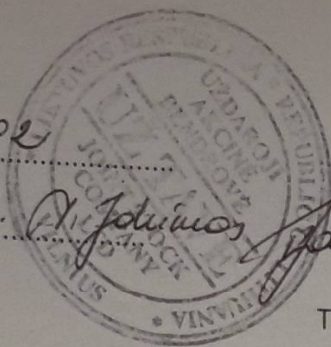


DATA 2016 11 02

TVIRTINU direkt. *[Signature]*



Technologinė kortelė

Morkų pudingas

Maisto produkto pavadinimas	Brutto, g	Netto, g	Energetinė vertė (100 g)	
Morkos	195	156		
Pienas (pasterizuotas)	30	30		
Vanduo	10	10		
Manų kruopos	15	15		
Kiaušiniai	1/2	20		
Sviestas (82%)	2	2		
Džiūvėsėliai (malti)	5	5		
Grietinė (30%)	25	25		
Viso:		200/25	165	

Technologinis aprašymas

Šiaudeliais supjaustytos morkos šuitinamos su pienu, baigiant įberiama manų kruopų ir maišant verdama 10-15 min. Masė atvėsinama iki 40-50 laipsnių C, į ją sudedami kiaušinių tryniai, pasūdoma, tada susedami išplakti kiaušinių baltymai. Viskas iš lėto išmaišoma, masė sudedama į sviestą išeptą ir džiūvėsėliais pabarstytą skardą. paviršiu patepamas grietine. Kepama kepimo krosnyje apie 30 min. Morkų pudingas pateikiamas su grietine arba prienu ir grietinės padažu. Pateikti varotjimui ne žemesnėje kaip +68 C temperratūroje.