

I. Juozaitienės Personalinė Įmonė

Patvirtinta
Direktorius
Irena Juozaitienė
Įsakymas Nr. 1

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Tortilija su vištiena(1 porc.)

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Svoris bruto(g)	Svoris neto(g)	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė * vertė, kcal
				baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
1.	Pilno grūdo tortilija	60	60	5,28	4,38	29,4	183,60
2.	Ekologiška vištienos filė	75	50	11,33	0,43	0,14	49,92
3.	Druska	1	1	0	0	0	0
4.	Pipirai	0,2	0,2	0	0	0	0
5.	Aliejus	10	10	0,02	10,00	0,02	88,40
6.	Ekologiški agurkai	25	20	0,2	0	0,4	2,8
7.	Ekologiški pomidorai	25	20	0,2	0	0,8	4,4
8.	Ekologiškos pekino salotos	15	10	0,1	0	0,2	1,4
9.	Fermentinis sūris	20	20	4,6	6	0,56	74,2
10.	Majonezas	10	10	0,1	3,3	0,9	33,1
11.	Pomidorų padažas	10	10	0,13	0,02	0,45	2,4
12.	Grietinė	10	10	0,2	3	0,3	29,2
13.	Česnakai	1	0,5	0,03	0	0,14	0,7
Iš viso:				22,19	27,13	33,31	470,12

Išeiga: 210g

Technologinis aprašymas:

Šviežios daržovės apdorojame ir supjaustome lazdelėmis. Vištiena supjaustome lazdelėmis, apibarstome druska ir pipirais, tada iškepame. Majonezą sumaišome su pomidorų padažu ir grietine, paskaniname smulkintais česnakais.

Ant tortilijos išdedame pjaustytas daržoves, vištieną, užpilame padažu ir apibarstome tarkuotu sūriu. Tortilija sulankstoma vokeliu paliekant viną atlenktą kraštą. Kepame orkaitėje prie 180c 7 minutes.

Kortelę paruošė:

Irena Juozaitienė

I. Juozaitienės Personalinė Įmonė

Patvirtinta
Direktorius
Irena Juozaitienė
Įsakymas Nr. 2

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Mėsainis (1 porc.)

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Svoris bruto(g)	Svoris neto(g)	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė * vertė, kcal
				baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
1.	Pilno grūdo bandelė	80	80	7,12	3,6	39,20	226,4
2.	Ekologiška kiauliena	70	60	8,38	2,79	0	59,05
3.	Druska	2	2	0	0	0	0
4.	Malti pipirai	1	1	0	0	0	0
5.	Ropiniai svogūnai	10	5	0,04	0,02	0,42	1,8
6.	Ekologiški pomidorai	40	30	0,3	0	1,2	6,6
7.	Ekologiški salotos lapai	25	20	0,2	0	0,6	3,00
8.	Marinuoti agurkai	7	5	0,14	0	0,65	0,8
9.	Fermentinis sūris	20	20	4,6	6	0,56	74,2
10.	Pomidorų padažas	10	10	0,13	0,02	0,45	2,4
11.	Majonezas	7	7	0,07	2,31	0,63	23,17
12.							
13.							
Iš viso:				20,98	14,74	43,71	397,42

Išeiga: 220g

Technologinis aprašymas:

Kiaulieną sumalame kartu su svogūnais ir pagardiname druska ir pipirais. Suformuojame apvalų kepsniuką 3-5 mm. aukščio ir kepame konvekciniėje apie 10 min. 180 laipsnių temperatūroje. Ant iškepto gaminio uždėdami ploną riekutę sūrio ir kepame dar 2 minutes kartu su pusiau perpjauta bandele. Iškepus apatinę bandelės dalį sutepame padažais ir dedame salotų lapus, ant jų agurkus, tada iškeptą mėsos kepsniuką su sūriu, tada pomidoro griežinėlį ir užvožiame viršutinę bandelę. Tiekiami iškart pagamintą

Kortelę paruošė: Irena Juozaitienė



I. Juozaitienės Personalinė Įmonė

Patvirtinta
Direktorius
Irena Juozaitienė
Įsakymas Nr. 3

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Pilno grūdo makaronai su kiauliena (1 porc.)

