UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
PROJEKTAS „PROFESIJOS MOKYTOJŲ IR DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO SISTEMOS SUKŪRIMAS IR ĮDIEGIMAS“
(NR.:VP1-2.2-ŠMM-02V-02-001)

PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS MOKYMO MEDŽIAGA

Mokymo medžiagos rengėjai:

Algirdas Furmanavičius,
UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ kokybės skyriaus vadovas

Rimantas Gentvilis,
UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ vyriausias technologas

Eglė Dilkienė,
LVRA vykdančioji direktorė

Ona Piličiauskiene,
Vilniaus Žirmūnų darbo rinkos mokymo centro
profesijos mokytoja – ekspertė

Mokymo medžiagą redagavo:

TURINYS

MODULIS B.1.1. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS 9

1 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINNIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS UAB "VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ" 9
1.1. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ www.vici.eu 9
1.2. BENDROVĖS INFORMACINĖ – REKLAMINĖ MEDŽIAGA 18
2 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS BLYNINĖJE „LA CREPE" **70**
2.1. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ www.lacrepe.info 70
2.2. INFORMACINĖ– REKLAMINĖ MEDŽIAGA 70
2.3. VALGIARAŠTIS 70
3 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS PICERIJOJE „CHARLIE PIZZA" 102
3.1. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ www.charliepizza.lt 102
3.2. INFORMACINĖ – REKLAMINĖ MEDŽIAGA 102
3.3. VALGIARAŠTIS 102
4 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS.RESTORANE „CARSKOJE SELO" 125
4.1. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ www.carskojeselo.lt 125
4.2. INFORMACINĖ – REKLAMINĖ MEDŽIAGA 125
4.3. VALGIARAŠTIS 125
5 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA 145
5.1.REIKALAVIMAI ATASKAITAI IR VERTINIMO KRITERIJAI 145

MODULIS B.1.2. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS 147

1 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ NAUJOVIŲ APŽVALGA 147
1.1. PASKAITOS KONSPEKTAS 147
1.2. NAUJAUSIŲ ĮRENGIMŲ FLMUOTA MEDŽIAGA. PRIEDAS NR. 1 148

2 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS/PASLAUGŲ PLĖTRA 168
2.1. PASKAITOS KONSPEKTAS 168

3 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO PROJEKTAS: ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE 179
3.1. REIKALAVIMAI PROJEKTUI IR PROJEKTO VERTINIMO KRITERIJAI 179

MODULIS S.1.1. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS 182

1 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIO DARŽOVIŲ PARUOŠIMO PROCESO ORGANIZAVIMAS UAB"VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ" 182
1.1. DARŽOVIŲ PIRMINIO PARUOŠIMO ĮRANGOS, INVENTORIAUS KATALOGAS 182

1.2. ĮRENGIMŲ: DARŽOVIŲ PJAUSTYMO MAŠINA 184
GASTRONOMINĖ PJAUSTYKLĖ 187
KONVEKCINĖ KROSNIS 192
DUJINĖ VIRYKLĖ 210
MIKROBANGINĖ KROSNELĖ 213
DUJINĖ KEPIMO PLOKŠTUMA 215
SULČIASPAUDĖ, EKSPLOATAVIMO TAISYKLĖS, DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS 217
1.3. SANITARIJOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI 218
1.4. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 221
1.5. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO SCHEMŲ KONSPEKTAS 226
2 MOKYMO ELEMENTAS. ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ (AGURKŲ, POMIDORŲ, CUKINIJŲ, BAKLAŽANŲ, SALDŽIŲ PIPIRŲ) PIRMINIS PARUOŠIMAS 234
2.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 234
2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ : „KARŠTOS DARŽOVIŲ SALOTOS“ 235
2.3. DARŽOVIŲ GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 236
2.4. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO SCHEMA 237
2.5. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO VIDEO FILMAS. PRIEDAS NR. 2 237
3 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS VIRIMUI 238
3.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 238
3.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 239
1.“ŠPINATŲ LAPAI PLIKYTI“ 239
2.“BULVĖS VIRTOS NELUPTOS“ 240
3.“BULVĖ FOLIJOJE GARNYRAMS“ 241
4.“VIRTAS POMIDORŲ PADAŽAS“ 242
3.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 243
3.4. VIRTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO SCHEMA 244
4 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS KEPIMUI GRILYJE 245
4.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS 245
4.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ:“GRILL KEPTOS DARŽOVĖS“ 246
BAKLAŽANAI 246
POMIDORAI 247
PAPRIKA 248
CUKINIJA 249
BULVĖS 250
CITRINA 251
4.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 252
4.4. DARŽOVIŲ KEPIMUI GRILYJE PJAUSTYMO SCHEMA 253
4.5. NUOTRAUKOS 254
5 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS KEPIMUI GRUZDINTUVĖJE 255
5.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS 255
5.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ:“GRUZDINTOS DARŽOVĖS“ 256
PIEVAGRYBIAI 256
BAKLAŽANAI 257
CUKINIJA 258
ŠPINATŲ LAPAI 259
PORAI 260

BULVĖS 261
5.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 262
5.4. DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS KEPIMUI GRUZDINTUVĖJE PJAUSTYMO SCHEMA 263
5.5. NUOTRAUKOS 264
6 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS APKEPIMUI 265
6.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS 265
6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ:“APKEPTOS DARŽOVĖS“: 266
BROKOLIAI 266
ŽIEDINIAI KOPŪSTAI 266
CUKINIJA 266
PIEVAGRYBIAI 266
SALDŪS PIPIRAI 266
RAUDONI SVOGŪNAI 266
BAKLAŽANAS 266
6.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 267
6.4. DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS APKEPIMUI PJAUSTYMO SCHEMA 268
7 **MOKYMO ELEMENTAS. TARKUOTOS DARŽOVIŲ MASĖS PARUOŠIMAS** 269
7.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS 269
7.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 270
1.“DARŽOVIŲ BLYNELIŲ MASĖ“ 270
2.“BULVIŲ TARKIS BLYNAMS“ 271
3.“DIDŽKUKULIŲ MASĖ“ 272
4.“BULVIŲ TARKAINIŲ MASĖ“ 273
7.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 274
7.4. TARKUOTOS DARŽOVIŲ MASĖS PARUOŠIMO SCHEMA 275
7.5. NUOTRAUKOS 276
8 MOKYMO ELEMENTAS. KONSERVUOTŲ, MARINUOTŲ DARŽOVIŲ PIRMINIS PARUOŠIMAS 277
8.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS 277
8.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ:“MARINUOTOS ALYVUOGĖS“ 278
8.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 279
8.4. KONSERVUOTŲ, MARINUOTŲ DARŽOVIŲ PIRMINIO PARUOŠIMO SCHEMA 280
9 MOKYMO ELEMENTAS. ŽALUMYNINIŲ, ŠALDYTŲ DARŽOVIŲ IR DARŽOVIŲ SULČIŲ PIRMINIS PARUOŠIMAS 281
9.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS 281
9.2. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 284
9.3. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO SCHEMA 285
9.4. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 286
1.“SALOTOS MIX“ 286
2.“GRAIKIŠKOS SALOTOS“ 287
3.“NICOS SALOTOS“ 288
4.“ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS“ 289
5. NATŪRALIOS SULTYS IŠ: APELSINŲ, 290
BUROKĖLIŲ 291
CITRINŲ 292

GREIPFRUTŲ 293
MORKŲ 294
OBUOLIŲ 295
9.5. ŽALUMYNINIŲ IR ŠALDYTŲ DARŽOVIŲ KATALOGAS 296
10 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS 301
10.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI 301

MODULIS S.1.2. KONDITERIJOS (MILTINIŲ) PUSGAMINIŲ GAMYBA 303

1 MOKYMO ELEMENTAS. KONDITERIJOS (MILTINIŲ) PUSGAMINIŲ GAMYBOS ORGANIZAVIMAS UAB „VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ“ 303
1.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 303
1.2. ĮRENGIMŲ : TEŠLOS MAIŠYMO MAŠINA 305
PLANETARINIS MIKSERIS 307
ELEKTRINĖ BLYNINĖ 309
MĖSOS MALIMO MAŠINA 312
DUJINĖ KEPIMO PLOKŠTUMA 316
DUJINĖ VIRYKLĖ 318
TEŠLOS KOČIOJIMO MAŠINA EKSPLOATAVIMO TAISYKLĖS 320
1.3. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 323
1.4. PUSGAMINIŲ IR PATIEKALŲ KONTROLĖS MECHANIZMAI – AKTAI 349
1.5. SANITARIJOS IR HIGIENOS NORMATYVINIAI AKTAI 355
1.6. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI 357
2 MOKYMO ELEMENTAS. LIETINIŲ TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA 361
2.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 361
2.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 362
1.“LIETINIŲ BLYNELIŲ MASĖ“ 362
2.“LIETINIS BLYNAS KEPTAS“ 363
3.“LIETINIŲ ĮDARAI“: 364
VARŠKĖS ĮDARAS SU LAŠIŠA, 364
VIŠTIENOS, GRYBŲ IR MORKŲ ĮDARAS 365
VARŠKĖS IR ŠPINATŲ ĮDARAS 366
2.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 367
2.4. NUOTRAUKOS 368
3 MOKYMO ELEMENTAS. MIELINIŲ BLYNŲ TEŠLOS IR MAKARONŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA 369
3.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 369
3.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 370
1.“SKLINDŽIŲ TEŠLA“ 370
2.“KEPTI SKLINDŽIAI“ 371
3.“MAKARONAI SU BOLONIJOS PADAŽU“ 372
4.“MAKARONAI SU VARŠKE“ 373
5.“MAKARONAI SU DARŽOVĖMIS“ 374
3.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 375
3.4. NUOTRAUKOS 376
4 MOKYMO ELEMENTAS. KOLDŪNŲ TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA 377
4.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 377
4.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 378
1.“TEŠLA KOLDŪNAMS“ 378

2.“ĮDARAI KOLDŪNAMS“: 379
AVIENOS, 379
GRYBŲ VOVERAIČIŲ 380
ŠPINATŲ 381
MĖLYNIŲ 382
4.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 383
4.4. NUOTRAUKOS 384
5 MOKYMO ELEMENTAS. PICOS TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA 385
5.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 385
5.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 386
1.“PICA SU DŽIOVINTAIS POMIDORAIS“ 386
2.“FARŠAS PICAI“ 387
5.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 388
5.4. NUOTRAUKOS 389
6 MOKYMO MODULIS. SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA 390
6.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 390
6.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 391
1.“KEPTA KRIAUŠĖ TEŠLOJE“ 391
2.“ŠTRUDELIS SU AGUONOMIS“ 392
6.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 394
6.4. NUOTRAUKOS 395
7 MOKYMO ELEMENTAS. TRAPIOS TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA 396
7.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 396
7.2. TRAPIOS TEŠLOS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 398
1.“TRAPI TEŠLA SAUSAINIAMS“ 398
2.“TRAPI TEŠLA PYRAGUI MINKYTA“ 399
3.“TRAPIOS TEŠLOS PLOKŠTELĖS KEPTOS“ 400
4.“TRAPIOS TEŠLOS SAUSAINUKO GARDĖSIS“ 401
5.“OBUOLIŲ PYRAGAS SU KREMU“ 402
6.“NAMINIS OBUOLIŲ PYRAGAS“ 403
7.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 404
7.4. NUOTRAUKOS 405
8 **MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS** 406
8.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR JŲ VERTINIMO KRITERIJAI 406

MODULIS S.1.3. ŠALTŲJŲ IR KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA 407

1 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ IR KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ PUSGAMINIŲ GAMYBOS ORGANIZAVIMAS UAB „VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ“ 407
1.1. INVENTORIAUS KATALOGAS 407
1.2. ĮRENGIMŲ: GASTRONOMINĖ PJAUSTYKLĖ 413
DARŽOVIŲ PJAUSTYMO MAŠINA 417
DUJINĖ VIRYKLĖ 420
MĖSOS MALIMO MAŠINA 422
KONVEKCINĖ KROSNIS 426
KEPIMO PLOKŠTUMA EKSPLOATAVIMO TAISYKLĖS 432

1.3. SANITARIJOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI 434
1.4. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS 437
1.5. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI 475
2 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA 478
2.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 478
2.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 481
1.“IKRŲ UŽKANDĖLĖS PAPLOTĖLIS“ 481
2.“IKRŲ UŽKANDĖLĖ“ 482
3.“KEPTI MARINUOTI VIŠTIENOS PIRŠTELIAI“ 483
4.“KEPTA DUONA“ 484
5.“PICŲ DUONELĖ SU KMYNAIS“ 485
6.“KEPTA DUONA SU SŪRIU“ 486
2.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 487
2.4. NUOTRAUKOS 488
3 MOKYMO ELEMENTAS. ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ KARŠTŲJŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA 489
3.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 489
3.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 492
1.“MARINUOTA KUPRĖS FILE“ 492
2.“ATŠILDYTA KUPRĖS FILE“ 493
3.“GRILL LAŠIŠOS DIDKEPSNIS“ 494
4.“GRILL KEPTA DORADA“ 495
5.“GRILL KEPTA SEABASA“ 496
6.“MIDIJOS ALAUS PADAŽE“ 497
7.“MĖLYNIEJI MOLIUSKAI VYNO PADAŽE“ 498
8.“PAGRINDAS KREVEČIŲ TROŠKINIUI“ 499
9.“KREVEČIŲ IR DARŽOVIŲ TROŠKINYS“ 500
3.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 501
3.4. NUOTRAUKOS 502
4 MOKYMO ELEMENTAS. VIŠTIENOS KARŠTŲJŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA 503
4.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 503
4.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 505
1.“GRILL VIŠTIENOS FILE KEPSNYS“ 505
2.“ĮDARYTAS VIŠTIENOS SUKTINUKAS“ 506
3.“VIŠTIENOS UŽKEPĖLĖ“ 507
4.“VIŠTIENOS FILE SU ŠILBARAVYKIAIS“ 508
5.“MARINUOTA KEPTA VIŠTIENOS FILE“ 509
4.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 510
4.4. NUOTRAUKOS 511
5 MOKYMO ELEMENTAS. KIAULIENOS IR JAUTIENOS MĖSOS KARŠTŲJŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA 512
5.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 512
5.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 514
1.“VALYTA KIAULIENOS IŠPJOVA“ 514
2.“GRILL SUVOROVO ŠAŠLYKAS“ 515
3.“GRILL KEPTA KIAULIENOS NUGARINĖ“ 516
5.“KIAULIENOS KARBONADAS CECHO“ 517

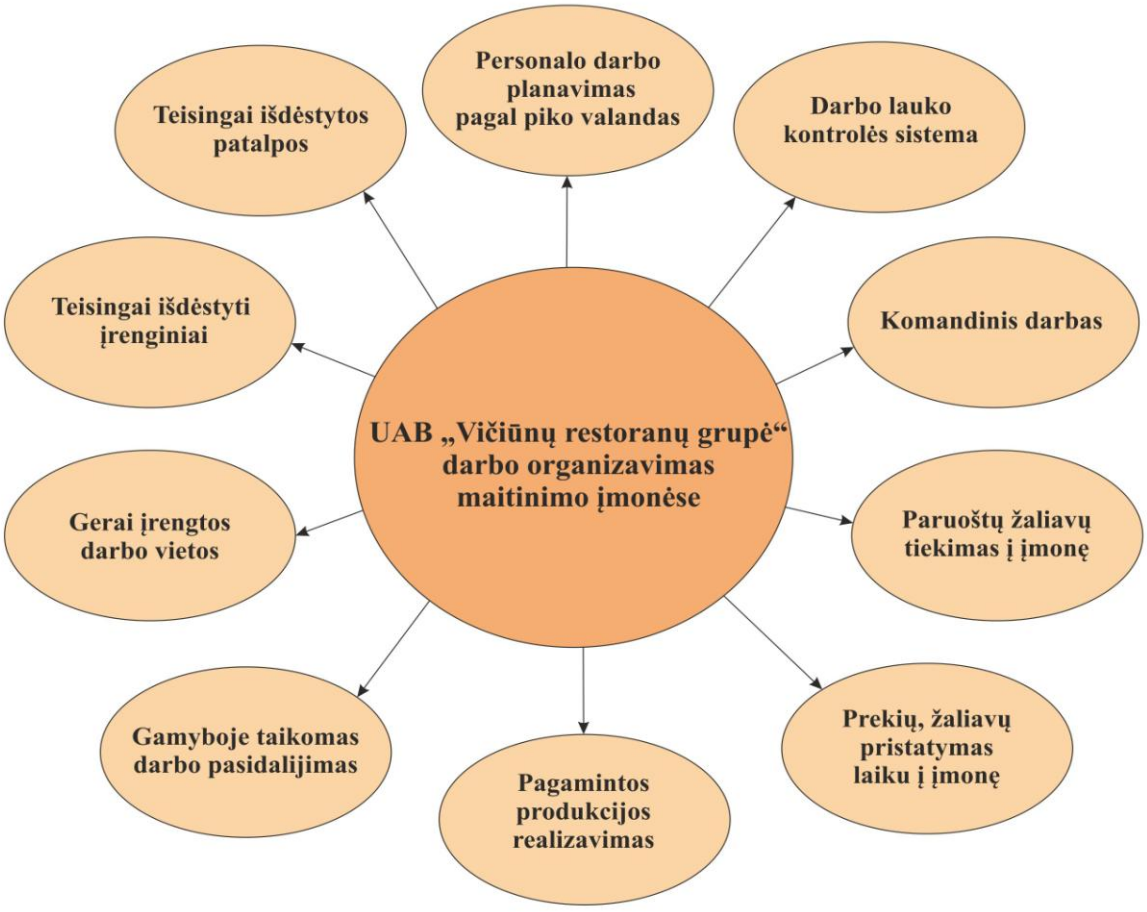
6.“STROGANOVO TROŠKINYS“ 518
7.“ĮDARYTA KIAULIENA“ 519
8.“APKEPTAS SŪRIU KIAULIENOS KEPSNYS“ 520
9.“KEPTAS JAUTIENOS DIDKEPSNIS“ 521
5.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 522
5.4. NUOTRAUKOS 523
6 MOKYMO ELEMENTAS. MALTOS MĖSOS IR SUBPRODUKTŲ KARŠTŲJŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA 524
6.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS 524
6.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: 526
1.“KIAULIENOS MALTINIS MALTAS“ 526
2.“MĖSOS ĮDARAS CEPELINAMS“ 527
3.“VIŠTIENOS KEPENĖLIŲ FARŠAS CEPELINAMS“ 528
4.“MARINUOTOS VIŠTIENOS ŠIRDELĖS“ 529
5.“VIŠTIENOS ŠIRDELIŲ IEŠMELIAI“ 530
6.“VIŠTIENOS KEPENĖLĖS SU ŠONINE“ 531
6.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS 532
6.4. NUOTRAUKOS 533
7 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS 534
7.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR JŲ VERTINIMO KRITERIJAI 534

MODULIS B.1.1. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS

1 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS UAB „VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ

1.1.ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ www.vicieu

„Vičiūnų restoranų grupė“, UAB, savo veiklą vykdo nuo 1994 metų ir yra viena iš „Vičiūnų“ įmonių grupės veiklos šakų. „Vičiūnų restoranų grupė“, UAB, šiuo metu jungia 34 restoranus visoje Lietuvoje. Bendrovei priklauso 19 picerijų „Charlie pizza“, 9 restoranai „Katpėdėlė“, 3 restoranai „Carskoje selo“ ir 3 blyninės „La Crepe“. Rudens pradžioje duris atvėrė ir pirmoji picerija „Charlie pizza“ Latvijoje.



1 pav. *UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ darbo organizavimas maitinimo įmonėse*

UAB "Vičiūnų restoranų grupė"sudaro:

Charlie pizza, restoranas

Naujoji g. 7E/ Ūdrijos g. 1, 62386 Alytus, tel.: (315) 20524

Katpėdėlė-bistro, restoranas

V. Krėvės pr. 97, 50019 Kaunas, tel.: (37) 313518

Charlie pizza, restoranas

Baltijos g. 59, 47137 Kaunas, tel.: (37) 240803

Charlie pizza, restoranas

Karaliaus Mindaugo pr. 49, 44333 Kaunas, tel.: (37) 200160

Katpėdėlė-pirkia, restoranas

Vilkų g. 20, 45372 Kaunas, tel.: (37) 749326

Charlie pizza, restoranas

Islandijos pl. 32, 44001 Kaunas, tel.: (37) 239057

Katpėdėlė-pirkia, restoranas

V. Krėvės pr. 57, 50358 Kaunas, tel.: (37) 730640

La Crepe, blyninė

Karaliaus Mindaugo pr. 49, 44333 Kaunas, tel.: (37) 200160

La Crepe, blyninė

Taikos pr. 61, 91181 Klaipėda, tel.: (46) 345541

Katpėdėlė-pirkia, restoranas

Baltijos pr. 24B/ Taikos pr. 64, 93226 Klaipėda, tel.: (46) 419418

Charlie pizza, restoranas

Taikos pr. 61, 91181 Klaipėda, tel.: (46) 236097

Charlie pizza, restoranas

Taikos pr. 141, 94284 Klaipėda, tel.: (46) 271927

Charlie pizza, restoranas

H. Manto g. 84, 42294 Klaipėda, tel.: (46) 216502

Charlie pizza, restoranas

Laisvės g. 56, 89223 Mažeikiai, tel.: (443) 35100

Katpėdėlė-pirkia, restoranas

Klaipėdos g. 143A, 37189 Panevėžys, tel.: (45) 429100

Charlie pizza, restoranas

Savitiškio g. 61, BABILONAS, 37124 Panevėžys, tel.: (45) 420907

Charlie pizza, restoranas

V. Mačernio g. 4, 90137 Plungė, tel.: (448) 70047

Charlie pizza, restoranas

Gedimino g. 42A, 82174 Radviliškis, tel.: (422) 51834

Charlie pizza, restoranas

J. Basanavičiaus g. 127, 28214 Utena, tel.: (389) 50104

Charlie pizza, restoranas

Aušros g. 78, 28150 Utena, tel.: (389) 50194

Charlie pizza, restoranas

Justiniškių g. 91, 05253 Vilnius, tel.: (5) 2428407

La Crepe, blyninė

Saltoniškių g. 9, 08105 Vilnius, tel.: (5) 2198530

Katpėdėlė-Carskoje Selo, restoranas

Saltoniškių g. 9, 08105 Vilnius, tel.: (5) 2720310

Katpėdėlė-pirkia, restoranas

P. Lukšio g. 34, 08235 Vilnius, tel.: (5) 2788814

Charlie pizza, restoranas

Kalvarijų g. 206, 01001 Vilnius, tel.: (5) 2761493

Charlie pizza, restoranas

Saltoniškių g. 9, 08105 Vilnius, tel.: (5) 2199798

Katpėdėlė-pirkia, restoranas

Viršuliškių g. 40, 05112 Vilnius, tel.: (5) 2400521

Katpėdėlė-Carskoje Selo, restoranas

Šeimyniškių g. 3, 09312 Vilnius, tel.: (5) 2728618

Charlie pizza, restoranas

Antakalnio g. 44, 10304 Vilnius, tel.: (5) 2346230

Katpėdėlė-Carskoje Selo, restoranas

Savanorių pr. 1, 03116 Vilnius, tel.: (5) 2405703

Katpėdėlė-pirkia, restoranas

Vilniaus g. 220, 76302 Šiauliai, tel.: (41) 520591

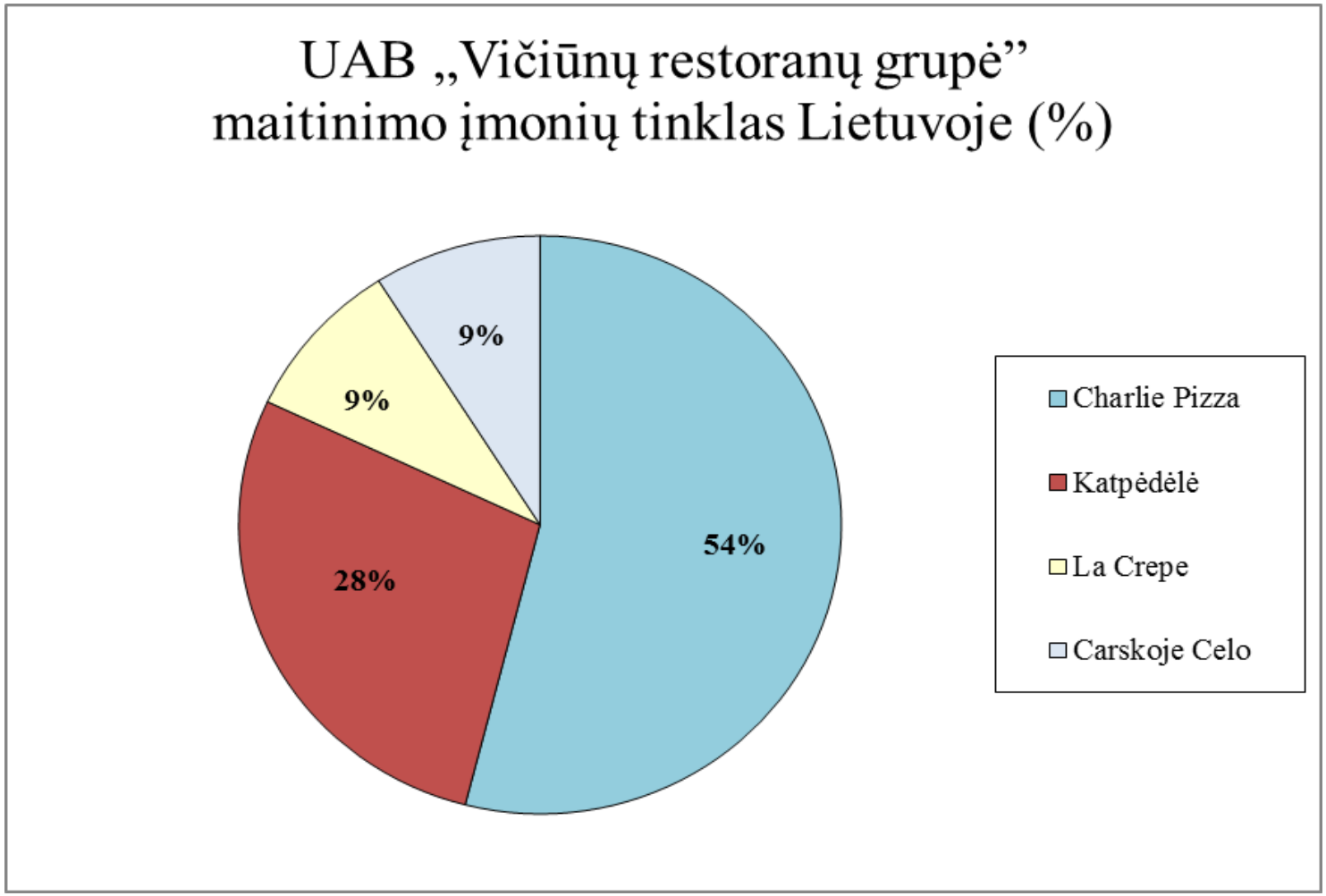
Katpėdėlė-pirkia, restoranas

Gardino g. 2, 78230 Šiauliai, tel.: (41) 552060

1 lentelė. UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ maitinimo įmonių tinklas Lietuvos miestuose

Katpėdėlė	***Charlie Pizza***	***Blyninė La Crepe***	***Carskoje Selo***
Vilnius 2	Vilnius 8	Vilnius 1	Vilnius 3
Kaunas 3	Kaunas 3	Kaunas 1	
Klaipėda 1	Klaipėda 3	Klaipėda 1	
Panevėžys 1	Mažeikiai 1		
Šiauliai 2	Panevėžys 1		
	Plungė 1		
	Radviliškis 1		
	Utena 1		
Viso: 9 įmonės	***Viso: 19 įmonių***	***Viso: 3 įmonės***	***Viso: 3 įmonės***

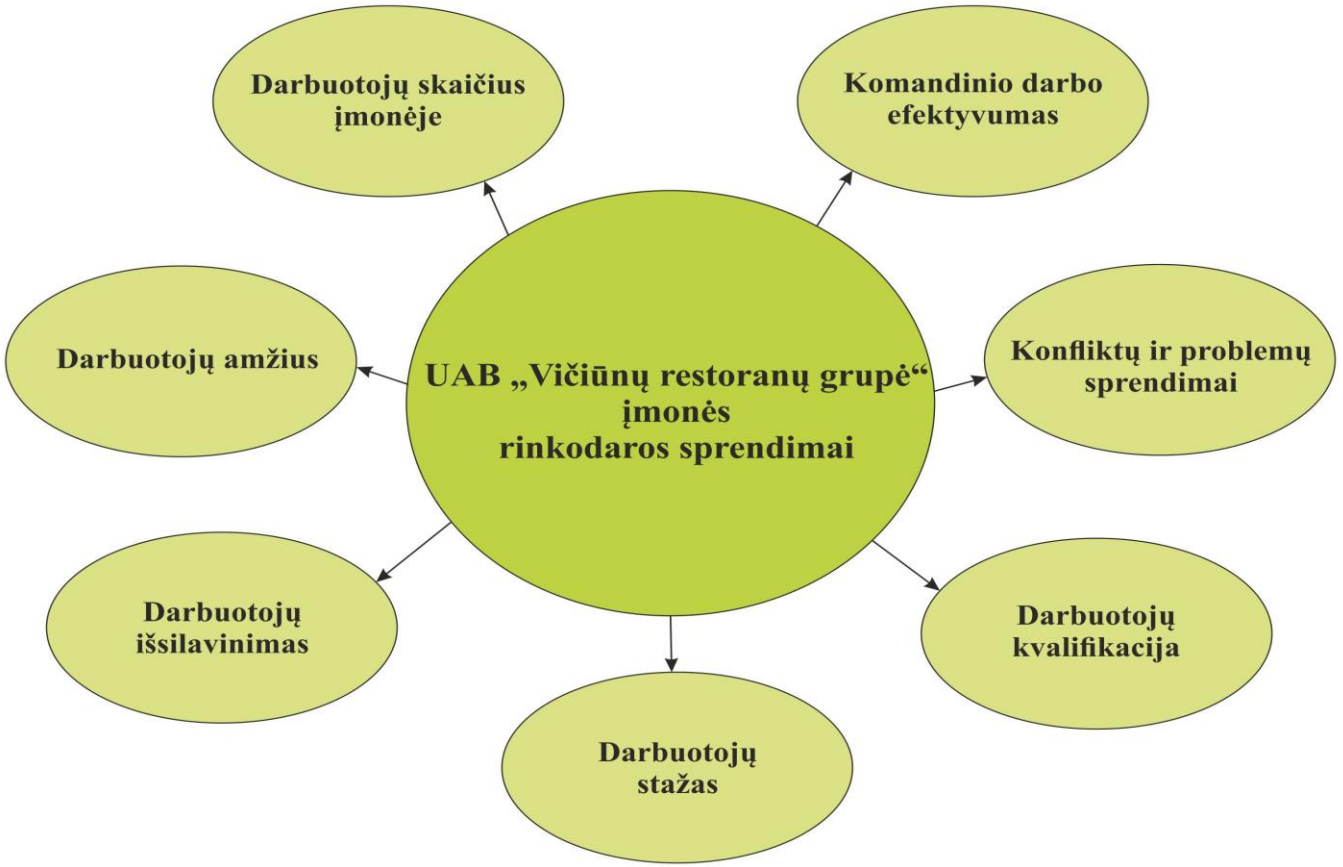
Viso: 34 įmonės



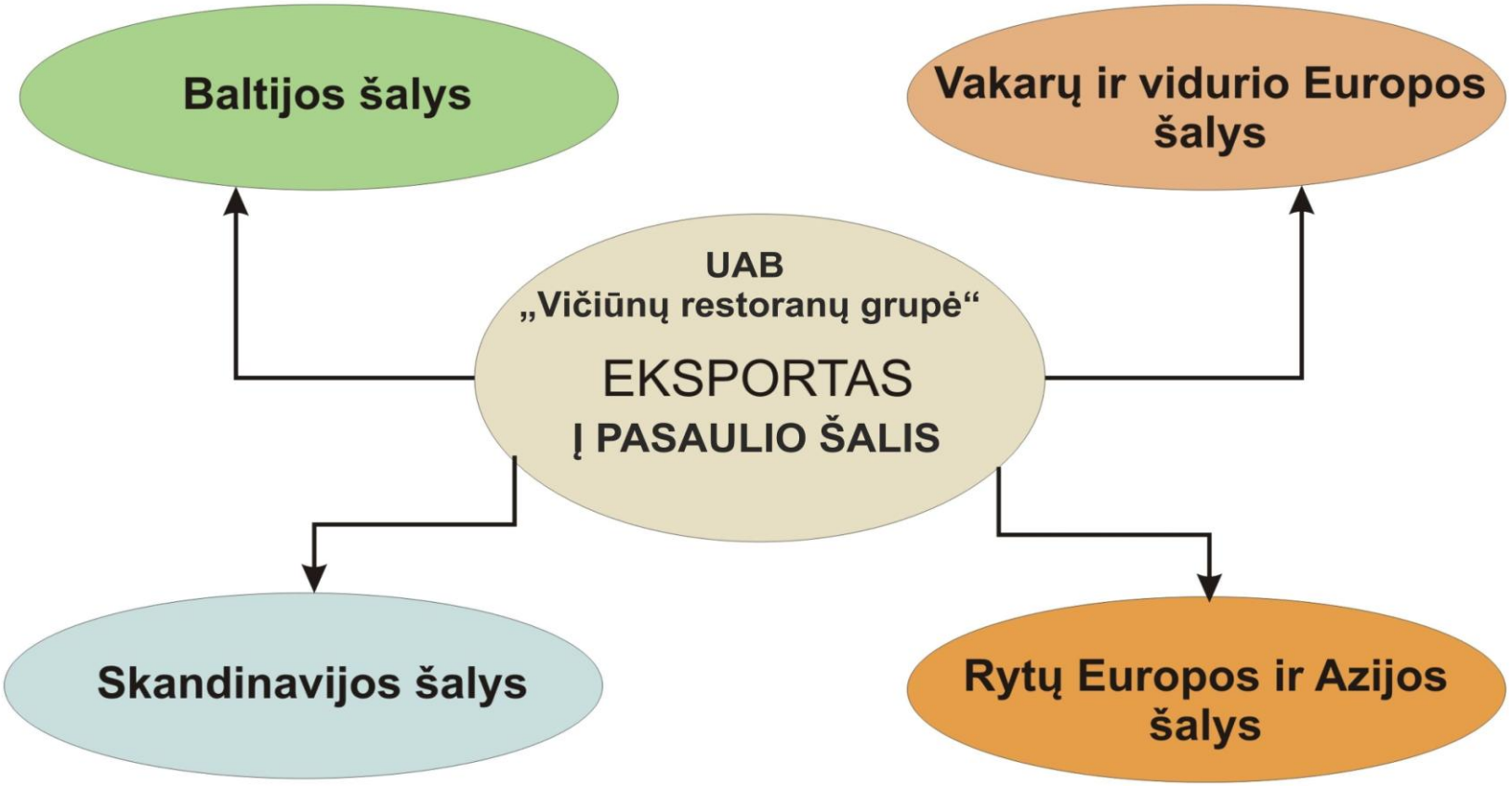
***2 pav**. UAB „Vičiūnų restoranų grupė” maitinimo įmonių tinklas Lietuvoje (%)*

2 lentelė. UAB "Vičiūnų restoranų grupė" rinkodaros sprendimai

1. Patogiai išsidėsčiusios įmonės Lietuvos miestuose
2. Patraukli reklama, taikomos akcijos
3. Kokybiška objekto reprezentacija
4. Patrauklūs valgiaraščiai su patiekalų nuotraukomis
5. Greitas ir malonus aptarnavimas
6. Kokybiškas maisto patiekimas
7. Patiekalų estetiškas apipavidalinimas
8. Patiekalų pristatymas į namus
9. Charlie Kids – picerija tėveliams ir vaikams
10. Klientų nuolaidų kortelė



3 pav. UAB „Vičiūnų restoranų grupė” įmonės rinkodaros sprendimai



4 pav. UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ eksportas į pasaulio šalis

1.2.BENDROVĖS INFORMACINĖ – REKLAMINĖ MEDŽIAGA

ASORTIMENTO FORMAVIMO PROCEDŪRA IR JOS KONTROLĖS MECHANIZMAS

Patiekalų bei alkoholio (ir visų kitų prekių kurios sudaro pagrindinį meniu – valgiaraštį) asortimentas formuojams pagal toje šalyje esamus klientų papročius, bei atsižvelgimą į jų poreikius.

- Sezoniškumas (kurį sudaro žiema, pavasaris, vasara, ruduo);
- Atsižvelgiant į sezoniškumą (parenkami produktai arba produktų grupės, kurios atitinka tuo metu esama pasiūlą žaliavų ir iš jų gaminamą patiekalų asortimentą;
- Pagrindiniai kriterijai yra keliami patiekalą sudarančuioms žaliavoms (su asortimento formavimu kuo plačiau panaudoti visas žaliavas ir produktus);
- Griežtai formuoti asortimentą taip, kad vieno pavadinimo žaliava arba žaliavų grupė būtų naudojama kuo plačiau, taip leidžiant žaliavoms kuo greičiau būti sunaudotoms, bei jei jų tinkamumo laikas yra trumpas, kad neisivelti į papildomus žaliavų nurašymus;
- Asortimentas formuojams atsižvelgiant į valstybės papročius – jei būtų įrodoma, kad vienas ar kitas patiekalas neatitiktų tos šalies tradicijų – taip užkertant kelią būti produkto nevartojimui;
- Taip pat galimos išimtys neesant kai kurių žaliavų užtikrintam tiekimui;
- Alkoholiniai gėrimai bei kokteiliai perduodami tradiciškai suformuotame meniu (pagrindiniame asortimente) – gali būti išimtys dėl atskiro kai kurio produkto tiekimo;
- Gaiviųjų gėrimų bei kavų asortimentas - perduodamas tradiciškai suformuotame meniu (pagrindiniame asortimente) – gali būti išimtys dėl atskiro kai kurio produkto tiekimo;

Asortimentas (jį privalo sudaryti šios patiekalų grupės):

- Salotos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- Šaltieji ir karštieji užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- Sriubos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- Karštieji patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- Miltiniai patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- Užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- Desertai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- Gaivieji gėrimai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą ir žaliavų tiekimą);

- Karštieji gėrimai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- Alkoholis (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą ir žaliavų tiekimą);
- Alkoholiniai kokteiliai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą ir žaliavų tiekimą;

ASORTIMENTO ATNAUJINIMO PROCEDŪRA IR KONTROLĖS STANDARTAS

Pagrindinis asortimentas atnaujinamas du kartus metuose (t.y. keičiamas pagrindinis meniu);

Pagrindinio meniu keitimo informavimas turi būti ne vėliau kaip 2 mėnesiai iki naujo meniu paleidimo. Tikslas:

- Kuo mažesni išimamų patiekalų (žaliavų likučiai);
- Teisingas darbuotojų apmokymas – ne vėliau kaip 15 dienų iki meniu paleidimo;
- Kuo mažesnės darbo sąnaudos;
- Tikslus resursų valdymas (sprendimas, kas vykdoma su žaliavų likučiais pasileidus naujam meniu)
- Pasileidus pagrindiniam meniu – privaloma iš vakaro ir tą pačią pasileidimo dieną, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra;

ASORTIMENTO PAPILDYMO PROCEDŪRA IR KONTROLĖS STANDARTAS

Naujų patiekalų (naujienų) įvedimas

- Standartiškai per metus naujienos keičiasi kas du mėnesius t.y. 5-6 kartus metuose;
- Naujienų meniu sudaro 5-6 patiekalai;
- Naujienų meniu pateikiamas ne vėliau kaip 30 dienų iki naujienų pasileidimo;
- Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 10 dienų iki naujienų pasileidimo;
- Pasileidus naujienoms – privaloma tą pačią pasileidimo dieną, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra;
- Prieš 10 dienų informuoti padalinį, apie naujienų meniu galiojimo pasibaigimą

Vaikiškas meniu

- Standartiškai vaikiškas meniu keičiamas vieną kartą metuose;
- Vaikišką meniu sudaro 5-6 patiekalai ir 3-4 gėrimai;
- Vaikiškas meniu pateikiamas ne vėliau kaip 30 dienų iki jo pasileidimo;
- Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 15 dienų iki meniu pasileidimo;

- Pasileidus vaikiškam meniu – privaloma tą pačią pasileidimo dieną, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra;
- Prieš 15 dienų informuoti padalinį, apie vaikiško meniu galiojimo pasibaigimą;

Dienos pietų meniu

- Standartiškai dienos pietų meniu keturis kartus metuose – pagal sezoniškumą;
- Dienos pietų meniu sudaro du variantai (pigesnis, brangesnis) paruoštas penkioms darbo dienoms, trims darbo savaitėms;
- Dienos pietų meniu pateikiamas ne vėliau kaip 30 dienų iki jo pasileidimo;
- Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 15 dienų iki meniu pasileidimo;
- Pasileidus dienos pietų meniu – savaitės bėgyje, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra;
- Prieš 15 dienų informuoti padalinį, apie dienos pietų meniu galiojimo pasibaigimą;

Kiti meniu (įdėtiniai lapai – restorane vykstančios akcijos)

- Akcijų skaičių bei asortimentą nustato marketingo skyrius;
- Akcijų meniu sudaro 1-20 patiekalų;
- Akcijų meniu pateikiamas ne vėliau kaip 30 dienų iki jų pasileidimo;
- Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 10 dienų iki meniu pasileidimo;
- Pasileidus akcijų meniu – privaloma tą pačią pasileidimo dieną, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra;
- Prieš 10 dienų informuoti padalinį, apie akcijų meniu galiojimo pasibaigimą

ASORTIMENTO SIEJIMAS SU SLAVŲ VIRTUVE, BANKETINIO MENIU FORMAVIMAS (ASORTIMENTO ADABTACIJA PAGAL KULTŪRA) IR KONTROLĖS STANDARTAS

Restoranų „Carskoje selo“ asortimentas formuojams tik atsižvelgiant į rusų bei slavų tradicijas ir papročius (gali būti taikomos kai kurios išimtys atskirose miestuose ar valstybėse);

Siejamos šios patiekalų grupės:

- Salotos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 5 patiekalai atitinkatys slavų bei rusų virtuvę);
- Šaltieji ir karštieji užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkatys slavų bei rusų virtuvę)
- Sriubos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą); (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 3 patiekalai atitinkatys slavų bei rusų virtuvę);

- Karštieji patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 15 patiekalų atitinkantčių slavų bei rusų virtuvę);
- Miltiniai patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkatys slavų bei rusų virtuvę. Būtini rankų darbo koldūnai);
- Užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkatys slavų bei rusų virtuvę);
- Desertai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 5 patiekalai atitinkatys slavų bei rusų virtuvę);

BANKETINIS MENIU

- Banketinis meniu pateikiams atsidarius restoraui po 30 jo darbo dienų (kai darbuotojai būna pilnai įvaldę esamo meniu gamybos technologiją);
- Banketinio meniu patiekalų skaičių bei asortimentą nustato marketingo skyrius kartu su gamybos skyriu;
- Banketinį meniu sudaro 40-200 patiekalų;
- Banketinio meniu pateikiamas vyksta ne vėliau kaip 30 dienų iki jo pasileidimo;
- Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 15 dienų iki meniu pasileidimo (mokymai vyksta kelias dienas – dėl grafiko ir reikalingų mokymo dienų skaičiaus sprendžia gamybos skyrius);
- Pasileidus banketiniam meniu – privaloma savaitės eigoje, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta banketinio meniu įgyvendinimo procedūra;
- Prieš 15 dienų informuoti padalinį, apie banketinio meniu galiojimo pasibaigimą ar pakeitimą kitu;
- Taip pat gali būti įvedami papildomi baketiniai patiekalai (laikantis paminėto darbų grafiko);

GAMYBA

VIRTUVĖS DARBUOTOJŲ APMOKYMO PROCEDŪRA (PAGRINDINIS MENIU, BEI VISI KITI MENIU)

Visų meniu mokymai privalo vykti nustatyta tvarka pagal nustatytus meniu paleidimo terminus:

