

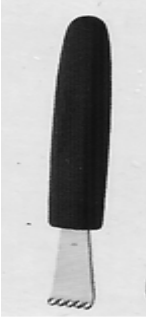




http://www.youtube.com/watch?v=bgqOn_mAwsY

Įrangos ir inventoriaus naudojamos dekoravimų elementų gamybai katalogas






Dekoravimo įranga ir inventorius

Eil. nr.	Įrankio pavadinimas	Įrankio pavyzdys
1.	Pjaustymo lentelė	
2.	Daugiafunkcinė daržovių pjaustyklė	






Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

3.	Dekoravimo peilis citrinom	
4.	Dekoravimo peilis (dvipusis) melionams	
5.	Plakimo šluotelė	
6.	Dekoravimo peilis rutuliukams	
7.	Metalinis sietas	







Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

8.	Peilis forminiam sviesto pjaustymui	
9.	Sifonas putoms gaminti	
10.	Peilis obuolių šerdims išimti	
11.	Skustukas	
12.	Skustukas	

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

13.	Rifliuotas dekoravimo peilis	
14	Trintuvė	
15	Trintuvė	
16	Trintuvė drožlėms	
17	Dekoravimo peilis	

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

18	Ugniapūtis	
19	Virtuvinis pincetas	
20	Konditerinis šepetėlis	
21	Formelės	
22	Silikoninės kepimo formelės	
23	Gėlių žiedų pjovimo formelės	



Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

24	Silikoninės kepimo formelės	
25	Konditerinis dekoravimo švirkštas su antgaliais	

Dekoravimo elementų gamybos schemas ir nuotraukos

Daržovių pjaustiniai

Daržovių pjaustinių gamybos schema

<p>Daržovių pjaustiniai (rožė iš ridikėlio)</p>	
<ul style="list-style-type: none">✓ Parinkti stangrą, šviežią ridikėlį.✓ Nupjauti apačią, kad jis tvirtai laikytųsi ant lėkštės.	
<ul style="list-style-type: none">✓ Peiliu įpjauti ridikėlį maždaug per vidurį.✓ Įkišus peilį pjauti bet ne iki galo.✓ Gavom pirmą išorinio žiedlapio vidurį.	

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

<ul style="list-style-type: none">✓ Pasukt ridikėlį šonu.✓ Peilio smaigaliu padaryt pusapskritimį.✓ Pirmas pjūvis lieka centras, vainiklapių negalima atpjauti nuo pagrindo.✓ Pasukti ridikėlį ketvirtadaliu ar trečdaliu (jei jis mažesnis) ir padaryti dar vieną žiedlapį.✓ Išskobti aplik visą ridikėlį.✓ Išoriniai žiedlapiai turi būti šiek tiek atlenkti.	
<ul style="list-style-type: none">✓ Truputį toliau nuo pirmojo padarom antrą žiedlapių ratą.✓ Vertikaliai įpjaudami suformuojam vidurinius žiedlapius, bet nepjaunam iki pat pagrindo.✓ Palaikom lediniame vandenyje maždaug 30 minučių, kol naudosime.	
<p>Rožė iš ridikėlio</p>	
<p>Ridikėlio dekoratyvinis pjaustymas (video)</p>	<p>http://www.youtube.com/watch?v=-UholNHyecE&list=PLCD3A81E60B1252B4</p>

Vaisių sausučiai

Vaisių - uogų sausučių gamybos schema

Vaisių - uogų sausučiai	
✓ Vaisius - uogas atrinkti ir nuplauti.	
✓ Nusausinam popierine servetėle. ✓ Supjaustom plonais vienodo storio griežinėliais.	

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

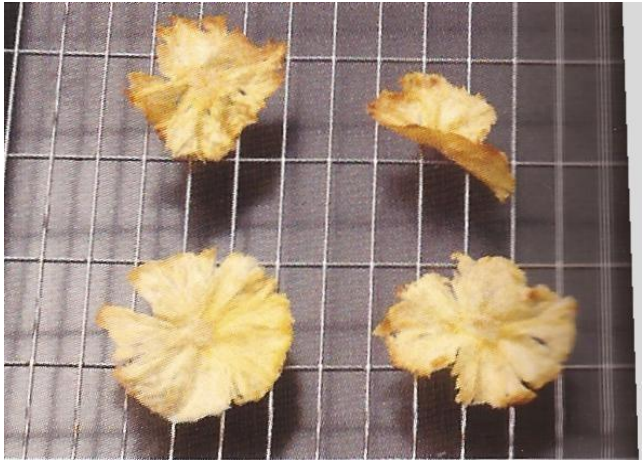

- ✓ Kad nepatamsėtų, kiekvieną obuolio griežinėlių patepame parūgštintu vandeniu.



- ✓ Kepimo skardą išklojam pergamentiniu popieriumi.
- ✓ Sudedam supjaustytus vaisius- uogas.
- ✓ Džioviname 70⁰ C temperatūroje 20 minučių arba tol, kol vaisiai- uogas išdžius neprarasdami





Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

<p>✓ Džiovinus vaisius- uogas sudėti ant grotelių ir atvėsinti.</p>	
<p>✓ Laikom šaldytuve sandariam inde iki kol reikės panaudoti.</p>	
<p>Bananų, svogūnų traškučių gamyba (video)</p>	<p>http://www.youtube.com/watch?v=SkzLExg1vBY</p>
<p>Obuolių traškučių gamyba (video)</p>	<p>http://www.youtube.com/watch?v=hXE8hPCgs9Y</p>
<p>Sausučių gamybos pagrindai (video)</p>	<p>http://www.youtube.com/watch?v=FKSgyjk_e3c</p>

Sūrio krepšeliai

Sūrio krepšelių gamybos schema

Sūrio krepšeliai	
<ul style="list-style-type: none">✓ Burokine tarka sutarkuojam parmezano sūrį.✓ Ant nepridegančios skardos išbarstyti tarkuoto permazano skritulius. ✓ Kepti 10 min 1800 C temperatūros orkaitėje. ✓ Vos tik sūris išsilydys , išimti iš orkaitės.	
<ul style="list-style-type: none">✓ Pasiruošiam keksiukų kepimo skardą.✓ Iškeltus sūrio skridinėlius švelniai perkeliame į formeles.✓ Paliekam atvėsti.	

