



Įmonės pavadinimas UAB Namų dvasia maitinimo projektuose

Technologinė kortelė Nr.12

Patiekalo pavadinimas _____ Naminis ekologiškas morkų pyragas
(be kviečių ir be pridetinio cukraus)

Receptūra Nr. 12

Išeiga 145

	Žaliavos kiekis 8 porcijom (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga						
Ekol. Morkos	720,00	600,00	6,00	0,6	62,40	270,00
Kiaušiniai		200,00	25,40	21,80	1,4	314,00
Datulės		150,00	2,85	0,75	97,50	435,00
Ekol.Avižų miltai		120,00	17,4	8,76	69,13	451,80
Sviestas (82%)		90,00	0,45	73,80	0,72	668,70
Vanilė natūrali		2,00			0,25	5,76
Viso 1 porcijai:			6,51	13,21	28,93	268,16
Viso 8 porcijom:			52,1	105,71	231,4	2145,26

Technologinio proceso aprašymas: Morkas nuskutame, nuplauname, sutarkuojame smulkia trintuve. Kiaušinius nuplauname, dezinfekuojame, suplakame kartu su vanile. Sviestą ištirpiname verdančio vandens vonelėje. Datules nuplykome verdančiu vandeniu, gerai nuplauname, susmulkiname. Visus produktus suberiame į morkų masę, gerai išmaišome ir sudedame į kepimo formą. Kepame maždaug 50 min 175 °C.

Laikymo sąlygos 0-+ 6°C.

Laikymo trukmė <12val.