PAGRINDINIO MENIU MOKYMAI

- Mokymus veda atsakingas technologas;
- Mokymų data ir laikas suderinams ne mažiau kaip prieš 7 dienas;
- Ne vėliau kaip prieš 5 dienas siunčiamas sąrašas su žaliavomis ir jų kiekiais kas bus reikalinga ir sunaudota mokymams;
- Mokymai vykdomi likus ne mažiau kaip 15 dienų iki pagrindinio meniu pasileidimo;
- Mokymuose privaloma tvarka dalyvauja visi restorano gamybos skyriaus darbuotojai ir restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);
- Mokymų metu dalyvaujantis darbuotojai privalo būti pilnai pasiruošę darbui (apranga, avalynė);
- Už darbuotojų surinkimą atsakindas restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);
- Mokymai vedami pagal paruoštą metodinę medžiagą ir patvirtintas technologines korteles
- Mokymų trukmė nustatoma individualiai pagal padalinio darbuotojų kvalifikacija ir kompetenciją (standartiškai mokymai trunka nuo valndos iki penkių valnadų);
- Po mokymų metodinė medžiaga ir technologinės kortelės paliekamos padainyje restorano gamybos vadovui (arba restorano vadovui);
- Iš karto po mokymų privalo būti pateiktas žaliavų (prekių) sunaudotų mokymams nurašymo aktas;

<u>NAUJIENŲ BEI AKCIJŲ MENIU MOKYMAI</u>

- Mokymus veda atsakingas technologas;
- Mokymų data ir laikas suderinams ne mažiau kaip prieš 7 dienas;
- Ne vėliau kaip prieš 5 dienas siunčiamas sąrašas su žaliavomis ir jų kiekiais kas bus reikalinga ir sunaudota mokymams;
- Mokymai vykdomi likus ne mažiau kaip 10 dienų iki pagrindinio meniu pasileidimo;
- Mokymuose privaloma tvarka dalyvauja visi restorano gamybos skyriaus darbuojai ir restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);
- Mokymų metu dalyvaujantis darbuotojai privalo būti pilnai pasiruošę darbui (apranga, avalynė);
- Už darbuotojų surinkimą atsakindas restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);
- Mokymai vedami pagal paruoštą metodinę medžiagą ir patvirtintas technologines korteles
- Mokymų trukmė nustatoma individualiai pagal padalinio darbuotojų kvalifikacija ir kompetenciją (standartiškai mokymai trunka nuo valndos iki penkių valnadų);
- Po mokymų metodinė medžiaga ir technologinės kortelės paliekamos padainyje restorano gamybos vadovui (arba restorano vadovui);
- Iš karto po mokymų privalo būti pateiktas žaliavų (prekių) sunaudotų mokymams nurašymo aktas;

<u>DIENOS PIETŲ MENIU MOKYMAI</u>

- Mokymus veda atsakingas technologas;
- Mokymų data ir laikas suderinams ne mažiau kaip prieš 7 dienas;
- Ne vėliau kaip prieš 5 dienas siunčiamas sąrašas su žaliavomis ir jų kiekiais kas bus reikalinga ir sunaudota mokymams;
- Mokymai vykdomi likus ne mažiau kaip 15 dienų iki pagrindinio meniu pasileidimo;

- Mokymuose privaloma tvarka dalyvauja visi restorano gamybos skyriaus darbuojai ir restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);
- Mokymų metu dalyvaujantis darbuotojai privalo būti pilnai pasiruošę darbui (apranga, avalynė);
- Už darbuotojų surinkimą atsakindas restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);
- Mokymai vedami pagal paruoštą metodinę medžiagą ir patvirtintas technologines korteles
- Mokymų trukmė nustatoma individualiai pagal padalinio darbuotojų kvalifikacija ir kompetenciją (standartiškai mokymai trunka nuo valndos iki penkių valnadų);
- Po mokymų metodinė medžiaga ir technologinės kortelės paliekamos padainyje restorano gamybos vadovui (arba restorano vadovui);
- Iš karto po mokymų privalo būti pateiktas žaliavų (prekių) sunaudotų mokymams nurašymo aktas;

VAIKIŠKO MENIU MOKYMAI

- Mokymus veda atsakingas technologas;
- Mokymų data ir laikas suderinams ne mažiau kaip prieš 7 dienas;
- Ne vėliau kaip prieš 5 dienas siunčiamas sąrašas su žaliavomis ir jų kiekiais kas bus reikalinga ir sunaudota mokymams;
- Mokymai vykdomi likus ne mažiau kaip 15 dienų iki pagrindinio meniu pasileidimo;
- Mokymuose privaloma tvarka dalyvauja visi restorano gamybos skyriaus darbuojai ir restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);
- Mokymų metu dalyvaujantis darbuotojai privalo būti pilnai pasiruošę darbui (apranga, avalynė);
- Už darbuotojų surinkimą atsakindas restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);
- Mokymai vedami pagal paruoštą metodinę medžiagą ir patvirtintas technologines korteles
- Mokymų trukmė nustatoma individualiai pagal padalinio darbuotojų kvalifikacija ir kompetenciją (standartiškai mokymai trunka nuo valndos iki penkių valnadų);
- Po mokymų metodinė medžiaga ir technologinės kortelės paliekamos padainyje restorano gamybos vadovui (arba restorano vadovui);
- Iš karto po mokymų privalo būti pateiktas žaliavų (prekių) sunaudotų mokymams nurašymo aktas;

DARBUOTOJŲ APMOKYMAI ATSIDARANT NAUJAM PADALINIUI

Atsidarant naujam restoranui „Carskoje selo“ darbuotojai privalo būti jau paruošti pilnam gamybiniam procesui:

- Darbuotojas kuris dirbs naujai atidarome restorane turi būti dirbes ne mažiau kaip 14 darbo dienų (konkrečiame gamybiniame ceche);
- Darbuotojas negali keisti darbo zonos (cecho), jei buvo mokomas dirbti šaltame ceche tai ir privalo dirbti naujo restorano šaltajame ceche;

- Privalo mokėti naudotis technologinėmis kortelėmis;
- Privalo mokėti naudotis metodine medžiaga;

Gamybos skyriaus darbuotojo (vyrėjo, picų kepejo, virėjo padejėjo), atestavimas pasibaigus 14 darbo dienų mokymams:

- Technologas pateikia patiekalų testą (konkretaus patiekalo gamybos);
- Atestuojamas darbuotojas privalo teisingai atsakyti į visus jam pateiktus klausimus ir bendras balų skaičius privalo sudaryti ne mažiau kaip 90%;
- Po atestacijos, privalo pagaminti patiekalą (nuo pusgaminio paruošimo iki galutinio pateikimo lankytojui);
- Tikrinamos žinios kaip darbuotojas naudojasi technologinėmis kortelėmis;
- Tikrinamos žinios kaip darbuotojas naudojasi metidine medžiaga;
- Taip pat atsižvelgiama į to padalinio kuriame darbuotojas mokinosi gamybos vadovo (restorano vadovo) pateiktas pastabas ir siūlymus;
- Tik išlaikius šiuos testus darbuotojas gali pradėti savarankiškai dirbti naujame restorane;

Gamybos skyriaus darbuotojų atestavimai darbo metu:

- Kas tris mėnesius rengiami darbuotojų kvalifikacijos (gebėjimo dirbti pagal nustatytus reikalavimus vertinimas);
- Technologas pateikia patiekalų testą (konkrečių patiekalų gamybos);
- Atestuojamas darbuotojas privalo teisingai atsakyti į visus jam pateiktus klausimus ir bendras balų skaičius privalo sudaryti ne mažiau kaip 90%;
- Po atestacijos, privalo pagaminti patiekalą (nuo pusgaminio paruošimo iki galutinio pateikimo lankytojui);
- Tikrinamos žinios kaip darbuotojas naudojasi technologinėmis kortelėmis;
- Tikrinamos žinios kaip darbuotojas naudojasi metidine medžiaga;
- Taip pat atsižvelgiama į to padalinio kuriame darbuotojas dirba gamybos vadovo (restorano vadovo) pateiktas pastabas ir siūlymus;
- Įverinus atestacijos rezultatą, sprendžiama apie virėjo gebėjimą dirbti jam skirtus darbus;
- Taip pat atsižvelgiama į darbuotojo indelį įmonei (įvairius siūlymus dėl naujų patiekalų, patiekalų pritaikymo, technologinio proceso lengvinimo);

Atsidarant naujam restoranui „Carskoje selo“, darbuotojas privalo būti supažindintas su sekančia tvarka:

Bendrieji darbo saugos ir higienos reikalavimai

- Darbuotojai, sudarydami darbo sutartį, privalo išklausyti darbo saugos instruktavimą. Mokoma, kaip suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiajam. Aiškinami asmens higienos ir sveikatai keliami reikalavimai, darbo drabužių dėvėjimo tvarka. Išaiškinama įrengimų konstrukcija, veikimo principas, valdymas, darbo saugos reikalavimai, sanitarijos ir higienos reikalavimai technologinei įrangai.

- Bendrosios Restoranų „Carskoje selo" saugos taisyklės reikalauja, kad darbuotojas darbą pradėtų tik su techniškai tvarkingais įrengimais, tinkamai sutvarkytoje darbo vietoje. Pats darbuotojas privalo išsiaiškinti darbo vietos ir įrengimų saugą. Valyti, taisyti įrengimus galima tik sustabdžius ir išjungus iš elektros tinklo. Jei darbo vietoje yra ventiliacija, ji turi veikti.
- Neteisingai eksploatuojant elektrinius įrengimus, darbuotojas gali būti sužalotas elektros srove. Dirbant su elektriniais įrengimais, būtina įsitikinti, kad įrenginys yra įžemintas, tvarkingas valdymo pultas, jungiamieji kabeliai izoliuoti. Valant įrengimus draudžiama pilti vandenį ant jų korpuso.
- Darbuotojas yra supažindinamas su darbo ir asmeninių drabužių dėvėjimo, laikymo tvarka, asmens higienos reikalavimais. Dirbant negalima mūvėti žiedų, segėti papuošalų, laikrodžių ir pan. Asmeniniai daikatai ir drabužiaia neturi būti laikomi maisto tvarkymo vietoje.

Technologinių įrengimų eksplotavimo ir darbo saugos reikalavimai

- Dirbant su mechaniniais, šiluminiais ir šaldomaisiais įrengimais reikia žinoti ir elektrosaugos reikalavimus, ir eksploatuojamo mechaninio įrengimo darbo saugos reikalavimus. Patikrinama, ar nenutrūkę įžeminimo laidai, ar neįtrūkusi jungiamojo kabelio izoliacija, ar pakankamas jos ilgis saugiai dirbti su mašina. Mašinos tvirtinamos gerai prieinamoje vietoje prie horizontalaus tvirto grindų ar stalo paviršiaus, pajudinus ranka, jos neturi judėti. Korpusas turi būti švarus, nedeformuotas, su apsauginiais tinkleliais, gaubtais, žiedais, produktų pakrovimo lėkštėmis. Prieš įjungiant mašiną, būtina įsitikinti, kad visos darbo detalės sudėtos eilės tvarka. Jungikliai, esantys ant mašinos korpuso – pasukamos rankenėlės arba jungiamieji mygtukai – greitai ir lengvai pasiekiami. Pasukamos rankenėlės turi būti nesuskilusios, gerai laikytis, fiksuotis pažymėtose padėtyse. Jungiamieji mygtukai su juodu arba žaliu gaubteliu skirti mašinoms ir mechanizmams įjungti, raudonu gaubteliu – išjungti.
- Restorano "Carskoje selo" šiluminiai įrengimai, tokie kaip viryklės, keptuvės, kepimo krosnys ir kt., kaitinami elektra. Viryklės kaitinamasis paviršius prieš naudojimą turi būti švarus, lygus. Ypač pavojinga palieti riebalus ant įkaitusių viryklės paviršių – riebalai užsiliepsnoja. Užsiliepsnojus riebalams, būtina kuo skubiau išjungti viryklės kaitinimą ir specialia gesinimo priemone užslopinti liepsną. Atidarant kepimo spintų, orkaičių dureles, reikia saugotis karšto oro ir garų. Karštos skardelės, puodai imami tik užsimovus specialias sausas pirštines. Nuimant dangčius nuo puodų, reikia kelti juos į save, kad maisto šiluminio paruošimo metu susidarę garai eitų į priešingą pusę. Kai produktai kepami riebaluose, jie lėtai įleidžiami į karštus riebalus specialiame metaliniame krepšyje. Draudžiama produktus dėti šlapiomis rankomis, riebalų įkaitinimą tikrinti vandens lašeliu.
- Visi šaldomieji įrengimai turi būti įžeminti. Judančios mašinų dalys turi būti uždengtos apsauginiais gaubtais, dangčiais, aptvertos apsauginėmis tvorelėmis. Šaldomuose įrengimuose susidariusio šerkšno negalima grandyti kietais ir aštriais daiktais. Jis pašalinamas šerkšną nutirpdant išjungus šaldomuosius įrengimus.

Priešgaisrinės saugos reikalavimai

- Prieš pradėdami darbą restorano "Carskoje selo" darbuotojai turi išklausyti priešgaisrinės saugos instruktavimą. Įmonės vadovas privalo aprūpinti kiekvieną darbo

barą gaisro gesinimo priemonėmis, užtikrinti, kad gaisro gesinimo priemonės būtų tvarkingos ir parengtos naudoti bet kuriuo metu. Draudžiama po laiptais, laiptų aikštelėse ar vestibiuliuose laikyti lengvai įsiliepsnojančias bei degias medžiagas. Perėjos ir išėjimai turi būti neužkrauti, paruošti žmonėms evakuoti. Draudžiama evakuacines duris užkalti arba užrakinti iš lauko. Vidinis užraktas truri leisti lengvai atidaryti duris bet kuriuo metu. Negalima valyti patalpų ir įrengimų degiais skysčiais. Degius skysčius draudžiama laikyti arčiau kaip vienas metras nuo elektros paskirstymo spintų ir skydinių. Darudžiama naudotis netvarkingais elektros lizdais, kištukais, jungikliais ir kt.

- Pagrindinė gaisro gesinimo priemonė yra gaisriniai hidrantai. Jie turi būti paženklinti, priėjimas prie jų pet kurio metu turi būti laisvas.Prieinamiausios gaisro gesinimo priemonės yra vanduo, smėlis arba žemė, rankiniai gesintuvai, asbesto ir brezento gabalai, drabužiai. Pirmiausia reikai užkirsti kelią ugniai plisti – gesinti gaisrą intensyvaus degimo vietoje, gesinamosiomis priemonėmis turi būti veikiama ne liepsna, o degantis paviršius. Užsidegusius instaliacijos negalima gesinti vandeniu, ją gesinti tik įsitikinus, kad išjungta įtampa. Instaliaciją reikia gesinti putų ir miltelių gesintuvais, užberti smėliu ar žemėmis.

Gamybinės zonos (skyriai, paruošimo patalpos). Trumpos charakteriskos

Pirminio pusgaminių apdorojimo - ruošimo skyriai

- Daržovių apdorojimo patalpa (gali būti įrengta kaip atskira esant dideliam techologiniam projektui)
- Daržovės perrenkamos, plaunamos, smulkinamos rankomis bei mechaniniu būdu.
- Bulvės ir kiti šakniavaisiai rūšiuojami pagal kokybę ir dydį. Kalibravimas atliekamas daržovių saugykloje, ruošiant daržoves ilgesniam laikymui arba fasavimui. Apdorojant mašinomis surūšiuotas daržoves, ilgėja daržovių valymo mašinų eksploatacijos laikas, mažiau susidaro valymo atliekų, didesnis darbo našumas. Prieš mechaniškai valant, daržovės nuplaunamos.
- Valant mechaniškai, daržovių odelė nulupama joms trinantis į šiurkščius darbo kameros ir darbo detalių paviršius. Galutinai odelė nuvaloma vandeniu.
- Daržovių valymo skyriuje prialo būti šie įrengimai: bulvių valymo mašina, bulvių tarkavimo mašina, daržovių pjaustyklės.

Daržovių valymo skyriaus įrengimų veikimo principai, eksploatacija ir darbo sauga

Bulvių valymo mašina
Veikimo principas:

- Šakniavaisiai, patekę ant abrazyvinio disko paviršiaus, įgauna sukamąjį judesį. Veikiamos išcentrinės jėgos, bulvės prispaudžiamos prie nužulnių kūginio disko sienelių, kuriomis kyla aukštyn. Atsimušusios įdarbo kameros sieneles, bulvės krenta

ant disko ir vėl kyla. Taip judančios bulvės yra nuvalomos. Iš purkštuko ant bulvių pilamas vanduo nuplauna daržovių paviršių.

- Eksploatavimas ir darbo sauga:
- Mašina įjungiama tik patikrinus sanitarinę – higieninę ir techninę būklę, įžeminimą. Patikrinamas vandens tiekimas į darbo kamerą bei abrazyvinių paviršių būklė darbo kameroje. Patikrinama, ar gerai uždarytos nuvalytų bulvių išmetimo angos durelės. Korpuso dangtis turi būti nedeformuotas, pakrovimo angos pakeliamasis dangtis sandariai prigludes prie korpuso dangčio, darbo kamera švari, pasukus ranka diskas laisvai sukasi velenu. Indas nuvalytoms bulvėms surinkti turi siekti iškrovimo angos lovelį.
- Mašina įjungiama tuščiąja eiga. Surūšiuotos pagal dydį ir nuplautos bulvės supilamos į veikiančią mašiną, atsukamas vandens tiekimo į darbo kamerą čiaupas, uždengiamas dangtis. Supylus į darbo kamerą per daug bulvių, blogėja valymo kokybė, greičiau susidėvi variklis. Bulvių supylus per mažai, jos intensyviau mėtomos į darbo kameros šonus, labiau daužomos. Tokios bulvės laikomos vandenyje pajuoduoja. Vidutiniška bulvių valymo trulmė 2 – 3 min.
- Draudžiama darbo metu kišti rankas į darbo kamerą. Atsargiai pakėlus dangtį, patikrinama, ar gerai nuvalytos. Tinkamai nuvalytos, atidarius šone išmetimo angą, bulvės išbyra loveliu į po juo pastatytą indą. Išbyrėjus visoms bulvėms, sandariai uždaromos išmetimo angos durelės ir į darbo kamerą vėl supilamos valymui paruoštos bulvės. Negalima bulvių pilti į neveikiančią mašiną, nes jos visu svoriu prispaudžia diską ir jis, įjungus variklį, neišsisuka.
- Baigus darbą, veikiant mašinai, išplaunama mašinos darbo kamera. Diskui sukantis, kameros viršuje esančiu purkštuku vanduo pilamas į darbo kamerą, taip vanduo pilamas į darbo kamerą, taip geriau išsivalo nešvarumai. Baigus plauti, užsukamas vandens purkštukas, išjungiamas variklis, o korpusas nuvalomas drėgna šluoste.

<u>Daržovių pjaustyklės</u>
Veikimo principas:

- Pjaustymui paruoštos daržovės dedamos į atitinkantį jų formą pakrovos bunkerį ir spaudikliu lengvai spaudžiamos prie besisukančio pjovimo disko. Jei darbo kameroje yra atraminis diskas su plokščiu peiliu, pastarasis atpjauna nuo daržovės griežinėlį po griežinėlio, o šie iškrenta per tarpelį, esantį tarp peilio ir disko. Besisukantis nukreipiklis stumia supjaustytas daržoves ar kitus susmulkintus produktus išmetimo loveliu į šliaužtę, iš kurios produktai byra į pastatytą po šliaužte indą. Pjaustomų griežinėlių storis priklauso nuo atstumo tarp disko ir peilio. Pakeitus šią darbo detalę, daržovės pjaustomos kitokios formos.
- Eksploatavimas ir darbo sauga:
- Prieš darbo pradžią reikia patikrinti ar mašina švari. Mašinos korpusas neturi būti deformuotas. Pjaustymui naudojami aštrūs, nedeformuoti peiliai. Jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi, nenudilusi. Plokštuma, ant kurios statoma mašina, - pakankamai plati, sausa, lygi, tvirta, 80 cm pakelta nuo grindų.
- Ant darbo veleno uždedamas reikiamas pjaustymo diskas arba atraminis diskas su pjovimo peiliais. Diskui užsifiksavus ir pasukus ranka, jis sukasi kartu su velenu. Šarnyru uždaromas darbo kameros dangtis, po iškrovimo loveliu pritvirtinama šliaužtė supjaustytoms daržovėms išmesti. Po ja pastatomas produktų surinkimo indas – magnetu į mašinos vidų, ir mašina įjungiama tuščiąja eiga. Į pakrovos bunkerį dedamos paruoštos daržovės.

- Jeigu naudojama cilindro formos pakrovos anga, daržovės dedamos veikiant mašinai. Grūstuvėlis, stumiant daržoves link besisukančio disko, laikomas tiesiai ir lengvai spaudžiamas žemyn. Pjaustant stambias daržoves, naudojama pusmėnulio formos pakrovos anga. Spaudimo svirtis pakeliama ir į pakrovos angą sudedamos daržovės. Spaudiklis nuleidžiamas į saugią darbinę sritį, įjungiamas variklis ir daržovės stumiamos link besisukančio disko. Supjausčius daržoves, spaudimo svirtis pakeliama aukštyn. Variklis automatiškai išsijungia. Baigus pjaustyti, variklis išjungiamas.
- Draudžiama palikti veikiančią mašiną be priežiūros. Baigus darbą, mašina išjungiama mygtukiniu jungikliu, o iš elektros jungiamojo lizdo ištraukiamas kištukas. Nuimamas mašinos dangtis, spaudiklis, išimamos darbo detalės, pagalbiniai indai ir viskas gerai išplaunama. Mašinos darbo kamerą, diskų laikiklį – veleną rūpestingai išvalyti. Viską gersi nusausinus, mašina vėl sumontuojama.

Bulvių tarkavimo mašina
Veikimo principas:

- Pjaustymui paruoštos bulvės dedamos į pakrovos bunkerį ir spaudžiamos spaudikliu link besisukančio dantyto būgno.bei dviejų prispaudimo kaladėlių. Į viršutinę dalį tiekiamos bulvės trinamos besisukančio dantyto būgno i rgalutinai susmulkinama, pakliuvus joms tarp būgno ir kaladėlių. Tam, kad bulvės būtų pakankamai susmulkintos, apatinėje dalyje įruošiamas sietas.
- Eksploatacija ir darbo sauga:
- Patikrinama tarkavimo mašinos sanitarinė, higieninė ir techninė būklė: korpusas, darbo kamera turi būti švarūs, jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi, jungiamieji mygtukai gerai pasiekiami, jų paviršius nedeformuotas, lengvai pakeliama ir pasukama spaustuvo svirtis, tarkavimo mašina pastatyta ant lygaus paviršiaus.

Mėsos apdorojimo patalpa (mėsos pusgaminių ruošimo cechas – zona)

- Mėsos apdorojimo patalpoje gaminami pusgaminiai, kurie po to termiškai apdorojami karštųjų patiekalų patalpoje. Mėsa gaunama iš tiekėjų sandariai įpakuota. Mėsa laikoma mėsos šaldymo kamerose.
- Mėsos apdorojimo patalpoje naudojami šie įrengimai: mėsos malimo mašina, mėsos purenimo mašina, peiliai.

Mėsos apdorojimo skyriaus įrengimų veikimo principai, eksploatacija ir darbo sauga

Mėsos malimo mašina
Veikimo principas:

- Nuplauta, nedideliais gabaliukais supjaustyta mėsa be kaulų sudedama į pakrovos lėkštę ir grūstuvėliu stumiama į darbo kamerą. Darbo kameroje sukasi sraigtas. Mėsos priėmimo srityje sraigto sriegio žingsnis yra retesnis, kad sraigtas pagautų kuo didesnius męsos gabalus. Šioje dalyje velenas mėsa užpildomas tik apie 50%. Toliau veleno žingsnis siaurėja, o spaudimas didėja – siekiama, kad artėdamas prie pjaustymo detalių velenas visada būtų pilnas. Transportavimo dalyje mėsa tolygiai spaudžiama, o

galutinis jos suspaudimas vyksta sraigto pabaigoje. Jei spaudimas per mažas, neišnaudojamas mėsmalės pajėgumas, jei per didelis – dalis mėsos vidinėmis darbo kameros sienelėmis grįžta atgal. Tokiu atveju suprastėja mėsos kokybė ir patiriama energijos nuostolių. Sraigtas tankėjančiomis vijomis mėsą sutrina ir stumia pjovimo peilių ir pjovimo tinklelių link. Tarp pjovimo tinklelių ir peilių patenkanti mėsa pjovimo būdu galutinai susmulkinama – sumalama.

- Eksploatavimas ir darbo sauga:
- Priaš pradedant darbą, patikrinama mašinos sanitarinė – higieninė ir techninė būklė.
- Darbo detalės sudedamos tik nustatyta tvarka. Jei mėsą reikia sumalti stambiau, tai ant sraigto strypo užmaunami priešpeilis, dvipusis pjovimo peilis, tinklelis su didesnėmis angelėmis, o vietoj antro dvipusio peilio ir tinklelio su mažesnėmis angelėmis dedamas dar vienas prispaudimo žiedas ir užsukama fasoninė veržlė. Pirmiausia prispaudimo veržlėė užsukama iki galo, po to atsukama pusė apsisukimo ir mašina įjungiama. Mašinai pradėjus veikti, prispaudimo veržlę reikia lėtai sukti, kol reduktoriuje sustiprėja ūžesys. Tai reiškia, kad prispaudimo veržlė užsukta galutinai, o mėsmalė paruošta darbui.
- Prieš darbo pradžia patikrinama pjovimo peilių aštrumas. Tinklelių paviršius turi būti lygus, kad peiliai gerai priglustų prie jų paviršiaus. Mėsos malimo mašina įjungiama tuščiąja eiga ir iš anksto paruošta mėsa stumiama grūstuvėliu į darbo kamerą. Draudžiama mėsą stumti į darbo kamerą ranka. Darbo metu mėsos malimo mašinos negalima palikti be priežiūros ar įjungtos tuščiąja eiga. Mašina turi būti įžeminta. Draudžiama dirbti jei pakrovimo lėkštėje nėra apsauginio žiedo.
- Baigus darbą, mašina išjungiama. Išimamos darbo detalės iš darbo kameros, išplaunamos bei nusausinamos.

<u>Mėsos purenimo mašina</u>
Veikimo principas:

- Porcijiniai mėsos gabaliukai po vieną dedami į pakrovos angą, kur patenka tarp priešais besisukančių frezinių peilių blokų. Vieno bloko peiliai įeina į kito bloko peilių tarpelius, todėl mėsos gabaliuko paviršius iš abiejų pusių yra gerai supjaustomas aštriomis frezinių peilių viršūnėmis. Taip supjaustomas jungiamasis audinys, padidėja mėsos gabaliuko plotas. Freziniai peiliai pjausto mėsos paviršių, o “šukutės” nukreipia apdorotą mėsos gabaliuką vertikaliai žemyn ir neleidžia mėsai suktis kartu su freziniais peilių blokais.
- Eksploatavimas ir darbo sauga:
- Prieš pradedant darbą, mašina surenkama. Į krumpliaračių velenų lizdus įstatomi frezinių peilių blokai, pritvirtinamos “šukutės”, uždedamas korpuso dangtis. Jungiamuoju kabeliu mašina prijungiama prie elektros tinklo ir nuspaudus įjungimo mygtuką pradedamas darbasmašina įjungiama tuščiąja eiga. Jei mašina techniškai tvarkinga, neišjungus variklio pradedamas darbas. Po išmetimo anga pastatomas indas ir į pakrovos angą dedami paruošti porcijiniai mėsos gabaliukai. Darbo metu grūstuvėlis nenaudojamas. Darudžiama dirbti, jei neveikia variklio mikroišjungiklis. Veikiant mašinai negalima kišti pirštų į produktų pakrovos angą. Baigus darbą, išjungiamas variklis ir ištraukiamas iš elektros lizdo mašinos jungiamasis kabelis. Nuimamas korpuso dangtis, išimamos darbo detalės, nuimami nuo frezinių peilių mėsos likučiai, detalės nuplaunamos, nusausinamos. Išplaunama ir darbo kamera, o korpusas nuvalomas drėgna šluoste.

Šaltų gaminių bei desertų cechas – zona

- Šaltų gaminių pirminio paruošimo skyriuje yra pjaustomos daržovės salotoms rankiniu būdu, spaudžiamos vaisių ir daržovių sultys, gaminami "Bajorų" valgiaraščio desertai bei salotos. Šaltų gaminių atleidimo skyriuje daromos salotos, šalti užkandžiai, patiekiami desertai, natūralios sultys, pieniniai ir ledų kokteiliai.
- Šaltų gaminių skyriuje naudojami šie įrengimai: sulčiaspaudės, skrudintuvė, gruzdintuvės, mikrobangų krosnelės, šaldymo įrengimai.
-

Šaltų gaminių cecho įrengimų veikimo principai, eksploatacija ir darbo sauga

Gruzdintuvė

- Elektrinė gruzdintuvė yra nedidelė, statoma ant stalo. Ją sudaro nerūdijančio plieno korpusas su kojelėmis, nerūdijančio plieno 4 litrų talpos kepimo vonelė su Max ir Min riebalų kiekio žyma, hermetiškai uždari kaitinimo elementai, riebalų lygio daviklis, galinė sienelė su kabliu pakabinti krepšiui. Produktų kepimo krepšys turi paėmimo rankenėlę, o priešingoje pusėje – pakabinimo. Gruzdintuvės korpuso šonuose pritvirtintos rankenėlės aparatui nešti, aparato jungiamasis kabelis su kištuku. Korpuso priekyje sumontuotas valdymo pultas, kuriame yra žalias įjungimo ir išjungimo mygtukai, geltona signalinė lemputė ir termoreguliatoriaus rankenėlė. Visas valdymo blokas gaminamas iš kietos plastmasės.
- Eksploatacija ir darbo sauga:
- Prieš įjungiant aparatą patikrinama sanitarinė – higieninė ir techninė būklė. Darbo vieta turi būti švari, korpusas kojelėmis tvirtai remtis į horizontalų, nejudantį pagrindą, jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi, pakankamo ilgio, korpusas švarus, korpuso galinėje sienelėje esantis kablys nedeformuotas, produktų krepšio rankenėlė neįtrūkusi, izoliuota. Kepimo vonelė ir kaitinimo elementai turi būti švarūs, sausi, termoreguliatoriaus rankenėlė lengvai suktis, gerai pritvirtinta, temperatūros rodymo skalė su aiškiai pažymėtais skaičiais, jungiamasis mygtukas neįtrūkęs, dega signalinė lemputė. Į vonelę iki viršutinės žymos supilami švarūs riebalai, nuspaudžiamas žalias jungimo mygtukas į padėtį 1, sukant termoreguliatoriaus rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, nustatoma reikiama riebalų kaitinimo temperatūra. Užsidega geltona signalinė lemputė, rodanti, kad kaitinimo elementai kaista. Įkaitus riebalams iki nustatytos temperatūros, kaitinimo elementai automatiškai išsijungia ir užgęsta geltona lemputė. Tuomet į įkaitusius riebalus galima dėti pusgaminius, daržoves. Įdėjus krepšį su produktais, riebalų temperatūra sumažėja, kaitinimo elementai automatiškai įsijungia, užsidega geltona signalinė lemputė ir riebalai vėl kaista. Pakilu stemperatūrai iki reikiamos kepimo temperatūros, kaitinimo elementai automatiškai išsijungia. Kepimo metu riebalų temperatūra nepakyla aukščiau už nustatytą.
- Iškepus produktams, krepšys ištraukiamas ir pakabinamas, kad nuvarvėtų riebalai. Baigus darbą, termoreguliavimo rankenėlė sukama iki nulinės padėties. Išjungiami kaitinimo elementai ir ištraukiamas jungiamojo kabelio kištokas. Atvėsus aparatui ir riebalams, pastarieji išpilami, vonelė išplaunama karštu vandeniu su plovikliu, švariai išskalaujama ir nusausinama.

Mikrobangų krosnelė

Mikrobangų krosnelės yra skirtos greitai ir kokybiškai paruošti patiekalus, atšildyti užšaldytus žuvies, mėsos produktus, pašildyti jau paruoštus patiekalus. Patiekalai, ruošti ar atšildyti mikrobangų krosnelėje, nepraranda maistinių medžiagų, jautrių aukštoms temperatūroms, drėgmės, išlaiko aromatą, vitaminus, mineralines medžiagas.

Eksploatacija ir darbo sauga:

- Prieš įjungiant mikrobangų krosnelę, patikrinama ar ji stovi horizontaliai ant tvirto lygaus paviršiaus. Ja galima naudotis aplinkos temperatūrai esant +5˚C...+35˚C. Krosnele draudžiama naudotis, kai pažeistas jos jungiamasis kabelis, kabelio šakutė ar prietaisas buvo nukritęs. Jungiamasis kabelis neturi liestis prie įkaitusių paviršių. Krosnelė turi būti įžeminta, o įjungtos krosnelės durelės uždarytos. Draudžiama įjungti tuščią mikrobangų krosnelę, uždengti vėdinimo angas. Darudžiama kepimo kameroje laikyti maisto produktus arba kokius nors daiktus, džiovinti popirių, medį, gėles, vaisius. Draudžiama perkepti maistą nes jis gali užsiliepsnoti.
- Maistui ruošti mikrobangų krosnelėje naudojami karščiui atsparūs indai: stiklo, porceliano, molio, plastiko. Netinka metaliniai bei su “blizgučių” puošyba indai.
- Baigus darbą. Krosnelė išvaloma. Prieš tai įsitikinama, ar ji išjungta iš elektros tinklo.

Karštų patiekalų gamybos cechas- zona

- Karštų patiekalų gamybos patalpoje – zojoje ruošiami pusgaminiai, kurie buvo gaminami mėsos apdorojimo patalpoje bei iš cecho gauta produkcija.
- Pusgaminiai termiškai apdorojami.

Karštųjų patiekalų zonoje įrengimų veikimo principai, eksploatacija ir darbo sauga

Antrųjų patiekalų marmitai

- Tai šiluminiai aparatai, kuriuose sudėti į specialius marmitinius puodus šiltai laikomi įvairūs patiekalai. Antrųjų patiekalų marmitą sudaro stačiakampis metalinis korpusas, tvirtinamas ant reguliuojamo aukščio kojelių. Viršutinėje korpuso dalyje yra vandens vonia, į kurią sudedami puodai patiekalams laikyti. Virš korpuso pritvirtinta nešildoma lentynėlė lėkštėms su patiekalais padėti. Apatinėje korpuso dalyje yra uždaroma šiluminė spinta su lentynėlėmis ir kaitinimo elementais. Vandens vonia gaminama iš nerūdijančio plieno. Šiluminė spinta padengta šilumos izoliacine medžiaga. Valdymo pultas sumontuotas korpuso priekyje. Jame yra aparato įjungimo ir išjungimo mygtukai, vonios ir šiluminės spintos temperatūros nustatymo rankenėlės. Temperatūra vonioje reguliuojama nuo +30˚C iki +90˚C, šiluminėje spintoje – nuo +30˚C iki +85˚C. Marmito valdymo pultą sudaro vandens vonios jungiklis, šiluminės spintos jungiklis, dvi termoreguliavimo rankenėlės, signalinės lemputės. Šiluminėje spintoje yra ventiliatorius.

Eksploatavimas ir darbo sauga:

- Patikrinamas įžeminimas, vandens vonios švara, vandens išpylimo čiaupas. Vandens vonia pripilama karšto vandens iki 30 mm. Mažiausias vandens kiekis – 20 mm. Draudžiama įjungti vonios kaitinimą, jeigu nėra vandens. Darbo metu kontroliuojamas vandens lygis vonioje. Šiluminė spinta turi būti švari, durelės sandariai uždaromos. Šiluminės spintos negalima laikyti atviros.
- Baigus darbą, aparatas išjungiamas iš elektros tinklo, mygtukai nuspaudžiami į išjungimo padėtį. Šiluminės spintos sienelės valomos drėgna šluoste, išimamos ir nuplaunamos lentinėlės. Nusausintos jos įstatomos atgal į spintą. Korpusas valomas drėgnu skudurėliu. Vonia paliekama atvira.

Konvekcinė kepimo spinta (krosnis)

Veikimo principas:

- Konvekcinė kepimo spinta skirta maisto produktams kepti, apkepti, troškinti, virti, pašildyti. Maisto produktų šiluminis apdorojimas vyksta karšto oro, greitai cirkuliuojančio kepimo kameroje, aplinkoje. Greitai cirkuliuojantis karštas oras iš visų pusių vienodai kaitina kepamus produktus. Kad geriau keptų, naudojamas oro drėkinimas.
- Konvekcinė kepimo spinta statoma ant specialaus metalinio stovo. Ją sudaro metalinis stačiakampio formos korpusas su izoliacine medžiaga. Kepimo kameroje sumontuoti hermetiški kaitinimo elementai, kreipiamosios skardelėms padėti, keičiamos krypties ventiliatorius, ventiliatoriaus grotelės, elektros variklis ir garų į kepimo kamerą tiekimo sistema. Kepimo kameros durelės yra su dvigubu stiklu ir atidaromos patraukiant į save durelių rankenėlę. Kepimo kameros dešinėje yra valdymo pultas. Valdymo pultas turi garų kepimo spintoje sumažinimo arba ištraukimo rankenėlę, termoreguliatoriaus rankenėlę, kuria reguliuojuama kepimo temperatūra nuo 50 iki 300˚C, pagrindinį jungiklį. Jį nuspaudus užsidegs žalia signalo lemputė, rodanti, kad kaitinimo elementai įjungti. Pulte dar yra laiko nustatymo ir garų tiekimo į kepimo kamerą rankenėlė. Laiko nustatymo rankenėle kepimo trukmė nustatoma nuo 0 iki 120 minučių. Pasibaigus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta signalas.
- Korpuso išorėje galinėje sienelėje yra elektros ir vandens tiekimo įranga, atšaka garams nukreipti.
- Eksploatavimas ir darbo sauga:
- Kepimo spinta į elektros tinklą įjungiama sieniniame elektros skydelyje jungiklį pasukant į darbo padėtį. Kepimo laiko nustatymo rankenėlė pasukama ties 20 min. žyma, o temperatūros nustatymo rankenėlė – ties 250˚C. Kai pasibaigia laikas – kepimo kamera įkaitusi ir galima pradėti kepti. Jeigu reikia, kad ant kepamų produktų susidarytų graži plutelė, garų tiekimo rankenėlė į darbo padėtį nesukama. Pradžioje galima kepti su garais, o vėliau juos išjungti, kad gaminiai apskrustų. Pasibaigus nustatytam laikui, automatiškai išsijungia kaitinimas, garų tiekimas ir sustoja veikti ventiliatorius. Išjungiamas garso signalas. Jeigu kepimo spintoje yra garų, pasukus garų išleidimo rankenėlę pirmiausia išleidžiami garai ir atidaromos durelės. Skardos išimamos sausomis pirštinėmis.
- Baigus darbą, valdymo pulte visos rankenėlės turi būti nulinėje padėtyje. Iš elektros tinklo kepimo spinta išjungiama sieniniame elektros skydelyje esančiu jungikliu.

Elektrinė viryklė

Veikimo principas:

- Viryklę sudaro nerūdijančio plieno korpusas, kurį labai lengva valyti. Korpusas turi ventiliacijos angeles ir keturias reguliuojamo aukščio kojeles. Viršuje yra keturios stačiakampės formos ketaus kaitinamosios plokštės. Jos pritvirtintos šarnyriškai, todėl kiekviena plokštė lengvai pakeliama 90˚ kampu ir išvaloma. Tarp kaitinamųjų plokščių yra tarpeliai, o po plokštėmis ištraukiamas skardos dėklas – stalčius nešvarumams surinkti. Korpuso priekyje po kaitinamosiomis plokštėmis sumontuotas valdymo pultas. Jame yra keturios pasukamos jungiklių rankenėlės su septyniomis jungimo padėtimis ir keturios signalinės lemputės. Šešta įjungimo padėtis atitinka maksimalų plokštės kaitinimą, nulinė padėtis – kaitinimas išjungtas.
- Eksploatavimas ir darbo sauga:
- Prieš įjungiant viryklę patikrinama sanitarinė – higieninė ir techninė būklė. Kaitinamieji paviršiai turi būti švarūs, nesuskilę, kaitviečių apsauginis rėmas švarus, nedeformuotas, jungiklių rankenėlės sklandžiai suktis, veikti signalinės lemputės, nešvarumų surinkimo stalčius švarus, valdymo pultas techniškai tvarkingas, jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi.
- Negalima statyti indų su išgaubtais dugnais, įskilusiomis rankenėlėmis, be dangčių. Įjungiama tik ta kaitinamoji plokštė, ant kurios yra pastatytas indas. Nerekomenduojama pripilti pilnų puodų, kad užviręs skystis neišbėgtų ir negadintų kaitinamųjų plokščių. Jeigu kepama su riebalais, saugoti, kad riebalai nepatektų ant įkaitusio paviršiaus, nes gali užsidegti. Ant kaitinamosios plokštės užsidegus riebalams, reikia išjungti viryklę iš elektros tinklo ir specialiu gesintuvu užgesinti. Darudžiama gesinti vandeniu.

Taip pat gali būti įrengta elektrinė keptuvė
Veikimo principas:

- Elektrinė keptuvė tolygiai skleidžia šilumą, greitai įkaista. Keptuvė su viena kepimo zona, temperatūra nustatoma rankiniu būdu.
- Keptuvės korpusas yra stačiakampės formos, padengtas nerūdijančio plieno lakštais. Kepimo indas – grūdinto plieno su silikono danga. Priekyje kepimo indas turi riebalų, skysčio išpylimo snapelį.
- Eksploatavimas ir darbo sauga:
- Patikrinama sanitarinė – higieninė ir techninė keptuvės būklė. Keptuvė turi tvirtai stovėti ant horizontalaus pagrindo, keptuvės dangtis lengvai pakeliamas ir laikytis pakeltas, nuleistas sandariai priglusti prie kepimo indo. Kepimo indas turi būti švarus, horizontalus.
- Gaminiai dedami sausomis rankomis. Dangtis uždengiamas kepant natūralius pusgaminius apvertus kita puse, troškinant.

Šaldymo įrengimai

- Šaldymo įrengimai skirti užšaldytiems, atvėsintiems ir šviežiems produktams bei pusgaminiams laikyti.
- Pagal paskirtį skirstomi į:
- Šaldomosios kameros,
- Šaldomosios spintos,

- Šaldomieji prekystaliai,
- Šaldomosios vitrinos,
- Ledų generatoriai.

Pagal temperatūros režimą skirstomi:

- Žemų temperatūrų šaldomieji aparatai, skirti užšaldytiems produktams laikyti. Jų šaldomosios ertmęs temperatūra yra ne aukštesnė kaip –18˚C ... -14˚C
- Vidutinių temperatūrų šaldomieji aparatai, skirti atšildytiems produktams laikyti. Jų šaldomosios ertmės oro temperatūra yra nuo 0 iki +6˚C
- Aukštesnių temperatūrų šaldomieji aparatai, skirti gėrimams laikyti +8˚C

Salės indų plovykla

Indų plovimo mašina skirta lėkštėms, kavos servizams, stiklinėms plauti. Mašina statoma ant uždaros spintelės. Šalia statomas stovas su plautuve ir kasečių stalu indams padėti.

- Mašiną sudaro nerūdijančio plieno korpusas su viršutinėje korpuso dalyje esančia plovimo kamera, apatinėje - mašininis skyrius. Korpusas tvirtinamas ant reguliuojamo aukščio kojelių ir turi gerą garso ir šilumos izoliaciją. Plovimo kamera uždengiama pakeliamu stačiakampės formos kupolu. Kupolas pakeliams lengvai pakėlimo rankena.
- Indų plovimo mašina turi tris plovimo laiko programas – 1,2; 1,7; 3,2 min. Plovimo ir skalavimo laiką galima pasirinkti kokio reikia. Elektrine valdymo sistema visos funkcijos ir darbas valdomas automatiškai.
- Kad vandens tiekimo sistema neužsikištų maisto likučiais, plovimo kameros apatinėje dalyje yra filtras. Vanduo mašinoje cirkuliuoja pompomis. Baigus darbą kupolas pakyla automatiškai.
- Išėmus švarius indus su kasete ir įstačius kitą kasetę su nešvariais indais, nuspaudžiamas valdymo pulte esantis darbo mygtukas ir kupolas nusileidžia, o programa automatiškai ima veikti.

Baras

Bare tiekiami gaivieji gėrimai, alkoholiniai gėrimai, koncentruotos sultys, kava, arbata, tabakas. Čia naudojami pagrindiniai įrengimai: automatinis kavos virimo aparatas, ledo generatorius.