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

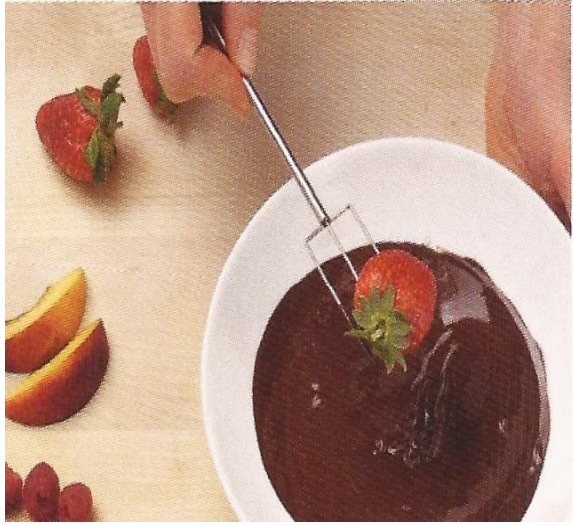
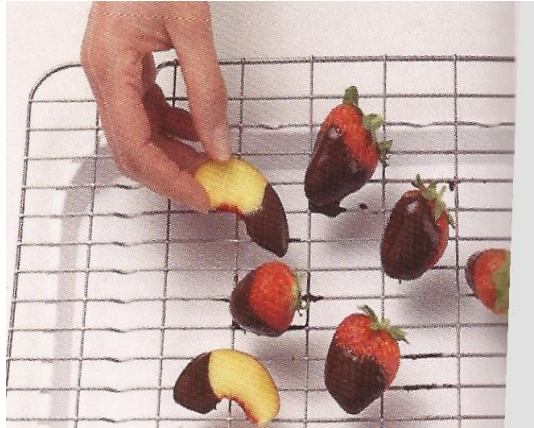

<p>✓ Mentelė iškeliamė iš formelių ir naudojame.</p>	
<p>✓ Sūrio krepšelio panaudojimas patiekalo dekoravimui, sudedant salotas.</p>	
<p>Tešlos krepšelių gamyba (video)</p>	<p>http://www.youtube.com/watch?v=GsmbejGza3g</p>

Šokolade mirkyti vaisiai ir uogos

Šokolade mirkytų vaisių ar uogų gamybos schema

Šokolade mirkyti vaisiai ar uogos	
<ul style="list-style-type: none">✓ Atrenkam šviežius vaisius ar uogas.✓ Švelniu teptuku nubraukti dulkes ar nuosėdas.✓ Ant braškių palikti vainikėlius.✓ Vaisius susmulkinti norima forma.	
<ul style="list-style-type: none">✓ Šokoladą išlydyti naudojant vandens vonelę.✓ Žiūrėti, kad indas neliestų vandens ir per daug neįkaistų, nes šokoladas sušoks į gabaliukus ir taps nebetinkamas	

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mirkymo šakute pasmeigti vaisių ar uogą ir pamerkti į šokoladą iki pusės. ✓ Kitą pusę palikti nemirkytą, kad matytųsi spalva. 	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Padėti groteles ant padėklo. ✓ Vaisius ir uogas džiovinti ir atvėsinti ant grotelių. 	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Laikyti sandariame inde ir sunaudoti per dieną. 	
<p>Šokoladinis krepšelio gamyba (video)</p>	<p>http://www.anonsas.lt/portal/categories/59/1/0/1/article/33784/sokoladinis-rutulys</p>
<p>Šokolado pušinių gamyba (video)</p>	<p>http://www.youtube.com/watch?v=A5eApTdw_e8&playnext=1&list=PL5A1CFA528543FC36</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=XMepJ7IKMIk</p>

Sriubų patiekimas ir dekoravimas

Burokėlių sriuba su baravykais

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Burokėlių sriuba su baravykais porc**

Gaminio išeiga: 0,27

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Burokėlių sriuba su baravykais kg	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
2	Grietinė kg.	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			<u>0,271</u>	<u>0,270</u>	<u>0,270</u>	<u>0,270</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į sriubinę pilama sriuba. Užbarstoma kapotos žalumos. Patiekama su grietine. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Bendra patiekalo išeiga 270g (galima svėrimo paklaida +/-5g)

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

3. Gaminio išeiga: 0,270kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Iškart

5. Laikymo sąlygos:

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

Rusiška bulvienė

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Rusiška bulvienė kg**

Gaminio išeiiga: **1**

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Baravykai atšildyti kg	Kg	0,080	0,060	0,060	0,060
2	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,150	0,060	0,060	0,060
3	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
4	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,050	0,020	0,020	0,020
5	Sviestas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
6	Aliejus kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
7	Bulvės virtos kg	Kg	0,600	0,450	0,450	0,450
8	VANDUO	L	0,450	0,280	0,280	0,280
9	Vištienos sultinio milteliai (kg)	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
10	Grietinėle kg	Kg	0,200	0,100	0,100	0,100
11	Druska kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
12	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			1,615	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Svogūnai ir česnakai, supjaustyti kubeliais, apkepinami įkaitintame aliejuje su sviestu (iki auksinės spalvos). Į apkeptus svogūnus dedama smulkiai pjaustyta rūkyta šoninė. Kepama nuolat maišant kol gražiai apkeps, pilamas vanduo dedamos pjaustytos virtos bulvės, atšildyti baravykai, vištienos sultinio milteliai, druska, juodi malti pipirai. Verdama kol daržovės suminkštės. Kai daržovės suminkštėja pilama grietinėle, užverdama. Sriuba sukuteruojama iki vientisos masės, dar kartą užverdama. Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė kaip +100°C.

Jeigu sriuba iškart nesunaudojama tai atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6°C, laikas 24 valandos.

