



Įmonės pavadinimas UAB Namų dvasia maitinimo projektuose

Technologinė kortelė Nr. __9__

Patiekalo pavadinimas _____
Suvožtinis su jautiena/ vištiena/
kalakutiena ir ekologiškomis
daržovėmis

Receptūra Nr. 9

Išėiga_200

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išėiga						
Viso grūdo suvožtinio bandelė su grūdais ir skaidulomis 11,6%		80,00	7,2	9,92	36,80	267,20
Lydytas sūrelis (22,4%)		15,00	1,74	3,45	0,47	39,90
Ekol.švž. agurkas	20,4	20,00	0,14		0,56	2,8
Ekol.švž. pomidoras	20,4	20,00	0,2	0,08	1,16	5,4
Salotos lapai	6,25	5,00	0,06		0,09	0,55
<i>I var. Jautienos mentė</i>	81,00	60,00	15,42	4,86	0,12	105,00
<i>II var. Vištienos filė</i>	75,00	60,00	14,16	0,54	0,18	64,80
<i>III var. Kalakutienos krūtinėlė</i>	75,00	60,00	6,00	0,6	2,4	45,00
Viso I var.:		200,00	24,76	18,31	39,20	420,85
Viso II var.:		200,00	23,50	13,99	39,26	380,65
Viso III var.:		200,00	15,34	14,05	41,48	360,85

Technologinis aprašymas:

I variantas: jautienos mentė nuplaunama, verdama pasūdytame vandenyje 2-3 valandas. Atvėsusią jautieną supjaustome riekelėmis. Suvožtinio bandelę pjauname per pusę, abi puseles tepame lydytu sureliu. Agurką, pomidorą nuplauname, pjaustome pusžiedžiais. Salotų lapus nuplauname. Ant vienos bandelės puselės dedame griežinėlių jautienos, pjaustytą agurką ir pomidorą, salotos lapą. Užvožiame kita bandelės puselę.

II / III variantai: vištienos/ kalakutienos krūtinėlė nuplaunama, nusausinama, pašalinamos plėvelės. Krūtinėlę kepame konvekciniame krosnyje apie 15 minučių kepimo/ garų režimu. Atvėsusią krūtinėlę supjaustome riekelėmis.

Suvožtinio bandelę pjauname per pusę, abi puseles tepame lydytu sureliu. Agurką, pomidorą nuplauname, pjaustome pusžiedžiais. Salotų lapus nuplauname. Ant vienos bandelės puselės dedame griežinėlių krūtinėlės, pjaustytą agurką ir pomidorą, salotos lapą. Užvožiame kita bandelės pusele.

Laikymo sąlygos 0-+ 6°C. Laikymo trukmė <6val.