Ledo generatorius

- Ledo generatorius naudojams gaminti cilindro formos ledukams.
- Ledo generatoriaus gaminamas ledas yra ypač skaidrus, atitinka higienos reikalavimus. Jis gaminamas iš nerūdijančio plieno skardos. Įmontuota elektroninė sistema reguliuoja temperatūrą tiek ledo gamybos sistemoje, tiek jau pagaminto ledo konteineryje. Ledo generatoriuje įrengta patikima ir nesudėtinga kontrolės sistema automatiškai įjungia savaiminio atitirpdymo ir išvalymo įrengimą, todėl pagamintas

ledas yra skaidrus ir kokybiškas. Ši sistema reguliuoja temperatūrą bei vandens lygį, o įrenginiui sugedus, automatiškai jį išjungia ir uždega signalinę lemputę. Ledo gabaliukai formuojami vandens purškimo principu. Ant specialios plokštelės su gaminamų ledukų formomis iš kolektoriaus purškiamas vanduo. Formavimo plokštelėje sumontuotas garintuvas, šaldantis paviršių. Purškiamas vanduo vienodai paskirstomas ant šaldomo paviršiaus ir duobutėse sluoksnis po sluoksnio užšąla. Nespėjęs užšalti vanduo nubėga į vandens vonelę, iš kur vėl siurbliu paduodamas į kolektorių. Šaldomosios plokštelės angoms užsipildžius ledu, specialus automatinis daviklis šiltiems cirkuliuojančio šaldomo agento garams neleidžia patekti į kondensatorių ir nukreipia juos į garintuvą. Garintuve, šilti freono garai atitirpdo ledą nuo šaldomosios plokštelės paviršiaus ir suformuoti ledukai byra į apačioje esantį ledukų surinkimo bunkerį. Tuo metu nutraukiamas vandens tiekimas į kolektorių. Ledukams išbyrėjus iš formavimo angų, šaldymo agento garai automatiškai vėl nukreipiami į kondensatorių ir vėl šaldomas formavimo plokštelės paviršius. Tuo pat metu įjungiams vandens tiekimas į kolektorių.

- Ledas, skirtas gaivinantiems gėrimams atšaldyti, turi būti pagamintas iš geriamojo vandens, atitinkančio standarto reikalavimus, ir laikomas izoterminiuose induose. Ledukų surinkimo bunkeryje yra termostatas, kuris automatiškai reguliuoja ledukų kiekį bunkeryje. Užpildžius bunkerį ledukais, sustabdomas ledų generatoriaus veikimas, o sumažėjus ledukų kiekiui bunkeryje, jis vėl įjungiamas.

Automatinis kavos virimo aparatas

Veikimo principas:

- Kavos virimo aparatai komplektuojami su kavos pupelių malimo aparatu ir maltos kavos dozatoriumi. Automatinį aparatą kavai virti sudaro metalinis korpusas su kojelėmis, šalto vandens vamzdis, jungiamasis kabelis, elektrinis jungiklis, viršutinėje korpuso daly esanti dėžė su metaliniu dugnu puodeliams laikyti. Priekyje yra du kavos filtrai , kurie turi filtro laikiklį, kavos išbėgimo vamzdelius bei rankenėlę. Po kavos filtrais yra perforuotu metaliniu dugnu uždengta vandens surinkimo dėžutė, kurioje susikaupęs vanduo vamzdžiu nubėga į kanalizaciją. Kairiojoje aparato pusėje yra nugarinimo vamzdelis, dešiniojoje – virinto vandens vamzdelis. Šie vamzdeliai yra nenuimami, jie lengvai pasukami į reikiamą pusę. Valdymo pulte yra jungiklis vandeniui pilti į vandens virimo indą ir kaitinimo elementams įjungti, signalinės lemputės, sensoriniai – programiniai jungikliai, nugarinimo ir virinto vandens pylimo rankenėlės, manometras.
- Eksploatavimas ir darbo sauga:
- Prieš įjungiant aparatą, į virimo indą reikia pripilti vandens. Aparatas eksloatuojams kai manometro rodyklė rodo 0.1 – 0.12 MPa. Automatiniai jungikliai blokuoja jungiklius, jei aparatas jungiamas be vandens.
- Sumalta kava dedama ant filtro, esančio filtro laikiklyje. Aparatui veikiant, negalima nuiminėti filtro laikiklio. Kavos filtrų tvirtinimo vieta plaunama ant laikiklių uždėjus metalinį gaubtelį. Baigus darbą iš aparato išleidžiamas vanduo.

TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PATEIKIMAS

- Technologinės kortelės pateikiamos ne vėliau kaip 15 dienų iki meniu paleidimo (pasikeitimo, atnaujinimo);
- Gali būti išimtys, kad technologines korteles (jų pakeitimai gali būti atlikti skubos tvarka, bet pateiktą ne vėliau kaip prieš 3 darbo dienas)
- Technologinių kortelių segtuvas laikomas tvarkingai – restorano vadovo kabinete ir yra pasiekamas valstybinių institucijų asmenims (tikrinantiems restorano veiklą VET ir kiti);
- Technologinių kortelių kopijos – segtuvai pagal grupes, laikomi gamybiniuose cechuose ir yra lengvai pasiekiami gamybos darbuotojams;
-

Gamybos cechai ir segtuvai pagal grupes:

- Šaltų patiekalų cechas (segtuvai – „PUSRYČIAI“, „SALTOS“, „ŠALTI PATIEKALAI“, „UŽKANDŽIAI“, „DESERTAI“, taip pat segtuvuose privalo būti sudėtos vios patiekalą lydinčios kortelės nuo pirminio iki galutionio patiekalo paruošimo) – už segtuvo buvimą darbo vietoje atsakingas restorano gamybos vadovas;
- Karštų patiekalų cechas (segtuvai – „SRIUBOS“, „KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI“, „KARŠTIEJI PATIEKALAI“, „MILTINIAI PATIEKALAI“, DIENOS PIETŪS“, taip pat segtuvuose privalo būti sudėtos vios patiekalą lydinčios kortelės nuo pirminio iki galutionio patiekalo paruošimo) – už segtuvo buvimą darbo vietoje atsakingas restorano gamybos vadovas;
- Taip pat segtuvai gali būti laikomi pusgaminių ruošimo vietuose, segtuvuose privalo būti sudėtos vios patiekalą lydinčios kortelės nuo pirminio iki galutionio patiekalo paruošimo) – už segtuvo buvimą darbo vietoje atsakingas restorano gamybos vadovas;
- Visos darbinės technologinės kortelės privalo būti sudėtos į įmautes, taip jas kuo ilgiau išsaugant švaresnes;
- Negaliojančios kortelės yra iš karto naikinamos ir vietoje jų pakeičiamos naujos galiojančios technologinės kortelės – atsakingas padalinio gamybos vadovas

Visos technologinės kortelės privalo būti patvirtintos atasakingų asmenų:

- Kortelę tvirtinančio asmens;
- Kortelę sukurusio asmens;
- Ir dar dviejų (technologų), kortelę patikrinusių spaudais ir parašais;
- Technloginė kortelė privalo būti patvirtinta apvaliu įmonės spaudu;
- Technologinėje kortelėje turi būti aiški jos galiojimo data;
- Pridedamas technologinės kortelės pavyzdys;
- Visos kitos kortelės neturinčios paminetų punktų – laikomos kaip negaliojančios;
- Už nepateiktą patvirtintų technologinių kortelių segtuvą pilnai atsako padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)
- Segtuvą gamybos vadovui perduoda gamybos skyrius, su specialiu perdavimo – priėmimo aktu (jo kopija saugoma frančizės davėjo centriniame biure);
- Visos kiti pakeitimai (originalios technologinės kortelės) perduodamos su specialiu aktu (jo kopija saugoma frančizės davėjo centriniame biure);
- Pridedamos aktų kopijos;
- Griežtai draudžiama segtuvą nešti už įmonės ribų;
- Susidevėjus segtuvui, jis keičiamas nauju (gamybos skyriui pateikiant senąjį segtuvą)

TECNOLOGINĖS KORTELĖS PAVYZDYS

VĮŪNU RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas
EDMUNDAS LILEIKIS

VĮŪNU RESTORANŲ GRUPĖ UAB Dokumentams

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Galioja nuo: 2009.09.22 iki

Patiekalo pavadinimas: **Angliški pusryčiai**

Gaminio išeiga: 0,27

Korteles Nr:

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Tosterinė duona	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
2	Kepta kiaušinis (1vnt)	vnt	2,000	0,060	0,060	0,060
3	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
4	Pievagrybiai kepinti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Pupelės kons.	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
6	Sviestas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
7	Kepta traški K/R šoninė	Kg	0,025	0,025	0,025	0,025
8	Picos padažas firminis kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			2,210	**0,270**	**0,270**	**0,270**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Lėkštėje dedame salotų mišką, trikampėliais pjaustytą tosterinę duoną (4 riekelės), šalia dedame karštus keptus pievagrybius, konservuotas pupeles, keptus kiaušinius (2 vnt.) - kiaušinia pteikiami iš karto kepti (būtina perkepti kiaušinio trynį), šalia kiaušinių dedama kepta traški kiaulienos šoninė. Ant duonos šalia dedame rutuliuką sviesto. Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto. Galima (leidžiama) svėrimo paklaida +/-5g. Atskirai pateikiamas firminis švelnusis padažas.

2. Pusgamino svoris:
3. Gaminio išeiga: 270g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Virtuvės skyriaus vadovas: Algirdas Furmanavičius

Technologas: Aleksandras Malininas

Technologas:

Technologas:

TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PERDAVIMO AKTAS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PERDAVIMO AKTAS

PERDUODAMOS PARUOŠTOS IR PATVIRTINTOS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS SU AIŠKIAIS GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAIS, AIŠKIOMIS PRODUKTŲ (PUSGAMINIŲ) REALIZACIJOS DATOMIS IR TECHNINĖMIS SPECIFIKACIJOMIS PADALINIUI Nr_____

VADOVUI_____

KORTELIŲ PERDAVIMO DATA_____

P A T V I R T I N U,

KAD GAVAU PARENGTĄ SEGTUVĄ SU TECHNOLOGINĖMIS KORTELĖMIS, KURIAME YRA _____psl. SKAIČIUS, ESU PILNAI SUPAŽINDINTAS (SUPAŽINDINTA), IŠKLAUSĘS (IŠKLAUSIUSI) PRAVESTUS MOKYMUS PAGAL ŠIAS KORTELES. KILUS NEAIŠKUMAMS AR PASTEBĖJUS GAMYBINIO PROCESO KLAIDAS, RAŠTIŠKAI INFORMUOSIU KOKYBĖS SKYRIAUS VADOVĄ APIE RASTUS NEATITIKIMUS, PAGAL PATEIKTĄ „TECHNOLOGINĖS KORTELĖS NEATITIKIMO AKTĄ".

P A T V I R T I N U,

KAD VISI PADALINIO VIRĖJAI DIRBS PAGAL ŠIAS PARENGTAS TECHNOLOGINES KORTELES, T.Y. LAIKYSIS JUOSE PARAŠYTŲ GAMINIŲ IŠEIGŲ BEI TECHNINIŲ APRAŠYMO SĄLYGŲ, BET KOKS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS NESILAIKYMAS BUS TRAKTUOJAMAS KAIP GRUBUS DARBO TAISYKLIŲ PAŽEIDIMAS

TECHNOLOGINES KORTELES GAVAU:

_____

Pareigos, vardas, pavardė, parašas

Kokybės skyriaus vadovas
Algirdas Furmanavičius

METODINĖS MEDŽIAGOS IŠVAIZDA IR PATEIKIMAS

Metodinė medžiaga t.y. A4 formato laminuoti lapai, kuriose yra patiekalo sudedamos dalys ir patiekalo foto (foto tokia pati kaip pateikiama svečiui);

- Metodinę medžiagą ruošia gamybos skyrius ir pateikia tinklo restoranams;
- Metodinę medžiagą iš gamybos skyriaus priima padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas) ir neša pilną atsakybę, kad ji būtų iškabinta kiekvienoje darbo zonoje, kur yra skirta bei reikalinga;
- Metodinė medžiaga privalo būti kiekvienoje darbo zonoje;
- Privalo būti lengvai matoma;
- Nuolat prižiūrima (valoma);
- Metodinę medžiagą griežtai draudžiama neštis už įmonės ribų;
- Susidevėjusi metodinė medžiaga keičiama į naują (pateikiant susidevėjusį variantą gamybos skyriui)
- Pridedamas metodinės medžiagos payzdys;

SALOTOS SU KARŠTA KIAULIENA			KEPTA DUONA			KEPTA DUONA SU SŪRIU IR MAJONEZU			ŽIRNIAI SU SPIRGUČIAIS		
Salotų miksas	kg	0,060	Salotų miksas	kg	0,005	Salotų miksas	kg	0,005	Žirniai virti	kg	0,200
Morkos valytos	kg	0,030	Kepta duona	kg	0,180	Kepta duona	kg	0,180	Spirgučių padažas	kg	0,060
Svogūnai raudoni valyti	kg	0,020	Česnakas valytas	kg	0,020	Česnakas valytas	kg	0,020	Žaluma	kg	0,002
Vyšniniai pomidorai	kg	0,020	IŠEIGA		0,205	Fermentinis sūris	kg	0,050	IŠEIGA		0,260
Skrudintos saulėgrąžos	kg	0,020				Majonezas	kg	0,030			
Kiaulienos kepsneliai BBQ	kg	0,100				IŠEIGA		0,285			
Agurkai	kg	0,020									
IŠEIGA		0,250									

PATIEKALŲ PATEIKIMAS KLIENTUI IR JO KONTROLĖS MECHANIZMAS

- Patiekalai yra ruošiami tik pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;
- Visi pusgaminiai sudarantys patiekalo sudedamasias dalis privalo būti ruošiami tik pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;
- Patiekalas gali būti pateiktas tik tuo atveju jei jis buvo gaminams pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;
- Negalima pateikti svečiui patiekalo kuris net ir gaminant ir viską sveriant pagal technologines korteles nesigavo (sukepė, sudžiuvo, sukrtito, apdegė ar vienaip ar kitaip tavo neišvaizdus pateikimui);
- Griežtai draudžiama gaminti pusgaminius, gaminius ir iš jų patiekalus iš pasibaigusios realizacijos produktu, žaliavų;
- Griežtai draudžiama gaminti patiekalus iš keliančių įtarimų (tinkamų vartoti) žaliavų, kurios gali įtakoti patiekalo kokybei;
- Jei viską gaminant teisingai, nepavyksta pagaminti patiekalo, iš karto privalo būti raštiškai informuotas gamybos skyrius (pridedamas technologinės kortelės neatitikomo aktas);
- Jei svečiui buvo pateiktas blogas patiekalas – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS NEATITIKIMO AKTAS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS NEATITIKIMO AKTAS

Padalinio numeris
Vadovas
Informavimo data:

Technologinės kortelės numeris:

Patiekalo (produkto, žaliavos) pavadinimas:

Eil.Nr	Pavadinimas	Pastabos
1		
2		
3		
4		

Papildomi pastebėjimai:

Vardas, pavardė

Parašas

ATŽYMOS

Gauta (data):
Atlikti pakeitimai (data)
Nurodymo numeris
Nauja (TK) galiojimo data

Nr:

Kokybės skyriaus vadovas

PATIEKALŲ IŠVAIZDOS ATITIKIMAS PAGAL MENIU BEI METODINĘ MEDŽIAGĄ (KONTROLĖS MECAHNIZMAS)

- Patiekalai privalo atitikti fotokuri yra meniu arba metodinėje medžiagoje;
- Visi pusgaminiai sudarantys patiekalo sudedamasias dalis privalo būti ruošiami tik pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;
- Patiekalas gali būti pateiktas tik tuo atveju jei jis buvo gaminams pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;
- Negalima pateikti svečiui patiekalo kuris net ir gaminant ir viską sveriant pagal technologines korteles nesigavo (sukepė, sudžiuvo, sukrtito, apdegė ar vienaip ar kitaip tavo neišvaizdus pateikimui);
- Jei viską gaminant teisingai, nepavyksta pagaminti patiekalo, pusgaminio iš karto privalo būti raštiškai informuotas gamybos skyrius (pridedamas metodinės medžiagos ir meniu foto neatitikimo aktas);
- Jei svečiui buvo pateiktas blogas patiekalas – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

METODINĖS MEDŽIAGOS NEATITIKIMO AKTAS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

METODINĖS MEDŽIAGOS (FOTO) NEATITIKIMO AKTAS

Padalinio numeris
Vadovas
Informavimo data:

Patiekalo pavadinimas:

Eil.Nr.	Pastabos
1	
2	
3	
4	

Papildomi pastebėjimai:

Vardas, pavardė

Parašas

ATŽYMOS

Gauta (data):
Atlikti pakeitimai (data)
Nurodymo numeris

Kokybės skyriaus vadovas

PATIEKALŲ SVORIO ATITIKIMAS PAGAL TECHNOLOGINES KORTELES (KONTROLĖS MECHANIZMAS)

- Visi pagaminti ir pateikti svečiui patiekalai privalo atitinkti jų nustatytą svorį (įvertinus galimas paklaidas);
- Visi patiekalų galutiniai svoriai yra aiškiai apibrėžti technologinėse kortelėse bei metodinėje medžiagoje;
- Negalima pateikti svečiui patiekalo (ų), kurie neatitinka nustatyto svorio;
- Taip pat negalima pateikti patiekalų, kurie viršyją nustatytą patiekalo svorį;
- Visos dudedamos patiekalo dalys privalo būti susvertos ir tiksliai pateiktos svečiui;
- Paklaida patiekalo svėrime yra - / + 5g (išimtinais atvejais iki 15 - 30g tai yra apibrėžta technologinėse kortelėse);
- Jei viską gaminant teisingai, nepavyksta pagaminti patiekalo, pusgaminio t.y. išgauti jo reikalaujamo svorio iš karto privalo būti raštiškai informuotas gamybos skyrius;
- Jei svečiui buvo pateiktas blogas patiekalas, kuris neatitinką reikalaujamo svorio – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas

PATIEKALŲ SVORIO NEATITIKIMO AKTAS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

PATIEKALO SVORIO NEATITIKIMO AKTAS

Padalinio numeris
Vadovas
Informavimo data:

Patiekalo pavadinimas:

Eil.Nr	Pastabos
1	
2	
3	
4	

Papildomi pastebėjimai:

Vardas, pavardė

Parašas

ATŽYMOS

Gauta (data):
Atlikti pakeitimai (data)
Nurodymo numeris

Kokybės skyriaus vadovas

PATIEKALŲ TEMPERATŪROS ATITIKIMAS PAGAL NUSTATYTUS VET REIKALAVIMUS (KONTROLĖS MECHANIZMAS)

Visi patiekalai privalo būti pateikti pagal ES ir VET nustatytus reikalavimus, taip lainaktis visų nustaytų teisės aktų reikalavimų;

Visose technologinėse kortelėse yra paeteiktos patiekalų gamybos bei pateikimo temperatūros;

Pateikiame patiekalų pateikimo temperatūras:

- Salotos pateikimo temperatūra +6’C (su karštais priedais +68’C), padažų temperatūros +6’C;
- Šaltieji užkandžiai +6’C temperatūros, karštieji užkandžiai +68’C temperatūros;
- Sriubos ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- Karštieji patiekalai ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- Miltiniai patiekalai ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- Užkandžiai ne aukštesnės kaip +6’C temperatūros;
- Desertai ne aukštesnės kaip +6’C temperatūros;
- Jei svečiui buvo pateiktas patiekalas neatitinkantis išvardintų temperatūrinių rėžimų reikalavimų – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

PATIEKALŲ GAMYBOS LAIKO ATITIKIMAS PAGAL GAMYBOS STANDARTĄ (KONTROLĖS MECHANIZMAS)

Patiekalai yra ruošiami pagal nustatytą laiką, negali būti patiekalas ruošiams ilgiau nei to reikalauja tepmeratūriniai rėžimai;

Pateikiams patiekalų ruošimo laikas (išimtiniais atvejais, esant labai dideliai gamybai, patiekalų gamybos laikai, gali kisti, bet neilgiau nei dvigubai nustatytu patiekalo gamybos laiku):

- Salotos – gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- Šaltieji užkandžiai - gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- Sriubos - gamybos laikas max 15 minučių;
- Karštieji patiekalai gamybos laikas min 20 minučių, max iki 35 minučių (atskiras technologinis paruošimo būdas);
- Miltiniai patiekalai - gamybos laikas max 20 minučių;
- Užkandžiai - gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- Desertai - gamybos laikas nuo10 iki 15 minučių;
- Jei svečiui buvo pateiktas patiekalas neatitinkantis išvardintų laiko intervalų reikalavimų – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

SAVIKONTROLĖS MECHANIZMAS (SAVIKONTROLĖS PROGRAMA IR JOS VALDYMAS)

- Restoranai „Carskoje selo“, kurie bus atidarinėjami Lietuvos respublikoje yra diegiamos GHPT (Geros higienos praktikos taisyklės), skirtos viešojo maitinimo įmonėms;
- Už Lietuvos respublikos ribų (ES ir NVS) gali būti taikomos GHPT (Geros higienos praktikos taisyklės), skirtos viešojo maitinimo įmonėms arba RVASVT (ISO 22000:2005) – (Rizikos veiksnių analizės svarbių valdymo taškų) sistemos;
- Abi sistemos negalimi būti taikomos vienu metu;
- Savikontrolės sistema turi būti parinkta atsižvelgiant į šalies VET ėpatumus ir reikalavimus (NVS šalysi gali būti taikoma tik ISO 22000:2005);

PAGRINDINIAI DOKUMENTACIJOS RENGIMO PRINCIPAI

Kiekvienam, naujai atidaromam restoranui „Carskoje selo“ privalo būti parengtas privalomųjų dokumentų segtuvas, kuris reikalingas diegiant abi programas:

- Segtuvas privalo būti paruoštas likus ne mažiau nei 15 darbo dienų iki restorano atidarymo;
- Segtuvą paruošia Kokybės skyrius ir pateikia restorano vadovui (padalinio gamybos vadovui);
- Segtuvas privalo būti laikomas saugiai kabinete ir lengvai pasiekiamas tikrinančios instancijoms;
- Segtuvo pagrindiniai dokumentai:

1. Įsakymas – dėl GHPT sistemos arba ISO 22000:2005 (kopija);
2. Objekto technologinis brėžinys, su aiškiai išdėstyta gamybine įranga;
3. Objekto “Ekspertizės protokolas” – išduotas ir patvirtintas Visuomenės sveikatos centro arba kitos tos šalies institucijos (ekspertizės protokolas išduodamas priklausomai nuo šalies parengtų reglamentų, tai gali užtrukti nuo 7 iki 14 dienų);
4. Maisto tvarkymo pažymėjimas – išduotas Maisto ir veterinarijos tarnybos arba kitos tos šalies veterinarijos tarnybos. Pažymėjimo išdavimas priklausomai nuo šalies parengtų reglamentų, tai gali užtrukti nuo 7 iki 30 dienų)
5. Geriamojo vandens tyrimo protokolas, cheminis arba mikrobiologinis (vandens tyrimai atliekami tik akredituotoje laboratorijoje – tyrimų trukmė priklausomai nuo šalies parengtų reglamentų, tai gali užtrukti nuo 7 iki 14 dienų). Reikia nepamiršti dėl vandens terminų, nes be jų negaunami kiti svarbūs dokumentai;
6. Maisto produktų, žaliavų, pusgaminių mikrobiologiniai tyrimų protokolai (atidarant naują objektą, tyrimų protokolai nėra reikalingi). Praėjus 3 darbo mėnesiams reikalingi pirmieji maisto produktų mikrobiologiniai tyrimai. Pridedamas maisto tyrimų grafiko pavyzdys (jis gali kisti priklausomai nuo šalies VET reikalavimų)

Pridedamas grafikas (pagal visas produktų grupes)

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
Maisto kokybės valdymo sistema

MAISTO PRODUKTŲ, ŽALIAVŲ, PUSGAMINIŲ MIKROBIOLOGINIŲ TYRIMŲ GRAFIKAS

Eil./Nr.	Produktų, žaliavų, pusgaminių pavadinimai grupėmis	I KETVIRTIS						II KETVIRTIS						III KETVIRTIS						IV KETVIRTIS					
		Sausis		Vasaris		Kovas		Balandis		Gegužė		Birželis		Liepa		Rugpjūtis		Rugsėjis		Spalis		Lapkritis		Gruodis	
		iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d
1	Sriubų grupė (išskyrus šaltas sriubas)	■														■									
2	Žalios mėsos pusgaminiai (kiauliena)			■																					
3	Žalios mėsos pusgaminiai (jautiena, aviena bei žvėriena)							■																	
4	Žalios paukštienos pusgaminiai (vištiena, kalakutiena, antiena, strutiena)									■															
5	Termiškai apdoroti mėsos pusgaminiai (kiauliena, jautiena, žvėriena)											■								■					
6	Termiškai apdorotos paukštienos pusgaminiai (vištiena, kalakutiena, antiena, strutiena)		■															■							
7	Žalios žuvies pusgaminiai (visos grupės žuvies)				■															■					
8	Termiškai apdorotos žuvies pusgaminiai (visos grupės žuvies)							■													■				
9	Termiškai apdoroti miltiniai patiekalai									■												■			
10	Termiškai apdoroti bulviniai bei visų kitų daržovių grupių patiekalai											■												■	
11	Termiškai apdoroti padažai (apimatys visas padažų grupes)													■											■
12	Konditerijos pusgaminiai ir gaminiai					■									■										
13	Nuoplovos						■											■							

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

Tyrimai neatliekami

■ Atliekami tyrimai nurodytai žaliavų grupei

Pauošė ir patvirtino:
Maisto KV sistema
KS vadovas _____

7. Sutartis su akredituota laborotorija (kopija);
8. Sutartis su “Kenkėjų kontrolę” atliekančia įmonę (sutarties kopija) (sutartis yra privaloma, tačiau kenkėjų kontrolės dažnumas nėra nustatytas. Pats frančizės gavėjas nustato reikalingą dažnumą) ;
9. Sutartis su “Valymo programą” parengusią, bei plovimo – dezinfekavimo medžiagas teikiančia įmone (taip pat privalo būti lydintis segtuvas su visų cheminių medžiagų norminiais dokumentais – tos šalies kalba kurioje atidaromas restoranas;
10. Sutartis su “nemaisto atliekas” išvežančia (šalinančia) įmone;
11. Sutartis su “maisto atliekas” išvežančia (šalinančia) įmone – maisto produktų utilizavimo sutartis;
12. Lietuvoje atidaromam restoranui HN 15 : 2005 “Maisto higiena”, kitose šalyse – tos šalies nustatytas norminis higienos normos dokumentas (reglamentas, GOST standartas);
13. Metrologinės patikros termometrams (vienas skirtas žaliems produktmas, kitas skirtas paruoštai produkcijai);

14. Darbuotojojų med. patikros aktas (sveikatos patikros bei sveikatos žinių);
15. Maisto ir veterinarijos patikrinimo aktai, aktų kopijos (segami eilės tvarka pagal patikrinimus);
16. "Maisto kokybės valdymo sistemos" audito aktai (segami eilės tvarka pagal patikrinimus.;
17. Indų, pakavimo medžiagų skirtų viešajam maitinimui atitikties sertifikatai;
18. Jei diegiama ISO 22000:2005 (pridedamas privalomųjų programų segtuvas)

- Sanitarijos programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Atliekų tvarkymo programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Įrengimų priežiūros programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Patalpų priežiūros programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Pažeistų bei sulaikytų produktų programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Personalo higienos priežiūros bei rengimo programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Žaliavų priėmimo ir kontrolės programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui). Ši programa pateikiama detalizuota tolimesniuose skyriuose – su kuria privalo būti supažindinti visi gamybos skyriaus darbuotojai;

Prieš atidarant padalinį (t.y. nuo 7 dienų iki mažiausiai 3 dienų likusių iki atidarymo), privalo būti sužymėtos:

- Darbo zonos;
- Gamybiniai skyriai;
- Sandėliavimo patalpos (šaldytuvai, sandėliai);
- Sužymėta įranga;
- Sunumeruota šaldymo įranga (nuo 1 iki ...);
- Numatyti darbo zonų grafikai (jeigu to reikalauja šalies VET tarnyba);
- Aiškiai sukabintos darbo instrukcijos (naudojimasis cheminėmis medžiagomis);
- Sužymėtas pjaustymo inventorius;
- Už atsliktus darbus atsakingas gamybos skyrius (technologas)

Pateikiamas žymėjimo standartas

Visi produktus turite griežtai laikyti, pagal tai, kaip nurodoma vietų žymėjime (lentynų bei kitų priemonių markiravime). Produktų laikymo žymekliai privalote užklijuoti šiuose nustatytose vietose:

- Šaldymo kameroje (šaldytuve) ant lentynų tam skirtose vietose;
- Šaldytuvuose, ant šaldytuvų sienelių (vidinėje arba išorinėje šaldytuvo dalyje);
- Šaldikliuose, ant šaldiklio sienelių arba prie lentynos (vidinėje arba išorinėje šaldytuvo dalyje);
- Sausiems produktams laikyti skirtoje patalpoje ant lentynų tam skirtose vietose;

- Išimtis picų kepėjų darbo stalui, žymekliai neklijuojami.
- Privalomieji yra šie vietų žymekliai, juos privaloma užklijuoti kiekviename padalinyje:
- Žymeklis privalo būti aiškiai matomas ir aiškiai persiktomas

ŠALTO CECHO PUSGAMINIAI
KARŠTO CECHO PUSGAMINIAI
PIENO PRODUKTAI PAKUOTĖSE
GATAVOS MĖSOS GAMINIAI IŠ TIEKĖJŲ
MĖSOS GAMINIAI PARUOŠTI NAUDOJIMUI
NEVALYTOS, NEPLAUTOS DARŽOVĖS IR VAISIAI
BARO GĖRIMAI
SULAIKYTA PRODUKCIJA
ŽALIA MĖSA
ŽALIOS MĖSOS PUSFABRIKAČIAI
ŽALIA ŽUVIS
ŽUVIES PUSFABRIKAČIAI

- Likusius žymeklius klijuokite pagal kiekvieno padalinio gamybines galimybes, jeigu turite atskiras vietas tam tikrų prekių ar kitų gaminių laikymui, būtų protingas veiksmas, kad pažymėtumėte tą vietą tuo žymekliu, kuris atitinka.
- Tamsiu ir palenktu šriftu pažymėtas produktų laikymo vietas turite ypatingai atskirti nuo kitos laikomos produkcijos, ir prekes laikyti kuo žemiausiose lentynose.
- SULAIKYTĄ PRODUKCIJĄ, privalote laikyti pačioje žemiausioje lentynoje.

TAIP PAT PATEIKIAMAS PAGRINDINIŲ ZONŲ ŽYMĖJIMAS

Šaldytuvams	**Šaldikliams**	**Sausų produktų laikymo vietoms**
Šalto cecho pusgaminiai	Šaldyti miltiniai gaminiai	Prieskoniai
Karšto cecho pusgaminiai	Šaldytos daržovės	Birūs produktai (kruopos, riešutai)
Pieno produktai pakuotėse	Šaldyta žuvis	Konservuoti produktai
Pieno produktai paruošti gamybai	Šaldyta žalia mėsa	Padažai, aliejai
Valytos-plautos daržovės nepjaustytos	Šaldyta konditerija	Daržovės
Valytos pjaustytos daržovės	Gatavos mėsos produkcija (pašaldymui)	Gėrimai
Gatavos mėsos gaminiai iš tiekėjų	Šaldyti vaisiai	Bakalėja (kava, arbata, sausainiai)
Mėsos gaminiai paruošti naudojimui		
Desertai iš gamybinio baro		
Kiti gamybinio baro gaminiai		
Nevalytos, neplautos daržovės		
Baro gėrimai		
Sulaikyta produkcija		
Konservuoti produktai atidaryti		
Žalia mėsa		
Žalios mėsos pusfabrikačiai		
Žalia žuvis		
Žalios žuvies pusfabrikačiai		
Desertai		
Padažai		

Nepaminėtas vietas markiruokite pagal poreikį.

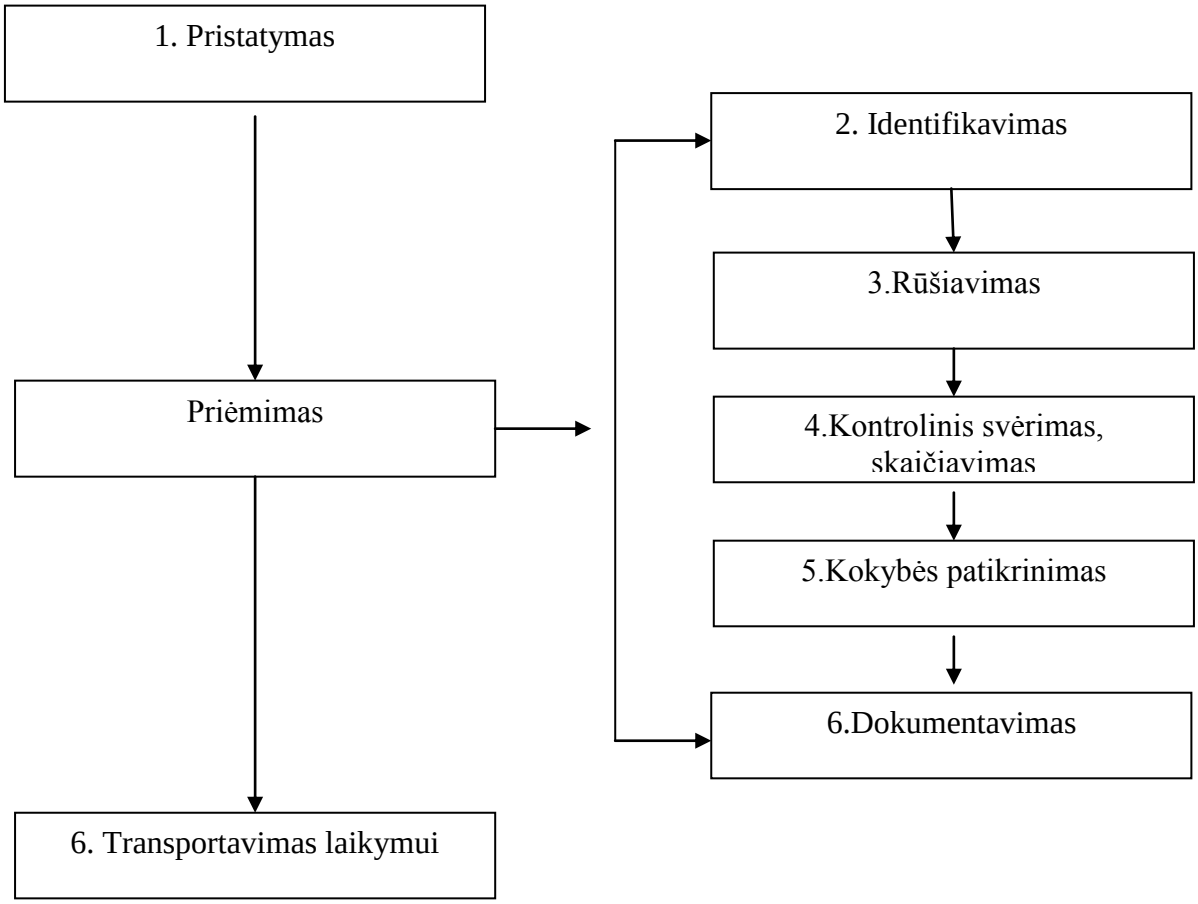
PEILIŲ IR PJAUSTYMO LENTŲ MARKIRAVIMAS PATEIKIAMAS SEKANČIA TVARKA

Nuo pat pirmos darbo dienos privalome laikytis produktų priėmimo tvarkos, kuri atitinka GHPT ir ISO 22000:2005

PRODUKTŲ PRIĖMIMAS

Žaliavų, komponentų ir gatavos produkcijos priėmimo schema

PROCESO ŽINGSNIAI



ŽALIAVŲ PRIĖMIMO PROCESO ŽINGSNIAI

Identifikavimas

Įkraunamos prekės priėmimo vietoje sutikrinama pagal prekių ir krovinio vežimo važtaraštį ar gautas kiekis tikslus ir ar atvežta užsakytos rūšies prekė, patikrinamas galiojimo laikas, ženklinimas. Radus neatitikimų prekės grąžinamos pakeitimui ar kitaip atitaisoma padaryta žala.

Rūšiavimas

Patikrinamos atvežtos prekės (pagal rūšis) vizualiai dėl kokybės ir saugos: ar nesugedę, ar nepažeistos pakuotės, ar neužteršta gabenant ir kt.

Radus neatitikimų – žaliavos, medžiagos, komponentai, gatava produkcija iškart grąžinama. Grąžinimo procesą reglamentuoja „Produkcijos sulaikymo ir pašalinimo iš rinkos“ programa.

Kontrolinis svėrimas arba vienetų skaičiavimas

Surūšiuota ir patikrinta gaunama produkcija, prekė, žaliava sveriama arba skaičiuojama, kad patikrinti dokumentuose įrašytą kiekį. Maisto produktai, žaliavos sveriami netiesiogiai ant svarstyklių su tara. Jei teikiama produkcija skaičiuojama, tai jos kiekis įvertinamas skaičiuojant.

Pasvertos žaliavos, komponentai ir gatava produkcija patalpinama į įmonės tarą, kurioje bus sandėliuojama.

Kokybės patikrinimas

Temperatūros, švaros ir kitos sąlygos bus fiksuojamos produktų priėmimo kontrolės lentelėje, kuri pateikiama vienam segtuve, kartu su GHPT (ISO 22000:2005) programų dokumentais.

Dokumentavimas

Maisto produktai priimami tik su kokybės atitikties deklaracijomis arba kitais nustatytais dokumentais.

Tiekėjas turi būti pateikęs leidimą – higienos pasą verstis komercine ūkine veikla.

Su tiekėju turi būti pasirašyta tiekimo – pirkimo sutartis.

Kiekvieną kartą atvežus krovinį turi būti pateiktas prekių ir krovinio vežimo važtaraštis. Sutikrinus prekes pasirašomas važtaraštis, įmonei lieka originalas, tiekėjas pasiima dublikatą. Dokumentai segami į segtuvą su kitais važtaraščių dokumentais.

PRODUKTŲ PRIĖMIMO KONTROLĖS LENTELĖ					
Produkto pavadinimas	Temperatūra gavimo metu	Kritinė riba	Vizualiai patikrinta, Vardas Pavardė parašas	Koregavimo veiksmai	Kitos nuorodos
		+6			
		+6			
		+6			
		-18			
		-18			
		-18			

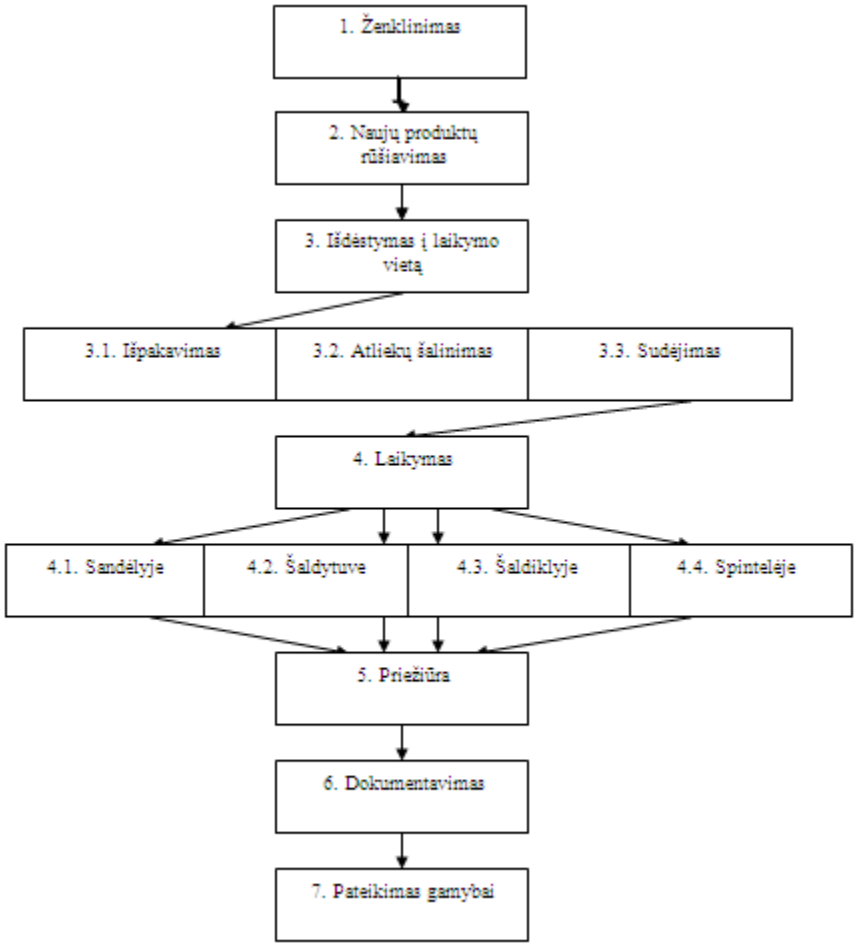
Transportavimas laikymui

Žaliavos, komponentai, gatavos prekės nunešamos, arba nuvežamos į laikymo vietą: sandėlį, šaldytuvą šaldiklį.

KONTROLĖS ŽINGSNIAI

PRIĖMIMO KONTROLĖ			
	Nuoseklus tikrinimas	**Periodiškas tikrinimas**	**Atsakingas asmuo**
Sutartys su tiekėjais		1 kartą per pusmetį	Tiekimo vadovė
Kokybės pažymėjimai, sertifikatai	Kiekvieną kartą priimant, jei nesusitarta kitaip (ilgesnio termino pažymėjimas)		Priėmėjas
Sąskaitos - faktūros	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas
Transporto priemonę	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas
Prekes	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas

PRIIMAMŲ PREKIŲ TOLIMESNIO LAIKYMO BEI PASKIRSTYMO SCEMA



Žemiau pateikiams deatalus šios scemos aprašymas:

Ženklinimas

- Sandėliuojamų žaliavų, komponentų, gatavų medžiagų likučių ženklinimas, kad jie nebūtų sumaišyti su naujai atvežtais produktais.

Naujų produktų rūšiavimas
Laikoma atsižvelgiant į etiketės nurodymus: temperatūrą, laikymo sąlygas, galiojimo laiką. Atvežtas prekes priėmę ir atgabenę iki laikymo vietos turime suskirstyti pagal laikymo vietą:

- Laikomi sandėlyje
- Laikomi šaldytuve
- Laikomi šaldiklyje
- Laikomi spintelėje (cheminės medžiagos)

Išdėstymas į laikymo vietą
Šiam procesui priklauso:

- Išpakavimas
- Atliekų pašalinimas
- Dideliais kiekiais atgabenti fasuoti produktai turi didesnę, bendra pakuotę, kurią prieš sandėliuojant pašaliname.tokios atliekos kaupiamos atliekų taroje ne sandėliavimo vietoje.
- Atliekos šalinamos iš patalpų kiekvieną dieną, kaupiamos lauke, įmonės teritorijoje, iš kur šalinama ne rečiau kaip kas trečią dieną, atliekų laikymo vieta turi būti taip įrengta, kad graužikai neužterštų maisto, vandens, įrangos, pastatų, teritorijos.
- Atliekų, nuodingųjų medžiagų tara turi būti švari, sandari ,pažymėta skiriamaisiais ženklais, padaryta iš metalo ar iš kitų drėgmei ir graužikams atsparių medžiagų, kurią būtų lengva plauti, dezinfekuoti ir valyti. Šioje taroje draudžiama laikyti maistą.
- Atliekos rūšiuojamos ir tvarkomos pagal Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatytus reikalavimus.
- Išdėstoma į laikymo vietą atskiria nuo seniau gautų produktų, žaliavų, komponentų, arba sudedama taip , kad senesni būtų priekyje. Taip pat žaliavos laikomos atskirai nuo komponentų, gatavų prekių.
- Svarbu atskirti vaisius nuo daržovių, nuo mėsos, nuo žuvies atskirai ir tarpusavyje. Bakalėjos prekes laikyti visai atskirame sandelyje nuo maisto produktų.
- Cheminės medžiagos laikomos visai atskirai, specialiai tam skirtoje spintelėje.
- Maisto laikymo sąlygos, bei tinkamumo vartoti terminai turi atitikti norminiuose dokumentuose, tiekėjų deklaracijose arba gaminio etiketėje nurodytus reikalavimus. Specialiomis pertvaromis atskiriami šie produktai: nefasuoti greitai gendantys maisto produktai, vaisiai, daržovės, kiaušiniai ir ne maisto prekės. Taip pat specifinį kvapą turinčios prekės ir maisto produktai.
- Reikia atskirti žalius ir paruoštus vartoti produktus. Taip pat mėsą, žuvį, pieno produktus, duoną.

Laikymas sandėlyje

- Sandėlyje laikoma kambario temperatūroje, įrengiamas termometras pastoviai reglamentuojamai temperatūrai palaikyti.

Laikymas šaldytuvuose

- Greitai gendantys produktai, kurių sąrašą tvirtina Sveikatos Apsaugos Ministerija, turi būti laikomi tik šaldymo įrenginiuose.
- Šaldytuvuose palaikoma temperatūra ne daugiau kaip +6˚C.