2. Pusgamino svoris: 1,615 kg. (+/- 5 gr. svėrimo paklaida)

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

4. Realizacijos terminas: 24 val.

5. Laikymo sąlygos: 0 / +6°C

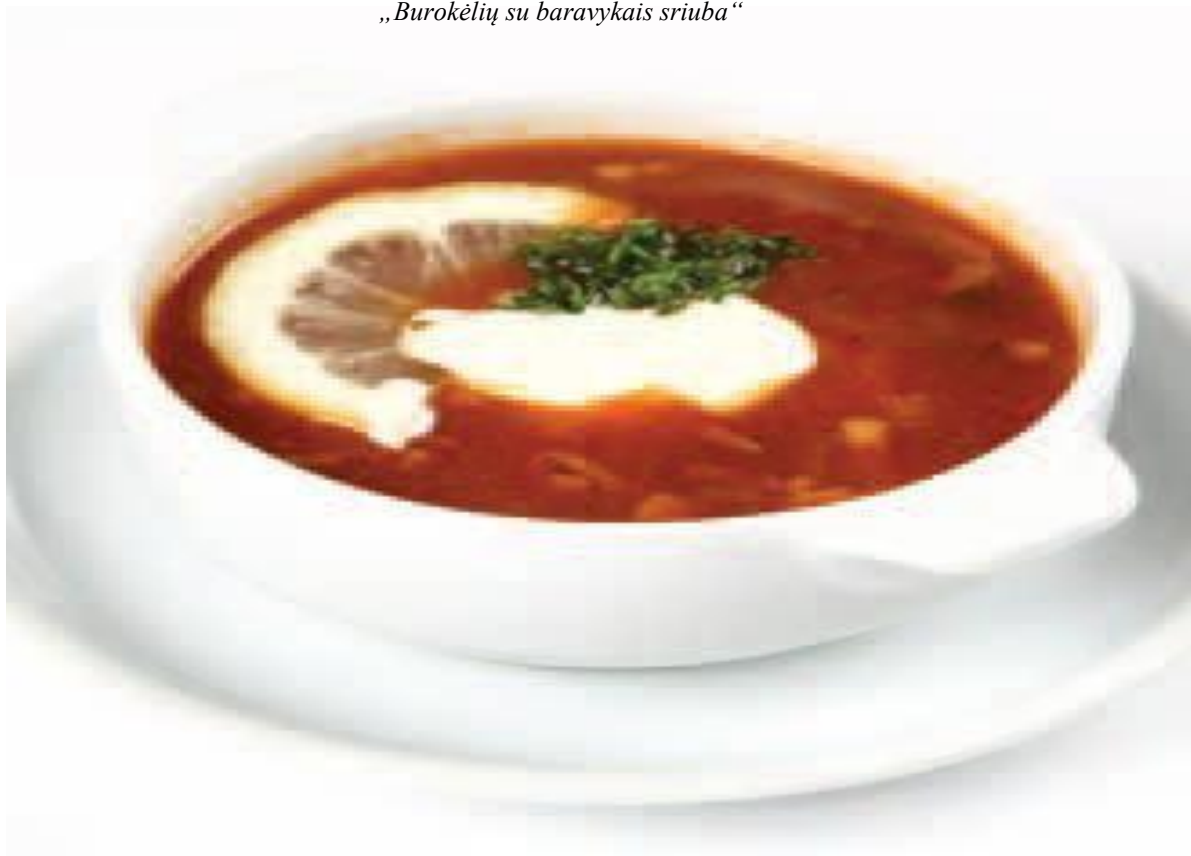
Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

„Rusiška bulvienė“



„Burokėlių su baravykais sriuba“







Sriubų dekoravimo nuotraukos



Karštų žuvies patiekalų patiekimas ir dekoravimas

Grill kepta skumbė

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta skumbė atleid.porc**

Gaminio išeiga: 0,352

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	<u>Grill kepta skumbė porc</u>	porc.	1,000	0,200	0,200	0,200
2	<u>Raudon.kopūstų salotos kg</u>	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
3	<u>Morkų-obuolių salotos kg</u>	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
4	<u>Petražolės - Krapai (valyti)</u>	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			<u>1,152</u>	<u>0,352</u>	<u>0,352</u>	<u>0,352</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje dešinėje dedamos raudonų kopūstų salotos 75g. ir morkų - obuolių salotos 75g., kurios puošiamos petražolės šakele. Šalia - kairėje pusėje dedamas kitas lankytojo pasirinktas garnyras. Lėkštės apačioje dedama grill kepta skumbės išklotinė. Tarp morkų - obuolių salotų ir grill keptos skumbės dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.

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

Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 0,402 kg (+/-20 g svėrimo paklaida)+vieno pasirinkto garnyru svoris
 3. Gaminio išeiga: 200/75/75/50/2g (+/-20g svėrimo paklaida) + vieno pasirinkto garnyru svoris
 4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
 5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Bulvių riekelės su tunu

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Bulvės riekelės su tunu porc**

Gaminio išeiga: 0,343

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	<u>Bulvės su lupena keptos kg</u>	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
2	<u>Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg</u>	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
3	<u>Pomidorai valyti kg</u>	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	<u>Agurkai šv. valyti kg</u>	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	<u>Grietinės-krapų padažas kg</u>	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
6	<u>Virtas kiaušinis kg</u>	Kg	0,043	0,043	0,043	0,043
7	<u>Tuno filė kg</u>	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			<u>0,343</u>	<u>0,343</u>	<u>0,343</u>	<u>0,343</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas:

Kepta fritūrinėje virta nelupta bulvė supjaustoma prieš kepant griežinėliais (5-6 vnt.griežinėlių) ir dedama išilgai į karštų patiekalų lėkštę. Tarp kiekvieno griežinėlio dedamas salotų mišinys ant jo dedami pomidorai, supjaustyti skiltelėmis ir agurkai, supjaustyti plonais (1 mm.) storio griežinėliais. Ant viršaus (per visą bulvę su daržovėmis) išilgai pilamas grietinės-krapų padažas, dedamos dvi virtos kiaušinio puselės ir išilgai (per visą bulvę) dedamas konservuotas tunas. Gaminama tik užsakius.

- 2. Pusgamino svoris: 0,343 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
- 3. Gaminio išeiga: 0,343 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
- 4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
- 5. Laikymo sąlygos: gaminama tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa







<http://www.youtube.com/watch?v=LS3tj-82YvA>
(Žuvies patiekalo dekoravimas citrina ir pøru)
<http://www.youtube.com/watch?v=niE5Dvb24rE&list=PLF5C9F0DFA49BB5C4>

Karštų mėsos patiekalų patiekimas ir dekoravimas

Grill kepta vištienos filė

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta vištienos filė atleid.porc**

Gaminio išeiga: 0,292

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Marint.vištien.filė kepta vnt	vnt	1,000	0,140	0,140	0,140
2	Raudon.kopūstu salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
3	Morku-obuolių salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
4	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			<u>1,152</u>	<u>0,292</u>	<u>0,292</u>	<u>0,292</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje dešinėje dedamos raudonų kopūstų salotos 75g. ir morkų - obuolių salotos 75g., kurios puošiamos petražolės šakele. Šalia - kairėje pusėje dedamas kitas lankytojo pasirinktas padažas 50g. Lėkštės apačioje dedama grill kepta vištienos filė, ant kurios pilamas karštas lankytojo pasirinktas padažas 50g.