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Svoris bruto(g)	Svoris neto(g)	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė * vertė, kcal
				baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
1.	Pilno grūdo makaronai	40	100	6,00	1,28	23,20	136,00
2.	Ekologiška kiauliena	150	100	27,97	9,32	0	196,84
3.	Česnakai	19,20	15	0,93	0,05	4,20	19,20
4.	Rapsų aliejus	5	5	0,01	4,99	0,01	44,20
5.	Pomidorai savo sultyse	98	75	0,75	0,23	2,18	12,00
6.	Juoduota druska	0,5	0,5	0	0	0	0
7.	Prieskoniai	0,5	0,5	0,16	0,07	0,57	3,55
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
Iš viso:				35,82	15,93	30,16	411,79

Išėiga: 100/100g

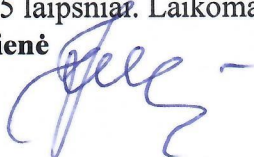
Technologinis aprašymas:

Keptuvėje pakepinti česnakus 1-2 min aliejuje, dėti maltą kiaulieną ir kepti 8-10 min. po to užpilti pomidorais savo sultyse ir troškinti dar 20-30 min.

Išvirti pilno grūdo makaronus 7-11 min., perpilti vandeniu ir sumaisyti su paruošta mėsa.

Temperatūra gaminio viduje >75 laipsniai. Laikoma >+68 laipsniai. Laikymo trukmė <4 val.

Kortelę paruošė: Irena Juozaitienė



I. Juozaitienės Personalinė Įmonė

Patvirtinta
Direktorius
Irena Juozaitienė
Įsakymas Nr. 4

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Lietiniai su varške (1 porc.)

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Svoris bruto(g)	Svoris neto(g)	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė * vertė, kcal
				baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
1.	Miltai	31,5	31,5	3	0,3	25,3	121,3
2.	Viso grūdo miltai	31,5	31,5	2,33	0,3	25,6	121,3
3.	Ekologiškas pienas 2,5 %	81	81	2,4	2,4	4	44
4.	Vanduo		75	0	0	0	0
5.	Kiaušiniai	12,6	12,6	1,57	1,26	0,06	17,32
6.	Rapsų aliejus	2,25	2,25	0	2,25	0	20,23
7.	Įdaras:						
8.	Ekologiška varškė	95,45	94,50	14,25	8,55	1,9	141,55
9.	Kiaušiniai	4,5	4,5	0,53	0,42	0,02	5,77
10.	Cukrus	1,5	1,5	0	0	1,5	5,80
11.	Rapsų aliejus	2,25	2,25	0	2,25	0	20,23
12.	Juoduota druska	0,38	0,38	0	0	0	0
13.	Prieskoniai	0,38	0,38	0,13	0,56	0,46	2,84
Iš viso:				24,22	18,29	58,84	500,34

Išeiga: 150/75/20g

Technologinis aprašymas:

½ pieno kiekio, kiaušinius, cukrų, druską sumaišyti, supilti miltus ir išplakti. Po to supilti likusį pieną. Paruoštą tešlą perkošti. Blynus kepti 150-160 laipsnių temp. 3-5 min, į juos įvynioti įdarą ir apkepti 5-10 min. 200-220 laipsnių temperatūroje orkaitėje ar konvekciniėje.

Įdarui: Į varškę sudėti kiaušinius, cukrų ir sumaišyti. Temperatūra gaminio viduje >+75 laipsniai. Laikoma >+68 laipsniai. Laikymo trukmė 4 valandos. Patiekiamo su saldžiu jogurt. grietinės padažu.

Kortelę paruošė: Irena Juozaitienė



I. Juozaitienės Personalinė Įmonė

Patvirtinta
Direktorius
Irena Juozaitienė
Įsakymas Nr. 5

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

Dešrainis (1 porc.)

Eil. Nr.	Produkto pavadinimas	Svoris bruto(g)	Svoris neto(g)	Patiekalo maistinė vertė, g*			Energinė * vertė, kcal
				baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
1.	Pilno grūdo dešrainio bandelė	60	60	5,34	2,7	29,4	169,8
2.	Dešrelė	53	50	5,5	12	1	133
3.	Ekologiškas pomidoras	11	10	0,1	0	0,4	2,2
4.	Ekologiškas agurkas	10	10	0,1	0	0,2	1,4
5.	Ekologiški salotų lapai	11	10	0,1	0	0,3	1,5
6.	Pomidorų padažas	10	10	0,13	0,02	0,45	2,4
Iš viso:				11,27	14,72	31,75	310,3

Išėiga: 150/g

Technologinis aprašymas:

Dešrainio bandelę pašildome konvekciniėje 2 minutes tada į vidų dedame salotų lapus, ant jų virtą 3-5 min. pienišką dešrelę. Ant dešrelės iš vienos pusės dedame riekelėmis pjaustytus pomidorus ir agurkus, o iš kitos dešrelės pusės uždedame pomidoro padažą. Tiekiamo iš karto pagamintą.

Kortelę paruošė: Irena Juozaitienė