Laikymas šaldikliuose

- Šaldikliuose palaikoma ne aukštesnė kaip -18˚C temperatūra.
- Draudžiama atšildžius pakartotinai užšaldyti maisto produktus.

Priežiūra

- Pastebėjus, kad visgi pateko nesaugių produktų sandėliavimui, tą pačią dieną grąžinama tiekėjui. Praėjus daugiau nei vienai dienai produkcija atskiriama, paženklinama ir t.t. vadovaujantis įmonėje įdiegta „Produkcijos sulaikymo ir pašalinimo iš rinkos programa“.
- Patalpų ir sandėlių bei kitų laikymo vietų sanitarijos reikalavimų vykdymą reglamentuoja „Sanitarijos programa“.
- Galime būti užtikrinti, kad sandėliuojamo maisto neužterš graužikai, vabzdžiai , nes įmonė įsidiegusi „Kenkėjų kontrolės programą“.
- Svarbu reglamentuoti ir prižiūrėti laikomus – žaliavą, komponentus, gatavą produkciją – temperatūrinių rėžimų rizika. Šaldytuvų, šaldiklių temperatūros kontroliuojamos į dieną 2-4 kartus fiksuojant tai kontrolės lentelėse (kuries galima rasti GHPT bei ISO planuose, pritaikytas kiekvienai produktų grupei).

Pateikimas gamybai

- Svarbu, kad paimant kažkokį kiekį iš viso saugomo kiekio (jei tai nefasuota produkcija), būtų laikomasi asmens ir bendrųjų higienos reikalavimų taisyklių.
- Atsakingas už priėmimą ir laikymą, priimant ir transportuojant laikymui privalo būti apsirengęs kitą darbo drabužį, nei paprastai virtuvėje dirbant vilkimas. Atlikus priėmimą ir sandėliavimą persirengiama.

KONTROLĖS ŽINGSNIAI

PRIĖMIMO KONTROLĖ			
	Nuoseklus tikrinimas	**Periodiškas tikrinimas**	**Atsakingas asmuo**
Likučių ir jų galiojimo laiko tikrinimas		2-3 kartus per savaitę	Technologas
Rūšiavimas	Kiekvieną kartą sudedant naujus produktus laikyti		Priėmėjas
Laikymo temperatūrų tikrinimas ir žymėjimas	2-4 kartus per dieną		Paskirtas atsakingas asmuo už atskiras produktų grupes, pagal kokybės sistemą

Nuo pirmos darbo dienos privalo būti ženklinami visi produktai nustatyta tvarka kuri atitinka GHPT ir ISO 22000:2005

Pateikiamas pilnas žaliavų markiravimo standartas

PRODUKTŲ LAIKYMUI

- Giluminiuose šaldikliuose produktai turi būti atskirti specialiomis pertvaromis arba sudėti į plastikines dėžes (įmonės taroje).
- Kiaušiniai privalo būti atskirti nuo kitų produktų:
  - Neplautus kiaušinius laikykite atskiroje švarioje spintelėje;
  - Dezinfekuotus kiaušinius laikykite taroje su užrašu „dezinfekuoti kiaušiniai“, laikymo vieta PIENO PRODUKTAI PAKUOTĖSE (kritine riba +6’C);
  - Virtus kiaušinius laikykite taroje su užrašu „virti kiaušiniai“, laikymo vieta VALYTOS PJAUSTYTOS DARŽOVĖS (kritine riba +6’C);
  - Kiaušinius virkite puode pažymėtame užrašu „kiaušinių virimas“.

- Miltai (maišuose) turi būti laikomi uždarose, švariose spintelėse ant tam skirtų pakylų.

- Prekes supakuotas į papildomas dėžes, polietilenines plėveles, turite išpakuoti iš įpakavimo taros.

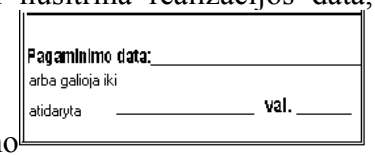
- Tokie produktai, kaip žuvis, žalia mėsa, pieno produktai, kiaušiniai privalo būti atskirti vieni nuo kitų specialiomis pertvaromis arba laikomi atskiroje, pažymėtoje taroje.

- Ant taros esantys lipdukai ir kiti žymėjimai turi atitikti taros turinį (neturi būti jokių pašalinių užrašų).

- Ant indo (taros) su paruoštais pusgaminiais privalote klijuoti lipduką: Lipduke rašykite pusgaminio, gaminio pavdinimą ir kada pusgaminį pagaminote datą ir valandą, (Galiojimo laiko ant lipduko rašyti nereikia – tai rašo tik cechas) bet, iki kada gaminys galioja, žinoti privalote.

- Tara gražinama į gamybinį cechą ir tara naudojama vietoje turi būti gerai išplauta ir išdezinfekuota, visi lipdukai nuvalyti, kaip reikalauja GGHPT sistema.

- Jeigu iš įpakavimo išimate visą pakuotėje buvusį produktą, tai etiketę būtina iškirpti ir priklijuoti prie indo, į kurį perdėjote produktą.

- Ant padažų ir antpilų, nuo kurių lengvai nusitrina realizacijos data, prieš pradedant naudoti klijuokite lipduką iš ceho 

ir ant jo perrašykite galiojimo arba pagaminimo datą nuo buteliuko ir užrašykite kada buvo atidaryta.

- Įrankiams ir tarai dezinfekuoti turi būti atskiras, specialiai tam skirtas markiruotas indas.

- Griežtai draudžiama dėti ar sumaišyti naujai pjaustytas daržoves, naujai gamintus padažus su anksčiau paruoštais pusgaminiais. Naujai pjaustytus ir paruoštus pusgaminius turite dėti į švarius, sausus indus. Indelius vieną ant kito dėkite tik taip, kad viršuje esančio indelio dugnas neliestų po juo esančių produktų, pusgaminių (uždenkite dangteliais).

- Virintas vanduo laikomas atskiruose, pažymėtuose ir uždaruose induose. Užrašas „VIRINTAS VANDUO“.

- Vakare (pabaigus darbą), visas maisto žaliavas ir pusgaminius naudotus gamyboje, perdėkite į švarius indus ir nakčiai palikite uždengtus.

ŽALIAVŲ SU PAŽEISTOMIS GABENIMO SĄLYGOMIS PRIĖMIMAS

- Pažeisti produktai – tai žaliavos ir visos kitos maisto prekės, kurie gabenimo metu buvo pažeisti (pažeista gabenimo temperatūra, arba pažeista pakuotė ir panašiai). Išvada visuomet viena, kad produktas, žaliava, maisto papildai ir viskas kas susiję su maisto ruoša tapo nesaugu ir gali sukelti didelių pažeidimų vartotojų sveikatai.
- Pažeistus produktus galite priimti tik tuomet, jeigu esate pilnai įsitikinę, kad šie produktai nesukels didelio pavojaus vartotojų sveikatai ir neturės kitų šalutinių veiksnių.
- Griežtai draudžiama priimti tokius produktus ir žaliavas, kurių vidinė temperatūra priėmimo metu buvo dvigubai didesnė už leidžiamą kritinę ribą. Taip pat esant dideliems pakuotės pažeidimams, bei esant ryškiems vizualiniams pakitimams (pažaliavusi mėsa, supelijęs sūris, supuvusios daržovės).
- Pažeistą, nesaugią produkciją grąžinkite tiekėjui ir būtinai užfiksuokite „PAŽEISTOS (NESAUGIOS) PRODUKCIJOS PRIĖMIMO AKTE“, kuriame pastabose nurodykite, kad produkcija nebuvo priimta ir buvo grąžinta tiekėjui.
- Jeigu produktas grąžinamas tiekėjui iš karto (padalinyje nelieka net trumpam, kol atvažiuos tiekėjas pasiimti), tai tokiu atveju duomenų apie produkcijos su pažeistomis gabenimo sąlygomis priėmimą, monitoringo žurnale „produktų priėmimo kontrolės lentelėje“ pildyti nereikia.

- Jeigu pažeistus produktus visdėlto priimate, juos būtinai fiksuokite „Produkcijos priėmimo ir kontrolės lentelėje“ monitoringo žurnale ir pildykite aktą.
- PAŽEISTOS (NESAUGIOS) PRODUKCIJOS AKTĄ pildykite visiems produktams, kurie buvo atvežti į padalinį su pažeistomis gabenimo sąlygomis (nesvarbu gražinti tiekėjams, ar priimti gamybai).
- Šio akto kopija pateikiama žemiau.
- Šį aktą privalo užpildyti ir patvirtinti savo parašu padalinio vyriausias virėjas (jeigu tokio nėra pavaduojantis). Taip pat aktą patvirtina (savo parašu) padalinio vadovas.
- Apie priimtą pažeistą produkciją, privalote tuoj pat informuoti tiekėją, kuris privalo per vieną darbo dieną pats įvertinti šią produkciją ir tai patvirtinti savo parašu užfiksuotame akte, taip atleisdamas nuo atsakomybės frančizės gavėją ir toliau

prisiimdamas atsakomybę sau už netinkamai pristatytas žaliavas, maisto produktus, bei visus kitus veiksnius kilusius dėl nesaugios žaliavos ir maisto produkto.

- Esant nuolatiniams pažeidimams toms pačioms žaliavoms arba tiekėjams, turite informuoti kokybės technologus, kurie savo ruožtu privalo priimti sprendimą ir esant reikalui informuoti to miesto maisto ir veterinarijos tarnybą ar kitą tos valstybės instanciją.

PATEIKIAMAS PAŽEISTOS (NESAUGIOS) PRODUKCIJOS PRIĖMIMO AKTAS

PAŽEISTOS (NESAUGIOS) PRODUKCIJOS PRIĖMIMO AKTAS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
Data.....
Padalinio Nr.....

Produkcijos pristatymo valanda.....

Tiekėjas.....
(Įmonės pavadinimas)

Produkcija pristatė.....
(Vardas, Pavardė, pareigos, parašas)

Trumpas žaliavos, (žaliavų) apibūdinimas:

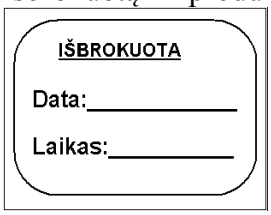
1. ....
(Žaliavos pavadinimas) (kiekis) (temp. gavimo metu)
Pastabos:
.....
.....
.....
2. ....
(Žaliavos pavadinimas) (kiekis) (temp. gavimo metu)
Pastabos:
.....
.....
.....
3. ....
(Žaliavos pavadinimas) (kiekis) (temp. gavimo metu)
Pastabos:
.....
.....
.....
Padalinio vyr.virėjas.....
Padalinio vadovas .....

Tvirtinu:
Įmonės atstovas.....

JEIGU PRODUKCIJA TAPO NESAUGI

Išbrokavimo taisyklės.

- Trumpinys „Išbrokuota“ apima produktus ir žaliavas, kurių galiojimo terminas pasibaigė arba žaliava vienu ar kitu būdu tapo nesaugi ir netinkama tolimesniam perdirbimui ar panaudojimui gamyboje.
- Išbrokuotą produkciją pažymėkite specialiu lipduku „IŠBROKUOTA“

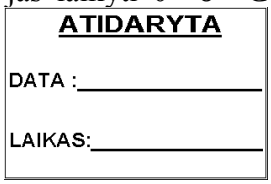


Lipduke nurodykite išbrokavimo datą ir laiką.
- Sulaikytų produktų, prekių registravimo lentelėje surašykite visas sulaikytas žaliavas ir pusgaminius, kuriuos paliekate ant sulaikytos produkcijos lentynos ir privalomai užklijuojate skirtą lipduką „Išbrokuota“.
- Produkcija, kurios galiojimo terminas pasibaigęs, iškarto utilizuojama. Monitoringo žurnalo lentelė tokiai produkcijai nepildoma.
- Produkcijai ar produktui, kurių galiojimo laikas nepasibaigęs, tačiau yra vizualiai pakitę (pvz.: bombažas arba supeliję), turite pildyti „sulaikytų produktų lentelę“ monitoringo žurnale, užklijuoti lipduką, „IŠBROKUOTA“ ir laikyti lentynoje „sulaikyta produkcija“. Pagal tolimesnius nurodymus utilizuoti arba grąžinti tiekėjui (nepamirškite surašyti duomenų į monitoringo žurnalą, nes produkcija gali būti sulaikyta ankstesne data).
- „IŠBROKUOTĄ“ produkciją laikykite specialioje lentynoje, kuri yra pažymėta “SULAIKYTA PRODUKCIJA“ (gali būti plastikinės dėžės).
- „IŠBROKUOTĄ“ produkciją (cecho gaminius) galite sunaudoti tarnybinių pietų gamybai, per nustatytą 12 valandų laikotarpį. Jeigu pastebite, kad produkcija yra nesaugi, niekuomet nesistenkite jos laikyti jai nustatytą laikotarpį, tiesiog reikėtų nuspręsti kaip toliau ir kuo greičiau pasielgti su nesaugia produkcija.

TOLIMESNIS MAISTO PRODUKTŲ LAIKYMAS PILNOS TECHNINĖS SĄLYGOS

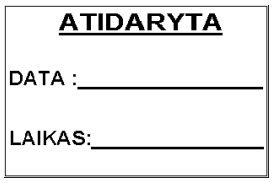
- Visiems atidarytiems maisto produktams, žaliavoms – privalote klijuoti „ATIDARYTA“ skirtą žymeklį.
- Jame būtina nurodyti produkto atidarymo datą ir tikslų laiką.

- Atidarius konservuotas prekes (plastininė, stiklinė pakuotė) jas laikyti 0-+6° C



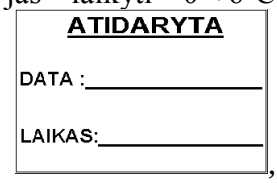
temperatūroje. Ant atidarytos taros, klijuojkite lipduką, kuriame „DATA“ užrašykite atidarymo datą, o eilutėje „LAIKAS“ užrašykite laiką, kada atidaryta.(taros neišmeskite - palikite tol, kol nepasibaigs šis produktas),.

- Atidarius konservuotas prekes (skardinės dėžutės), jas laikyti 0-+6° C temperatūroje. Iš skardinės taros produktus perdėkite į kitą, virtuvėje naudojamą,



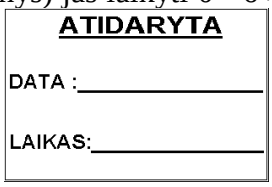
uždaromą tarą. Ant naujos taros, klijuokite lipduką, kuriame „DATA“ užrašykite atidarymo datą, o eilutėje „LAIKAS“ užrašykite laiką, kada atidaryta.(taros neišmesti - palikite tol, kol nepasibaigs šis produktas),.

- Atidarius rūkytas mėsas (vakuumą) didelę pakuotę, jas laikyti 0-+6’C temperatūroje. Ant atidarytos pakuotės, klijuokite lipduką

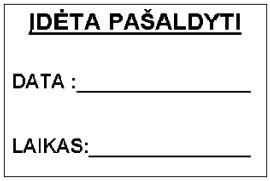


, kuriame užrašykite atidarymo datą ir laiką. Pabaigus pakuotę ir išėmus paskutines joje buvusias mėsas, etiketę (kartu su priklijuotu lipduku) iškirpkite ir priklijuokite prie indo, į kurį perdėjote paskutiniąją toje pakuotėje buvusią mėsą.

- Atidarius rūkytas mėsas (vakuumą) nedidelę pakuotę, (kai iš pakuotės išimamas visas turinys) jas laikyti 0-+6◌̊ C temperatūroje. Ant indo į kurį perdėta, klijuokite



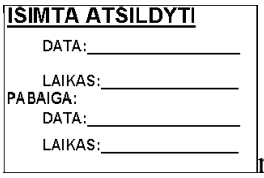
lipduką, kuriame „DATA“ užrašykite atidarymo datą, o eilutėje „LAIKAS“ užrašykite laiką, kada atidaryta. Nuo pakuotės nuplėškite arba iškirpkite etikėtę (kurioje būtinai turi būti nurodyta galiojimo data), šią etiketę priklijuokite prie indo į kurį perdėjote mėsą.
- Kiekvienam sudėtam pašaldyti produktui, ar produktų grupei klijuokite specialų lipduką nurodantį tikslią datą ir laiką.



- Įdėjus pašaldyti prieš tarkavimą ar pjaustymą, klijuoti lipduką jame užrašyti datą ir laiką, kada buvo įdėta pašaldyti.

- Atitirpintus produktus laikyti 0-+6’C temperatūroje. Atitirpintiems produktams (žalia mėsa, žalia žuvis, jūros produktai) pildykite specialiai tam skirtą lentelę Vičiūnų restoranų grupė UAB monitoringo (stebėsenos) žurnale“ , kurioje žymėkite atitirpinimo laiką, atitirpinamą kiekį ir atitirpinimo pabaigą.

- Kiekvieną kartą regeneruojant produktus (atšildant), surašykite visus maisto pusgaminių stebėjimus: (mėsos, žuvies) į „Monitoringo“ žurnalą, tai privaloma kiekvienam atšildomam produktui, kad būtų galima tiksliai nustatyti jų atsekamumą, klijuokite specialius „IŠIMTA ATŠILDYTI“ žymeklius.



- Išėmus atitirpinti rašykite datą ir laiką kada išimta atitirpinti, o pabaiga data ir laikas rašykite datą ir laiką kada produktas buvo atšilęs ir tolimesni produkto galiojimo terminai skaičiuojami nuo atitirpimo pabaigos, pagal išvardintus terminus.

- Jūros produktus (išskyrus žuvį) galite atitirpinti greituoju būdu (po šaltu vandeniu arba mikrobangėje), Greituoju būdu atitirpintiems produktams, lentelės „monitoringo žurnale“ nepildykite. Greituoju būdu atitirpintiems produktams, būtinai užklijuokite lipduką „IŠIMTA ATŠILDYTI“. Žymeklyje būtinai nurodykite tikslią regeneracijos pradžios datą ir laiką ir tikslią regeneracijos pabaigos datą ir laiką.

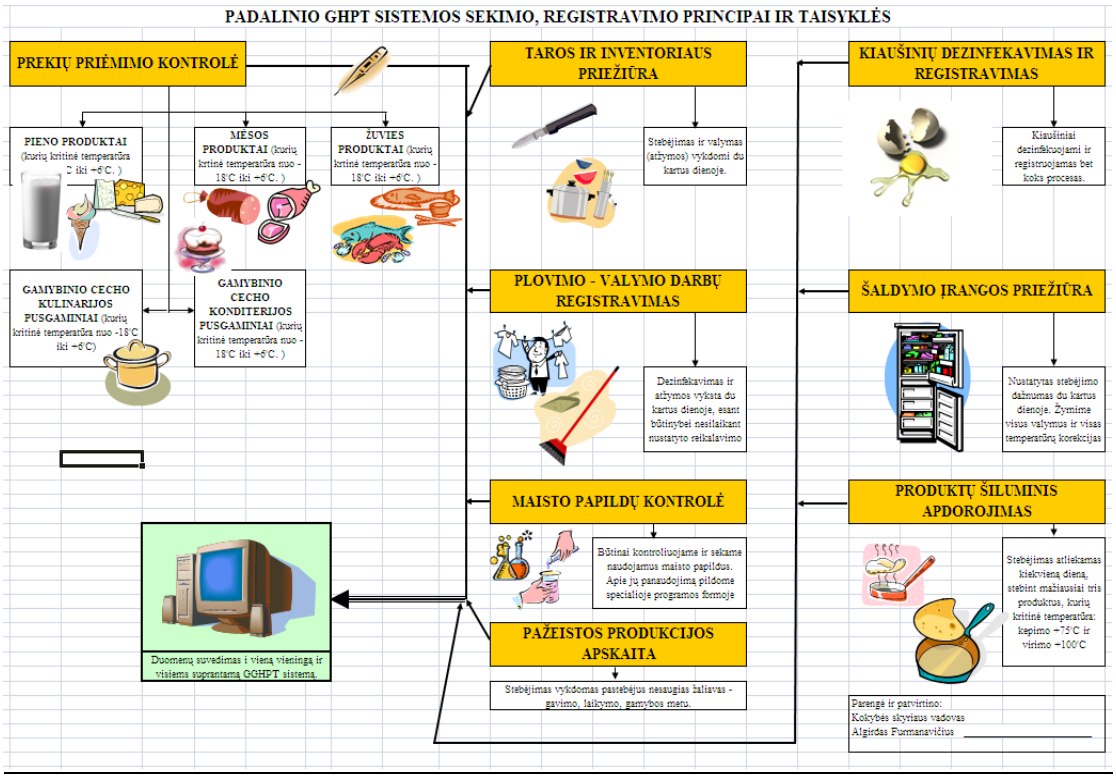
Visus šiuos maisto ir nemaisto žaliavų primėmimo ir tolimenio laikymo bei atdorojimo procesus privalo žinoti visi gamybos skyriaus darbuotojai. Už šios programos vykdymą pilną atsakomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

Kai kurie punktai gali kisti priklausomai nuo valstybės VET įstatyminės bazės (tuomet savikontrolės sistema ruošiama individualiai)

SAVIKONTROLĖS (MONITORINGO ĮRAŠAI)

Pradėjus bet kokią veiklą su maisto produktų tvarkymu yra privalomi fiksuoti visi padalinyje vykstantys procesai, dar kitaip vadinami SVT (svarbūs valdymo taškai). Galimi du monitoringo vedimo būdai:

- Kompiuterinis (duomenys suvedami į kompiuterinę programą ir yra lengvai pasiekiami tikrinančioms tarnyboms – priimtina ataskaitos forma). Taip pat gali būti išimtys pagal šalies VET reikalavimus (forma derinama individualiai);
- Už monitoringo pildymą privalo būti paskirtas atsakingas padalinio asmuo (gamybos vadovas arba restorano vadovas arba padalinio virėjas);
- Atsakingas asmuo paskiriamas direktoriaus įsakymu;
- Neesant atsakingam asmeniui – privalo būti paskirtas kitas kompetetingas asmuo;
- Monitoringo įrašai negali nutrūkti (pildomi nepertraukiamai);



- Rankinis (žurnalinis), duomenys suvedami į specialiai tam paruoštus žurnalus ir yra lengvai pasiekiami tikrinančioms tarnyboms. Taip pat gali būti išimtys pagal šalies VET reikalavimus (žurnalo forma derinama individualiai);
- Už monitoringo pildymą privalo būti paskirtas atsakingas padalinio asmuo (gamybos vadovas arba restorano vadovas arba padalinio virėjas);
- Atsakingas asmuo paskiriamas direktoriaus įsakymu;
- Neesant atsakingam asmeniui – privalo būti paskirtas kitas kompetetingas asmuo;
- Monitoringo įrašai negali nutrūkti (pildomi nepertraukiamai);

MONITORINGO ŽURNALO PAVYZDYS

VIČIUNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
MONITORINGO (STEBĖSENOS) ĮRAŠAI **DATA:** **Lapo Nr.:**

PRODUKTŲ PRIĖMIMO KONTROLĖS LENTELĖ

Produkto pavadinimas	Temperatūra Gavimo metu 0°C	Kritinė riba 0°C	Vizualiai patikrinta, Vardas, pavardė parafas	Koregavimo veiksmai	Kitos nuorodos
		+8°C			
		+8°C			
		+8°C			
		-18°C			
		-18°C			
		-18°C			

SILUMINIO APDOROJIMO LENTELĖ

Produkto (pusgaminio) pavadinimas	Produktų grupė	Kritinė riba 0°C	Matavimo temperatūra 0°C ir terminio apd. laikas								Stebėjusį asmuo Vardas, pavardė parafas	Koregavimo veiksmai
Matavimo laikas:			11	L	14	L	17	L	21	L		
	Sriubos	+100°C										
	Mėsos pat.	+75°C										
	Žuvies pat.	+75°C										
	Padažai	+100°C										
	Mišrainė ir kt.	+75°C										

SALDYMO ĮRANGOS STEBĖSENOS LENTELĖ

Matavimo laikas / Šaldym.įr. Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
08.00 – 09.00																				
20.00 – 21.00																				

Pastebėtų sukčiavimo kritinės ribos temperatūrų analizė (koregavimo veiksmai): Atsakingas asmuo vardas, pavardė, parafas:

Kritinės ribos: Šaldytuvams 0 - +6°C., Šaldikliams -15°C

KIAUSINIŲ PLOVIMO IR REGISTRAVIMO LENTELĖ

Užuotis dienos pradžioje (neplautų) vnt.	Naujas gavimas vnt.	Plovimo valanda / Neplautas kiekis vnt.		Dūžis vnt.	Netinkami naudojimui vnt.	Plovimui naudojama medžiaga	Panaudotas dezinfekavimo medžiagos kiekis g.	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parafas	Užuotis dienos pabaigai (neplautų) vnt.

GRINDŲ, SIENŲ IR STALŲ PLOVIMO – DEZINFEKAVIMO LENTELĖ

Dezinfekavimo numeris	Dezinfekavimo pradžia	Dezinfekavimo pabaiga	Dezinfekavimui panaudotos priemonės pavadinimas	Panaudotas dez.medžiagos kiekis g.,	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parafas
I					
II					
III					
IV					

TAROS IR ĮRANKIŲ PLOVIMO – DEZINFEKAVIMO LENTELĖ

Dezinfekavimo numeris	Dezinfekavimo pradžia	Dezinfekavimo pabaiga	Dezinfekuotos priemonės (grupės) pavadinimai	Dezinfekavimui panaudotos priemonės pavadinimas	Panaudotas dez.medžiagos kiekis g.,	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parafas
I						
II						
III						
IV						

SULAIKYTŲ PRODUKTŲ REGISTRAVIMO, SAUGOJIMO IR TOLIMESNIO PANAUDOJIMO LENTELĖ

	Sulaikyta s kiekis kg.,	Sulaikymo priežastys	Sulaikymo valanda	Realizac. laikas	Vidin e temp. 0°C	Perdirbta (kur panaudot a)	Sunaikinta (kaip)	Saugoti (kur)	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parafas

Užpildžiusio (atsakingo) asmens Vardas Pavardė _____ pareigos _____ parašas _____

Taip pat yra būtinas ir taikomas svečių ir personala WC monitoringas (stebėjimas vykdomas kas valanda), forma ir dažnumas nustatomas individualiai.

RESTORANO „CARSKOJE SELO“ VIDINIAI AUDITAI

Vidiniai auditai yra privalomi ir būtini atlikti pagal nustatytą tvarką:

- Paskiriama darbo grupė (atsakingi asmenys iš įvairių darbo barų – grandinių);
- Direktoriaus įsakymu paskiriama minėta darbo grupė;
- Auditas atliekamas keturis kartus metuose;
- Audito aktai yra segami restorano GHPT segtuve;
- Audito aktų kopijos pristatomos į VET tarnybą (dažnumą nustato tos šalies VET įstatiminė bazė);
- Audito aktas pridedamas kaip „Priedas Nr.1“
- Audito akto kopijos siunčiamos frančizės davėjui
- Taip pat frančizės davėjas pasilieką sau teisę bet kada (iš anksto neperspėjus), atlikti vidinį auditą (aktas „Priedas Nr.1“)

VIRTUVĖS PERSONALO ATRANKOS KRITERIJAI

Virtuvės darbuotojas privalo atitikti šiuos reikalavimus:

- Turėti virėjo išsilavinimą;
- Turėti bent 2 metų darbo patirtį (panašiame restorane);
- Mokėti tos šaliesa kalbą (raštu bei žodžiu);

Atitinkant šiuos reikalavimus darbuotojas yra mokomas pagal sudarytą mokymų planą žiūrėti „darbuotojo apmokymas“)

REIKALAVIMAI DARBUOTOJŲ IŠVAIZDAI

Virtuvės darbuotojas privalo visuomet atrodyti švariai, nepriekaištingai, bei atitikti visus keliamus reikalavimus:

- Atėjus į darbą persiregti tam skirtoje patalpoje;
- Persirengimo spintelėje atskirai laikyti darbo drabužius ir asmeninius drabužius;
- Lauko avalynė privalo būti laikoma astkiroje dėžutėje arba maišelyje;
- Jei avimos kojinės, jos privalo būti keičiamos (darbinės ir lauko);
- Privaloma devėti spec. avalynę (uždari batai arba įsiaunamos šlepetės)
- Privaloma devėti spec. kelnes (iš lengvai plaunamos medžiagos);
- Privaloma devėti spec. chalatą arba maikutę (iš lengvai plaunamos medžiagos)
- Dirbant pirminio paruošimo cechuose gali būti naudojama guminė arba kito lengvai plaunamo audinio prijuostė;
- Būtinas galvos apdangalas (pilnai paslėpiantis visus plaukus. Plaukai privalo būti švarūs - plauti);
- Dirbant kai kuriuos darbus gali būti dėvimos pirštinės (turinčios servifikatus);
- Darbuotojo rankos privalo būti be papuošalų (galima devėti tik vestuvinį žiedą);
- Negali būti jokios bidžuterijos (papuošalų tokių kaip ilgi auskarai, apyrankės, vėriniai, laikrodžiai);
- Darbuotojo rankos privalo būti visuomet švarios (jei yra sužeidimų, privaloma mūvėti vienkartines pirštines);

- Pabaigus darbo pamainą, darbuotojo rūbai privalo būti skalbiami (ne rečiau kai kas 3 dienas, esant būtinybri ir dažniau;
- Visi minėti rūbai privalo būti vienspalviai ir tinkami naudoti pagal paskirtį;
- Neatitinkant šiems reikalavimams, darbuotojas neprileidžiamas prie darbo ir laikoma kaip grūbus darbo taisyklių pažeidimas;

2 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS PROCESO ORGANIZAVIMAS BLYNINĖJE „LA CREPE“

2.1. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ www.lacrepe.info

2.2. INFORMACINĖ – REKLAMINĖ MEDŽIAGA

2.3. VALGIARAŠTIS

„La Crepe“ – tai visada jauki ir artima širdžiai vieta užkąsti, išgerti puodelį kavos ar susitikti su draugais. Kiekvienas lankytojas čia randa tai, ko trūksta jo nuotaikai, kas priverčia šypsotis ir nugali alkį.

Didžiausias blynų pasirinkimas – tai ir lengvi pusryčiai, ir sotūs priešpiečiai, ir saldus siurprizas. Juk „La Crepe“ lietiniai – tai daugiau nei blynai. Nuo naminės virtuvės paprastumo iki tikrai gurmaniško įdaro. Savo vietą čia randa ir bulvinių blynų tradicijos, ir naujos originalios picos, o labiau išalkęs lankytojas gali išsirinkti karštas salotas ar kepsnį ant grotelių.

Ypatingą dėmesį „La Crepe“ teikia kavai. Visame pasaulyje pripažinta unikali kava „Illy“ – tai 9 šimtaprocentinių arabikos kavos rūšių mišinys. Ši kava pasižymi nepaprastu skoniu ir aromatu, todėl nenuvilia net ir pačių išrankiausių „La Crepe“ svečių.

Šiuo metu turime tris „La Crepe“ blynines: Vilniaus prekybos centre „Panorama“ bei Kauno ir Klaipėdos prekybos centruose „Akropolis“.

La Crêpe
Dar daugiau naujų įspūdžių
Mano
PATIEKALŲ
FOTOALBUMAS
Svečių nuomonių telefonas
+370 687 34014

VEGETARIŠKI LIETINIAI / Vegetarian Crepes
5.99 Lt
5.09 Lt
su sūriu
with Cheese
5.99 Lt
5.09 Lt
su pievagrybiais
with Champignons
6.49 Lt
5.52 Lt
su agurkinėmis ir pievagrybiais
with Courgettini and Champignons
6.69 Lt
5.69 Lt
su pomidorais ir sūriu
with Tomato and Cheese
6.69 Lt
5.69 Lt
su varške ir špinatais
with Curd and Spinach
6.99 Lt
5.94 Lt
su troškintomis daržovėmis
with Stewed Vegetables

VEGETARIŠKI LIETINIAI / Vegeterian Crepes
7.69 Lt
6.54 Lt
Su špinatais ir sūriu
8.99 Lt
7.64 Lt
Su voveraitėmis
9.49 Lt
8.07 Lt
Su mocarela
LIETINIAI SU VIŠTIENA / Crepes with Chicken
7.49 Lt
6.37 Lt
Su vištiena
7.49 Lt
6.37 Lt
Su saldžiarūgšte vištiena
8.99 Lt
7.64 Lt
Su vištiena, grybais ir morkomis

LIETINIAI SU ŽUVIMI AR JŪROS GĖRYBĖMIS / Crepes with Fish or Seafood
10.49 Lt
8.92 Lt
Su krevetėmis
17.99 Lt
10.79 Lt
Su sūdyta lašiša
12.49 Lt
10.62 Lt
Su lašiša ir kaparėliais
12.49 Lt
10.62 Lt
Su sūdyta lašiša ir varške
Senelis išmokė mane žvejoti.
14.49 Lt
12.32 Lt
Su raudonaisiais ikrais
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos nesumuojamos / 15% discount with restaurant loyalty card

LIETINIAI SU KIAULIENA, JAUTIENA AR MALTA MĖSA / Crepes with Pork, Beef or Minced Meat
7.99 Lt
6.79 Lt
Su maltos mėsos įdaru
With Minced Meat Filling
7.99 Lt
6.79 Lt
Su aštrių mėsos ir paprikų įdaru
With Spicy Meat and Paprika Filling
7.99 Lt
6.79 Lt
Su aštriu Salsa įdaru
With Spicy Salsa Filling
8.99 Lt
7.64 Lt
Su malta jautiena ir porais
With Minced Beef and Leek
9.99 Lt
8.49 Lt
Su kiauliena ir daržovėmis
With Pork and Vegetables
10.99 Lt
9.34 Lt
Su jautiena ir daržovėmis
With Beef and Vegetables

ĮVAIRŪS LIETINIAI / Various Crepes
2.99 Lt
2.54 Lt
Lietinis be įdaro
Crepe without Filling
6.99 Lt
5.94 Lt
Su dešrele
with a Sausage
7.69 Lt
6.54 Lt
Su dešrele ir sūriu
with Sausage and Cheese
7.69 Lt
6.54 Lt
Su sūriu ir kumpiu
with Cheese and Ham
7.99 Lt
6.79 Lt*
Su sūriu, kumpiu ir pievagrybiais
with Cheese, Ham and Champignons
7.99 Lt
6.79 Lt*
Su sūriu, kumpiu ir daržovėmis
with Cheese, Ham and Vegetables
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos neteikiamos gėrimams / 15% discount with restaurant loyalty card

SALDŪS BLYNAI / Sweet Pancakes
3.69 Lt
3.14 Lt
Su cinamonu ir cukrumi
With Cinnamon and Sugar
4.99 Lt
4.24 Lt
Su saldintu sutirštintu pienu
With Sweetened Condensed Milk
4.99 Lt
4.24 Lt
Su uogiene
With Jam
4.99 Lt
4.24 Lt
Saldrus Ciurinis blynas
"Sweet Heart" Pancake
Kalėdos Antra klasė
5.99 Lt
5.09 Lt
Su saldžia varške
With Sweet Curd

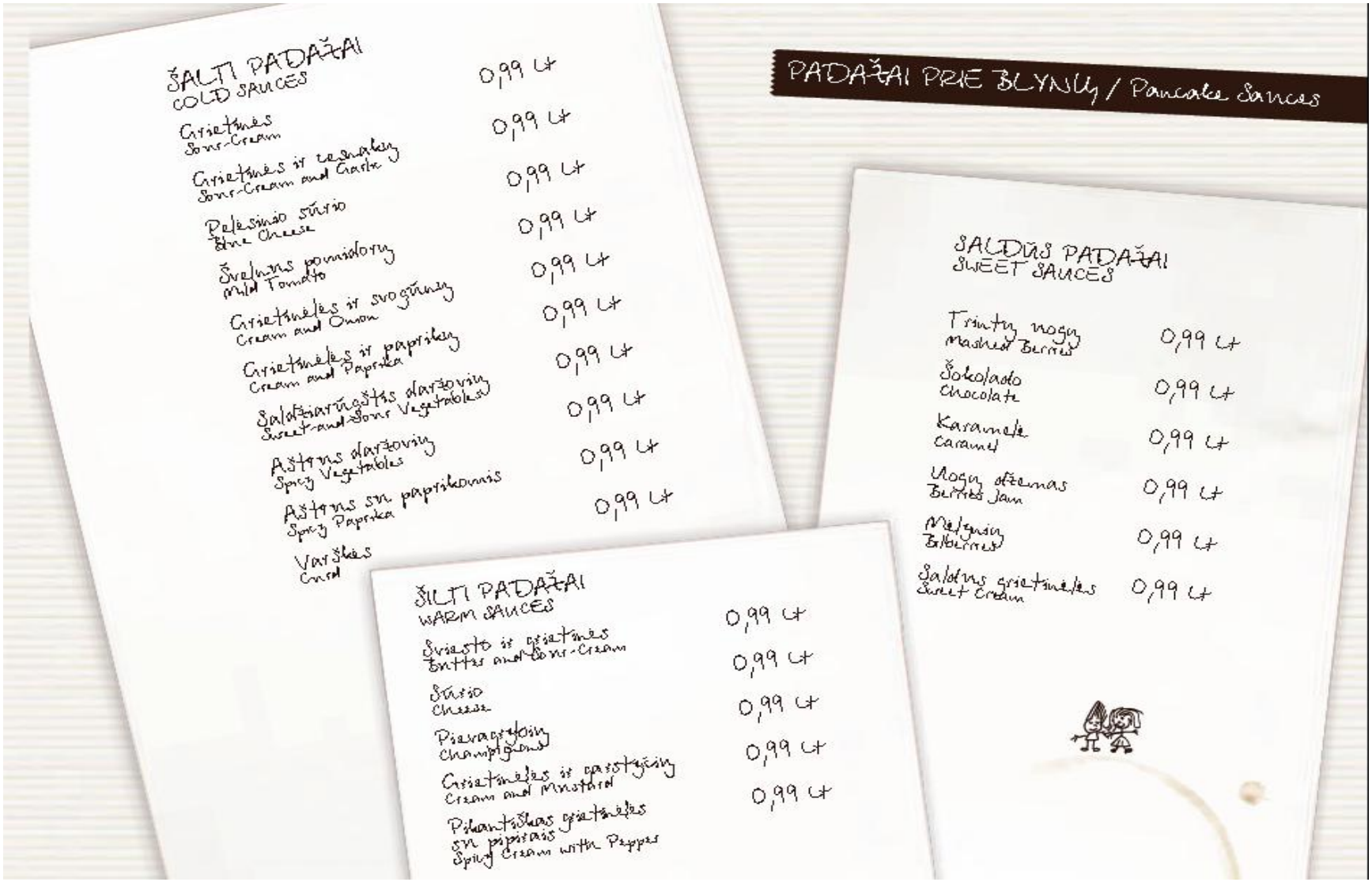
SALDŪS BLYNAI / Sweet Pancakes
5.49 Lt
4.67 Lt
Su šokoladu
with Chocolate
5.49 Lt
4.67 Lt
Su bananais
with Banana
5.99 Lt
5.09 Lt
Su obuoliais ir cinamonu
with Apples and Cinnamon
5.99 Lt
5.09 Lt
Su saldžiosiomis vyšniomis
with Sweet Cherries
5.99 Lt
5.09 Lt
Su varške ir abrikosais
with Curd and Apricots
6.49 Lt
5.52 Lt
Su varške ir saldžiais gruoblais
with Curd and Sweet Grains
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos neteikiamos akcijos / 15% discount with restaurant loyalty card

SALDŪS BLYNAI / Sweet Pancakes
6.49 Lt
5.52 Lt
Su varške ir bananais
With Curd and Banana
6.49 Lt
5.52 Lt
Su varške ir obuoliais
With Curd and Apples
6.49 Lt
5.52 Lt
Su varške ir trintomis braškėmis
6.99 Lt
5.94 Lt
Su miško uogomis
6.99 Lt
5.94 Lt
Su obuoliais ir karamele
Mano rieškučių ir aš, jeeeeeeeeee..

YPATINGIEJI LIETINIAI / Special Crepes
GRIKIŲ LIETINIAI / Buckwheat Crepes
8.99 Lt
7.64 Lt
Grikių lietinis su tunu ir salotomis
Buckwheat Crepe with Tuna Salad
8.99 Lt
7.64 Lt
Grikių lietinis su meksikietiškomis salotomis
Buckwheat Crepe with Mexican Salad
8.99 Lt
7.64 Lt
Grikių lietinis su vištienos salotomis
Buckwheat Crepe with Chicken Salad
ŽVAIGŽDŽIŲ LIETINIAI / Crepes of Stars
7.99 Lt
6.79 Lt
Ryoloko lietinis
8.99 Lt
7.64 Lt
Pareigytis lietinis
9.99 Lt
8.49 Lt
Skaivos lietinis

YPATINGIEJI LIETINIAI / Special Crepes
KITOKIE LIETINIAI / Crepes Differently
5.99 Lt
5.09 Lt
Špinatų lietinis
Spinach Crepe
5.99 Lt
5.09 Lt
Morkų lietinis
Carrot Crepe
5.99 Lt
5.09 Lt
Sūrio lietinis su kmynais
Cheese Crepe with Cumin
KARAMELIZUOTI LIETINIAI / Caramelised Crepes
6.99 Lt
5.94 Lt
Karamelizuoti lietiniai
Caramelised Crepes
8.99 Lt
7.64 Lt
Karamelizuoti lietiniai su medumi ir cinamonu
Caramelised Crepes with Honey and Cinnamon
9.99 Lt
8.49 Lt
Karamelizuoti lietiniai su obuoliais
Caramelised Crepes with Apples
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaida netaikoma gėrimams / 15% discount with restaurant loyalty card

BULVINIAI BLYNAI / Potato Pancakes
5.49 Lt
4.67 Lt
Bulvinis blynas
Potato Pancake
7.99 Lt
6.79 Lt
Bulvinis blynas su varške
Potato Pancake with Curd
7.99 Lt
6.79 Lt
Bulvinis blynas, įdarytas špinatais
Potato Pancake Filled with Spinach
8.99 Lt
7.64 Lt
Bulvinis blynas su traške šonine
Potato Pancake with Crispy Bacon
8.99 Lt
7.64 Lt
Bulvinis blynas, įdarytas vištiena
Potato Pancake Filled with Chicken
10.99 Lt
9.34 Lt
Bulvinis blynas, įdarytas lašiša
Potato Pancake Filled with Salmon
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaida netaikoma akcijoms / 15% discount with restaurant loyalty card


ŠALTI PADAŽAI
COLD SAUCES
0,99 Lt
Grietinės
Sour-Cream
Grietinės ir cesnakų
Sour-Cream and Garlic
Pelėsinio sūrio
Blue Cheese
Švelnus pomidorų
Mild Tomato
Grietinėlės ir svogūnų
Cream and Onion
Grietinėlės ir paprikų
Cream and Paprika
Saldžiarūgštis daržovių
Sweet-and-Sour Vegetables
Aštrus daržovių
Spicy Vegetables
Aštrus su paprikomis
Spicy Paprika
Varškės
Curd
PADAŽAI PRIE BLYNŲ / Pancake Sauces
SALDŪS PADAŽAI
SWEET SAUCES
Trintų uogų
Mashed Berries
0,99 Lt
Šokolado
Chocolate
Karamelė
Caramel
Uogų džemas
Berries Jam
Mėlynių
Bilberries
Saldžios grietinėlės
Sweet Cream
ŠILTI PADAŽAI
WARM SAUCES
Sviesto ir grietinės
Butter and Sour-Cream
Sūrio
Cheese
Pievagrybių
Champignons
Grietinėlės ir garstyčių
Cream and Mustard
Pikantiškas grietinėlės
su pipirais
Spicy Cream with Pepper

PICOS / Pizzas
20cm
7.99 Lt
6.79 Lt
30cm
14.99 Lt
12.74 Lt
Paprastoji sūrio
20cm
11.99 Lt
10.19 Lt
30cm
23.99 Lt
20.39 Lt
Kaprizingoji
20cm
12.99 Lt
11.89 Lt
30cm
20.39 Lt
17.33 Lt
20cm
14.99 Lt
12.74 Lt
30cm
23.99 Lt
20.39 Lt
Populiarioji
20cm
14.99 Lt
12.74 Lt
30cm
24.99 Lt
21.24 Lt
Karolina
20cm
13.99 Lt
11.89 Lt
30cm
21.99 Lt
18.69 Lt
Perlenkta su kumpiu

PICOS / Pizzas
20cm 13.99 Lt 11.89 Lt
30cm 23.99 Lt 20.39 Lt
Originalioji
Original
20cm 14.99 Lt 12.74 Lt
30cm 25.99 Lt 22.09 Lt
Aštrioji
Spicy
20cm 15.99 Lt 13.59 Lt
30cm 22.99 Lt 19.54 Lt
Perlenkta vištienos aštrioji
Cohone Chicken Chilli
20cm 15.99 Lt 13.59 Lt
30cm 24.99 Lt 21.24 Lt
Vištienos „Salsa"
Chicken Salsa
Aš pati moku išsikepti sau dešrelę
20cm 15.99 Lt 13.17 Lt
30cm 24.99 Lt 21.24 Lt
Šaunnoliu
Pizza Šaunnoliai

PICOS / Pizzas
Provincijos
Specialioji
Garoliojoji
UŽKANDŽIAI / snacks
Kepinta
Užkandis
Vištienos

SRIUBOS / Soups
4.49 Lt
3.82 Lt
Dienos sriuba
Soup of the Day
6.79 Lt
5.77 Lt
Šaltibarščiai su bulvėmis
Cold Red Beetroot Soup with Potatoes
8.49 Lt
7.22 Lt
Trinta baravykų sriuba
8.49 Lt
7.22 Lt
"Minestroni" sriuba
Minestrone
8.99 Lt
7.64 Lt
Aštri mėsos sriuba
Chili Soup
Mano pirmas triratukas :)

SRIUBOS / Soups
8.99 Lt
7.64 Lt
Vištienos ir baltųjų grybų srinba su randonnojn karin
8.99 Lt
7.64 Lt
Trinta srinba su garinta žuvimi
9.99 Lt
8.49 Lt
Prancūziška svogūnų srinba
French Onion Soup
14.99 Lt
12.74 Lt
Aštri prancūziška žuvienė
25.99 Lt
22.09 Lt
Aštri prancūziška žuvienė
1.49 Lt
1.27 Lt
Itališkas duonos skrebutis su česnaku
0.19 Lt
0.16 Lt
Duonos riekelė
Piece Of Bread

SALOTOS / Salad
8.99 Lt
7.64 Lt
Šviežių daržovių salotos
Fresh Vegetables Salad
10.99 Lt
9.34 Lt
Tradicinės graikiškos salotos
Traditional Greek salad
13.99 Lt
11.89 Lt
Tradicinės cezario su vištiena
Traditional Caesar Salad with Chicken
13.99 Lt
11.89 Lt
Salotos su keptomis vaveraitėmis ir traškia šonine
Salad with Fried Chanterelles and Crispy Ham
14.99 Lt
12.74 Lt
Tradicinės cezario su šonine
Traditional Caesar Salad with Bacon
Kai užangsin, būsin gyvūnėlių gydytoja.