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

Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

- 2. Pusgamino svoris: 0,342kg (+/-5 g svėrimo paklaida)+vieno pasirinkto garnyru svoris
- 3. Gaminio išeiga: 140/75/75/50/2g (+/-5g svėrimo paklaida) + vieno pasirinkto garnyru svoris
- 4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
- 5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Grill kepta kiaulienos sprandinė

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta kiaul.sprandinė atleid.porc**

Gaminio išeiga: 0,467

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Grill kepta sprandinė porc	porc.	1,000	0,165	0,165	0,165
2	Raudon.kopūstų salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
3	Morkų- obuolių salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
4	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
5	Bulvių košė kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
			<u>1,302</u>	<u>0,467</u>	<u>0,467</u>	<u>0,467</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje dešinėje dedamos raudonų kopūstų salotos 75g. ir morkų - obuolių salotos 75g., bulvių košė. Puošiamos petražolės šakele. Šalia - kairėje pusėje dedamas kitas lankytojo pasirinktas garnyras. Lėkštės apačioje dedama grill kepta kiaulienos sprandinė. Tarp morkų - obuolių salotų ir grill keptos kiaulienos sprandinės dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.

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

Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

- 2. Pusgamino svoris: 0,367 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)+vieno pasirinkto garnyru svoris
- 3. Gaminio išeiga: 165/75/75/50/2g (+/-5g svėrimo paklaida) + vieno pasirinkto garnyru svoris
- 4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
- 5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Grill kepta kiaulienos nugarinė

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta kiaul.nugarinė atleid.porc**

Gaminio išėiga: 0,412

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Grill kepta kiaul.nugarinė porc(160g)	porc.	1,000	0,160	0,160	0,160
2	Grill karštas garnyras porc	porc.	1,000	0,250	0,250	0,250
3	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
			<u>2,003</u>	<u>0,412</u>	<u>0,412</u>	<u>0,412</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamas karštas garnyras grill daržoviu: grill keptos virtos bulvės su lupena, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 - 2cm.pločio. Šalia bulvių iš dešinės pusės dedami grill kepti virti burokai, pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio. Šalia burukų (iš dešinės) dedamos grill keptos virtos morkos, pjautytos įstryžais griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio. Lėkštės apačioje dedama kepta kiaulienos nugarinė. Tarp bulvių ir kiaulienos nugarinės dedama padažinė su lankytojo pasirinktu karštu padažu 50g. Puošiama Rucolos salotų lapais 2g.

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

Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

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

2. Pusgamino svoris: 0,412 kg (+/-10 g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išėiga: 0,412 kg (+/-10g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius

5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa



Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa



<http://www.wbpstars.com/january-2013.html>

Karštų mėsos patiekalų patiekimas

Karštų mėsos patiekalų dekoravimo nuotraukos

Karštų kiaušinių, varškės patiekalų patiekimas ir dekoravimas

Varške įdaryta ometas

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Varške įdarytas ometas porc**

Gaminio išeiga: 0,34

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	<u>Keptas ometas, maišytas su varške porc</u>	porc.	1,000	0,155	0,155	0,155
2	Sviestas kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
3	<u>Picos padažas firminis kg</u>	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	<u>Tosterinė duona</u>	Kg	0,018	0,018	0,018	0,018
5	<u>Agurkai šv. valyti kg</u>	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
6	<u>Pomidorai valyti kg</u>	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
7	<u>Petražolės - Krapai (valyti)</u>	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
8	Grietinė kg.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			<u>1,185</u>	<u>0,340</u>	<u>0,340</u>	<u>0,340</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į pašildytą karštų patiekalų lėkštę dedame pomidorus (pjaustyti kubeliais 1cm x1cm) prie jų agurkus (kubeliais 1cm x1 cm) ant viršaus grietinę, barstome kapota žaluma, į stiklinę padažinę pilamas firminis picos padažas (švelnus padažas), dedama duona, perpjautą įstrižai, rutulėlį sviesto. Šalia, apačioje dedame iškeptą ometą su varške. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +75 C. Patiekiant, vidinė temperatūra ne žemesnė, kaip +68 C. Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,340kg (+/-5 g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,340kg (+/-5 g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto

5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Kaimiška kiaušiniene su dešrele

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kaimiška kiaušiniene su dešrele porc**

Gaminio išeiga: **0,41**

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	<u>kaimiška kiaušiniene pusg. porc</u>	porc.	1,000	0,195	0,195	0,195
2	Sviestas kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
3	<u>Tosterinė duona</u>	Kg	0,018	0,018	0,018	0,018
4	<u>Picos padažas firminis kg</u>	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	<u>Petražolės - Krapai (valyti)</u>	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
6	<u>Šaltas gamyras (pagal sezoną) vnt</u>	vnt.	1,000	0,090	0,090	0,090
7	<u>Gruzdintos virtos dešrelės kg</u>	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
			<u>2,125</u>	<u>0,410</u>	<u>0,410</u>	<u>0,410</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į pašildytą karštų patiekalų lėkštę dedame šaltą gamyrą (salotų mišą (30 gr.)puselėmis pjaustytus vyšninius pomidorus (20 gr.),plonomis rekelėmis (2 mm. storio) pjaustytus agurkus (20 gr.),užpilame citriniu užpilu (20 gr.))į stiklinę padažinę pilamas firminis picos padažas (švelnus padažas). dedama duona, perpjautą įstrižai, rutulėlis sviesto Šalia ,apačioje dedame iškeptą kaimišką kiaušiniene, šalia šiek tiek dešiniu dedamcs lankytojo pasirinktos gruzdintos virtos dešrelės 50 gr.Barstome smulkintą žalumą .Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Patiekiant, vidinė temperatūra ne žemesnė, kaip +68 C Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

- 2. Pusgaminio svoris: 0,410 kg
- 3. Gaminio išeiga: 0,410 kg(+/-5 g svėrimo paklaida)
- 4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
- 5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____



Karštų daržovių patiekalų patiekimas ir dekoravimas.

Daržovių blyneliai su voveraičių padažu

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Darž.blyn.su vover.padažu porc.**

Gaminio išėiga: 0,252

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Kepti daržovių blyneliai porc	porc.	1,000	0,200	0,200	0,200
2	Voveraičių padažas lietiniam kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			<u>1,052</u>	<u>0,252</u>	<u>0,252</u>	<u>0,252</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.

I karštų patiekalų lėkštę vienas ant kito ratu dedami kepti blynai (4 vnt.) ant jų užpilamas voveraičių padažas. Dedami salotų lapai "RUCOLA". Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.

Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,252 kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išėiga: 200/50/2 gr.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: gaminame tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Žemaičių blynai

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Žemaičių blynai**

Gaminio išeiaga: 0,36

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	<u>Žemaičių blynas vnt</u>	vnt	2,000	0,280	0,280	0,280
2	<u>Spirgučių, svogūnų padažas kg</u>	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
3	Grietinė kg.	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
4	<u>Petražolės - Krapai (valyti)</u>	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
			<u>2,082</u>	<u>0,362</u>	<u>0,360</u>	<u>0,362</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į lėkštę dedame keptus žemaičių blynus, pilame spirgučių padažo, dedame grietinės. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68 C. Patiekti nedelsiant.

