



Įmonės pavadinimas UAB Namų dvasia maitinimo projektuose

Technologinė kortelė Nr. 26

Patiekalo pavadinimas Karštas viso grūdo sumuštinis su sėlenomis ir skaidulomis

Receptūra Nr. 26

Išeiga
75/80

	Žaliavos kiekis vienai porcijai (g)		Patiekalo ar gaminio maistinė vertė (g)			
	Bruto	Neto	Baltymai	Riebalai	Angliav.	Kcal.
Išeiga						
Viso grūdo forminė duona su sėlenomis ir skaidulomis 12.3%		40.00	3.32	1.64	18.76	106.00
Fermentinis.sūris 45%		10.00	2.6	2.6	0.14	34.40
Naminis ekologiškas pomidorų padažas		5.00	0.05		0.95	4.1
I var. Virtas kalakutienos kumpelis (95% mėsos)		20.00	3.8	0.6	0.16	21.00
II var. Raugintas agurkas	14.50	10.00	0.1	0.04	0.77	4.2
² Ekol. pomidoras	10.20	10.00	0.1	0.04	0.58	2.7
² Salotos lapai	6.25	5.00	0.06		0.09	0.55
Viso I variantas:			9.77	4.84	20.01	165.50
Viso II variantas:			6.23	4.32	21.29	151.95

Technologinis aprašymas:

I variantas: fermentinis sūris ir virtas kumpelis sutarkuojami ir sumaišomi su natūraliu ekologišku pomidoru padažu. Gauta sūrio/ kumpelio masė tepama ant viso grūdo forminės duonos riekelės. Užvožiama kita riekle. Sumuštinis kaitinamas kontaktiniame griliuje 1-2 minutes. Gaminame ir patiekiamo iš karto klientui užsisakius.

II variantas(Vegetariškas): Viso grūdo forminės duonos riekelė tepama natūraliu ekologišku pomidorų padažu, dedame sūrio riekelę, griežinėliais pjaustytą raug.agurką, riekelę pomidoro ir

salotos lapą. Užvožę kita duonos riekelę, kaitiname kontaktiniame griliuje 1-2 minutes.