SALOTOS KITAIP / Salad Differently
12.99 Lt
11.04 Lt
Vištienos salotos su salierais ir burokėlių drožlėmis
13.99 Lt
11.89 Lt
Salotos su šilta kiauliena ir bulvių skiltelėmis
15.99 Lt
13.59 Lt
Salotos su šilta jautiena ir bulvių skiltelėmis
KARŠTOSIOS SALOTOS / Hot Salad
Mano pirmas įvartis
15.99 Lt
13.59 Lt
Lapinės salotos su ant iešmo kepta vištiena
17.99 Lt
15.29 Lt
Lapinės salotos su ant iešmo keptomis krevetėmis

KARŠTOSIOS SALOTOS / Hot Salad
17.99 Lt
15.29 Lt
Lapinės salotos su ant ešmo kepta lašiša
17.99 Lt
15.29 Lt
Lapinės salotos su ant ešmo kepta jautiena
Kas ilgiau sukes lanką?
PADAŽAI SALOTOMS / SALAD DRESSING
Apelsinų padažas
Orange Dressing
Žaliasis bazilikų ir mėtų padažas
Green Basil and Mint Dressing
Balzaminis padažas
Balsamic Dressing
Anšovių padažas
Anchovy Dressing
Mėlynojo pelėsio sūrio padažas
Blue Cheese Dressing
Mangų padažas
Mango Dressing
Alyvuogių aliejus
Olive Oil
Aštrus paprikų padažas
Hot Paprika Sauce

KARŠTIEJI PATIEKALAI / Hot Courses
18.99 Lt
16.14 Lt
Vištienos kepsnys, įdarytas krevetėmis
Chicken Roast Filled with Prawns
18.99 Lt
16.14 Lt
Kiaulienos kepsneliai
Pork Roast
18.99 Lt
16.14 Lt*
Karštoje keptuvėje patiekiamas maltos jautienos didkepsnis
Minced Beef Steak Served in a Hot Pan
21.99 Lt
18.69 Lt
Karštoje keptuvėje patiekiamas vištienos kepsnys
Chicken Served in a Hot Pan
22.99 Lt
19.54 Lt
Jautienos wagyu veršienos kepsneliai
Beef Tenderloin Roast
GARNYRAS PRIE KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ
Garnishes to hot courses
Ilgieji lakštiniai makaronai pagardinti špinatų padažu, pekšimis sūriu, pomidorais ir špinatų lapais
Tagliatelle with Spinach Sauce, Feta Cheese, Tomatoes and Spinach Leaves
Ilgieji lakštiniai makaronai su saulėje džiovintais pomidorais, saldžiosiomis paprikomis, špinatų lapais, ropiniais svogūnais ir šviežiu garstyčių padažu
Tagliatelle with Sun Dried Tomatoes, Paprika, Spinach Leaves, Onions and Mild Mustard Sauce
Ilgieji lakštiniai makaronai su pomidorais, saliero stiebais, krekenų, baklažanais, saldžiosiomis paprikomis, ropiniais svogūnais, česnaku, imbieru ir aštriu raudonojo kario padažu
Tagliatelle with Tomatoes, Celery, Zucchini, Eggplant, Paprika, Onions, Garlic, Ginger and Hot Red Curry Sauce
Orintos bulvės
French Fries
Virtos ir apkeptos bulvės
Boiled and Fried Potatoes
Bulvių skilteles
Potato Quarters
Šviežios salotos
Fresh Salad

KARŠTIEJI PATIEKALAI / Hot Courses
22.99 Lt
19.54 Lt
Lašišin kepsneliai
Salmon Roast
22.99 Lt
19.54 Lt
Karštoje keptuvėje patiekiami kiaulienos kepsneliai
Grilled Pork Served in a Hot Pan
29.99 Lt
25.49 Lt
Karštoje keptuvėje patiekiamas jautienos obuolepsnis
Beefsteak served in a hot pan
MIDIJOS / Mussels
26.99 Lt
22.94 Lt
Midijos alaus padaže
Mussels in Beer Sauce
26.99 Lt
22.94 Lt
Midijos vyno ir grietinėlės padaže
Mollusc in a Wine And Cream Sauce
26.99 Lt
22.94 Lt
Midijos šalmuotųjų padaže
Mussels in Green Sauce
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos neteikiamos gamos / 15% discount with restaurant loyalty card

DESERTAI / Desserts
5.99 Lt
5.09 Lt
Ledai su užpilu
Ice-cream with Sauce
5.99 Lt
5.09 Lt
Varškės ir vyšnių gardėsis
Cottage Cheese and Cherry Dessert
Mano pimasis vakarėlis
6.99 Lt
5.94 Lt
Savos gamybos šerbetas
Sherbet
6.99 Lt
5.94 Lt
Desertas su varškės įdaru
Curd Filling Dessert
7.99 Lt
6.79 Lt
Trapaus sausainuko gardėsis su citrinos kremu ir karameliznotais apelsinais
Puffy Cookie Dessert with Lemon Cream and Coromelized Oranges

DESERTAI / Desserts
7.99 Lt
6.79 Lt
Tradicinis „Tiramisu"
7.99 Lt
6.79 Lt
8.99 Lt
7.64 Lt
Šokoladinis
8.99 Lt
7.64 Lt
Kreminis sūrio
8.99 Lt
7.64 Lt
Vaisinio kremo
5.99 Lt
5.09 Lt
Pieno ir ledų
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos neteikiamos / 15% discount with restaurant loyalty card

KAVOS / Coffee
illy
Naujiena! / Neu!
Espresas
Espresso
3.69 Lt
3.14 Lt
Juoda kava
Black Coffee
3.69 Lt
3.14 Lt
Kakava
Cocoa
3.99 Lt
3.39 Lt
Balinta kava
Latte
4.99 Lt
4.24 Lt
Kapučinas
Cappuccino
4.59 Lt
3.90 Lt
Kapučinas Creme!
Grand Cappuccino
5.69 Lt
4.84 Lt
Kapučinas // La Creme
Cappuccino „La Creme"
5.99 Lt
5.09 Lt

KAVOS KOKTEILIAI / Coffee Cocktails
6.99 Lt
5.94 Lt
Šalta balta kava "Pina Colada"
6.99 Lt
5.94 Lt
Šalta balta kava "Frappe"
7.99 Lt
6.79 Lt
Airiška kava
7.99 Lt
6.79 Lt
Šalta balta kava "Irisas"
8.99 Lt
7.64 Lt
Šalta graikiška kava
8.99 Lt
7.64 Lt
Šalta graikiška kava su grietinėle

KAVOS KOKTEILIAI / Coffee Coctails
illy
8.99 Lt
7.64 Lt
Šalta balta kava su Carolans Irish Cream
Cold white Coffee with Carolans Irish Cream
8.99 Lt
7.64 Lt
Baccardi kava
Baccardi Coffee
0.39 Lt
0.33 Lt
Citrinos griežinėlis
Lemon slice
0.49 Lt
0.42 Lt
Pienas
Milk
0.99 Lt
0.84 Lt
Medus
Honey
Grietinėlė
Cream
ARBATA / Tea
3.79 Lt
3.22 Lt
LA VIA DEL T
Piktoma arbata
Brewed Tea
4.99 Lt
4.24 Lt
Natūrali imbierinė arbata
Natural Ginger Tea
5.99 Lt
5.09 Lt
Šalta įmoda arbata
Cold Black Tea

SULTYS / Juice
Cido
2.99 Lt
2.54 Lt
CIDO
200 ml
5.99 Lt
5.09 Lt
Šviežiai spanstos morkų sultys
Fresh Carrot Juice
200 ml
6.69 Lt
5.69 Lt
Šviežiai spanstos apelsinų greipfrutų arba apelsinų ir greipfrutų sultys
200 ml
NEALKOHOLINIAI KOKTEILIAI / Non-alcoholic Cocktails
8.99 Lt
7.64 Lt
Gaivūs ir šalti trintų vaisių kokteiliai „Smoothie"
9.99 Lt
8.49 Lt
Nealkoholinė Pina Colada
Non-Alcoholic Pina Colada
9.99 Lt
8.49 Lt
Nealkoholinis Mochitas
Non-Alcoholic Mochitas

ALKOHOLINIAI KOKTEILIAI / Alcoholic Coctails
9.99 Lt
8.49 Lt
Majami
Bus dar ty vaikinų
9.99 Lt
8.49 Lt
Mėlynieji toliai
10.99 Lt
9.34 Lt
La crepe
10.99 Lt
9.34 Lt
De žavu
10.99 Lt
9.34 Lt
Melionas

ALKOHOLINIAI KOKTEILIAI / Alcoholic Coctails
Kremo apgaulė
Delusion of the Cream
Pina Kolada
Piña Colada
Paslaptis 17
Baseinas
The pool
Palanga. Nuostabios atostogos su orangais.
Mochitas
Mojito

3 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS PICERIJOJE „CHARLIE PIZZA“

3.1. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ wwwcharliepizza.lt

3.2. INFORMACIĖ – REKLAMINĖ MEDŽIAGA

3.3. VALGIARAŠTIS

„Charlie pizza – tai moderni ir jauki vieta visiems, mėgstantiems picas ir lengvus užkandžius. Dažnai klystama manant, kad picerijos yra skirtos tik jaunimui – jokiu būdu! Mūsų picerijose „Charlie pizza“ yra laukiamas kiekvienas. Šiuo metu pasimėgauti „Charlie pizza“ picomis galite 17 picerijų visoje Lietuvoje: Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje, Alytuje, Utenoje, Mažeikiuose, Radviliškyje ir Plungėje. Rugsėjo 2 dieną atidaryta pirmoji picerija „Charlie pizza“ už Lietuvos ribų – kaimynystėje, Latvijos senamiesčio širdyje.

„Charlie Kids“ – nauja, smagi vieta vaikams ir jų tėveliams. Pirmoji vaikų žaidimams ir valgymui kartu su tėveliais pritaikyta erdvė yra trečiame „Panoramos“ aukšte prie restorano „Charlie pizza“. Čia vaikai gali skaniai pavalgyti specialiai jiems ruošiamų patiekalų iš vaikiško valgiaraščio, piešti, žaisti vaikų namuke, suptis bei žiūrėti vaikiškus filmukus. Tuo tarpu tėveliai gali atsipalaiduoti, nes patogiai įrengta zona leidžia nuolat matyti žaidžiantį vaiką. Vaikams pritaikyta aplinka yra įdomi bei saugi. „Charlie Kids“ – šauni vieta švęsti vaikų gimtadienius, nes čia yra daug pramogų mažiesiems šventės dalyviams. „Charlie Kids“ – puiki vieta visai šeimai.

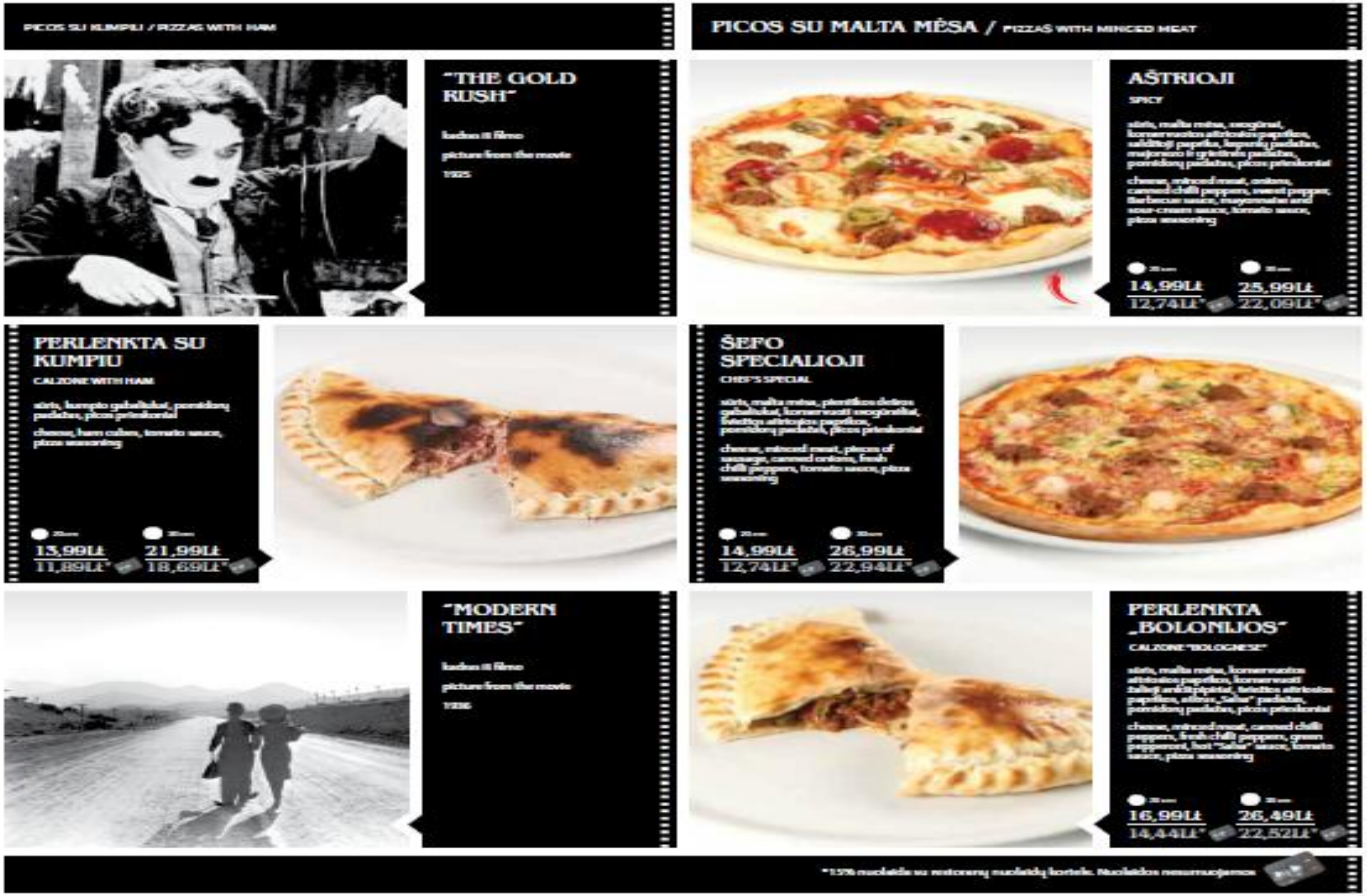
Mūsų misija – suteikti svečiams galimybę picomis mėgautis tarsi kine – ramiai ir atsipalaidavus.

Charlie
Charlie
CHARLIE
Svečių automobilių telefonas + 370 687 34014
VALGIARAŠTIS
MENU

VEGETARIŠKOS PICOS / VEGETARIAN PIZZAS
PICOS SU ŽUVIMI ARBA JŪRŲ GĖRYBĖMIS
WITH FISH OR SEAFOOD
SŪRIO
CHEESE
7,99Lt
6,79Lt*
14,99Lt
12,74Lt*
NICOS
NICE
16,99Lt
14,44*
25,99Lt
20,59Lt*
GRYBŲ
MUSHROOMS
9,99Lt
8,49Lt*
16,99Lt
14,44Lt*
PERLENKTA SU JŪROS GĖRYBĖMIS
CALZONE WITH SEAFOOD
18,99Lt
16,14Lt*
29,99Lt
25,49Lt*
PERLENKTA SU DARŽOVĖMIS
CALZONE WITH VEGETABLES
15,99Lt
13,59*
25,49Lt
21,67Lt*
JŪREIVIŲ
SAILORS'
19,99Lt
16,99*
51,99Lt
27,19Lt*

PICOS SU VIŠTIENA / PIZZAS WITH CHICKEN
KAROLINA
CAROLINA
14,99Lt
12,74*
24,99Lt
21,24Lt*
MIESTO
CITY-STYLE
16,99Lt
14,44Lt*
26,99Lt
22,94Lt*
ČARLIS
CHARLIE
15,99Lt
13,59Lt*
27,49Lt
23,37Lt*
VIŠTIENOS YPATINGOJI
CHICKEN SPECIAL
16,99Lt
14,44Lt*
26,99Lt
22,94Lt*
VIŠTIENOS „BBQ"
BBQ CHICKEN
16,99Lt
14,44Lt*
25,99Lt
22,09Lt*
PROVINCIJOS
PROVINCE
16,99Lt
14,44Lt*
26,99Lt
22,94Lt*
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos nesumuojamos

PICOS SU VIŠTIENA / PIZZAS WITH CHICKEN
LAISVALAIKIO
LEISURE
16,99Lt
14,44Lt*
27,99Lt
25,79Lt*
PICOS SU KUMPIU / PIZZAS WITH HAM
STUDENTŲ
STUDENTS
11,99Lt
10,19Lt*
21,99Lt
18,69Lt*
PERLENKTA SU RŪKYTA VIŠTIENA
CALZONE WITH SMOKED CHICKEN
18,99Lt
16,14Lt*
29,99Lt
25,49Lt*
KAPRIZINGOJI
CAPRICIOUS
11,99Lt
10,19Lt*
25,99Lt
20,59Lt*
"THE GOLD RUSH"
kadras iš filmo
picture from the movie
1925
HAVAJŲ
HAWAII
12,99Lt
11,04Lt*
21,99Lt
18,69Lt*
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos nesumuojamos


PICOS SU KUMPIU / PIZZAS WITH HAM
PICOS SU MALTA MĖSA / PIZZAS WITH MINCED MEAT
"THE GOLD RUSH"
AŠTRIOJI
14,99Lt
12,74Lt*
25,99Lt
22,09Lt*
PERLENKTA SU KUMPIU
CALZONE WITH HAM
13,99Lt
11,89Lt*
21,99Lt
18,69Lt*
ŠEFO SPECIALIOJI
CHEF'S SPECIAL
14,99Lt
12,74Lt*
26,99Lt
22,94Lt*
"MODERN TIMES"
PERLENKTA „BOLONIJOS"
CALZONE "BOLOGNESE"
16,99Lt
14,44Lt*
26,49Lt
22,52Lt*

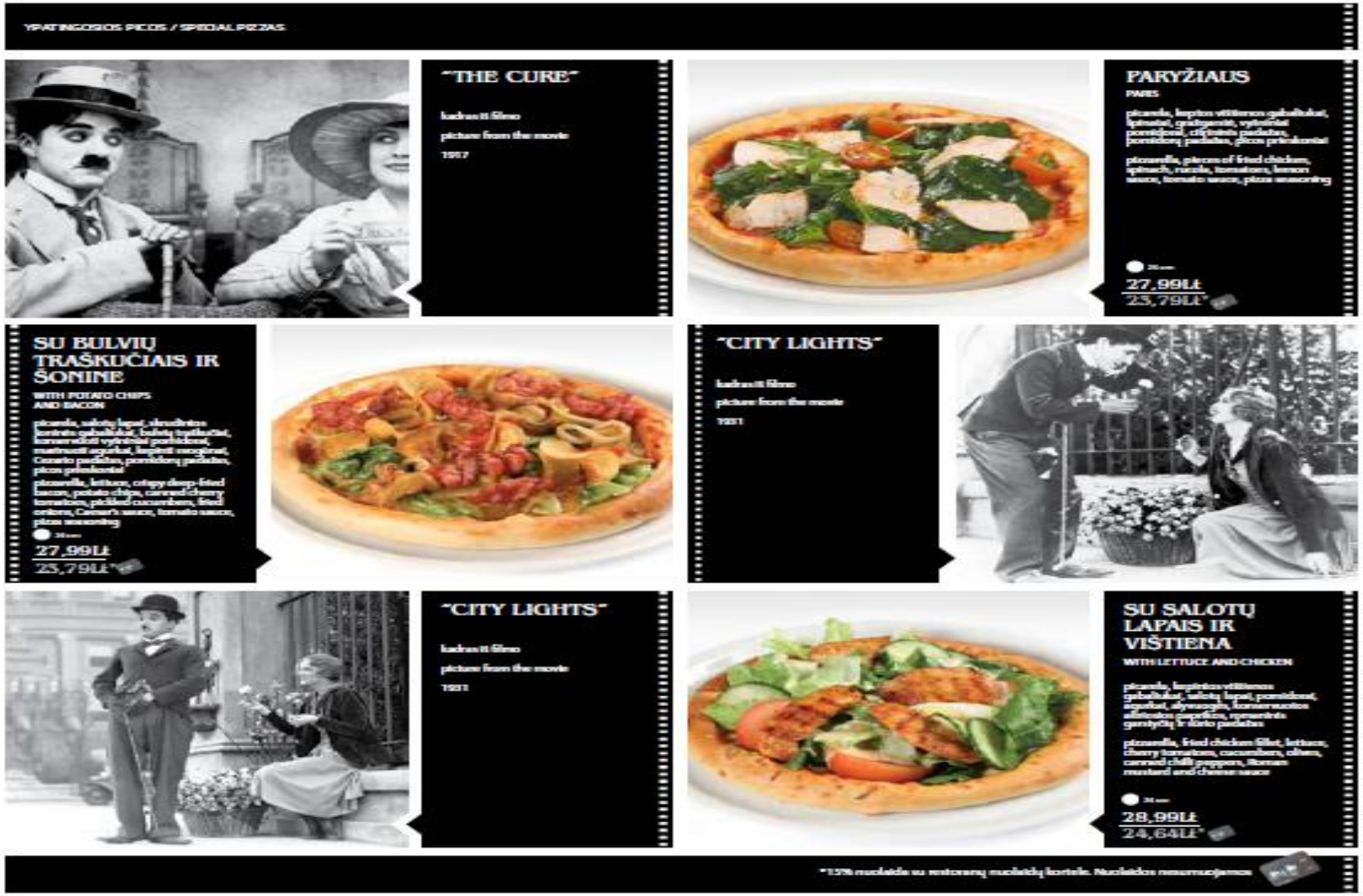
PICOS SU MALTA MĖSA / PIZZAS WITH MINCED MEAT
PICOS SU KIAULIENA / PIZZAS WITH PORK
GAUSIOJI
16,99Lt
14,44Lt*
26,99Lt
22,94Lt*
TAKO
17,49Lt
14,87Lt*
29,49Lt
25,07Lt*
AŠTRIOJI MEKSIKIETIŠKA
HOT MEXICAN
16,99Lt
14,44Lt*
27,99Lt
23,79Lt*
VALSTIEČIŲ
PEASANTS'
17,99Lt
15,29Lt*
29,99Lt
25,49Lt*
ITALIŠKA
ITALIAN
17,49Lt
14,87Lt*
29,99Lt
25,49Lt*
PERLENKTA SU KIAULIENA
CALZONE WITH PORK
18,99Lt
16,14Lt*
29,99Lt
25,49Lt*

PICOS SU VYTINTU KIAULIENOS KUMPIU
PIZZAS WITH DRIED HAM
KITOS PICOS / OTHER PIZZAS
PALERMO
PALERMO
15,99Lt
15,59Lt*
28,99Lt
24,64Lt*
MĖGĖJŲ
FANS'
11,99Lt
10,19Lt*
20,49Lt
17,42Lt*
AKAPULKO
ACAPULCO
17,99Lt
15,29Lt*
27,49Lt
23,37Lt*
PAPRASTOJI SU ŠONINE
SIMPLE WITH BACON
12,99Lt
11,04Lt*
21,99Lt
18,69Lt*
MILANO
MILAN
18,99Lt
16,14Lt*
30,49Lt
25,92Lt*
"THE IMMIGRANT"
kadras iš filmo
picture from the movie
1917
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos nesumuojamos

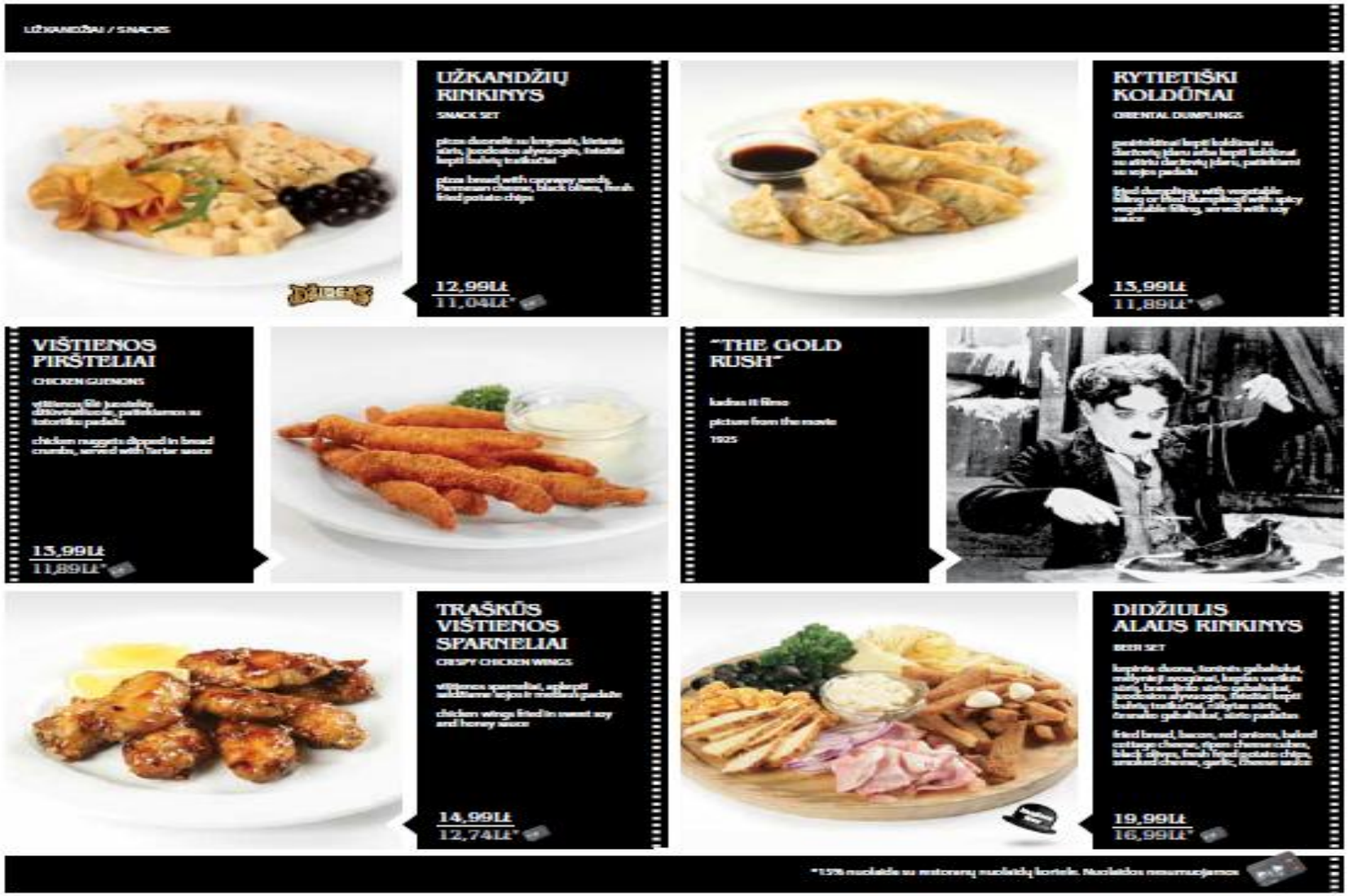
KITOS RŪŠIS / OTHER PIZZAS
DRAUGŲ
FRIENDS
sūris, kaštinė rūkytos dešros gabaliukai, pieniškos dešrelės, pomidorai, pomidorų padažas, picos prieskoniai
cheese, pieces of smoked sausage, sausages, tomatoes, tomato sauce, pizza seasoning
13,99Lt 11,89Lt* 23,99Lt 20,39Lt*
KAIMIŠKA
RUSTIC
sūris, kaštio rūkymo dešros gabaliukai, grusdinti grybai, majonezo ir grietinės padažas, pomidorų padažas, picos prieskoniai
cheese, pieces of hot-smoked sausage, fried mushrooms, mayonnaise and sour-cream sauce, tomato sauce, pizza seasoning
15,99Lt 13,59Lt* 24,99Lt 21,24Lt*
ORIGINALIOJI
ORIGINAL
sūris, šoninės gabaliukai, pieniškos dešrelės gabaliukai, garstyčių padažas, pomidorų padažas, picos prieskoniai
cheese, bacon, sausages, mustard sauce, tomato sauce, pizza seasoning
13,99Lt 11,89Lt* 23,99Lt 20,39Lt*
MIŠRIOJI
MIXED
sūris, malta mėsa, pieniškos dešrelės gabaliukai, rūkytos vištienos gabaliukai, kepto kiaulienos gabaliukai, garstyčių padažas, pomidorų padažas, picos prieskoniai
cheese, minced meat, pieces of sausage, pieces of smoked chicken, pieces of fried pork, mustard sauce, tomato sauce, pizza seasoning
17,99Lt 15,29Lt* 29,99Lt 25,49Lt*
ŠEFO PAPRASTOJI
CHEF'S SIMPLE
sūris, kaštio rūkymo dešros gabaliukai, pievagrybiai, saldžiosios paprikos, pomidorų padažas, picos prieskoniai
cheese, pieces of hot-smoked sausage, champignons, paprika, tomato sauce, pizza seasoning
14,99Lt 12,74Lt* 25,99Lt 22,09Lt*
"HIS NEW JOB"
kadras iš filmo
picture from the movie
1917
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos nesumuojamos

GURMANŲ PICOS / GOURMET PIZZAS
SU VIŠTIENA IR KRIAUŠĖMIS
15,49Lt
15,17Lt*
25,99Lt
22,09Lt*
SU BAKLAŽANAIS IR VYTINTU KIAULIENOS KUMPIU
18,99Lt
16,14Lt*
29,49Lt
25,17Lt*
PERLENKTA SU DARŽOVĖMIS IR SAULĖJE DŽIOVINTAIS POMIDORAIS
16,99Lt
14,44Lt*
26,99Lt
22,94Lt*
SU CUKINIJA IR VYTINTU KIAULIENOS KUMPIU
18,99Lt
16,14Lt*
30,49Lt
25,92Lt*
SU BAKLAŽANAIS IR ŠONINE
17,99Lt
15,29Lt*
28,99Lt
24,64Lt*
"THE KID"
1921

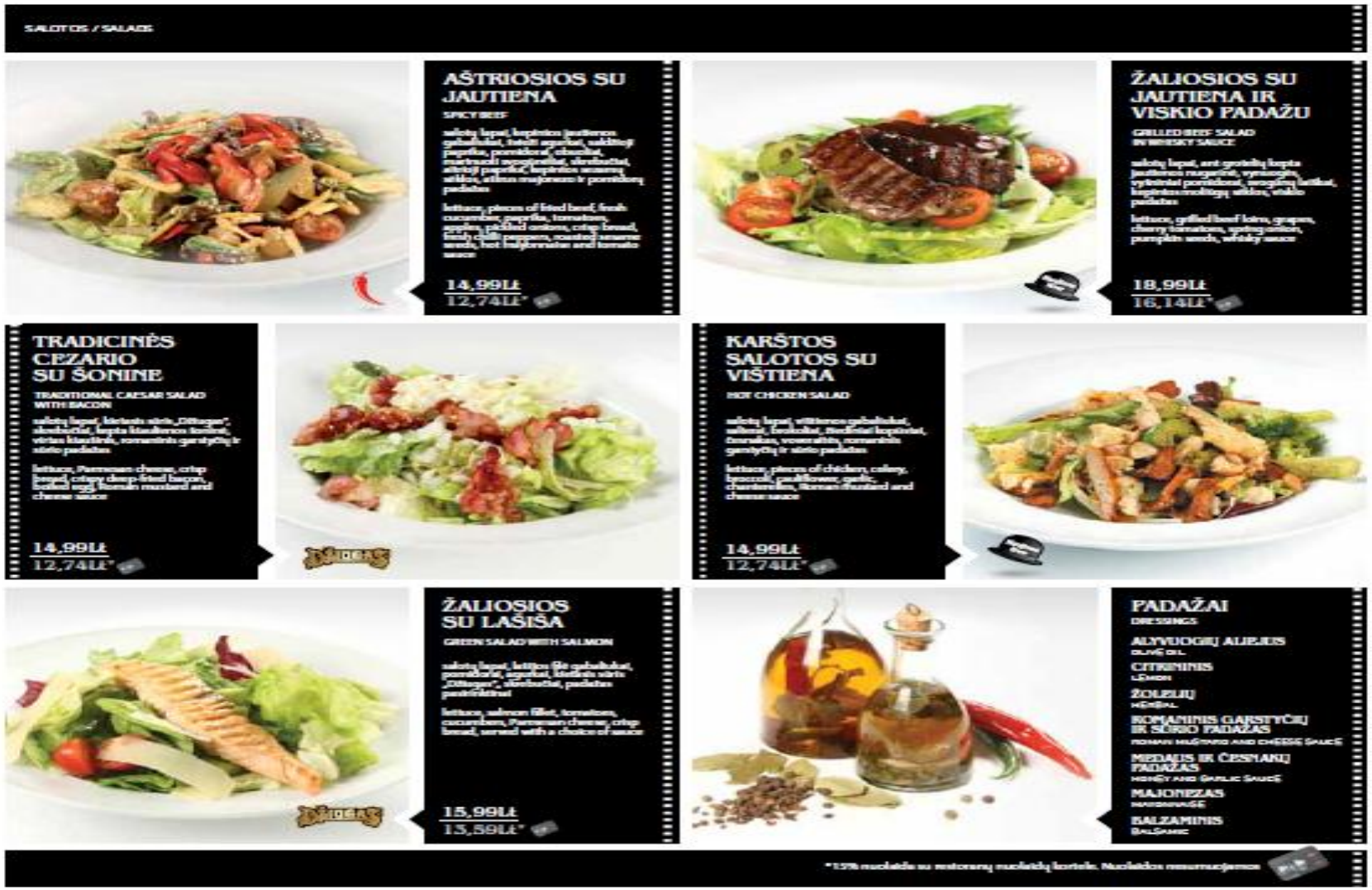
GURMANŲ PICOS / GOURMET PIZZAS
JŪREIVIŲ YPATINGOJI
SAILORS' SPECIAL
19,99Lt
16,99Lt*
31,99Lt
27,19Lt*
GURMANŲ
GOURMET
19,99Lt
16,99Lt*
31,99Lt
27,19Lt*
"A DOG'S LIFE"
1918
YPATINGOSIOS PICOS / SPECIAL PIZZAS
RIKOTA
RICOTTA
20,99Lt
17,84Lt*
SU BULVIŲ TRAŠKUČIAIS
WITH POTATO CHIPS
22,99Lt
19,54Lt*
BARSELONA
BARCELONA
26,99Lt
22,94Lt*

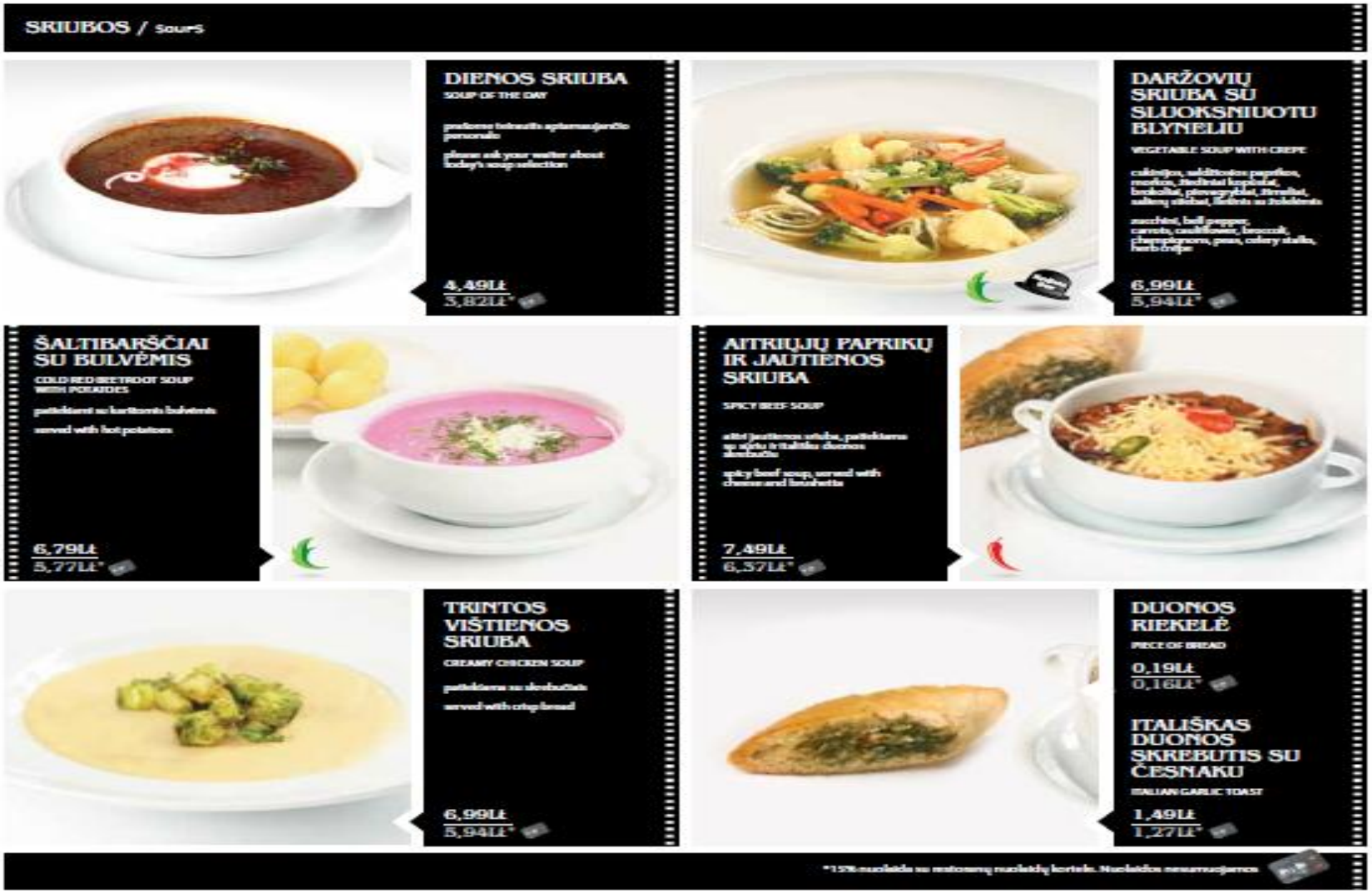

YPATINGOSIOS PICOS / SPECIAL PIZZAS
"THE CURE"
kadras iš filmo
picture from the movie
1917
PARYŽIAUS
PARIS
27,99Lt
25,79Lt*
SU BULVIŲ TRAŠKUČIAIS IR ŠONINE
WITH POTATO CHIPS AND BACON
27,99Lt
25,79Lt*
"CITY LIGHTS"
kadras iš filmo
picture from the movie
1931
"CITY LIGHTS"
kadras iš filmo
picture from the movie
1931
SU SALOTŲ LAPAIS IR VIŠTIENA
WITH LETTUCE AND CHICKEN
28,99Lt
24,64Lt*

UŽKANDŽIAI / SNACKS
PICOS DUONELIŲ SU KMYNAIS RINKINYS
SET OF PIZZA BREAD WITH CARAWAY SEEDS
3,99Lt
3,38Lt*
KEPINTA DUONA
FRIED BREAD
7,49Lt
6,37Lt*
ITALIŠKA DUONA (FOKAČIJA)
FOCACCIA (ITALIAN FLAT BREAD)
4,99Lt
4,24Lt*
SILKIŲ UŽKANDĖLE
HERRING SNACK
7,99Lt
6,79Lt*
KEPINTA DUONA
FRIED BREAD
6,99Lt
5,94Lt*
BULVĖS RIEKELĖS SU FETA
POTATO WITH FETA CHEESE
10,99Lt
9,34Lt*


UŽKANDŽIAI / SNACKS
UŽKANDŽIŲ RINKINYS
SNACK SET
12,99Lt
11,04Lt*
RYTIETIŠKI KOLDŪNAI
ORIENTAL DUMPLINGS
13,99Lt
11,89Lt*
VIŠTIENOS PIRŠTELIAI
CHICKEN GUJONS
13,99Lt
11,89Lt*
"THE GOLD RUSH"
1925
TRAŠKŪS VIŠTIENOS SPARNELIAI
CRISPY CHICKEN WINGS
14,99Lt
12,74Lt*
DIDŽIULIS ALAUS RINKINYS
BEER SET
19,99Lt
16,99Lt*

SALOTOS / SALADS
ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SU MOLIŪGŲ SĖKLOMIS
FRESH VEGETABLE WITH PUMPKIN SEEDS
8,99Lt
7,64Lt*
ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ SU VIŠTIENA
CHICKEN AND CAULIFLOWER
11,99Lt
10,19Lt*
GRAIKIŠKOS
GREEK
10,99Lt
9,34Lt*
NICOS
NICE
12,99Lt
11,04Lt*
ŽALIOSIOS SU KIETUOJU SŪRIU
GREEN SALAD WITH PARMESAN CHEESE
11,99Lt
10,19Lt*
TRADICINĖS CEZARIO SU VIŠTIENA
TRADITIONAL CAESAR SALAD WITH CHICKEN
13,99Lt
11,89Lt*


SALOTOS / SALADS
AŠTRIOSIOS SU JAUTIENA
SPICY BEEF
14,99Lt
12,74Lt*
ŽALIOSIOS SU JAUTIENA IR VISKIO PADAŽU
GRILLED BEEF SALAD IN WHISKY SAUCE
18,99Lt
16,14Lt*
TRADICINĖS CEZARIO SU ŠONINE
TRADITIONAL CAESAR SALAD WITH BACON
14,99Lt
12,74Lt*
KARŠTOS SALOTOS SU VIŠTIENA
HOT CHICKEN SALAD
14,99Lt
12,74Lt*
ŽALIOSIOS SU LAŠIŠA
GREEN SALAD WITH SALMON
15,99Lt
15,59Lt*
PADAŽAI
DRESSINGS
ALYVUOGIŲ ALIEJUS
OLIVE OIL
CITRININIS
LEMON
ŽOLELIŲ
HERBAL
ROMANINIS GARSTYČIŲ IR SŪRIO PADAŽAS
ROMAN MUSTARD AND CHEESE SAUCE
MEDAUS IR ČESNAKŲ PADAŽAS
HONEY AND GARLIC SAUCE
MAJONEZAS
MAYONNAISE
BALZAMINIS
BALSAMIC
*15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos nesumuojamos