Vienas blynas sveria 140g (bendra išeiaga be padažo 280g)

Patiekalo išeiaga 360g

galiama svėrimo paklaida +/-5g

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

3. Gaminio išeiaga: 0,360kg (+/-5g svėrimo paklaida) 280/80

4. Realizacijos terminas: Iškart

5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Daržovių užkepėlė

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Daržovių užkepėlė porc**

Gaminio išeiga: 0,4

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	<u>Daržovių mix'as štriudeliui kg</u>	Kg	0,300	0,300	0,280	0,300
2	<u>Baltas lydyto sūrio padažas kg</u>	Kg	0,070	0,070	0,070	0,070
3	<u>Fermentinis sūris tarkuotas kg</u>	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	<u>Pomidorai valyti kg</u>	Kg	0,030	0,020	0,020	0,020
5	<u>Petražolės - Krapai (valyti)</u>	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			<u>0,432</u>	<u>0,420</u>	<u>0,400</u>	<u>0,420</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į užkepėlių indą dedame daržovių mix'ą, tolygiai užpilame sūrio padažu ir užbarstome tarkuotu sūriu, dedame griežinėliais pjaustytus pomidorus(3vnt.). Dedame kepti į picų pečių +300°C arba į konvekcinę krosnį, kepimo režimas, +180°C. Kepimo laikas apie 8 minutes, kol vidinė gaminio temperatūra bus ne žemesnė nei +75°C. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68°C. Pateikiat pabarstome kapota žaluma

Užsakius maistą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodimu.

2. Pusgamino svoris: 0.432kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,400 kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: realizuojame iš karto

5. Laikymo sąlygos: gaminame užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa







Karštų daržovių patiekalų dekoravimo nuotraukos

Šaltų patiekalų (sumuštinių, salotų, kiaušinių patiekalų, mėsos patiekalų, žuvies patiekalų) patiekimas ir dekoravimas

Daržovių salotos su vištiena

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Darž.sal.su vištiena porc.**

Gaminio išeiga: 0,25

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Švž.daržovių sal.N pusgaminis kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
2	Grill vištiena salotoms	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
			<u>0,250</u>	<u>0,250</u>	<u>0,250</u>	<u>0,250</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.

| baltą makaroninę lėkštę kauburėliu dedamos paruoštos, užmaišytos salotos. Ant salotų viršaus dedama kepta karšta grill vištiena(vienas gabaliukas).

Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,250 kg(+/- 5gr.svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,250 kg.(+/- 5 gr.svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Realizuojame škarto

5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Vištienos salotos

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos salotos porc**

Gaminio išeiga: 0,28

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Salotų mix "Katpédélé" pusg.kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
2	Vištienos salotos kg	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
			<u>0,280</u>	<u>0,280</u>	<u>0,280</u>	<u>0,280</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į baltą karštų patiekalų lėkštę dedame salotų mikso. Centre dedamos jau paruoštos (sumaišytos su padažu) vištienos salotos, taip suformuojant kauburėlį. Gaminame tik užsakius. Realizuojame ir karto

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

3. Gaminio išeiga: 0,280kg (+/-5g svėrimo paklaida)

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Pupelių ir keptos duonos salotos

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Pupelių ir kep.duonos porc**

Gaminio išeiga: **0,242**

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Česnakas valytas kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
2	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Kepta duona kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Pupelės virtos kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
5	Majonezas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
6	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			<u>0,242</u>	<u>0,242</u>	<u>0,242</u>	<u>0,242</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas

Į salotų dubenėlį dedamos virtos baltos pupelės, fermentinis sūris, pjaustytas kubeliais 1x1cm., keptą juodą duoną, pjaustyta kvadratais 2x2cm. pločio ir 0,5cm. storio, barstomas smulkintas česnakas. Ant viršaus dedamas majonezas, barstomos smulkintos petražolės.

Gaminame tik užsakius ir realizuojame iš karto. Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

P.S. Juodą duoną supjaustome kvadratais (2x2cm 0,5cm storio), pakepiname aliejuje (kaip keptą duoną).

2. Pusgaminio svoris: 0,242 kg(+/- 5gr.svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,242 kg.(+/- 5 gr.svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto

5. Laikymo sąlygos: pateikiame tik užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Silkių užkandėlė

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Silkių užkandėlė porc**

Gaminio išeiga: 0,337

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	<u>Pievagrybių - svoqūnų įdaras kg</u>	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
2	Silkės filė	Kg	0,070	0,070	0,070	0,070
3	<u>Bulvės virtos ir apkeptos kg</u>	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
4	<u>Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg</u>	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
5	<u>Petražolės - Krapai (valyti)</u>	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			<u>0,337</u>	<u>0,337</u>	<u>0,337</u>	<u>0,337</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į baltą šaltų patiekalų lėkštę prie krašto dedame salotų mix'o, lėkštės viduryje per cilindro formelę dedame pievagrybių įdaro ant viršaus dedame pjaustytą silkės filė. Aplink pievagrybius su silke palei lėkštės kraštą išdėliojame kartšas keptas bulvių skilteles viduoklės forma. Ant silkės pabarstome žalumos.

Užsakius maistą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodimu.

2. Pusgamino svoris: 0.337kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,337 kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: realizuojame iš karto

5. Laikymo sąlygos: gaminame užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Vištienos vyniotinis su omletu

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Višt.vyniot.su omletu kg**

Gaminio išėiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Prieskoniai paukštienai kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
2	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,007	0,000	0,000	0,000
3	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Druska kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
5	Želatina kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
6	Kiaušiniai kg	Kg	0,130	0,091	0,091	0,091
7	Grietinėlė kg	Kg	0,085	0,060	0,060	0,060
8	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,290	0,217	0,217	0,217
9	Krienu padažas su grietine ir majonezu kg	Kg	0,300	0,000	0,000	0,000
10	Žaluma kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
11	Iškaulinti vištų kumpeliai su oda kg	Kg	0,870	0,632	0,632	0,632
			1,719	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Vištienos kumpeliai iškaulinami nepažeidžiant odos, dedama ant lentos lengvai pamušama, pabarstomi prieskoniais vištienai, vegeta, išklojamas iš kiaušinių su grietinėle iškeptas omletas, ant omleto dedama plonom juostelėm pjaustyta šoninė ir viskas susukama. Po to susuktas vyniotinis vyniojamas į marlę ir surišamas. Dedamas į konvencinę krosnį, įkišama adata nustatoma vidinė temperatūra +82 C, nustatomas virimo režimas ir verdam garų režime iki išverda ir pasiekia +82 C vidinę temperatūrą. Paruoštas vyniotinis paslegiamas ir atvėsinamas. Po to išvyniojamas ir pjaustomas kaip šaltas užkandis. Patiekiamas su padažu.

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Įdaryta višta

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Įdaryta višta kg**

Gaminio išeiiga: **1**

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	<u>Višta, paruošta farširavimui kg</u>	Kg	0,830	0,606	0,606	0,606
2	<u>Džiovintų vaisių įdaras vištai kg</u>	Kg	0,525	0,394	0,394	0,394
3	<u>Salotų lapai valyti kg</u>	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
4	<u>Vynuogės valytos kg</u>	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
5	<u>Apelsinai valyti pjaustyti kg</u>	Kg	0,085	0,000	0,000	0,000
6	Persikai kons.	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
7	Ananasai kons.	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
8	Žaluma kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
			<u>1,790</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas						
<p>Paruoštas įdaras dedamas į iškaulintą vištą. Kepame konvekciniame pečiuje +180 C temp. 60% drėgmės 1 val. (kol temperatūra viduje pasieks +75 C temp.).Atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą.Tinkamumo vartoti trukmė 0-6 temperatūroje iki 48 val.</p> <p>Lėkštėje dedama įdaryta višta, kuri puošiama salotų lapais, persikų, ananasų išlenktomis skiltelėmis, dekoruoptomis apelsinų "gėlytėmis", vynuogės pjaustomos pusiau ir jų puselės išmėtomos lėkštėje aplink vištą.</p>						

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Rinkinys prie degtinės

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Rinkinys prie degtinės porc.**

Gaminio išeiga: 0,752

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Virtas kiaulienos liežuvis kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
2	Sūris kietasis	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
3	Alyvuogės kons.	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
5	Agurkai kons. valyti kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
6	Marinuoti svogūnėliai kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
7	Pievagrybiai kons.	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
8	Rūkytos kiaul. ausys	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
9	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
10	Krienu-majonezo padažas kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
			<u>0,752</u>	<u>0,752</u>	<u>0,752</u>	<u>0,752</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į medinio padėklo centrą dedame padažinę su padažu. Iš vienos pusės padažinės dedame juodas alyvuoges ir marinuotus pievagrybius, aplinkui dėliojame pjaustytą virtą kiaulienos liežuvį (2-3mm storio), marinuotus agurkus (perpjautus pusiau(išilgai)), konservuotus svogūnėlius, rūkytas kiaulės ausis (pjaustytas šiaudeliais 3-5 mm.), kietąjį sūrį (laužyta gabaliukais 1,5 cm), rūkytą šoninę. Gaminame tik užsakius ir realizuojame iškart

- 2. Pusgaminio svoris: 0,752kg(+/- 5gr.svėrimo paklaida)
- 3. Gaminio išeiga: 0,750kg.(+/- 5 gr.svėrimo paklaida)
- 4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
- 5. Laikymo sąlygos: pateikiame tik užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa



Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa



Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

<http://www.youtube.com/watch?NR=1&v=hhwd1we00n0&feature=endscreen>
http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=2JNsy3yv5kg

Šaltų patiekalų dekoravimo nuotraukos

Šaltų ir karštų saldžių patiekalų patiekimas ir dekoravimas

Spanguolių kisielius su grietinėle

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Spanguolių kisielius su grietinėle porc**

Gaminio išeiga: 0,22

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Spanguolių kisielius pusg. kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
2	Grietinėle purškiama kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
			<u>0,220</u>	<u>0,220</u>	<u>0,220</u>	<u>0,220</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į desertinę taurę pilamas kisielius (0 - +6°C) ir purškiama grietinėle.

Gaminame tik užsakius ir realizuojame iš karto

2. Pusgamino svoris: kg

3. Gaminio išeiga: 0,220kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: NĖRA

5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Varškės kremas su vyšniom

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Varškės kremas su vyšniom porc**

Gaminio išeiga: 0,201

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	<u>Varškės kremas su plakta grietinėlė</u> kg	Kg	0,070	0,070	0,070	0,070
2	<u>Vyšnių padažas su sulčių surišėju</u> kg	Kg	0,130	0,130	0,130	0,130
3	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,002	0,001	0,001	0,001
			<u>0,202</u>	<u>0,201</u>	<u>0,201</u>	<u>0,201</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į "martinio" taurę dedame 30 gramų vyšnių padažo. Špricuojame varškės kremo ir ant viršaus dedame 100 gramų vyšnių padažo, puošiame mėtos lapeliu. Patiekti nedelsiant.

Bendra išeiga 201g (galima paklaida +/-5g)

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

3. Gaminio išeiga: 0,201kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Realizuojame iškart

5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsisakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Sluoksniuotas gardėsis

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Sluoksniuotas gardėsis porc**

Gaminio išeiga: 0,222

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Šokolad. kekso masė (kepta) kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
2	Varškės kremas su plakta grietinėlė kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Vyšnių padažas su sulčių surišėju kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Šokolad. kekso masė (kepta) kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Varškės kremas su plakta grietinėlė kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Uogų padažas su Grenadin sirupu kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
7	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
			<u>0,223</u>	<u>0,222</u>	<u>0,222</u>	<u>0,222</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į aukštą taurę dedamas šokoladinis keksas supjaustytas 1,5x1,5cm. dydžio kubeliais(ne taisyklingos formos) 40g., toliau dedamas varškės kremas 40g., ant jo dedamas vyšnių padažas 40g., ant jo vėl dedami šokoladinio kekso kubeliai (ne taisyklingos formos) 40g., toliau dedamas varškės kremas 20g., ant viršaus pilame uogų padažą su "Grenadinu" 40g. ir puošiame mėtos šakele.

Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: 0,223 kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,222 kg. (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto

5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Morenginis desertas

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Morenginis desertas porc**

Gaminio išeiğa: 0,094

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Morengai kg	Kg	0,008	0,008	0,008	0,008
2	Varškės kremas su plakta grietinėlė kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Obuolių čipsai kg	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
4	Morengai kg	Kg	0,008	0,008	0,008	0,008
5	Varškės kremas su plakta grietinėlė kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Obuolių čipsai kg	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
7	Uogų padažas su Grenadin sirupu kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
8	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
9	Cukraus pudra kg	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			<u>0,095</u>	<u>0,094</u>	<u>0,094</u>	<u>0,094</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į karštų patiekalų lekštę dedamas metalinis žiedas. Į žiedą dedami morengai - 4vnt. (8g.), ant kurių špricuojamas varškės kremas 20g. ir dedamas 1vnt. obuolių čipsas, taip pat sluoksniuojama dar kartą. Atsargiai nuimamas metalinis žiedas, ant paruošto deserto dedamas dar vienas griežinėlis obuolių čipsas. Aplink ratu pilamas uogų padažas 30gr. Barstoma cukraus pudra ir puošiama mėtos lapeliais.

Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 0,095 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiğa: 0,094 kg. (+/-5 g svėrimo paklaida)

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

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

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____



Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa





Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

<http://www.youtube.com/watch?v=BL-kZktRObY&feature=related>

<http://www.youtube.com/watch?feature=endscreen&v=XkfxjsxZM94&NR=1>

R=1

58 pav. Šaltų ir karštų saldžiųjų patiekalų dekoravimo nuotraukos

Karštų ir šaltų gėrimų patiekimas ir dekoravimas ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos

Kava „Creme Brulee“

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kava "Creme Brulee"**

Gaminio išeiga: 0,26

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Kava "Costaverde"	Kg	0,014	0,060	0,060	0,060
2	Cukrus rudasis kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
3	Pienas "Tetra pak" 1L	L	0,180	0,180	0,180	0,180
4	Sirupas Creme Brulee ltr	L	0,020	0,020	0,020	0,020
			<u>0,224</u>	<u>0,270</u>	<u>0,260</u>	<u>0,270</u>
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas						

Technologas - kalkulatorius

Technologas

Airiška kava

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Airiška kava**

Gaminio išeiga: 0,12

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Juoda kava N	vnt	1,000	0,080	0,080	0,080
2	Cukrus kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
3	Viskis W.Grant's	L	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Grietinėle purškiama kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Kava "Costaverde"	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
			<u>1,052</u>	<u>0,132</u>	<u>0,120</u>	<u>0,132</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

| latte puodelį pilame, viskis Grant's, pilama juoda kava, dedamas cukrus, ant viršaus purškama grėtinėlė, puošama keliomis kavos pupelėmis.

2. Pusgamino svoris: 0,132 gr (+/-5 g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,120 gr (+/-5 g svėrimo paklaida)

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

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

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Trintų vaisių kokteilis

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **TRINTŲ VAISIŲ KOKTEILIS**

Gaminio išeiga: 0,23

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Mėlynės šald.	Kg	0,065	0,065	0,050	0,065
2	Braškės šald.	Kg	0,065	0,065	0,050	0,065
3	Persikų sultys 1l.	L	0,130	0,130	0,130	0,130
			<u>0,260</u>	<u>0,260</u>	<u>0,230</u>	<u>0,260</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į kokteilinę dedame šiek tiek atlaidintas braškes ir mėlynės, supilame sultis ir plakame maksimaliu greičiu.

Išplaktą kokteilį pilame į taurę. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

Išeiga 230g (galima svėrimo paklaida +/-5g)

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

3. Gaminio išeiga: 0,230 kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto

5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

Gaivus kokteilis „Katpėdėlė“

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Gaivusis koks. Katpėdėlė**

Gaminio išeiga: 0,28

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Apelsinų sultys 1l.	L	0,120	0,120	0,120	0,120
2	VANDUO	L	0,120	0,120	0,120	0,120
3	Braškių padažas kg.	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			<u>0,280</u>	<u>0,280</u>	<u>0,280</u>	<u>0,280</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į kokteiliams skirtą stiklinę pilamas braškių padažas, sudedami smulkinti ledukai
VISAS KORTELĖJE NURODYTAS VANDENS KIEKIS KEIČIAMAS Į LEDUKUS (iš ledų generatoriaus),
atsargiai supilamos apelsinų sultys. Patiekti nedelsiant.
Išeiga 280g (galima svėrimo paklaida +/-5g)

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

3. Gaminio išeiga: 280g (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Realizuojame iškart

5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsisakius

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Braškių padažas kg.**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Cukrus kg	Kg	0,273	0,265	0,265	0,265
2	Braškės šald.	Kg	0,758	0,735	0,735	0,735
			<u>1,031</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>	<u>1,000</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į blenderį (smulkintuvą) sudedami braškės, cukrus. Trinama, kol gaunasi vientisa masė.

Sutrinta masė dedama į indelį. Indelis uždengiamas, ir dedamas į šaldytuvą. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir valanda).

Indelis dedamas į šaldytuvą. Laikymo temperatūra 0-6 C. Laikymo laikas ne ilgiau 12 valandų.

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

3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida) 3vnt blynų po 60g

4. Realizacijos terminas: 12val.

5. Laikymo sąlygos: 0 - +6°C temperatūra

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Šaltas kavos kokteilis „Charlie“

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Šaltas kavos koka Charlie**

Gaminio išeiga: 0,29

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	<u>Espresas kava porc</u>	vnt	1,000	0,030	0,030	0,030
2	Cukrus kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
3	Ledai dėžutėse kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Pienas "Tetra pak" 1L	L	0,100	0,100	0,100	0,100
5	VANDUO	L	0,120	0,120	0,110	0,120
6	<u>Virta karamelė kg</u>	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
			<u>1,280</u>	<u>0,310</u>	<u>0,290</u>	<u>0,310</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į havajų taurę pilama karamelė, dedama vaniliniai ledai ir (4-5 vnt) ledukai ant viršaus pilama espresso kava. Pienas pilamas į šeikerį dedami ledukai (5-6 vnt.) suplakamas pienas, iki vientesos masės apie 1min. Išplakta pieno masė pilama ant viršaus. Pateikti nedelsiant.

2. Pusgamino svoris: 0,300 gr (+/-5 g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,290gr (+/-5 g svėrimo paklaida)

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

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

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____







Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa

<http://www.youtube.com/watch?v=couJF3m0>

[fOI](#) (kokteilių taurių dekoravimas)

Karštų ir šaltų gėrimų dekoravimo nuotraukos

Konditerijos (miltinių) gaminių patiekimas ir dekoravimas

Štrudelis su varške

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **ŠTRUDELIS SU VARŠKE N..**

Gaminio išeiga: 0,191

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Štrudelio pyragas kg	Kg	0,160	0,160	0,160	0,160
2	Cukraus pudra kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
3	Vanilinis padažas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,002	0,001	0,001	0,001
			<u>0,194</u>	<u>0,193</u>	<u>0,191</u>	<u>0,193</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Keptą štrudelį daliname į penkias dalis (vienos porcijos svoris ~0,160kg). Porciją štrudelio šildome mikrobangų krosnelėje apie 1 minutę, taip pat šildome vanilinį padažą mikrobangų krosnelėje apie 0,5min. Pašildytą štrudelio pyragą dedame į baltą lėkštę, užpilame pašildytu vaniliniu padažu, puošiame mėtos lapeliu. Barstome cukraus pudra. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,191kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Lietiniai su trintoms uogoms