SRIUBOS / SOUPS
DIENOS SRIUBA
SOUP OF THE DAY
4,49Lt
3,82Lt*
DARŽOVIŲ SRIUBA SU SLUOKSNIUOTU BLYNELIU
VEGETABLE SOUP WITH CREPE
6,99Lt
5,94Lt*
ŠALTIBARŠČIAI SU BULVĖMIS
COLD RED BEETROOT SOUP WITH POTATOES
served with hot potatoes
6,79Lt
5,77Lt*
AITRIŲJŲ PAPRIKŲ IR JAUTIENOS SRIUBA
SPICY BEEF SOUP
7,49Lt
6,37Lt*
TRINTOS VIŠTIENOS SRIUBA
CREAMY CHICKEN SOUP
served with crisp bread
6,99Lt
5,94Lt*
DUONOS RIEKELĖ
PIECE OF BREAD
0,19Lt
0,16Lt*
ITALIŠKAS DUONOS ŠKREBUTIS SU ČESNAKU
ITALIAN GARLIC TOAST
1,49Lt
1,27Lt*

KARŠTIEJI ŽUVŲ PATIEKALAI / FISH COURSES
ŽUVŲ APKEPĖLĖ
FRIED FISH
12,99Lt
11,04Lt*
KARŠTIEJI VIŠTIENOS PATIEKALAI / CHICKEN COURSES
VIŠTIENOS APKEPĖLĖ
FRIED CHICKEN
15,99Lt
11,89Lt*
SICILIETIŠKAS JŪROS EŠERYS
SICILIAN SEA BASS
21,99Lt
18,69Lt*
VIŠTIENOS TROŠKINYS SU VOVERAIČIŲ PADAŽU
CHICKEN STEW WITH CHANTERELLES SAUCE
14,99Lt
12,74Lt*
LAŠIŠOS DIDKEPSNIS
SALMON STEAK
24,99Lt
21,24Lt*
VIŠTIENOS PIRŠTELIAI SU TOTORIŠKU PADAŽU
CHICKEN GUENONS IN A TARTAR SAUCE
14,99Lt
12,74Lt*

KARŠTIEJI MĖSOS PATIEKALAI / MEAT COURSES
TOSKANOS KIAULIENOS KEPSNYS
TUSCAN-STYLE PORK ROAST
20,99Lt
17,84Lt*
JAUTIENOS KEPSNELIAI VISKIO PADAŽE
GRILLED BEEF IN WHISKY SAUCE
27,99Lt
23,79Lt*
JAUTIENOS NUGARINĖS DIDKEPSNIS SU PIPIRŲ PADAŽU
BIG BEEF LION STEAK IN A PEPPER SAUCE
27,99Lt
25,79Lt*
GARNYRAI / GARNISHES
ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ GARNYRAS
(patiekiamas pagal sezoną)
FRESH VEGETABLE GARNISH
(served according to the season)
KARŠTŲ DARŽOVIŲ GARNYRAS
(patiekiamas pagal sezoną)
HOT VEGETABLE GARNISH
(served according to the season)
GRUZDINTOS BULVYTĖS
FRENCH FRIES
BULVIŲ KOŠĖ
MASHED POTATOES
BULVIŲ KOŠĖ SU BROKOLIAIS
MASHED POTATOES WITH BROCCOLI
VIRTOS IR APKEPTOS BULVĖS
BOILED AND FRIED POTATOES
BULVĖ FOLIJOJE
FOIL-BAKED POTATO
VIRTI RYŽIAI
BOILED RICE

MAKARONAI / PASTA
MAKARONAI SU NATŪRALIAI TRINTŲ POMIDORŲ PADAŽU
PASTA WITH A FRESH CRUSHED TOMATO SAUCE
9,99Lt
8,49Lt*
BOLONIJOS MAKARONAI
PASTA BOLOGNESE
13,99Lt
11,89Lt*
MAKARONAI SU VIŠTIENA
PASTA WITH CHICKEN
12,99Lt
11,04Lt*
MAKARONAI SU SKRUDINTU VYTINTU KUMPIU
PASTA WITH ROASTED DRIED HAM
13,99Lt
11,89Lt*
MAKARONAI SU AŠTRIOMIS DARŽOVĖMIS IR IMBIERU
PASTA WITH SPICY VEGETABLES AND GINGER
12,99Lt
11,04Lt*
"THE IMMIGRANT"
1917

MAKARONAI / PASTA
„KARBONARA" MAKARONAI
PASTA CARBONARA
13,99Lt
11,89Lt*
MAKARONAI SU RŪKYTA VIŠTIENA IR POMIDORAIS
FETTUCCINE WITH SMOKED CHICKEN AND TOMATOES
13,99Lt
11,89Lt*
MAKARONŲ VAMZDELIAI SU VARŠKE IR ŠPINATAIS
CURD AND SPINACH CANNELLONI
13,99Lt
11,89Lt*
MAKARONAI SU KUMPIU IR PELĖSINIU SŪRIU
PASTA WITH HAM AND BLUE CHEESE
13,99Lt
11,89Lt*
MAKARONAI SU VIŠTIENOS KEPSNELIU
PASTA WITH CHICKEN STAKE
13,99Lt
11,89Lt*
ITALIŠKI LAKŠTINIAI SU MĖSA
ITALIAN LASAGNE WITH MEAT
13,99Lt
11,89Lt*

ALKOHOLINIAI KOKTEILIAI / ALCOHOLIC COCTAILS
AISTRA 125
THE PASSION 125
8,99Lt
7,64Lt*
MĖLYNIEJI TOLIAI
BLUE HEIGHTS
9,99Lt
8,49Lt*
KORALŲ JŪRA
CORAL SEA
11,99Lt
10,19Lt*
BRAŠKINIS MARTINIS
STRAWBERRY MARTINI
9,99Lt
8,49Lt*
DE ŽAVU
DE JAVU
10,99Lt
9,34Lt*
BEPROTIŠKAS
CRAZY COCKTAIL
12,99Lt
11,04Lt*

ALKOHOLINIAI KOKTEILIAI / ALCOHOLIC COCTAILS
PINA KOLADA
PINA COLADA
13,99Lt
11,89Lt*
TEKILOS SAULĖTEKIS
TEQUILA SUNRISE
14,99Lt
12,74Lt*
NEALKOHOLINIAI KOKTEILIAI / NON-ALCOHOLIC COCTAILS
NEALKOHOLINĖ PINA KOLADA
NON-ALCOHOLIC PINA COLADA
9,99Lt
8,49Lt*
CARLIS
CHARLIE
13,99Lt
11,89Lt*
MOCHITAS
MOJITO
18,99Lt
16,14Lt*
NEALKOHOLINIS MOCHITAS
NON-ALCOHOLIC MOJITO
9,99Lt
8,49Lt*

4 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS RESTORANE „CARSKOJE SELO“

4.1.ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ www.carskojeselo.lt

4.2.INFORMACINĖ – REKLAMINĖ MEDŽIAGA
4.3.VALGIARAŠTIS

ЦАРСКОЕ СЕЛО

„Carskoje selo“ – rusiškos kultūros ir dvasios restoranas. Jei Jums patinka slaviškos virtuvės patiekalai, gyva rusiška muzika ir prabangus interjeras, būtinai apsilankykite pas mus. Šiuo metu turime tris restoranus „Carskoje selo“ Vilniaus mieste.

Kiekvieną ketvirtadienį, penktadienį ir šeštadienį nuo 20.00 val. visuose restoranuose „Carskoje selo“ vyksta gyvos muzikos vakarai. Jūsų laukia mėgstama rusiška muzika ir nepakartojami rusiškos virtuvės patiekalai. „Carskoje selo“ – geros nuotaikos restoranas!

ЦАРСКОЕ СЕЛО
Valgiaraštis
MENIU / МЕНЮ

Užkandžiai
ЗАКУСКИ / SNACKS
Kepinta duona su sūriu
ЖАРЕНЫЙ ХЛЕБ С СЫРОМ
FRIED BREAD WITH CHEESE
7,99
679
Silkė su bulvėmis
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ
HERRING WITH POTATOES
8,99
7,64
Silkių užkandėlė
ЗАКУСКА ИЗ СЕЛЬДИ
HERRING SNACK
8,99
7,64
„Silkė patale"
СЕЛЕДКА «ПОД ШУБОЙ»
HERRING "IN BEDDING"
9,99
8,49
Raudonieji ikrai
КРАСНАЯ ИКРА
RED CAVIAR
16,99
14,44
26,99
22,94
40,99
34,84
Raudonųjų ikrų užkandis
ЗАКУСКА ИЗ КРАСНОЙ ИКРЫ
RED CAVIAR SNACK
20,99
17,84

Užkandžiai
ЗАКУСКИ / SNACKS

Sidabrinis „Carskoje selo" užkandis
СЕРЕБРЯНАЯ ЗАКУСКА «ЦАРСКОЕ СЕЛО»
SILVER TSARSKOYE SELO SNACK

virtas liežuvis, rūkyta šoninė, klasikinis sūris „Džiugas", marinuoti svogūnėliai, konservuoti pievagrybiai, konservuoti agurkai, marinuotos juodosios alyvuogės, krienų ir majonezo padažas

отварной язык, копченый бекон, маринованный лук, консервированные шампиньоны, консервированные огурцы, маринованные чёрные маслины, твёрдый сыр «Джюгас», соус из хрена с майонезом

boiled tongue, smoked bacon, Parmesan cheese, pickled onions, canned champignons, pickled cucumbers, pickled black olives, Parmesan cheese, horseradish-mayonnaise sauce

26,99 Lt ---------- 22,94 Lt

Auksinis „Carskoje selo" užkandis
ЗОЛОТАЯ ЗАКУСКА «ЦАРСКОЕ СЕЛО»
GOLDEN TSARSKOYE SELO SNACK

vytinas kumpis, klasikinis sūris „Džiugas", marinuotos juodosios ir žaliosios alyvuogės, mėlynasis sūris, saulėje džiovinti pomidorai, picos celiuo krepšeliai įdaryti rūkyta lašiša, vynuogės

вяленый окорок, твёрдый сыр «Джюгас», маринованные маслины и оливки, голубой сыр, вяленые на солнце помидоры, пиццарелла, корзиночки из теста для пиццы, начиненные копчёным лососем, виноград

dried ham, Parmesan cheese, pickled black and white olives, blue cheese, sun-dried tomatoes, pizzarella, pizza-dough mini baskets with salmon stuffing, grapes

36,99 Lt ---------- 31,44 Lt

Mano užkandis
МОЯ ЗАКУСКА
MY SNACK

Konservuoti agurkėliai (100 gr) / Консервированные огурцы (100гр) / Pickled cucumbers (100 gr)
2,99 Lt ---------- 2,54 Lt

Marinuoti svogūnėliai (50 gr) / Маринованный лук (50гр) / Pickled onions (50 gr)
2,99 Lt ---------- 2,54 Lt

Marinuotos juodosios ir žaliosios alyvuogės (50 gr) / Маринованные маслины и оливки (50гр) / Pickled black and white olives (50 gr)
2,99 Lt ---------- 2,54 Lt

Konservuoti pievagrybiai (50 gr) / Консервированные шампиньоны (50гр) / Canned champignons (50 gr)
2,99 Lt ---------- 2,54 Lt

Konservuoti aitriosios paprikos (50 gr) / Консервированный перец (50гр) / Canned pepper (50 gr)
2,99 Lt ---------- 2,54 Lt

Konservuotos aitriosios paprikos (50 gr) / Canned chilli peppers / Консервированный чили
2,99 Lt ---------- 2,54 Lt

Picos celiuo krepšeliai, įdaryti raudona ikra (1 vnt.) / Корзиночки из теста для пиццы, начиненные красной икрой (1 шт.) / Pizza-dough mini baskets with red caviar stuffing (1 piece)
2,99 Lt ---------- 2,54 Lt

Picos celiuo krepšeliai įdaryti rūkyta lašiša (1 vnt.) / Корзиночки из теста для пиццы, начиненные копчёным лососем (1 шт.) / Pizza-dough mini baskets with salmon stuffing (1 piece)
2,99 Lt ---------- 2,54 Lt

Picarela (50 gr) / Пиццарелла (50гр) / Pizzarella (50 gr)
3,99 Lt ---------- 3,39 Lt

Mano užkandis
МОЯ ЗАКУСКА
MY SNACK

Klasikinis sūris "Džiugas" (50 gr) / Твёрдый сыр «Джюгас» (50гр) / Parmesan cheese (50 gr)
4,99 Lt ---------- 4,24 Lt

Čedaro sūris (50 gr) / Сыр с плесенью (50гр) / Blue cheese (50 gr)
4,99 Lt ---------- 4,24 Lt

Šoninė (50 gr) / Бекон (50гр) / Bacon (50 gr)
4,99 Lt ---------- 4,24 Lt

Saulėje džiovinti pomidorai (50 gr) / Вяленые на солнце помидоры (50гр) / Sun-dried tomatoes (50 gr)
4,99 Lt ---------- 4,24 Lt

Kepinys duona (100 gr) / Жареный хлеб (100гр) / Fried bread (100 gr)
4,99 Lt ---------- 4,24 Lt

Rūkyta lašiša (100 gr) / Копчёный лосось (100 гр) / Smoked salmon (100 gr)
5,99 Lt ---------- 5,09 Lt

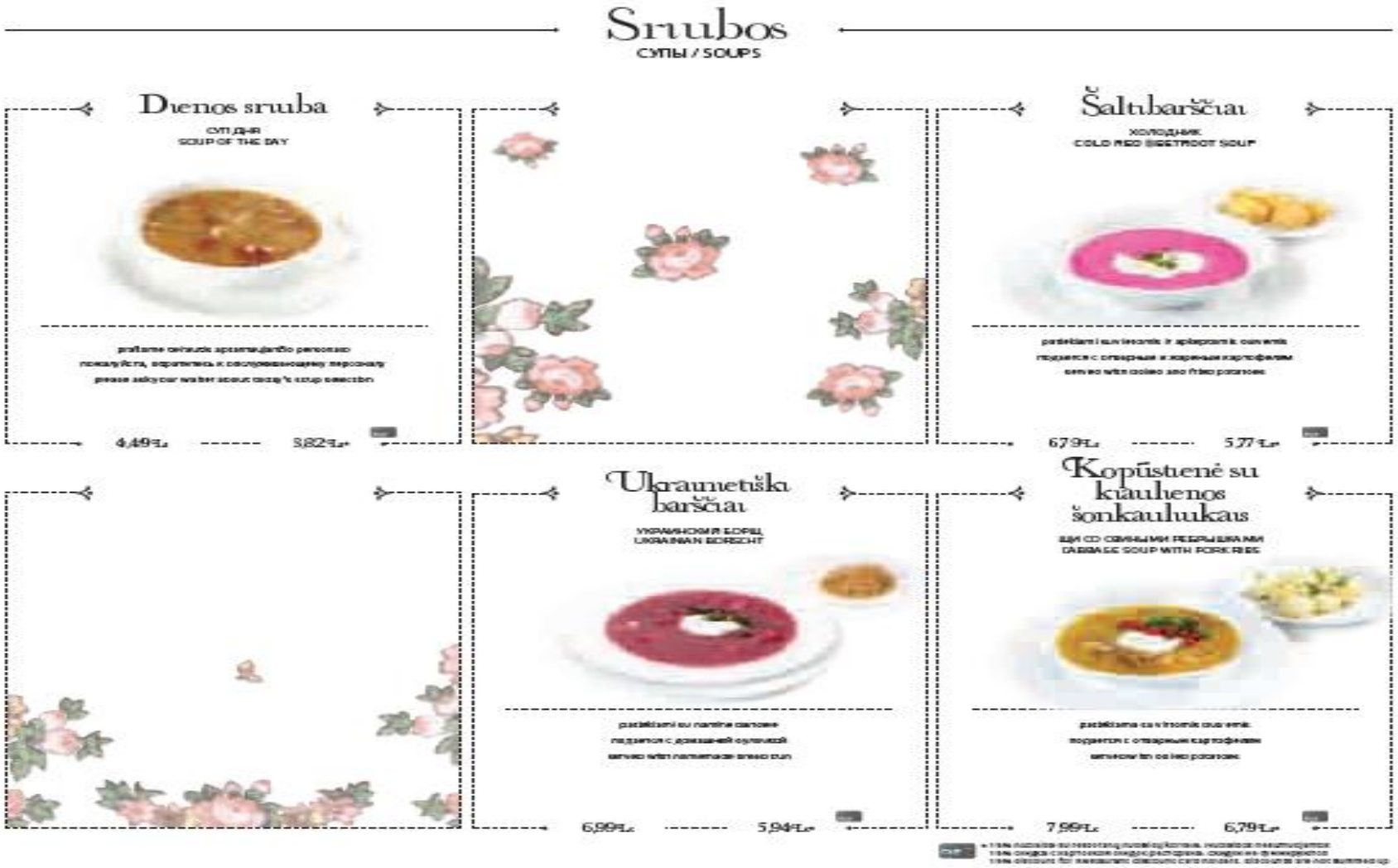
Vytinas kumpis (50 gr) / Вяленый окорок (50гр) / Dried ham (50 gr)
5,99 Lt ---------- 5,09 Lt

Virtas liežuvis (50 gr) / Отварной язык (50гр) / Boiled tongue (50 gr)
5,99 Lt ---------- 5,09 Lt

* -15% nuolaida su restoranų nuolaidų kortele. Nuolaidos nesumuojamos
-15% скидка с карточкой сводок ресторана. Скидки не суммируются
-15% discount for Restaurant Discount Card holders. Discounts are not summed up

Salotos
САЛАТЫ / SALADS
Namnė mišrainė
САЛАТ «ОЛИВЬЕ»
HOME STYLE SALAD
8,49
7,22
Šviežių daržovių
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
FRESH VEGETABLE SALAD
9,49
8,07
Žalioios su kietuoju sūriu
ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С СЫРОМ ПАРМЕЗАН
GREEN SALAD WITH PARMESAN CHEESE
11,99
10,19
Anuškos su vištiena
АНЮШКИН САЛАТ С КУРИЦЕЙ
ANUSHKA'S CHICKEN SALAD
13,99
11,89

Salotos
САЛАТЫ / SALADS
Tradicinės cezario su šonine
ТРАДИЦИОННЫЙ ЦЕЗАРЬ С БЕКОНОМ
TRADITIONAL CAESAR SALAD WITH BACON
14,99Lt
12,74Lt
Su saulėje džiovintais pomidorais
САЛАТ С ВЯЛЕНЫМИ НА СОЛНЦЕ ПОМИДОРАМИ
SUN-DRIED TOMATO SALAD
14,99Lt
12,74Lt
Karališkųjų krevečių
САЛАТ ИЗ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК
ROYAL SHRIMP SALAD
18,99Lt
16,14Lt
Padažai
СОУСЫ
SAUCES


Sriubos
СУПЫ / SOUPS
Dienos sriuba
СУП ДНЯ
SOUP OF THE DAY
Šaltibarščiai
ХОЛОДНИК
COLD RED BEETROOT SOUP
Ukrainietiški barščiai
УКРАИНСКИЙ БОРЩ
UKRAINIAN BORSCHT
Kopūstienė su kiaulienos šonkauliukais
ЩИ СО СВИНЫМИ РЕБРЫШКАМИ
CABBAGE SOUP WITH PORK RIBS

Sriubos
СУПЫ / SOUPS
Tikra rusiška šupinnė
Rusiška žuvienė
Pomidorinė su jūros gėrybėmis
Duona
Duonos nekelė
Naminė bandelė
Itališkos duonos skrebutis

Rankų darbo koldūnai
ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ / HANDMADE DUMPLINGS
Su mėlynėmis
ВАРЕНИКИ С ЧЕРНИКОЙ
BILBERRY DUMPLINGS
Su aštriomis kepintomis daržovėmis
ПЕЛЬМЕНИ С ОСТРЫМИ ЖАРЕНЫМИ ОВОЩАМИ
DUMPLINGS WITH A FILLING OF SPICY FRIED VEGETABLES
Su špinatais
ПЕЛЬМЕНИ СО ШПИНАТОМ
SPINACH FILLED DUMPLINGS
Vasiljaus
ПЕЛЬМЕНИ ОТ ВАСИЛИЯ
VASILIY'S DUMPLINGS
Sibiro
СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ
SIBERIAN DUMPLINGS

Rankų darbo koldūnai
ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ / HANDMADE DUMPLINGS
Gruzdinti su sūriu
ОБЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С СЫРОМ
DEEP-FRIED CHEESE DUMPLINGS
12,99 Lt
11,04 Lt
Gruzdinti su vištiena ir šonine
ОБЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ
DEEP-FRIED DUMPLINGS STUFFED WITH CHICKEN AND BACON
12,99 Lt
11,04 Lt
Su vištiena ir šonine
ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ
CHICKEN AND BACON DUMPLINGS
12,99 Lt
11,04 Lt
Gruzdinti su kiaušinienos
ОБЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ
DEEP-FRIED DUMPLINGS STUFFED WITH CHICKEN AND BACON
13,99 Lt
11,89 Lt
Su lašiša ir varške
ПЕЛЬМЕНИ С ЛОСОСЕМ И ТВОРОГОМ
SALMON- AND CURD-FILLED DUMPLINGS
13,99 Lt
11,89 Lt
Su aviena
ПЕЛЬМЕНИ С БАРАНИНОЙ
MUTTON-FILLED DUMPLINGS
14,99 Lt
12,74 Lt

Ant grotelių kepti patiekalai
ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БЛЮДА / GRILLED DISHES
Salotos su vištiena
САЛАТ С КУРИЦЕЙ
CHICKEN SALAD
14,99Lt
12,74Lt
Vištienos filė
КУРИНОЕ ФИЛЕ
CHICKEN FILLET
18,89Lt
16,14Lt
Salotos su jautiena
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ
BEEF SALAD
19,99Lt
16,99Lt
Kiaulienos sprandinės kepsnys
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ
PORK NECK ROAST
20,99Lt
17,84Lt
Suvorovo šašlykas
ШАШЛЫК ПО СУВОРОВСКИ
Suvorov's Shashlyk
21,99Lt
18,69Lt
Kiaulienos nugarinės kepsnys
СТЕЙК ИЗ СВИНОГО ФИЛЕЙ
PORK TENDERLOIN ROAST
22,99Lt
19,54Lt

Ant grotelių kepti patiekalai
ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ БЛЮДА / GRILLED DISHES
Viduržemio jūros ešerys
Lašišos didkepsnis
Šonkauliai
Jautienos šašlykas
Žuvis Dorada
Jautienos didkepsnis

Karšti žuvies patiekalai
ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ И БЛЮДА / HOT FISH COURSES
Žuvies trilogija su daržovėmis
Kuprės kepsnys
Karališkųjų krevečių ir daržovių troškurys

Karšti paukštienos patiekalai

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ / HOT POULTRY COURSES

Rytietiškas vištienos ir daržovių troškinys

ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ И ОВОЩЕЙ
ORIENTAL CHICKEN AND VEGETABLE STEW

14,99 Lt — 12,74 Lt

Vištienos širdelių iešmelai

КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ НА ШАМПАХ
CHICKEN HEART SHASHLIK

16,99 Lt — 14,44 Lt

Vištienos kepenėlės su šonine

КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА С БЕКОНОМ
CHICKEN LIVER WITH BACON

17,99 Lt — 15,29 Lt

Kijevo kotletas

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ
CHICKEN KIEV (KIEV CUTLET)

18,99 Lt — 16,14 Lt

Vištienos filė su šilbaravyčiais

КУРИНОЕ ФИЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
CHICKEN FILLET WITH BAY BOLETUS

20,99 Lt — 17,84 Lt

Įdarytі vištienos suktinukai

ФАРШИРОВАННЫЕ РУЛЕТИКИ ИЗ КУРИЦЫ
STUFFED CHICKEN ROLLS

20,99 Lt — 17,84 Lt

Karšti kaulienos ir jautienos patiekalai

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ / HOT PORK AND BEEF COURSES

Maskvos maltinis

МОСКОВСКИЕ ЗРАЗЫ
MOSCOW CUTLET

15,99 Lt — 13,59 Lt

Apkeptas su sūriu kaulienos kepsnys

СВИНОЙ СТЕЙК ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ
ROASTED PORK WITH CHEESE

22,99 Lt — 19,54 Lt

Stroganovo troškinys

БФСТРОГАНОВ
STROGANOFF STEW

26,99 Lt — 22,94 Lt

Garnyrai

ГАРНИРЫ / GARNISHES

5,99 Lt — 5,09 Lt

Garnyrai

ГАРНИРЫ / GARNISHES

Šviežių daržovių

СВЕЖИЕ ОВОЩИ
FRESH VEGETABLE GARNISH (SERVED ACCORDING TO THE SEASON)

Keptų daržovių

ЖАРЕНЫЕ ОВОЩИ
HOT VEGETABLE GARNISH (SERVED ACCORDING TO THE SEASON)

Gruzdintos bulvės

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
FRENCH FRIES

Bulvių košė

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

Garnyrai

ГАРНИРЫ / GARNISHES

Bulvių košė, pagardinta šilbaravykiais ir špinatais

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ШПИНАТОМ
MASHED POTATOES WITH BAY BOLETUS AND SPINACH

Virtos ir apkeptos bulvės

ОТВАРНОЙ И ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ
BOILED AND FRIED POTATOES

Bulvė folijoje

КАРТОФЕЛЬ В ФОЛЬГЕ
BAKED POTATOES IN FOIL

Virti ryžiai

ОТВАРНОЙ РИС
BOILED RICE

Blynai ir kiti patiekalai
БЛИНЫ И ДРУГИЕ БЛЮДА / PANCAKES AND OTHER DISHES
Daržovių apkepas
Slovakiškas sūrio kepsnys
Bulvinai tarkainai su lašiša
Bulvinai tarkainai su raudonaisiais ikrais

Blynai ir kiti patiekalai
БЛИНЫ И ДРУГИЕ БЛЮДА / PANCAKES AND OTHER DISHES
Blynėliai su raudonaisiais ikrais
БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ
PANCAKES WITH RED CAVIAR
16,99
14,44
Sluoksniuotas blynų pyragas su sūdyta lašiša
СЛОЕНЫЙ БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С СОЛЕНЫМ ЛОСОСЕМ
SANDWICHED PANCAKE CAKE WITH SALTED SALMON
17,99
15,29
Sluoksniuotas blynų pyragas su jautiena
СЛОЕНЫЙ БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ
18,99
16,14

Desertai

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

Ledai su užpilu

МОРОЖЕНОЕ С КРЕМОМ
ICE CREAM WITH SAUCE

5,99 Lt — 5,09 Lt

Varškės ir vyšnių gardėsis

СЛОВАЦКИЙ СЫРНЫЙ СТЕЙК
SLOVAK CHEESE STEAK

5,99 Lt — 5,09 Lt

Lietiniai su obuoliais

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ
APPLE CREPES

6,99 Lt — 5,94 Lt

Savos gamybos šerbetas

ШЕРБЕТ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА
SHERBET

6,99 Lt — 5,94 Lt

Karštas šokoladas

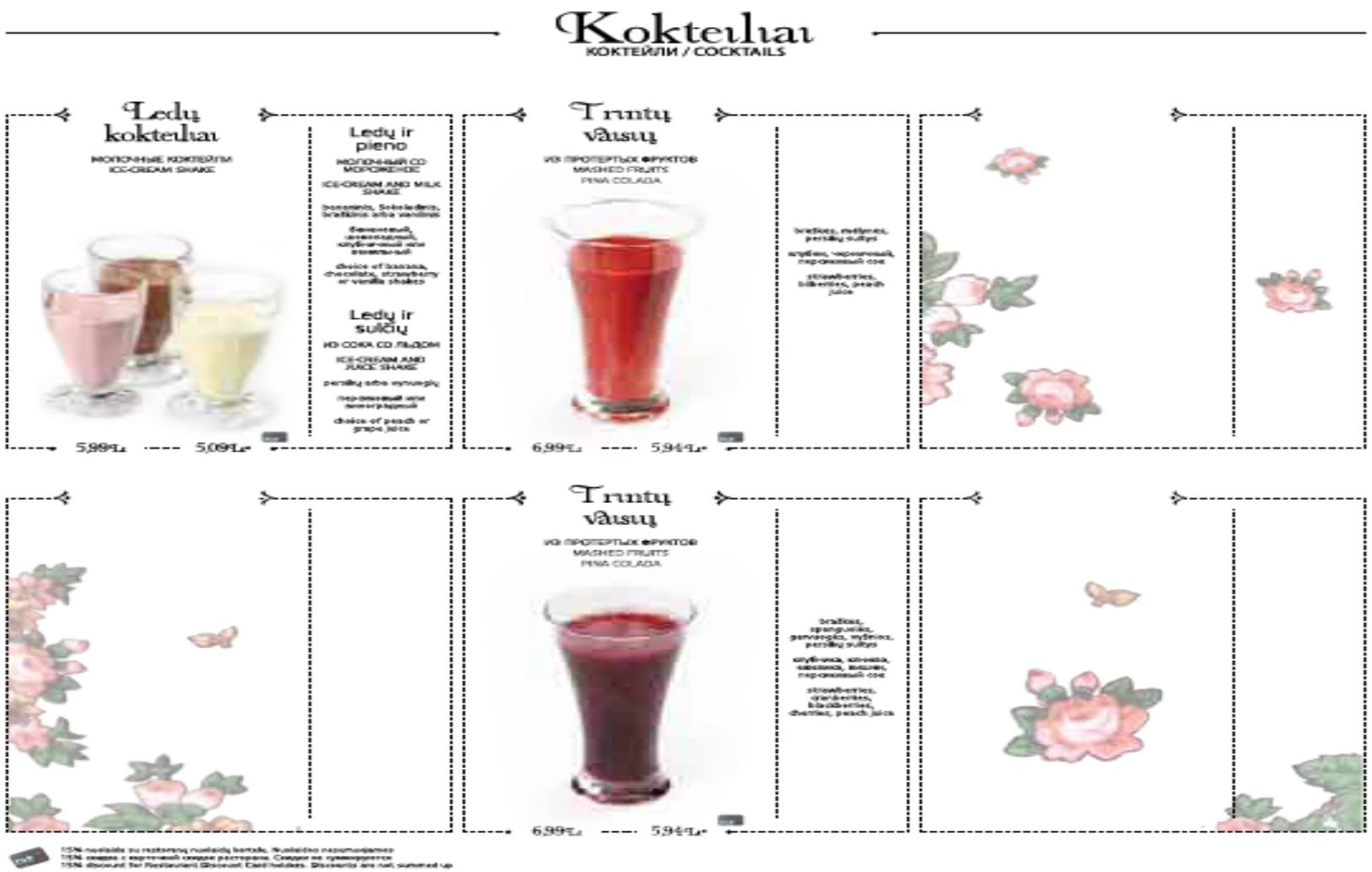
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
HOT CHOCOLATE

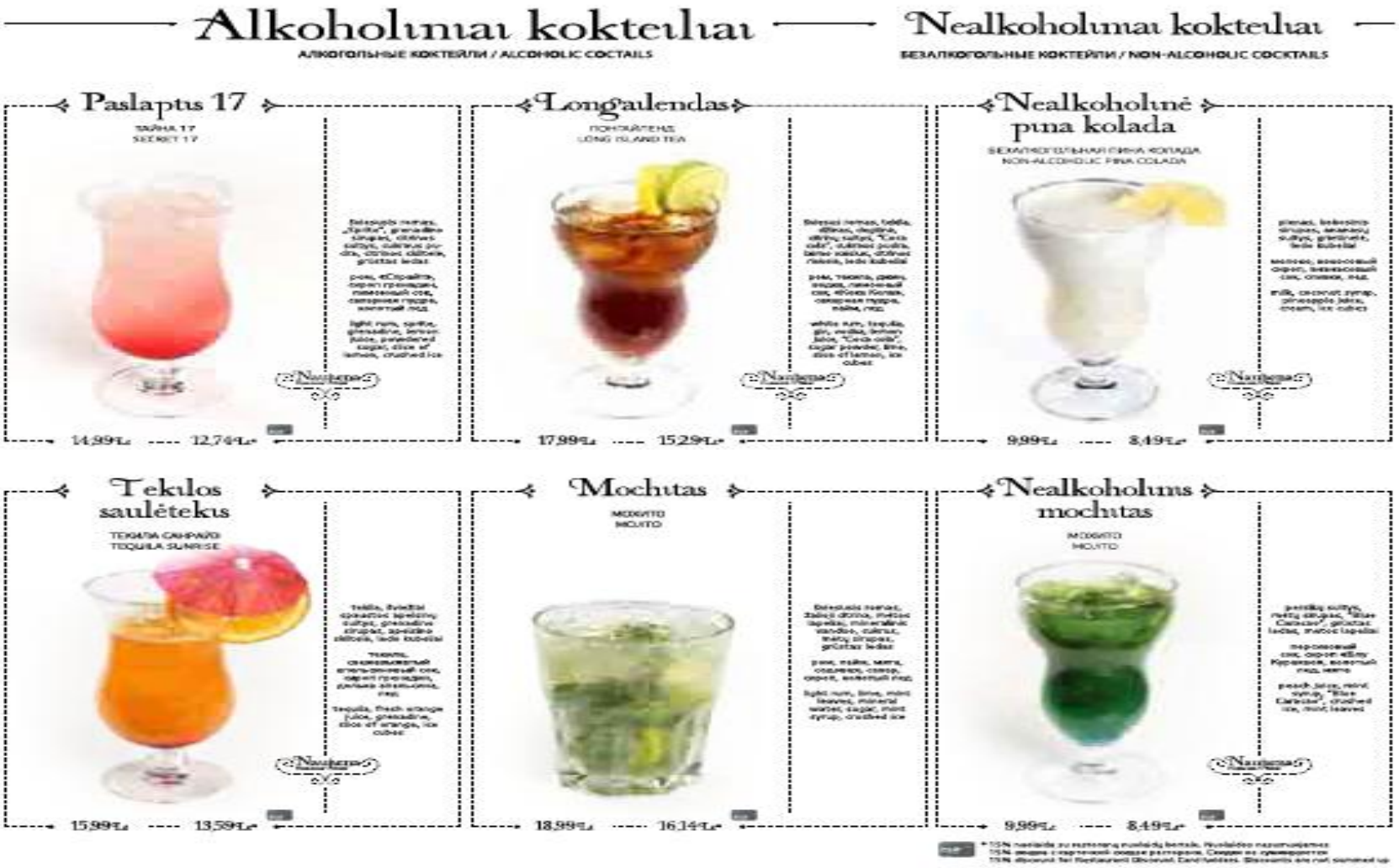
6,99 Lt — 5,94 Lt

Trapaus sausainuko gardėsis

ЛАКОМСТВО ИЗ РАССЫПЧАТОГО ПЕЧЕНЬЯ
PUFFY COOKIE DESSERT

7,99 Lt — 6,79 Lt


Kokteiliai
КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS
Ledų kokteiliai
Ledų ir pieno
Ledų ir sulčių
Trintų vaisių
Trintų vaisių


Alkoholiniai kokteiliai
АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ / ALCOHOLIC COCTAILS
Nealkoholiniai kokteiliai
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS
Paslaptis 17
Longailendas
Nealkoholinė pina kolada
Tekilos saulėtekis
Mochitas
Nealkoholinis mochitas
14,99Lt
12,74Lt
17,99Lt
15,29Lt
9,99Lt
8,49Lt
15,99Lt
13,59Lt
18,99Lt
16,14Lt
9,99Lt
8,49Lt

5 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA

5.1. REIKALAVIMAI ATASKAITAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS

Ši savarankiško darbo užduotis padės Jums surinkti informaciją apie pusgaminių gamybos technologinių procesų organizavimo ypatumus, leis nepamiršti klausimų, kuriuos turėtumėte aptarti, prisiminti matytus pusgaminių gamybos technologinius procesus, kuriais bus galima diskutuoti su kolegomis, matytas patirtis apibendrinti ir panaudoti profesiniame praktiniame mokyme.

Lankantis maitinimo įmonėje, pasižymėkite pagrindinius aspektus. Ši informacija bus reikalinga pildant Mokytojo ataskaitą.

Mokytojo ataskaitoje turėtų būti aprašomi tik svarbūs ir aktualūs aspektai. Informacija turi būti konkreti ir glausta.

Mokytojo ataskaitos klausimai	UAB"Vičiūnų restoranų grupė" Blyninė "La Crepe" Vilnius	UAB"Vičiūnų restoranų grupė" Picerija "Charlie Pizza" Vilnius	UAB"Vičiūnų restoranų Grupė" Restoranas "Carskoje Selo" Vilnius
1. Apibūdinkite aplankytose įmonėse veiklos kryptis ir perspektyvas, pranašumus ir skirtumus. *Aprašyti stebėtas UAB"Vičiūnų restoranų grupė"maitinimo įmones.*			
Apibendrinimas, išvados *			
2. Kaip bendrovė maitinimo įmonėse užtikrinama produkcijos kokybė? *Aprašyti, kokius įmonė naudoja kokybės valdymo procesus.*			
Apibendrinimas, išvados *			
3. Kokią technologinę įrangą ir darbo priemones bendrovė maitinimo įmonėse naudoja,			

gaminant įvairius pusgaminius? *Išvardinkite įmonėje naudojamą naujausią technologinę įrangą ir darbo priemones.*			
Apibendrinimas, išvados *			
4. Įmonių reikalavimai darbuotojų kvalifikacijai, naujų darbuotojų paieškai ir atrankai. *Apibūdinti įmonėje dirbantį personalą, aprašyti jiems keliamus kvalifikacinius reikalavimus ir nustatyti personalo atrankos, skatinimo ir kvalifikacijos palaikymo priemones.*			
Apibendrinimas, išvados *			
5. Maitinimo įmonių vadovų atsiliepimai apie mokyklų absolventų pasirengimą atlikti darbo užduotis. *Aprašyti svarbius, profesinio mokymo sistemai aktualius aspektus.*			
Apibendrinimas, išvados*			

Kuo konkrečiai mokymasis Jums buvo naudingas:

Mokytojas: .....

Data, parašas .....

MODULIS B.1.2. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS

1 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ NAUJOVIŲ APŽVALGA

1.1.PASKAITOS KONSPEKTAS

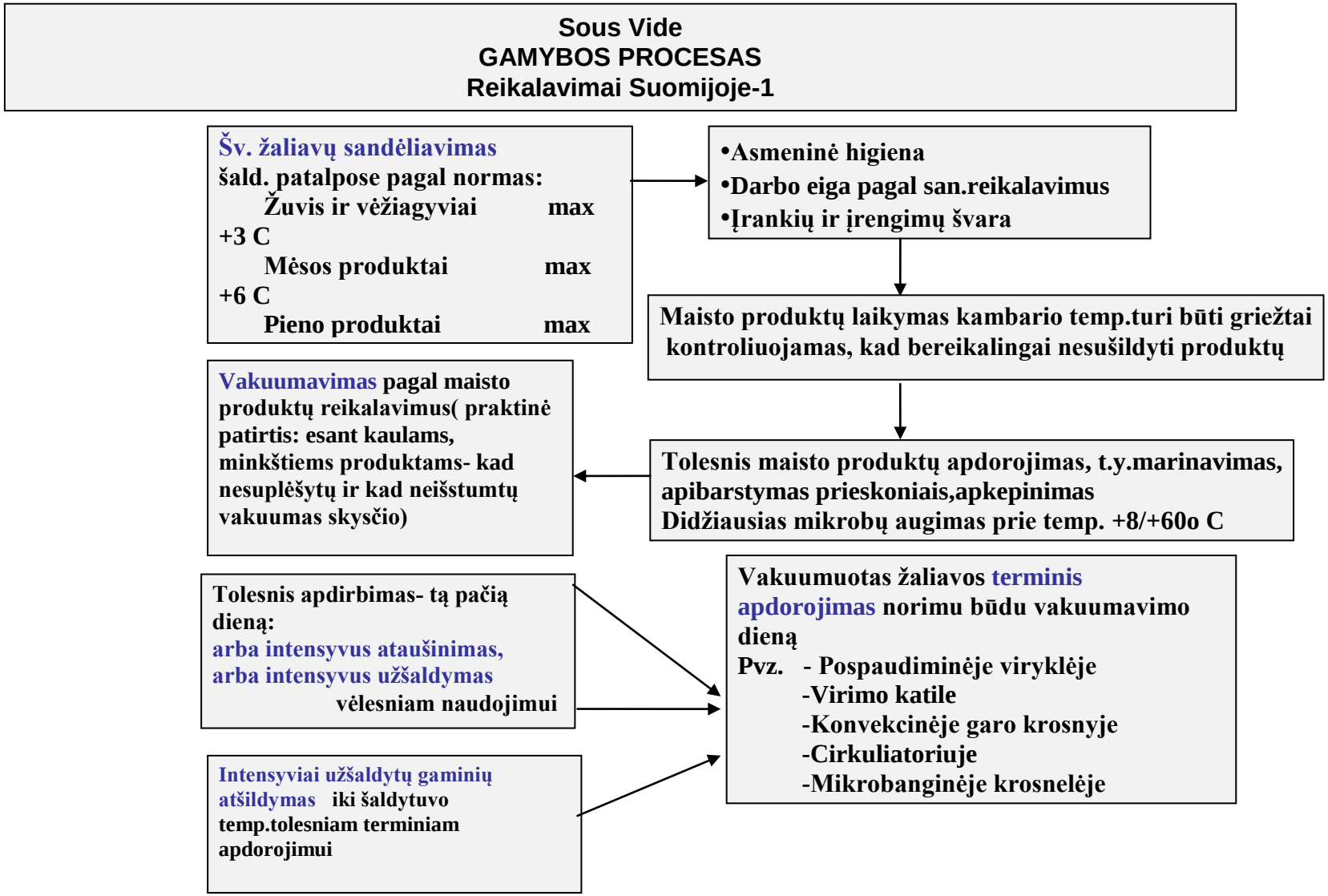
UAB ”METOS”, oficialus Suomijos gamintojo “Metos Oy” atstovas Lietuvoje Profesionali virtuvių ir barų, kulinarijos, konditerijos cechų įranga, inventorius ir stalo reikmenys**.** Sukaupusi ilgą 80 metų darbo patirtį, METOS siūlo skandinaviška produkto ir paslaugų kokybę – profesionalias visuomeninio maitinimo technologų konsultacijas, technologinį projektavimą, įrangos pristatymą į vietą, jos sumontavimą ir išbandymą, personalo apmokymą ja dirbti, metinę garantiją ir pogarantinį aptarnavimą.

Mes galime pristatyti vieną įrengimą arba parengti visą projektą bei instaliuoti visą virtuvę ar barą, pasiūlydami įprastas ir naujas maisto gaminimo bei pateikimo koncepcijas, patikimus mažesnių ir didesnių pajėgumų įrengimus, ekonomiškai ir efektyviai išnaudodami Jūsų turimas patalpas. Pradėjusi darbą Lietuvoje 1994 m., UAB “METOS” įrengė visą eilę virtuvių ir cechų projektų.

Tarp jų: “Stikliai”, “ Centrum”, “Narutis”, “”Ecotel”, ”Dvaras”, “BaltPark”(”Reval In”), “Scandic Neringa hotel”, “Holiday In”, “Reval Lietuva”, “ Panorama” viešbučių Vilniuje virtuvės ir barai, “Klaipėda”, ”Old Port” “Euterpė” viešbučių virtuvės ir barai Klaipėdoje,”Gilija” viešbučio Šilutėje ir ” Nidus” viešbučio Nidoje virtuvė ir barai, “Regina” bei ”Pušynas” viešbučio virtuvės ir barai Druskininkuose, ”Santakos” viešbučio Kaune, Europa viešbučio Rygoje, viešbučio Ignalinos raj .Jonalaukio km virtuvės, LR Prezidentūros kavinės, LR Vyriausybės valgyklos virtuvės, Picerijų tinklo “Can Can pica” ,ir “Delano” savitarnos restoranų virtuvės ir barai, FORUM pramogų centro , Pramogų bankas virtuvė ir barai “Prie Pilies”, “Belmonto kriokliai”, “AQUA”, “Prie Parlamento”, ”ČILI” kiniečių ,”Grand Casino” “Tokio” ir “Cabuki” japonų restoranų virtuvės, ”Vilniaus vartų” LIV lounge

ir DAI MON japonų restoranų, Hediard restorano-parduotuvės virtuvės, Vila ”Riviera” ,”POMODORO lounge” restorano Vilniuje, Restoranų ”Inkaras” Klaipėdoje,”Arkos” Šiauliuose,” Belge paradis” Palangoje virtuvės ir barai, Restorano-klubo ”Havana” Šiauliuose, kavinės ” Beržų alėja” Klaipėdoje, picerijos Fridricho pasaže Klaipėdoje, kavinės “Gandralizdis”, kavinės-galerijos ”XX” Panevėžyje virtuvės ir barai, Sanatorijos “Vilnius SPA” , “Draugystė” Druskininkuose virtuvė ir barai, Lietuvos kariuomenės valgyklos Vilniuje, Radviliškyje, Rūkloje, Susisiekimo ministerijos, ”Utenos trikotažo” , “Philip Morris Lietuva”, ”Narbutas ir Co “gamyklų valgyklų virtuvės, Alytaus kolegijos, Žirmūnų darbo rinkos mokymo centro, Alytaus profesinio rengimo centro valgyklų virtuvės, Impuls sporto klubų barai, Lukoil degalinių barai, MAXIMA kulinarijos cechai ir atviros virtuvės, HyperRIMI kavos barai su atleidimo linijomis Vilniuje, Lopšelio- darželio ” Metų laikai “,” Žilvinėlis” Vilniuje bei kitų darželių ir mokyklų virtuvės .

1.2.NAUJAUSIŲ ĮRENGIMŲ FILMUOTA MEDŽIAGA. PRIEDAS NR.1


Sous Vide
GAMYBOS PROCESAS
Reikalavimai Suomijoje-1
Šv. žaliavų sandėliavimas
šald. patalpose pagal normas:
Žuvis ir vėžiagyviai max
+3 C
Mėsos produktai max
+6 C
Pieno produktai max
•Asmeninė higiena
•Darbo eiga pagal san.reikalavimus
•Įrankių ir įrengimų švara
Maisto produktų laikymas kambario temp.turi būti griežtai kontroliuojamas, kad bereikalingai nesušildyti produktų
Vakuumavimas pagal maisto produktų reikalavimus(praktinė patirtis: esant kaulams, minkštiems produktams- kad nesuplėšytų ir kad neišstumtų vakuumas skysčio)
Tolesnis maisto produktų apdorojimas, t.y.marinavimas, apibarstymas prieskoniais,apkepinimas
Didžiausias mikrobų augimas prie temp. +8/+60o C
Tolesnis apdirbimas- tą pačią dieną:
arba intensyvus ataušinimas,
arba intensyvus užšaldymas
vėlesniam naudojimui
Intensyviai užšaldytų gaminių atšildymas iki šaldytuvo temp.tolesniam terminiam apdorojimui
Vakuumuotas žaliavos terminis apdorojimas norimu būdu vakuumavimo dieną
Pvz. - Pospaudiminėje viryklėje
-Virimo katile
-Konvekcinėje garo krosnyje
-Cirkuliatoriuje
-Mikrobanginėje krosnelėje

Sous Vide
GAMYBOS PROCESAS
Reikalavimai Suomijoje-2

Terminio apdorojimo kritinės vid.temp Suomijoje:
- Kiauliena min 78 C (65-69oC)
- Jautiena min 60 C (57oC)
- Paukštiena min 75 C (65oC)
- Žuvis min 62 C (lašiša-46oC, uotas-56oC)

Pavojingas intervalas +8C/+60oC turi būti praeitas kaip galima greičiau

Maisto pramonėje pagrinde rekomenduojama:
per 10 min turi būti pasiekta 90 oC paviršiuje
- Kiauliena vid.85o C temp. t.b. išlaikoma 45 min
- Jautiena vid.82o C temp. t.b. išlaikoma 90 min

→ **Term. apdoroti produktai gali būti tuojau pat atiduodami lankytojui vartoti**

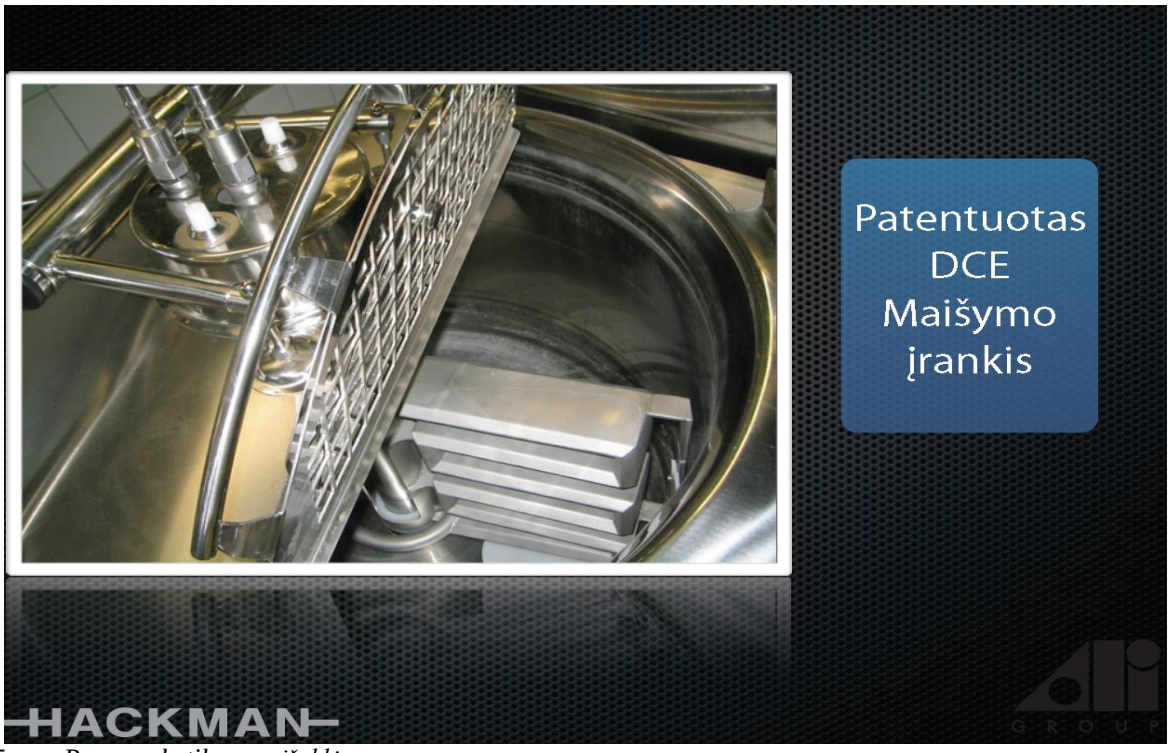
→ **Term. apdoroti maisto produktai gali būti ataušinami intensyviu būdu; intensyvus aušinimas turi prasidėti ne vėliau, kaip per 30 min. po term.apdorojimo. Intensyviai aušinant, vid.produkto temp. turi kristi nuo+70C iki +3C per 90 minučių.**

→ **Term.apdoroti maisto produktai gali būti intensyviai užšaldomi iki –18oC neilgiau, kaip per 24 val.Užšalimo greitis turi pasiekti 4 cm/val., kol pasiekiama viduje –18oC.**

Sous vide būdu pagaminti produktai turi būti sandėliuojami 0 /+3o C. Ataušinus intensyviu būdu, realizacijos laikas - 5 dienos. (Termiškai apdorojus pagal maisto pramonės reikalavimus, realizacijos laikas siekia 21-42 dienas)
Botulino bakterijos auga >3oC temp. ir vakuume,be deguonies!

Intensyviai užšaldyti produktai prieš jų regeneravimą(pašildymą) turi būti atšildomi šald.patalpose iki +3oC.
Regeneravimas (pašildymas) vykdomas , naudojant tas pačias technologijas ir temperatūras, kaip ir termiškai apdorojant produktus .
Maisto pateikimo vid.temp.>65oC, išlaikymas- <4val.

Slide 1



5 pav. Proveno katilas- maišyklė

Slide 2

6 pav. Proveno katilai – maišyklės centrinėje virtuvėje

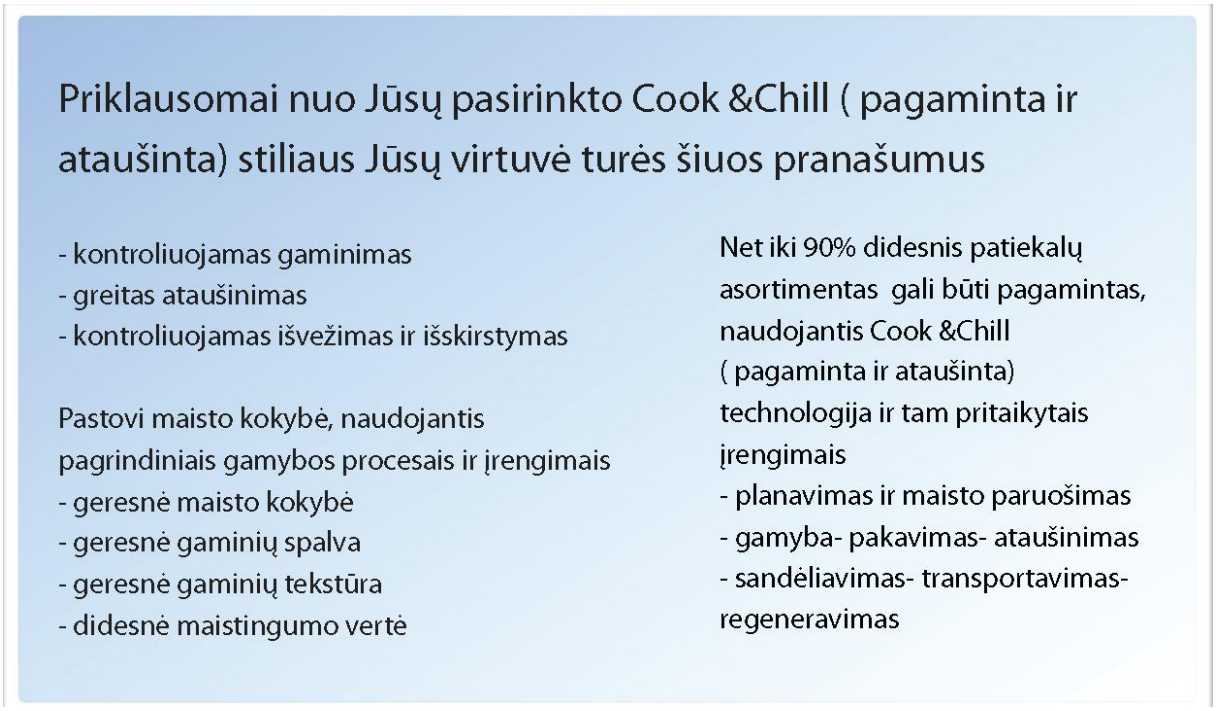
Slide 3

7 pav. Proveno katilai – maišyklės gamybos procese.

Slide 4

8 pav.Katilas- maišyklė po darbo eigos.

Slide 5



Slide 6

Slide 7

Slide 8

9 pav. Centrinės virtuvės įranga.

Slide 9

10 pav. Centrinė virtuvė.

Slide 10

Slide 11

11 pav. Naujausių įrengimų išdėstymas gamybos patalpose (konvekcinės krosnys, katilai – maišyklės ir kt.)

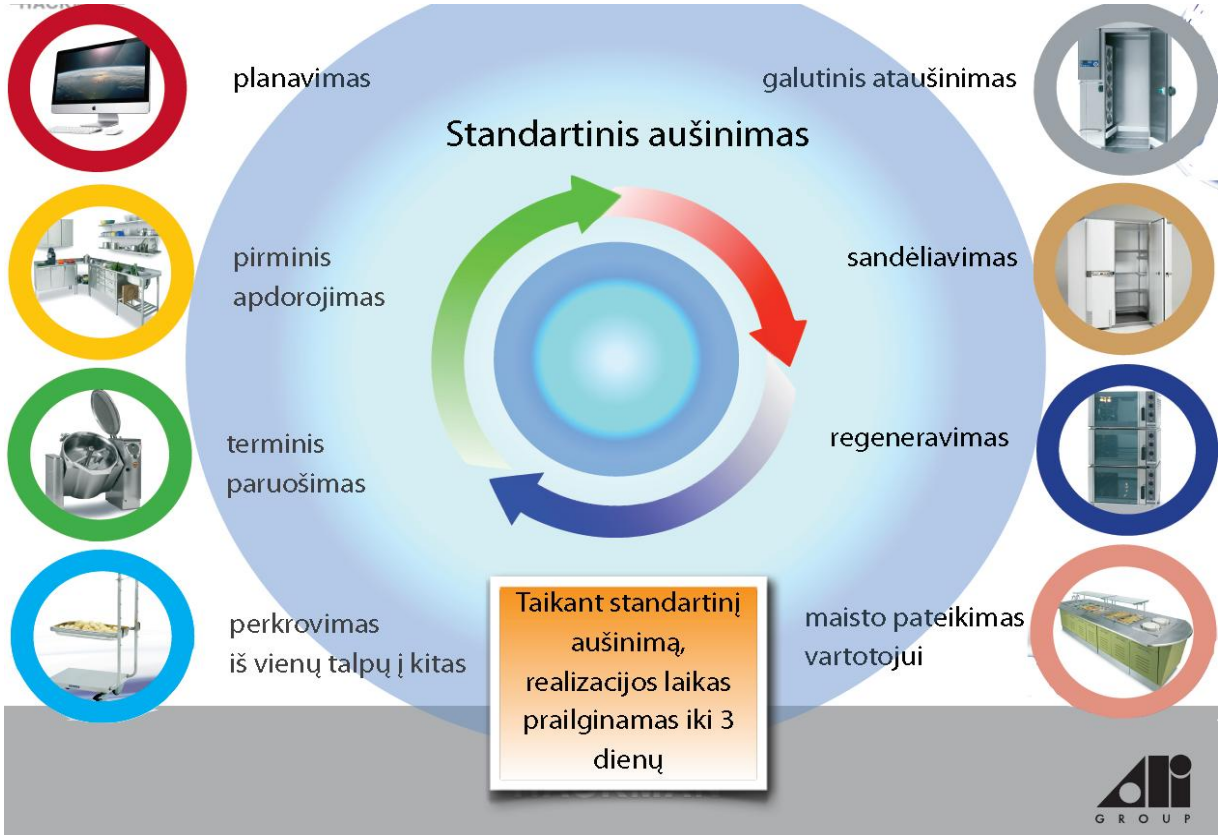
Slide 12

Slide 13

Cook &Chill (pagaminta ir ataušinta) technologija, pritaikyta satelitinėje virtuvėje - leidžia prailginti maisto realizacijos terminus iki 3 dienų

Taikoma, kai gaminama 2.800 valgių per dieną

Slide 14



Slide 15

Slide 16

Slide 17

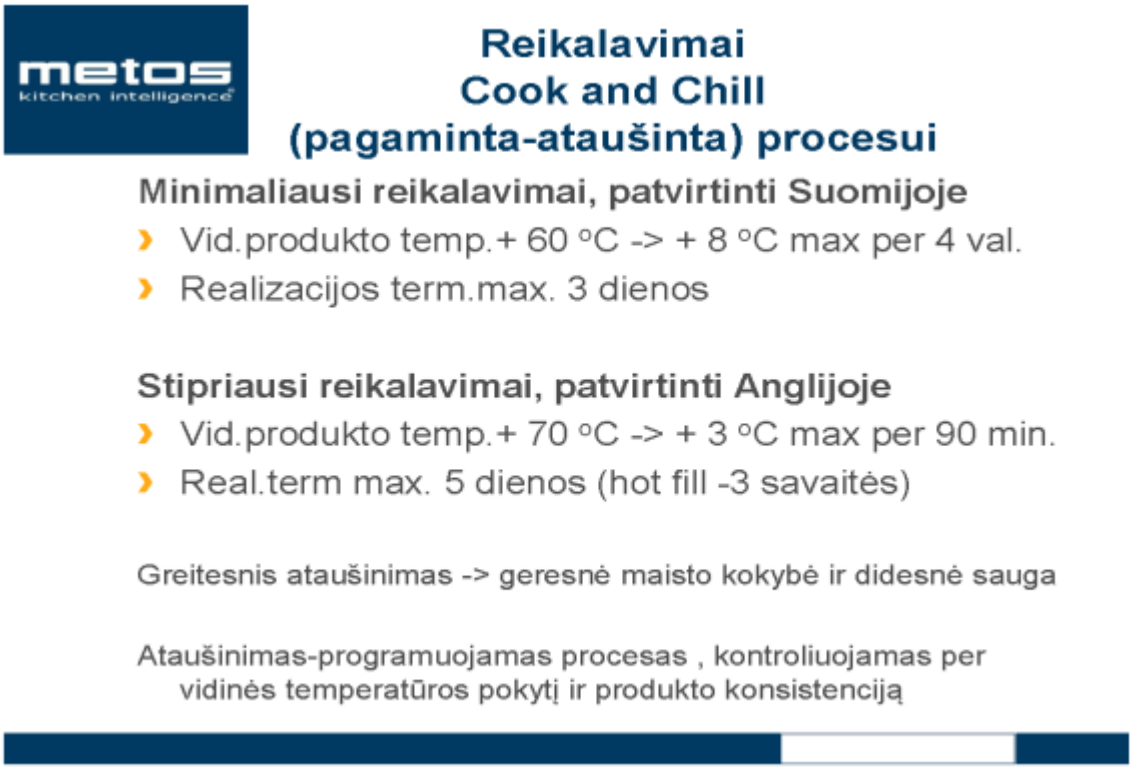
12 pav. Proveno katilas- maišyklė

Slide 18

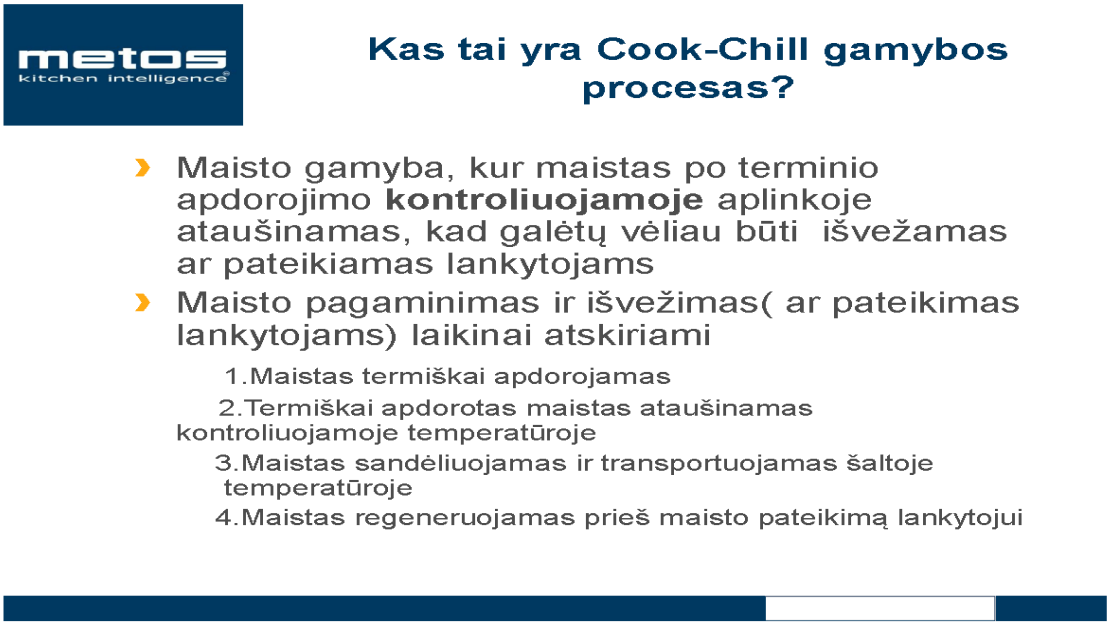
metos kitchen intelligence

Naujos maisto gaminimo technologijos,
būdai išlaikyti maisto kokybę.
Energijos taupymas virtuvėje.

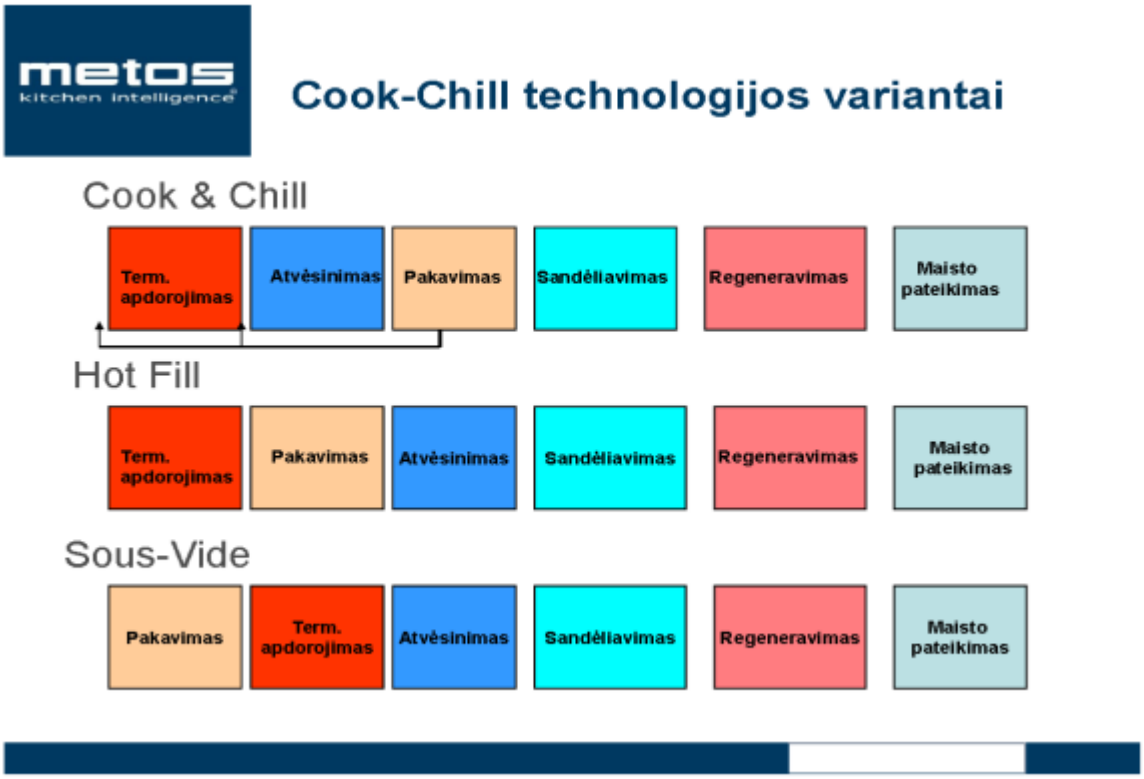
Slide 19



Slide 20

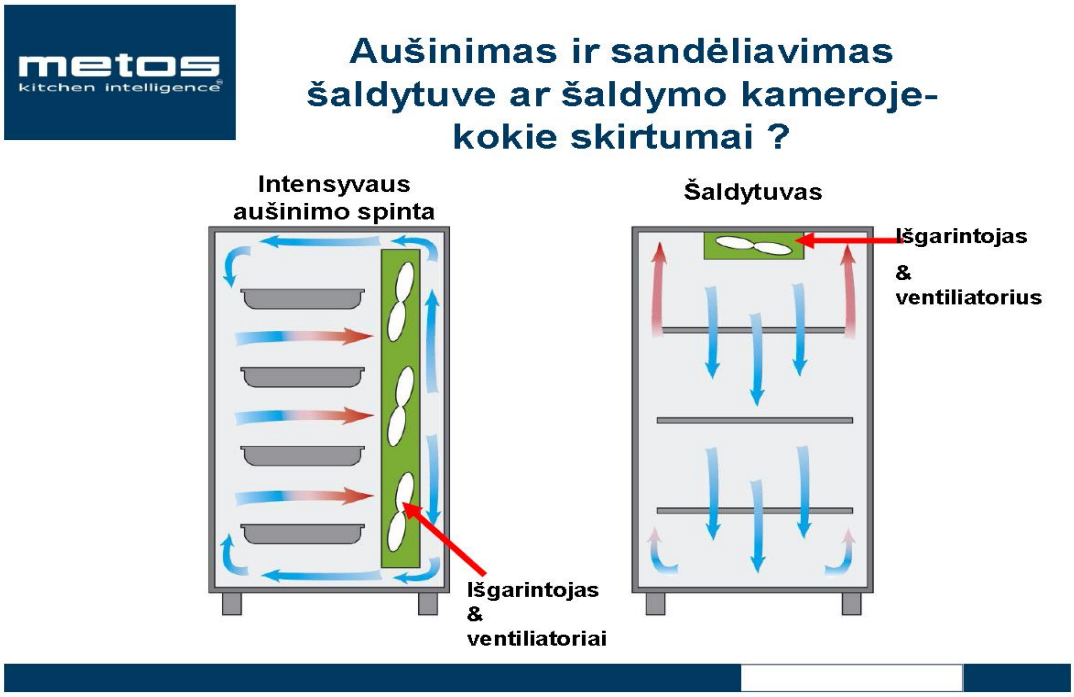


Slide 21



Slide 22

Slide 23



Slide 24

Slide 25

Slide 26

Slide 27

Metos Termia 1400 termo vėžimėlis

Slide 28

Juodosios termo dėžės

Slide 29

metos kitchen intelligence

Metos Carryhot transportavimo konteineris

- 10 l

Slide 30

metos kitchen intelligence

Kaip regeneruoti?

- Konvekcinėse garo krosnyse
- Pospaudiminėse viryklėse
- Pašildomuose vėžimėliuose

Slide 31

Konvekcinės garo krosnys

- Automatiniai gaminimo ir maisto pašildymo procesai
- Visoms maisto rūšims
- Visada galima pasiekti trokštamą rezultatą
- RVAST sistema

Slide 32

Pospaudiminė viryklė

- Greitis
- Reguliuojamas garo spaudimas
- Geriausiai tinka supakuotam produktui ir skystam maistui
- Efektyvus gaminant garnyrus

Slide 33

Transportavimo vėžimėlis

Side 34

Cirkuliatorius – gaminimui ir regeneravimui

- Cirkuliatorius pritaikytas įmerkti į virimo indą, kurio talpa - iki 50 ltr
- Cirkuliatoriaus mikroprocesorius užtikrina temperatūros stabilumą nuo +-0,01 iki 0,03oC,
- Darbo temperatūra –iki 99,9oC
- Gali turėti vidinės temp.matuoklį bei programavimo galimybę
- El.energijos sunaudojimas-tik 2kW,1F

2 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ GAMYBOS /PASLAUGŲ PLĖTRA
2.1. PASKAITOS KONSPEKTAS

Slide 35

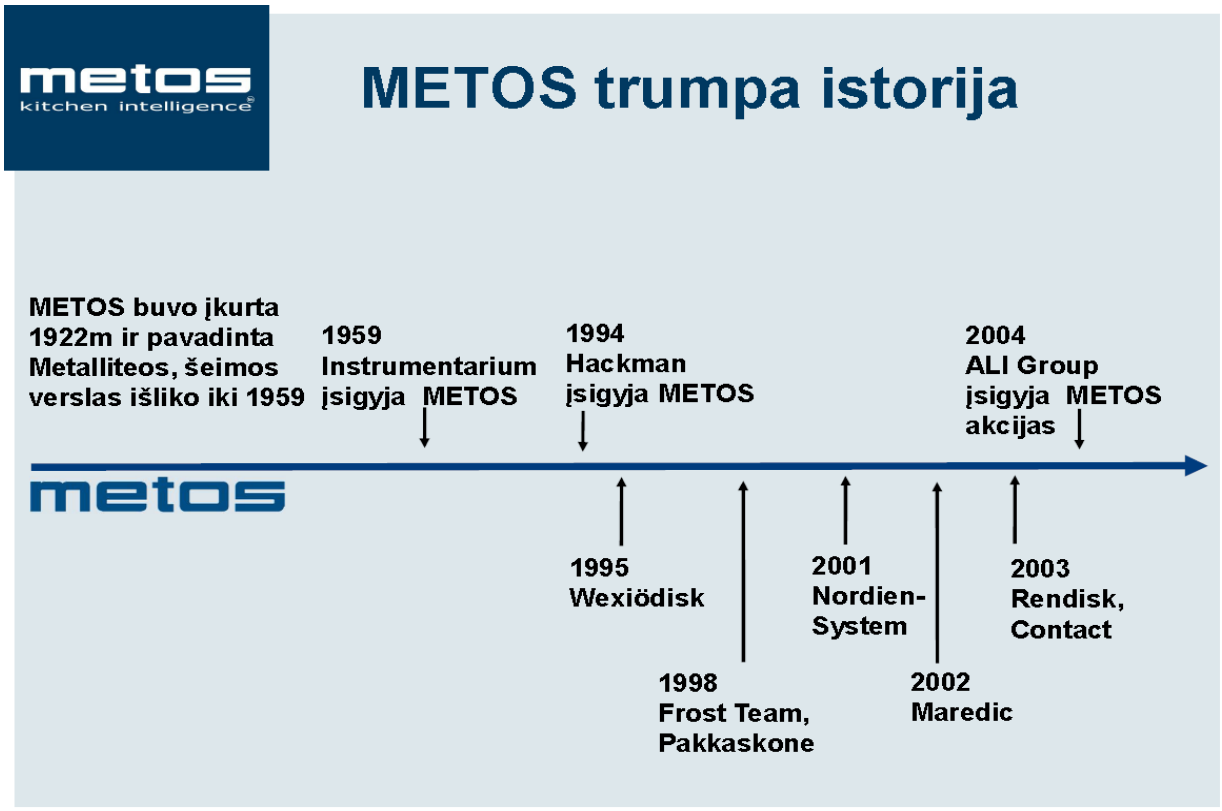
Slide 36

metos
kitchen intelligence

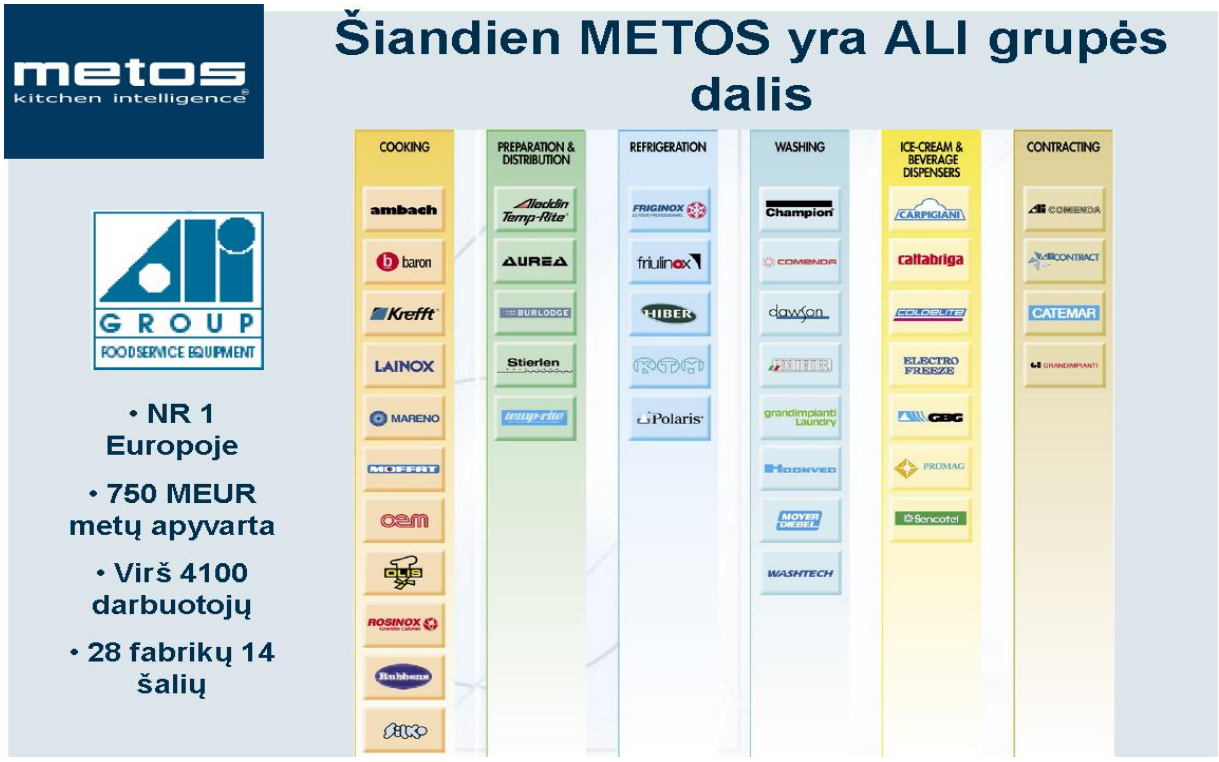
METOS- visuomeninio maitinimo verslo dalyvė

” Mes dirbame,siekiant tobulinti profesionalios virtuvės darbą”