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Lietiniai su trint.uogom**

Gaminio išeiga: 0,24

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Lietinis blynas keptas vnt.	vnt	3,000	3,000	0,180	3,000
2	Aliejus kg	Kg	0,030	0,030	0,000	0,030
3	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,001	0,001	0,000	0,001
4	Grietinė kg.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			<u>3,061</u>	<u>3,061</u>	<u>0,210</u>	<u>3,061</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Iškeptus lietinius blynelius sulankstome trikampio forma ir apkepiname ant įkaitintos keptuvės su aliejumi (vidinė temperatūra +75°C). Į baltą lėkštę išilgai išdėliojame apkeptus lietinius blynelius, šalia dedame Pasirinktą padažą ir grietinę. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

Bendra patiekalo išeiga 240g (3vnt. blynų po 60g)

2. Pusgamino svoris: (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,240kg (+/-5g svėrimo paklaida) 3vnt blynų po 60g
4. Realizacijos terminas: Lietiniai kepami tik užsakius ir realizuojami iš k
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Apkepti koldūnai su grybais

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Apk. koldūnai su grybais porc.**

Gaminio išeiga: 0,33

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Kepti koldūnai su grybais kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
2	Grietinė kg.	Kg	0,140	0,110	0,110	0,110
3	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,030	0,020	0,020	0,020
4	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			<u>0,371</u>	<u>0,330</u>	<u>0,330</u>	<u>0,330</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į užkepėlių indą dedame keptus koldūnus, ant viršaus tolygiai dedame grietinę, barstome tarkuotu sūriu. Užkepame picų pečiuje apie 3-4 minutes. arba konvekciniėje krosnyje (kepimo režimu) 180C 7-10min. Prieš patiekiant pabarstome kapota žaluma. Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.

Vidinė gaminio temperatūra kepimo metu ne žemesnė kaip +75C.

Vidinė gaminio temperatūra ne žemesnė kaip +68'C

2. Pusgaminio svoris: 0,371kg (+/-5g svėrimo paklaida)

3. Gaminio išeiga: 0,330kg (+/-5g svėrimo paklaida)

4. Realizacijos terminas: Relizuojame iškarto

5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Pica perlenkta su jūros gėrybėm

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Perlenkta su j.gėrybėm D**

Gaminio išėiga: 0,392

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Picos tešla kg	Kg	0,180	0,180	0,158	0,180
2	Picos padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
4	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,015	0,005	0,000	0,005
6	Prieskoniai picai kg	Kg	0,001	0,001	0,001	0,001
7	Heinz padažas picai kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
8	Picos padažas firminis kg	Kg	0,045	0,000	0,000	0,000
9	Kons.peperoni pjaustyti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
10	Džiovinti pomidorai kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
11	Česnakas valytas kg	Kg	0,003	0,003	0,003	0,003
12	Marinuotos jūros gėrybės kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
			<u>0,499</u>	<u>0,419</u>	<u>0,392</u>	<u>0,419</u>

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Paruošta ir iškildinta picų duonelė paviliojama į miltus ir išsukama į apvalų blyną 31 cm diametro. Į blyno vidurį užbarstome sūrio, ant jo užpilamas paruoštas picos padažas. Ant sūrio su padažu dedame paruoštas marinuotas jūros gėrybės, kons. paperonį griežinėlius (1 - 2 mm storio), smulkiai kapotą česnaką (1 mm x 1mm), džiovintus pomidorus (1-2 mm storio, iki 2 cm ilgio). Paruoštas blynas perlenkiamas per pusę, kad jo kraštai susijungtų vienas su kitu (turi atrodyti „kaip čeburekas“) ir kraštai supinami "kasytės" forma (kaip kibino)

Paruošta pica kepama picų krosnyje +280 - 320C temp. 4-6min. Iškepęs pica aptepama aliejumi, apibarstome prieskoniais ((bazilikas + mairūnas + oreganas (33% + 33% + 33%)). Gaminame tik užsakius. Patiekama karšta, iš karto. Užsakius picą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 419 gr

3. Gaminio išėiga: 392gr (+/-15 g svėrimo paklaida)

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

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

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

Pica „Šefo specialioji“

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Pica "Šefo specialioji" didelė vnt**

Gaminio išeiga: 0,363

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Picos tešla kg	Kg	0,180	0,180	0,158	0,180
2	Picos padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,035	0,040
3	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,080	0,080	0,070	0,080
4	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,015	0,005	0,000	0,005
6	Prieskoniai picai kg	Kg	0,001	0,001	0,001	0,001
7	Heinz padažas picai kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
8	Picos padažas firminis kg	Kg	0,045	0,000	0,000	0,000
9	Virta dešra "GERAS PLIUS" kg	Kg	0,040	0,040	0,035	0,040
10	Faršas picai	Kg	0,040	0,040	0,035	0,040
11	Marinuoti svogūnėliai kg	Kg	0,015	0,015	0,013	0,015
12	Aštrūs Čili pipirai (švieži-valyti) kg	Kg	0,007	0,007	0,006	0,007
			0,498	0,418	0,363	0,418

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Paruošta ir iškildinta picų duonelė pavojinama į miltus ir išsukama į apvalų blyną 31 cm diametro, aptepama paruoštu pomidorų padažu, kad liktų 1-1,5 cm neužtepto krašto.

Po visą blyną, palikdami 1-1,5 cm neužkrauto krašto, tolygiai barstome tarkuotą fermentinį sūrį, tarkuotą virtą dešrą, tolygiai dedame dešros griežinėlius, virtą faršą, griežinėliais supjaustytus šv. svogūnus (2 mm storio), griežinėliais supjaustytus čili pipirus (1-2 mm storio). Paruošta pica kepama picų krosnyje +280-320 C temp. 4 - 6 min. Iškepęs, aptepama česnakinio padažu, apibarstome prieskoniais ((bazilikas + mairunas + oreganas (33% + 33% + 33%)). Gaminame tik užsakius. Patiekama karšta, iš karto. Gaminio temperatūra atleidimo metų ne mažesne, kaip + 68 C. Užsakius picą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 418 gr

3. Gaminio išeiga: 363 gr(+/-15 g svėrimo paklaida)

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

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

Technologas - kalkulatorius _____

Technologas _____

„Trapus obuolių pyragas“



„Austriškas pyragas (štrudelis) su varške“



Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių kompetencijų tobulinimo programa





<http://www.youtube.com/watch?v=4zi9aU63h7w>

Pyragaičių dekoravimas (video)

Kaip papuošti desertą (video)

<http://www.anonsas.lt/portal/categories/59/1/0/1/article/33664/kaip-papuosti-torta-ar-kita-kepini>

Konditerijos (miltinių) gaminių dekoravimo nuotraukos