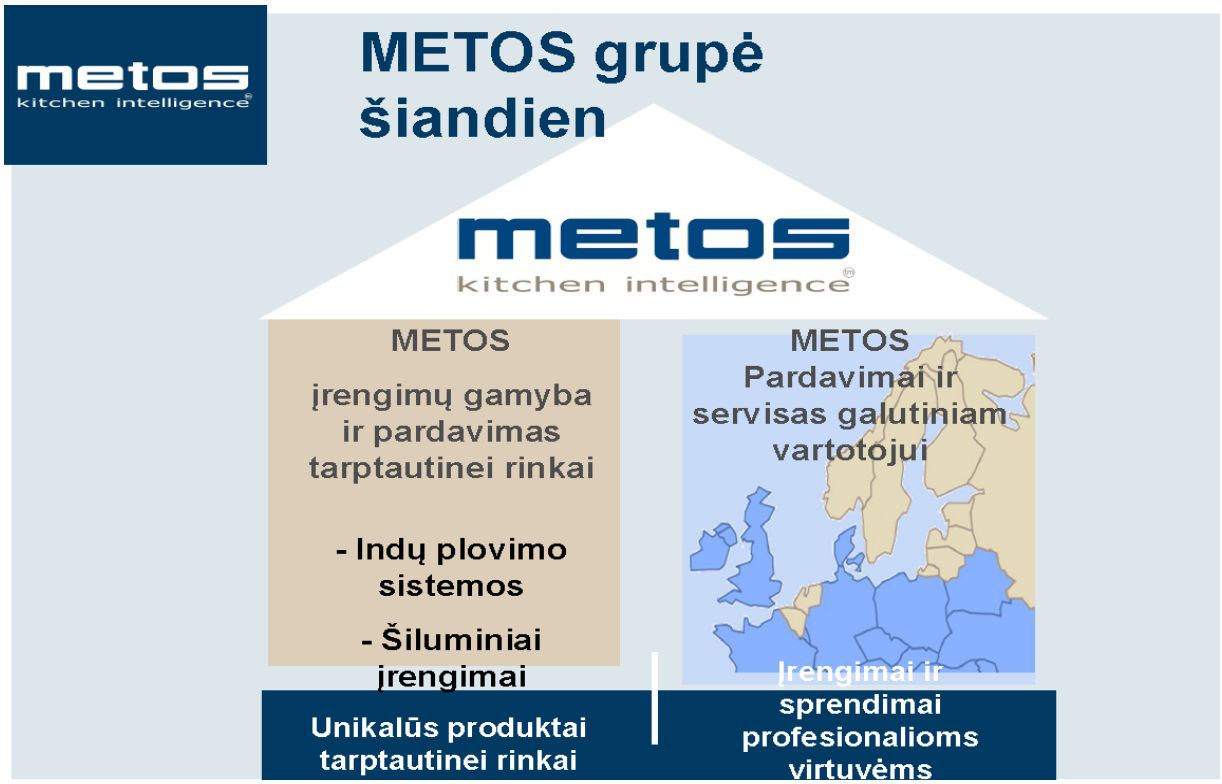
Slide 37



Slide 38

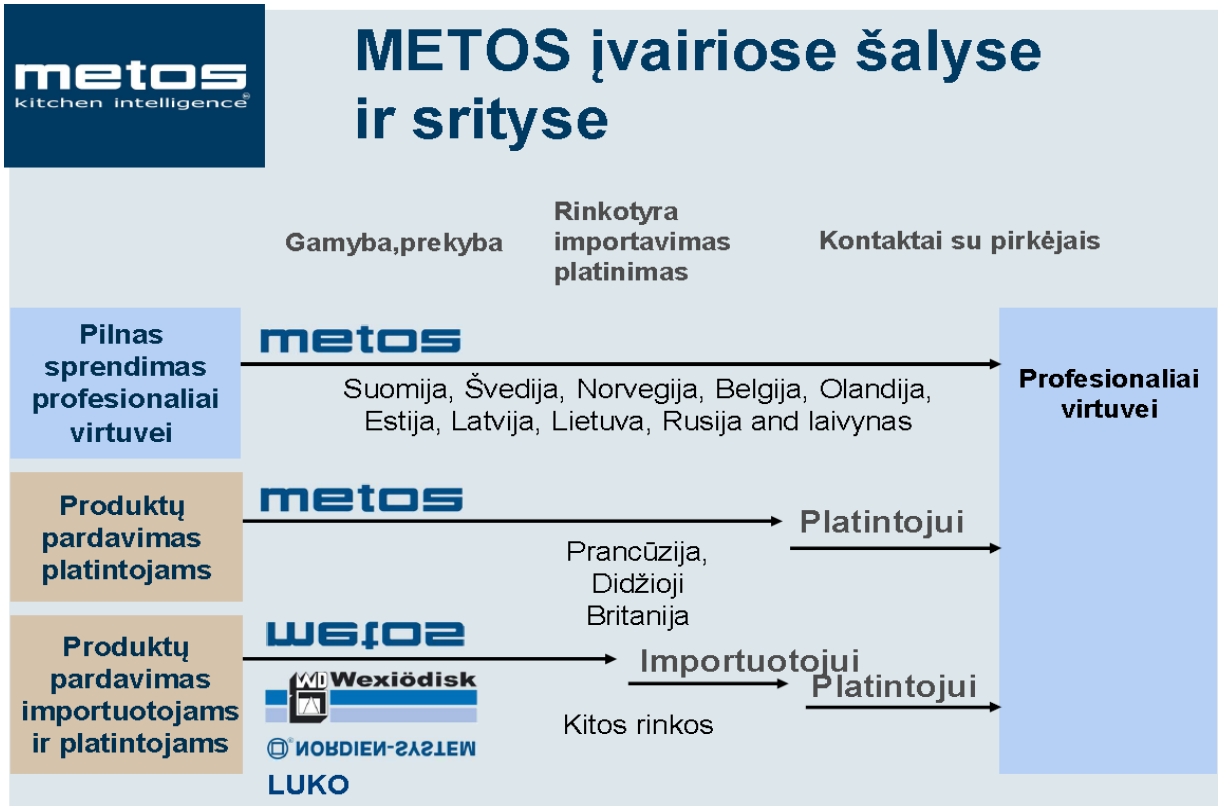


Slide 39

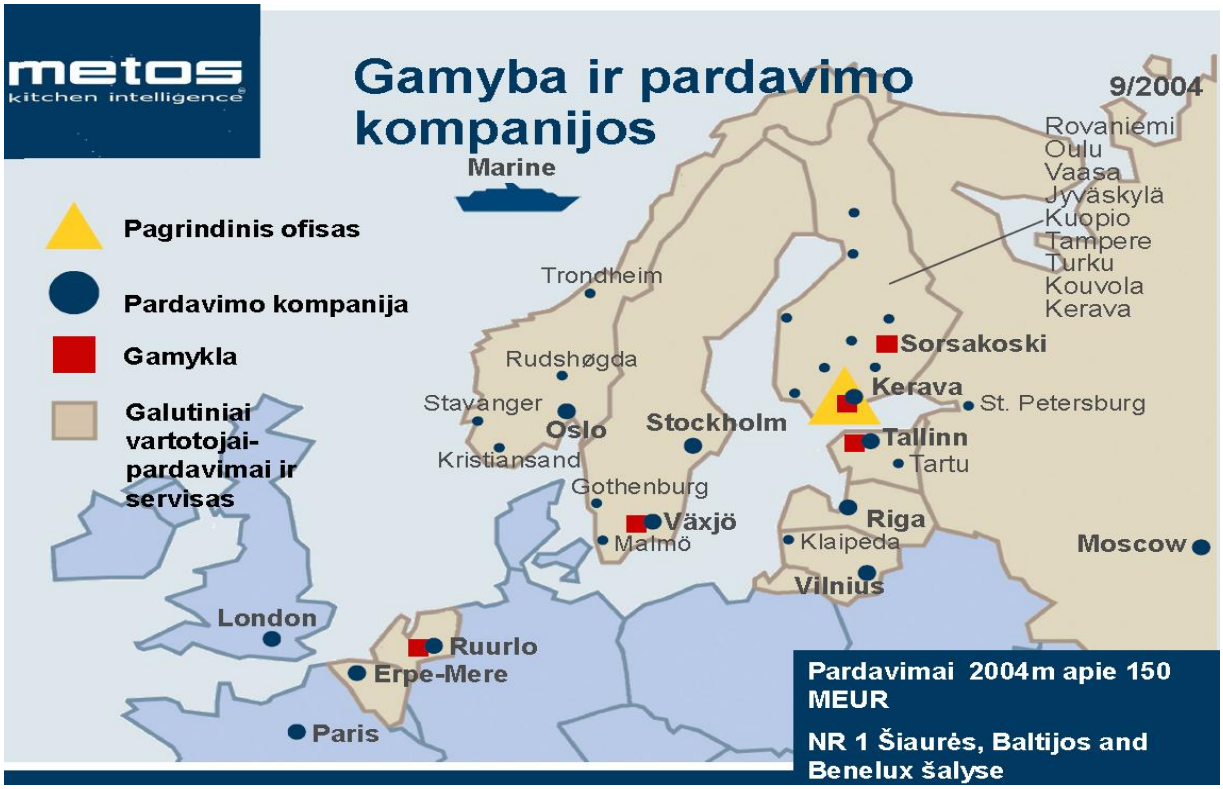


Slide 40

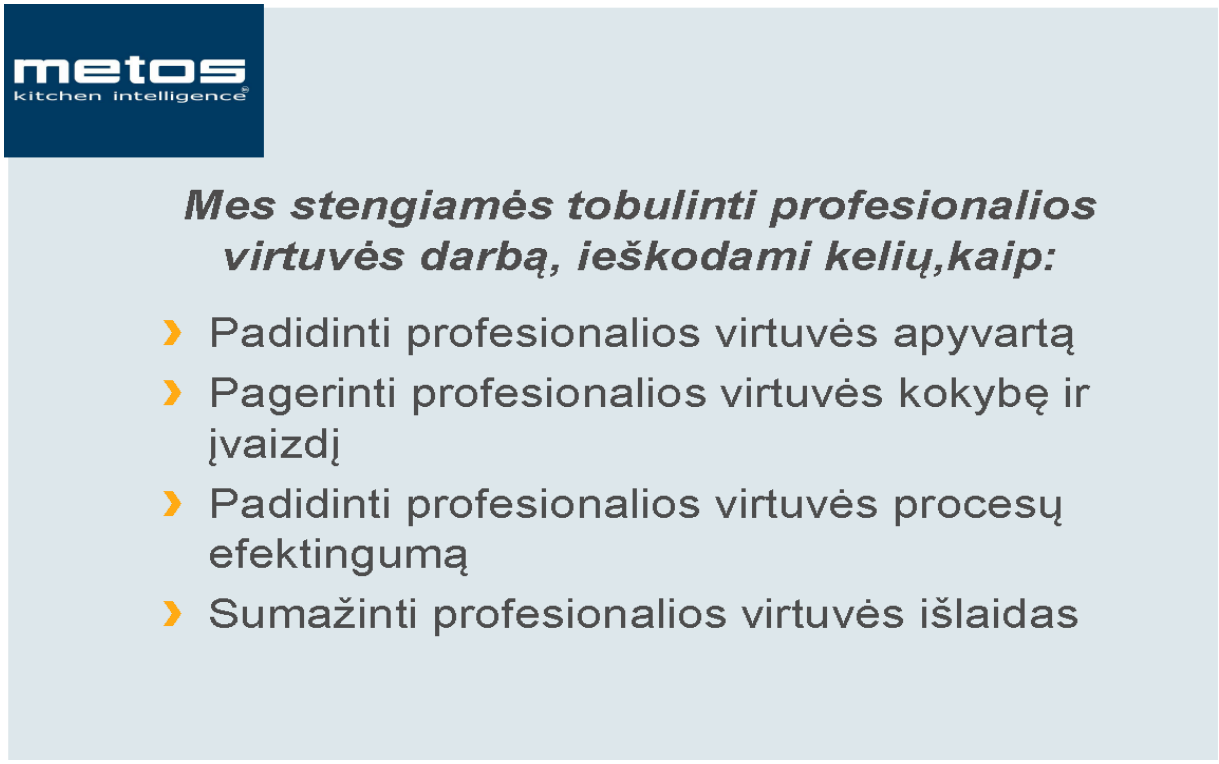
Slide 41



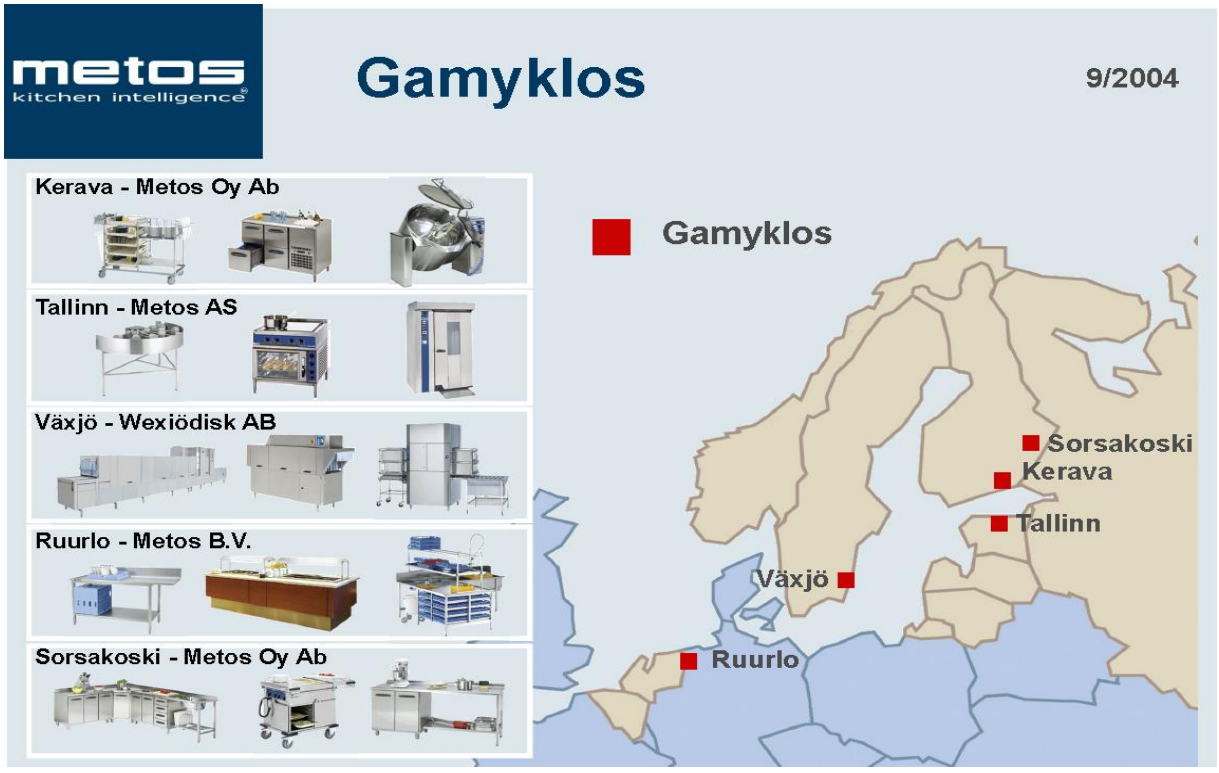
Slide 42



Slide 43

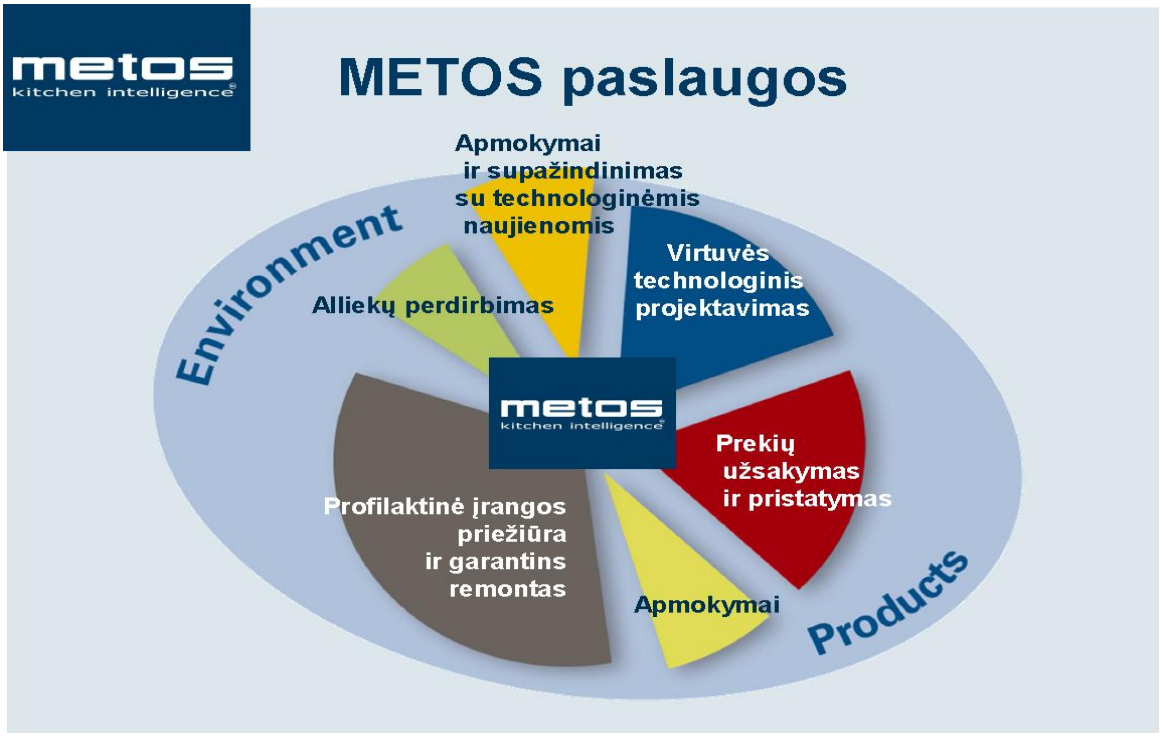


Slide 44



Slide 45

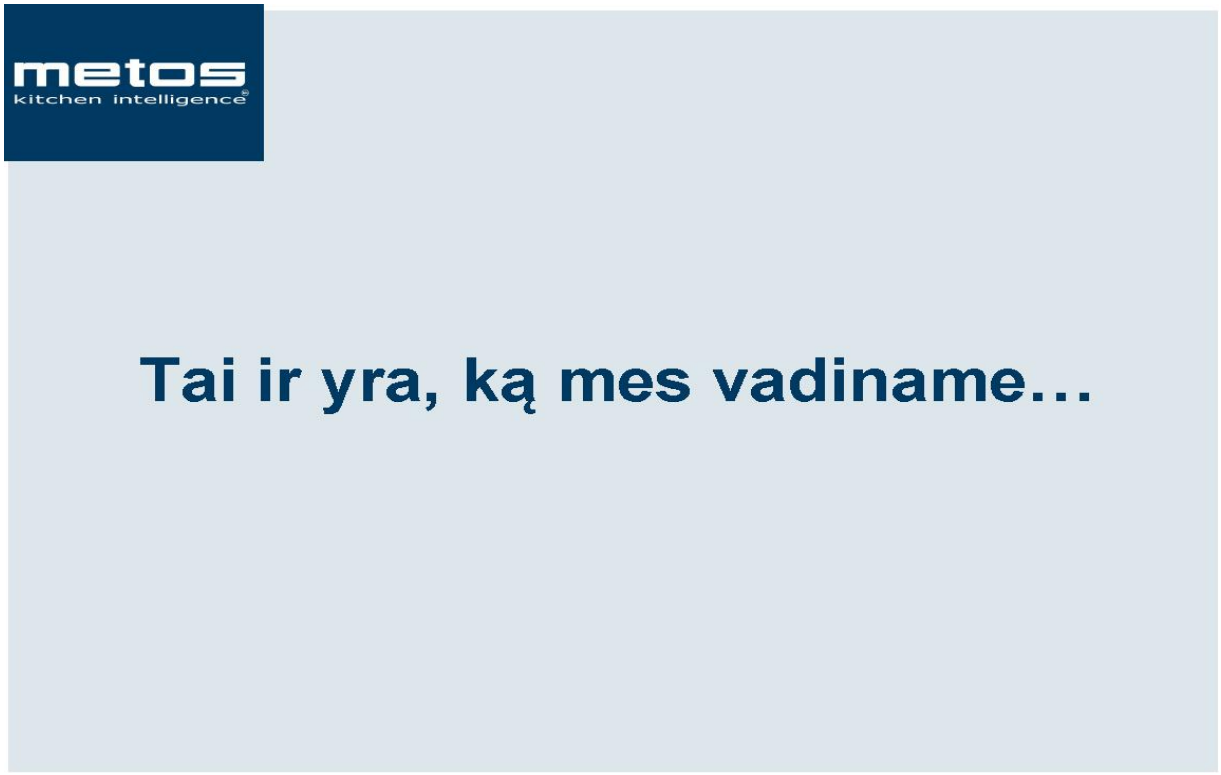
Slide 46



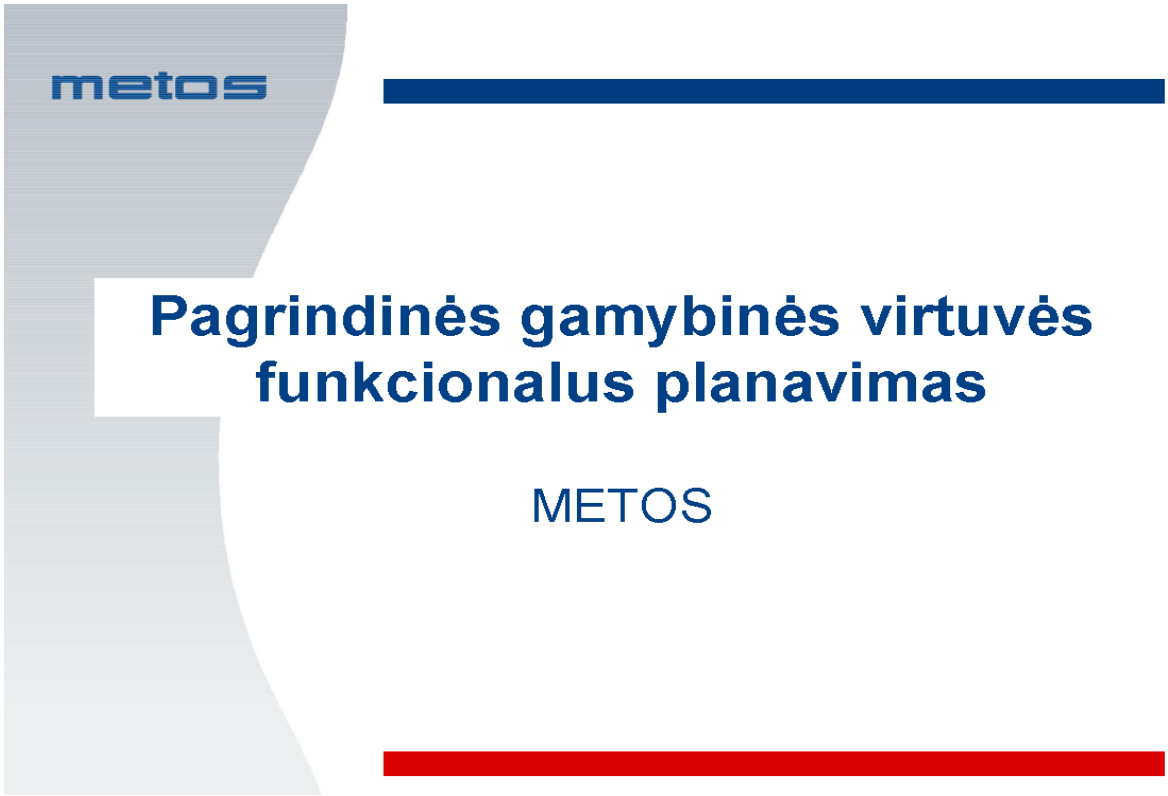
Slide 47

Slide 48

Slide 49



Slide 50

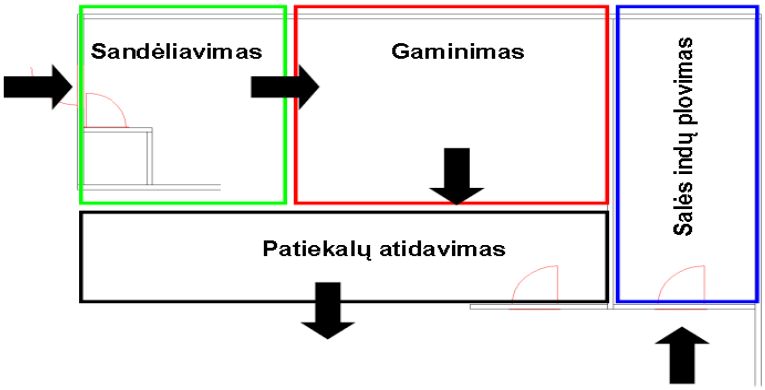


Slide 51

metos

Zonų planavimas

Gamybinės zonos



Slide 52

metos

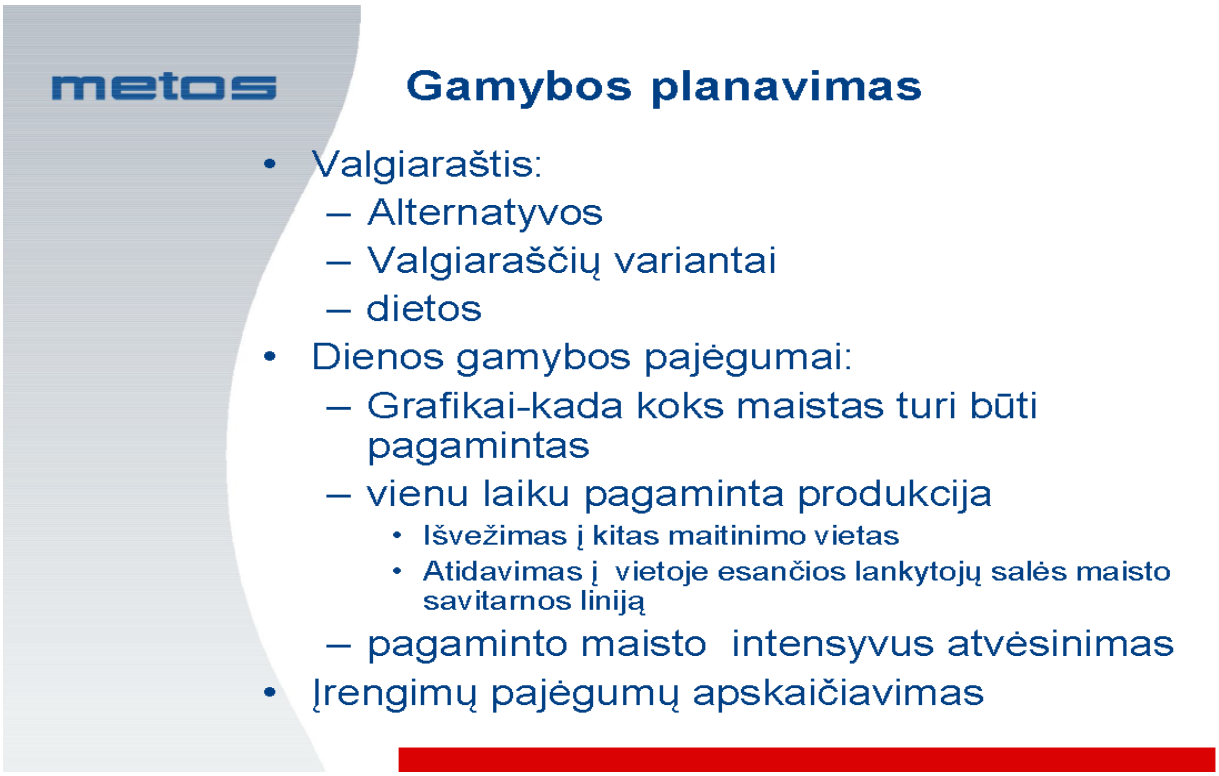
Gamybinės virtuvės būtinos zonos

1. Darbuotojų persirengimo patalpos
2. Administracinės patalpos
3. Prekių gavimo zona
4. Sandėliavimas
   - Sausų produktų sandėlis, šaldymo kameros, šaldikliai
5. Paruošiamosios zonos
   - mėsos, žuvies, daržovių
6. Šaltų užkandžių paruošimo zona
7. Kepykla
8. Karštų patiekalų gamybos zona
9. Patiekalų ir užkandžių atidavimo zona
10. Virtuvės inventoriaus plovykla
11. Salės indų plovykla
12. Techninė patalpa
13. Pagamintos produkcijos sandėliavimo patalpa/šaldoma kamera
14. Išvežamos produkcijos pakavimo zona
15. Pagamintos produkcijos išsiuntimo zona
16. Grįžtamos taros plovykla
17. Maisto ir nemaisto atliekų sandėliavimas

Slide 53

Slide 54

Slide 55


metos
Gamybos planavimas
• Valgiaraštis:
– Alternatyvos
– Valgiaraščių variantai
– dietos
• Dienos gamybos pajėgumai:
– Grafikai-kada koks maistas turi būti pagamintas
– vienu laiku pagaminta produkcija
• Išvežimas į kitas maitinimo vietas
• Atidavimas į vietoje esančios lankytojų salės maisto savitarnos liniją
– pagaminto maisto intensyvus atvėsinimas
• Įrengimų pajėgumų apskaičiavimas

3 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO PROJEKTAS: ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE

3.1. REIKALAVIMAI PROJEKTUI IR PROJEKTO VERTINIMO KRITERIJAI

Projektas
„Profesijos mokytojų ir dėstytojų
technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“

Mokytojo projekto formos aprašas

_____--
Mokytojo vardas, pavardė

_____
Atstovaujama profesinio mokymo įstaiga

PROJEKTAS

PUSGAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ NAUJOVIŲ BEI GAMYBOS/ PASLAUGŲ PLĖTROS TENDENCIJŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESE

_____
(data)

Vilnius

Užduoties tikslas

Apsvarstyti ir išanalizuoti pateiktus pranešimus apie pusgaminių gamybos technologines naujovės maitinimo įmonėse bei gamybos/paslaugų plėtros tendencijas ir pateikti pasiūlymus, kaip įgytas žinias galima taikyti profesinio rengimo procese.

Užduotis

Pusgaminių gamybos technologinių naujovių pritaikymas profesinio rengimo procese.

Užduoties aprašymui keliami reikalavimai ir vertinimo kriterijai:

1. Pusgaminių gamybos technologinių naujovių bei gamybos/paslaugų plėtros tendencijos. *Išvardinti ir aprašyti, Jūsų manymu, svarbiausias technologines naujoves, glaustai aprašyti jų esmę,nurodyti informacijos šaltinius, atsižvelgti į tai, kaip būtų galima panaudoti tobulinant esamas ar rengiant naujas profesinio mokymo ar studijų programas..*
2. Profesinio rengimo ir šiuolaikinių pusgaminių gamybos viešajame maitinime sąsajos. *Atlikite profesinio rengimo programų turinio ir pusgaminių gamybos inovacijų, technologinių naujovių, plėtros tendencijų tarpusavio sąsajų analizę. Identifikuokite profesinio rengimo programų turinio tobulinimo sritis, galimybes.*
3. Pusgaminių ruošimo technologinių naujovių bei pusgaminių plėtros tendencijų pritaikymas, veiklų aprašymas ir pagrindimas, numatomi rezultatai. *Detalizuokite pagrindines veiklas, pagriskite veiklų būtinumą, nurodykite veiklų etapus, kiekvieno etapo metu numatomus atlikti darbus. Nurodykite išankstines sąlygas, reikalingas, kad pritaikymo procesas galėtų būti pradėtas (pvz. patvirtinti planai, parengti technologiniai projektai, schemos ir pan.).*
4. Pristatyti ir aptarti su mokytojų grupės nariais. Aptarimo metu padarytas išvadas ir pasiūlymus pridėti prie mokytojų projektų. *Užduotis aprašyta mokytojo ataskaitoje. Rekomenduojama projekto apimtis 2-3 psl.*
5. Užduotį vertina mokytojo mokytojas – Įskaityta/Neįskaityta. Bendrasis modulis laikomas įskaitytu, jei projektą parengusi mokytojų grupė naudoja visuose mokymo elementuose įgytas žinias ir atskleidžia naujovių pritaikymo perspektyvas profesinio rengimo kontekste.

6. Išvados/pasiūlymai

_____ _____

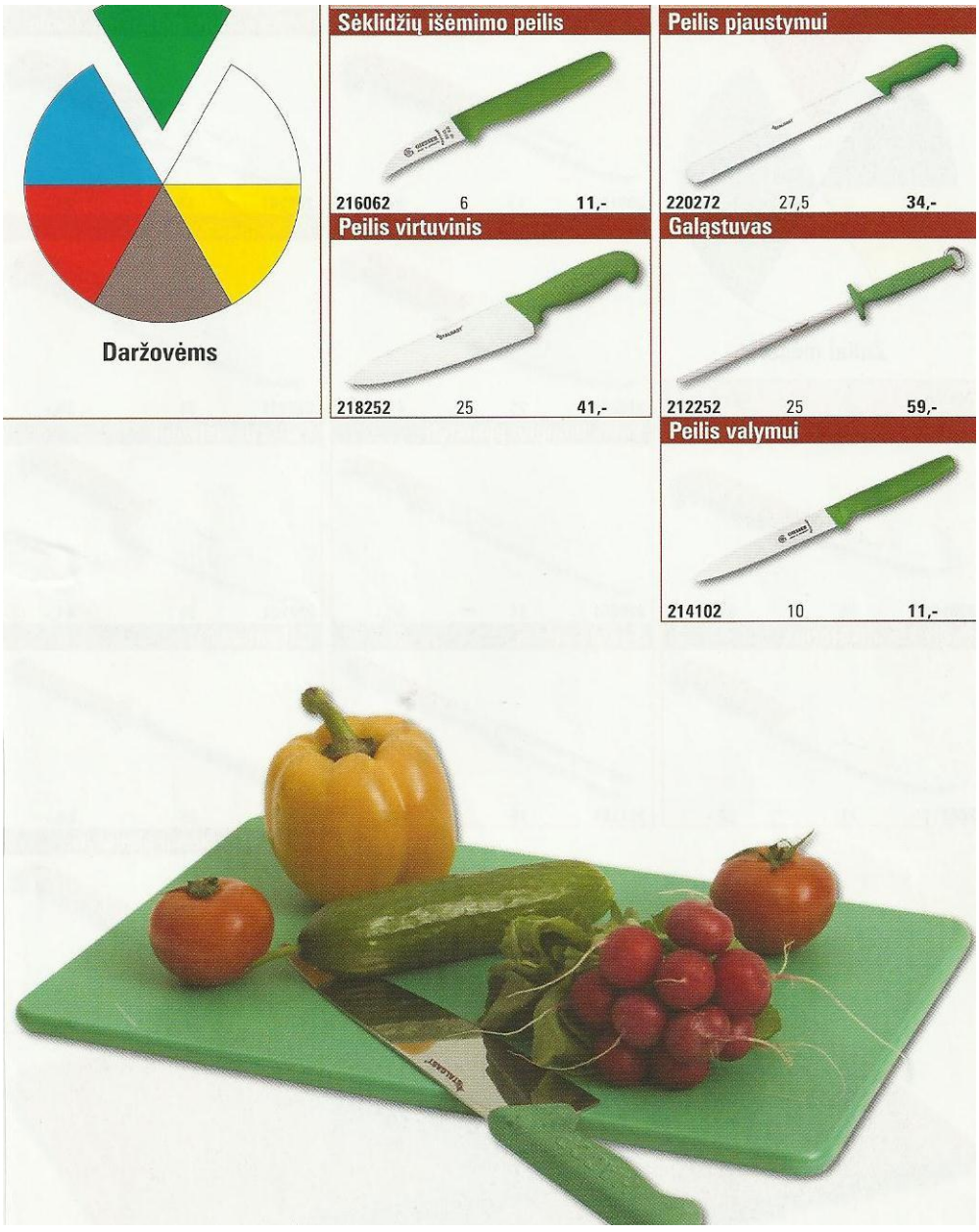
(Parašas) (Vardas ir pavardė)

Mokytojo projekto formos aprašą parengė:

MODULIS S.1.1. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS

1 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIO DARŽOVIŲ PARUOŠIMO PROCESO ORGANIZAVIMAS UAB "VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ"

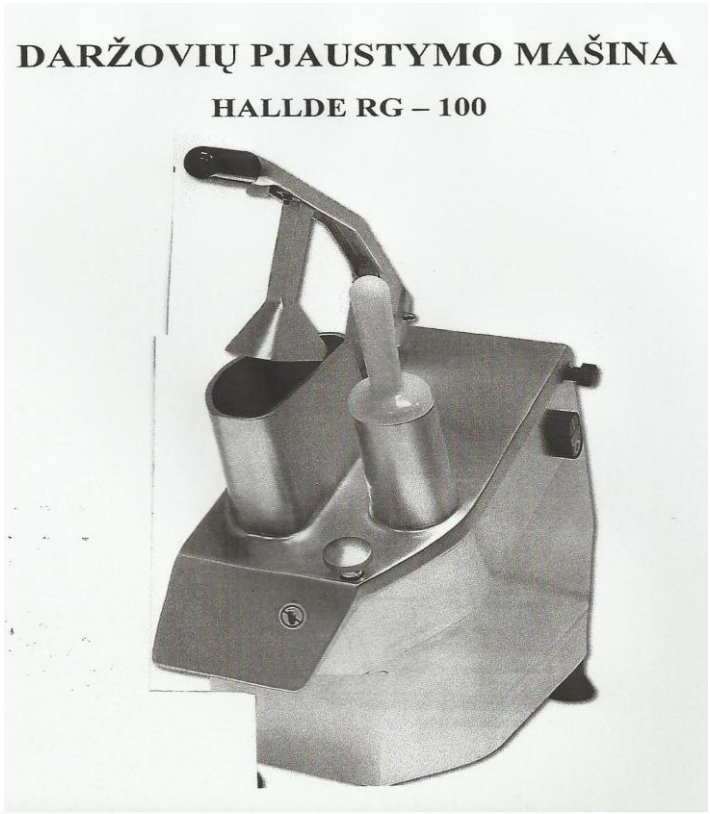
1.1.DARŽOVIŲ PIRMINIO PARUOŠIMO ĮRANGOS, INVENTORIAUS KATALOGAS



13 pav. Daržovių pjaustymo lenta ir peiliai (Katalogas „Baltic DECOR" oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

14 pav. Dekoravimo įrankių rinkinys. 1,2.dekoravimo peiliai –„širdis“; 3.dekoravimo peilis “sėklalizdžių išėmėjas“;4 5 6.dekoravimo peiliukai “ovalūs”; 7. dekoravimo peiliukas; 8 9. citrusinių vaisių pjaustymui 10,11 dekoratyviniai peiliukai;12 dekoratyvinis peiliukas pjaustymui;13 skustukas daržovėms;14 skustukas sviestui. (Katalogas “Baltik Dekor“ oficialus atstovas Lietuvoje.

1.2. ĮRENGIMŲ EKSPLOATAVIMO TAISYKLĖS, DARBŲ SAUGOS INSTRUKCIJOS



Plonų griežinėlių pjaustyklė, 2 peiliai (3:D2). Pjausto kietus ir minkštus produktus. Pjausto kopūstą.

Plonų griežinėlių pjaustyklė, 1 peilis (3:D1). Pjausto kietus, minkštus, sultingus ir delikačius maisto produktus. Pjausto gūžines salotas. 4mm modelį galima kombinuoti kartu su kubelių pjaustymo grotelėmis-disku (3:G1) 10 x 10 ir didesnį, naudojant svogūno kapojimui. 4, 6 ir 10mm modeliai gali būti kombinuojami kartu su kubelių pjaustymo grotelėmis-disku 1. 14 ir 20mm modeliai gali būti kombinuojami su kubelių pjaustymo grotelėmis-disku 2 (3:G2).

Pjaustymo diskas (3:F) supjausto daržoves bangelėmis.

Kubelių pjaustymo grotelės-diskas (3:G1) kombinuojamas kartu su tinkamu pjaustymo disku. Nekombinuojamas su 14mm modelio disku. Žiūrėti kubelių pjaustymo groteles-diską 2 apačioje.

Kubelių pjaustymo grotelės-diskas 2 (3:G2) pjausto kombinuojant su 14mm modelio pjaustymo disku.

Tarkavimo diskas (3:K) tarkuoja morkas, kopūstą, riešutus, sūrį, sausą duoną ir t.t.

Smulkus tarkavimo diskas (3:L) tarkuoja žalias bulves ir kietą/sausą sūrį.

Pjaustymo įrankių montavimas

• Pakelkite prispaudimo diską (1:A) ir palenkite į kairę.

• Pasukite mygtuką (1:B) prieš laikrodžio rodyklę ir pakelkite maitintuvą su dangteliu (1:C).

• Uždėkite atliekų išmetimo diską (1:D) ant veleno ir paspauskite/pasukite jį į savo vietą.

• Pjaustant ar kapojant kubeliais svogūnus, dedamas tinkamas grotelės-diskas. Tada pasukite diską pagal laikrodžio rodyklę iki atsitrenkimo.

• Pjaustant kubeliais pasirinkite tinkamą standartinį peilinį diską arba plonais griežinėliais pjaustantį diską (svogūnų pjaustymui). Eilės tvarka sudėkite diskus ant veleno ir sukite juos tol, kol jie pataikys į savo laikymosi poziciją.

• Uždėkite varžtą (1:J), kurį pasukite prieš laikrodžio rodyklę ant viduriniojo veleno.

• Nuleiskite maitintuvą su dangteliu ir užsukite sutvirtinimo varžtą pagal laikrodžio rodyklę iki galo.

Pjaustymo įrankių išmontavimas

• Pakelkite prispaudimo diską (1:A) ir palenkite jį į kairę.

• Pasukite sutvirtinimo varžtą (1:B) prieš laikrodžio rodyklę ir pakelkite maitintuvą su dangteliu (1:C).

• Išimkite pjaustymo įrankius ir atliekų išmetimo diską.

Pripildymo talpos panaudojimas

Platus įdėjimas skirtas sudėti bulvėms, svogūnams ir t.t. (2:A), taip pat didesniems produktams, pavyzdžiui kopūstams.

Dar vienas galimas pjaustyklės panaudojimas yra pomidorų ir citrinų pjaustymas tam tikra kryptimi (2:B). Siauras vamzdinis įdėjimas skirtas ilgų produktų, pvz. agurkų, pjaustymui (2:C).

4

Montavimas

• Prijunkite prietaisą prie įtampos šaltinio.

• Pastatykite prietaisą ant tvirtai stovinčio stalo maždaug 650 mm aukštyje.

• Sumontuokite sieninį laikiklį (4:M) pjaustymo įrankiams (3) ant sienos netoli pjaustymo mašinos, kad įrankius nuolat turėtumėte netoli darbo vietos.

• Patikrinkite abu žemiau pateiktus punktus esant nepritvirtintiems pjovimo diskams ir atliekų išmetimo plokštei (1:D).

• Patikrinkite, ar mašina sustoja, jei paspaudimo plokštė (1:A) pakeliama ir išsukama lauk, ir ar ji vėl pradeda veikti, jei paspaudimo plokštė vėl įsukama ir nuleidžiama.

• Patikrinkite, ar mašina negali būti įjungiama, jei pripildymo talpa su dangteliu (1:C) nuimama ir nuleidžiama paspaudimo plokštė.

Jei pjaustyklė neveikia, gedimą būtina pašalinti kvalifikuoto specialisto pagalba prieš vėl pradedant ją naudoti.

Pjaustymo įrankių pasirinkimas

Norint supjaustyti kubeliais, naudojamas kubelių pjaustymo grotelės-diskas (3:G), kuris yra vidutiniškai tokio pat dydžio kaip ir griežinėlių pjaustymo diskai (3:A, B arba D).

Standartinis griežinėlių pjaustymo diskas (3:A) – kietų produktų pjaustymui. Galima kombinuoti kartu su kubelių pjaustymo grotelėmis – disku 1 (3:G1).

Kubelių kapojimo diskas (3:B) – dedamas kombinuojant kartu su kubelių pjaustymo grotelėmis – disku 1 (3:G1) nuo dydžio 12,5 x 12,5mm.

Bangelėmis pjaustantis diskas (3:C).

4

GASTRONOMINĖ PJAUSTYKLĖ

PRIEŠ ĮRENGINIO NAUDOJIMĄ ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

Mūsų įrenginiai gaminami iš aliuminio lydinio padengti anodine danga. Ryšium su tuo įrenginiai tampa atsparūs rūgščių ir druskų poveikiui, o taip pat ir nurūgštėjimo efektui.

Diržinė pavara įrenginiui suteikia absoliučiai tylų darbą, taip pat ilgą eksploatacijos laiką ir ženklią laiko ekonomiją diržų keitimui.

Eksploatacijos laikas priklauso nuo teisingo naudojimosi instrukcijomis, kurios yra pateiktos žemiau ir jas visada reikia atsiminti ir jomis vadovautis.

TRUMPA NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Bendros saugumo priemonės

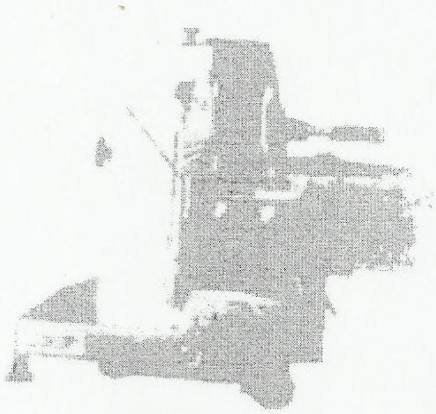
- Su įrengimu gali dirbti tik asmuo gerai susipažinęs su naudojimo instrukcija ir įrenginio konstrukcija;
- Atėjus dirbti naujam asmeniui būtina jį supažindinti su naudojimo instrukcija;
- Nelieskite rankomis peilio ir judančių dalių;
- Prieš remontuodami ar plaudami įrengimą būtinai išjunkite jį iš tinklo;
- Žinokite, kad plaunant ar remontuojant įrengimą saugos įtaisai neveikia, todėl būkite labai atsargus;
- Visada tikrinkite elektros kabelio stovį, jei jis blogas būtinai jį pakeiskite;
- Jei jus įtarėte, kad įrenginys netvarkingas nedirbkite su juo. Paskambinkit jus aptarnaujančiai serviso tarnybai;
- **Produktus pjaustykite tik su pagalbiniu laikikliu;**
- **Venkite tiesioginio kūno kontakto su ašmenimis;**
- Gamintojas neatsako jei:
  - Jei įrenginį remontavo pašalinis asmuo;
  - Jei buvo naudotos neoriginalios dalys;
  - Nebuvo laikomasi eksploatavimo taisyklių;
  - Įrenginys buvo valomas netinkamais produktais.

Eksploatacijos taisyklės

1) Gastronominį peilį reikia įtvirtinti tokioje padėtyje, kad jungiklis būtų priešais operatorių, o taip pat įsitikinti, kad įtampa tinkle yra nuo 220 V iki 380 V.
2) Įkišti kyštuką į rozetę ir įjungti jungiklį. Patikrinti ar signalinė lemputė dega. Deganti lemputė parodo, kad įrenginio peilis sukasi.
3) Reguliavimo rankenėlės pagalba nustatykite norimą pjaustymo storį nuo 0 iki 15.

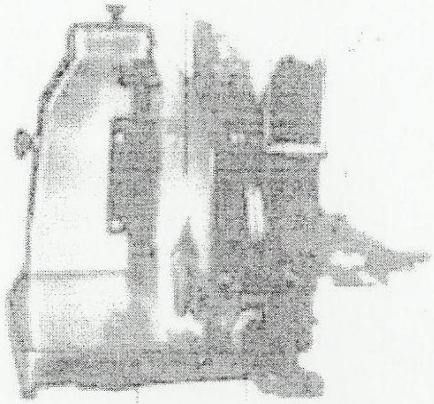
VERTIKALAUS MODELIO „AC“ MĖSOS PJAUSTYMO MAŠINA

- Įdėkite mėsą į pjaustymo plokštę (23);
- Užfiksuokite mėsos poziciją paspaudę rankenėlę (5);
- Pasirinkite griežinėlio storį rankenėle (2);
- Įjunkite mašiną paspaudę žalią ar juodą mygtuką (21);
- Suspauskite rankenėlę (5) lygiagrečiai peilio (15) ir pakelkite plokštę atgal ir vertikaliai pirmyn tam, kad tiekti, mėsą pjaustyklei.
- Pjaustymo pabaigoje nustatykite rankenėlę (2) į 0 poziciją ir sustabdykite mašiną paspaudę raudoną/ oranžinę ar žalią mygtuką (21).



VERTIKALAUS MODELIO „AS/ TS“ SALIAMIO PJAUSTYMO MAŠINA

- Padėkite saliamį ant dantytos plokštės (23) lygiagrečiai su griežinėlio storio nustatymo plokšte (16);
- Užfiksuokite saliamį nuleidę žemyn svertą arba įjunkite automatinio blokavimo rankenėlę (22), dantyto produkto prispaudimo prietaiso rankenėlę;
- Pasirinkite griežinėlio storį rankenėle (2);
- Įjunkite mašiną paspaudę žalią ar juodą mygtuką (21);
- Suspauskite ir užfiksuokite plokštės atramos rankenėlės mygtuką (5) saugioje distancijoje nuo peilio (15).



Pjaustymo pabaigoje nustatykite rankenėlę (2) į 0 poziciją ir sustabdykite mašiną paspaudę raudoną/oranžinį ar žalią mygtuką(21);
Išimkite saliamį ir pakelkite svertą ar rankenėlę(22);

PRIEŠ ĮRENGINIO NAUDOJIMĄ ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

Mūsų įrenginiai gaminami iš aliuminio lydinio padengti anodine danga. Ryšium s tuo įrenginiai tampa atsparūs rūgščių ir druskų poveikiui, o taip pat ir nurūgštėjimo efektu

Diržinė pavara įrenginiui suteikia absoliučiai tylų darbą, taip pat ilgą eksploatacijc laiką ir ženklią laiko ekonomiją diržų keitimui.

Eksploatacijos laikas priklauso nuo teisingo naudojimosi instrukcijomis, kurios yr pateiktos žemiau ir jas visada reikia atsiminti ir jomis vadovautis.

TRUMPA NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Bendros saugumo priemonės

- Su įrengimu gali dirbti tik asmuo gerai susipažinęs su naudojimo instrukcija įrenginio konstrukcija;
- Atėjus dirbti naujam asmeniui būtina jį supažindinti su naudojimo instrukcija;
- Nelieskite rankomis peilio ir judančių dalių;
- Prieš remontuodami ar plaudami įrengimą būtinai išjunkite jį iš tinklo;
- Žinokite, kad plaunant ar remontuojant įrengimą saugos įtaisai neveikia, todė būkite labai atsargus;
- Visada tikrinkite elektros kabelio stovį, jei jis blogas būtinai jį pakeiskite;
- Jei jus įtarėte, kad įrenginys netvarkingas nedirbkite su juo. Paskambinkit ju aptarnaujančiai serviso tarnybai;
- **Produktus pjaustykite tik su pagalbiniu laikikliu;**
- **Venkite tiesioginio kūno kontakto su ašmenimis;**
- Gamintojas neatsako jei:
  - Jei įrenginį remontavo pašalinis asmuo;
  - Jei buvo naudotos neoriginalios dalys;
  - Nebuvo laikomasi eksploatavimo taisyklių;
  - Įrenginys buvo valomas netinkamais produktais.

Eksploatacijos taisyklės

1) Gastronominį peilį reikia įtvirtinti tokioje padėtyje, kad jungiklis būtų priešais operatorių, o taip pat įsitikinti, kad įtampa tinkle yra nuo 220 V iki 380 V.
2) Įkišti kyštuką į rozetę ir įjungti jungiklį. Patikrinti ar signalinė lemputė dega. Degant lemputė parodo, kad įrenginio peilis sukasi.
3) Reguliavimo rankenėlės pagalba nustatykite norimą pjaustymo storį nuo 0 iki 15.

4) Padėkite produktą ant lentynėlės ir su spaudiklio dantytu paviršiumi laikykite jį nejudamoje padėtyje.
5) pastumkite į priekį vežimėlį (produkto laikiklis + laikiklis-spaudiklis + strypas), atsargiai jį artindami prie ašmenų. Laikikliu-spaudikliu spausti stipriai nebūtina. Produktas lengvai įeina į peilį, ir riekelė patekusi po specialaus riekelių atskyrėjo nukrenta ant vyniojimo stalo.
6) Griežtai draudžiama eksploatuoti įrenginį tuščiaja eiga.
7) Gastronominio peilio nepertraukiamas darbo laikas po pirmo įjungimo neturi viršyti 15 min. Perla ir Topaz modeliams ir 1 val. Kitiems modeliams, norint išvengti elektros variklio perkaitimo. Po kurio laiko galima vėl atnaujinti darbą.

Įrenginio valymo taisyklės

1) Prieš valant įrenginį būtina rankenėlės pagalba įtvirtinti reguliuojamo storio plokštumą 0 padėtyje ir ištraukti šakutę iš rozetės.
2) Valymui periodiškai nuimti peilio apsauginį diską, atsukant rankenėlę, kuri randasi peilio užpakalinėje dalyje, vėliau drėgnu skudurėliu kruopščiai praplauti peilį ir peilio apsaugas karštu vandeniu arba denatūruotu spiritu. Taip pat rekomenduojama papildyti skylutę, esančią peilio centre keletu lašų tepalo.
   Lėkštelė produktui labai lengvai pašalinama, atsukant varžtą, kuris randasi lėkštelės užpakalinėje dalyje, ir patraukus ją į išorę. Tokiu būdu lėkštelę galima pilnai išvalyti.
3) Profilaktiškai per skylutes reiktų papildyti keletu lašų tepalo ant apvalios spyruoklės, kuria vyksta lėkštelės judėjimas. Kiekvieną kartą, kai, po tam tikro laiko, įrenginyje atsiranda nepageidaujamas ir nebūdingas įrenginiui triukšmas dėl diržų įtempimo, reikia pasukti įtempimo rankenėlę, kuri randasi elektrinio variklio pusėje.

Disko galandimas

Kai tik pastebite, kad sumažėjo darbo kokybė ir našumas atlikite galandimą. Jei įrenginyje nėra įmontuoti galąstuvas, galandimą atlikite sekančia tvarka (žr. pav. 1-2-3):

1. atjunkit maitinimą ir su techniniu spiritu gerai nuriebalinkite ašmenis;
2. Sukite graduotą rankenėlę priešpriešine laikrodžio sukimosi kryptimi tol, kol pasieksite maksimaliausią pjaunamą storį;
3. paimkite galąstuvą, atsukite varžtą (1) ir įdėkite galą su sriegiu į kiaurymę, kuri skirta palaikyti produktą, taip kad du galąstuvai būtų pasukti į ašmenis. Kad geriau įsidėtu varžtas, dedami spauskite mygtuką (3). Įstatykite apatinį diską tarp ašmenų ir storio matuotojo plokštumos;

DUJINĖ KONVEKCINĖ KROSNIS

DARBO REŽIMAS

- AutoChef – automatinis gaminimas
- „Virimas garuose“
- Kombinuotas (kepimas garais)
- Sausas oras
- Regeneracija
- Delta-T funkcija
- Gaminimas žemoje temperatūroje
- Garų padavimas
- Poilsio režimas
- RackControl

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

Papildomų funkcijų pagalba galima optimaliai pritaikyti krosnį savo reikmėms. Funkcijos:

- Laisvas starto laiko pasirinkimas
- Įkaitinimas
- Drėgmės pašalinimas iš darbo kameros
- Papildomas rankinis drėkinimas
- Kaitinimo elementų galingumo sumažinimas
- Ventiliatoriaus apsisukimų skaičiaus sumažinimas
- Taktinis ventiliatoriaus darbo režimas*
- Individualus garų režimo reguliavimas*

„VIRIMAS GARUOSE„

Šio režimo pagalba Jūs galite virti, garinti, blanširuoti ir konservuoti produktus.

Temperatūros nustatymas

Įjungiate krosnį įjungimo/išjungimo mygtuku, pasirenkate „Virimo garuose„ režimą. Ekrane pasirodo „100°C„ mirksi laikas „0:00„. ***CombiPilot*** rankenėlės pagalba nustatykite temperatūrą:

Virimas žemose temperatūrose (**Low-temperature**) – 30° - 99°C
Virimas garuose - 100°C
Virimas aukštose temperatūrose – 101° - 130°C

Laiko nustatymas

Laikas nustatomas ***CombiPilot*** pagalba. Laiko nustatymas: 1min – 9val 59min.

Procesas be laiko apribojimų: nustatant laiką ***CombiPilot*** pasukite į kairę ir palaikykite apie 3 sek, laiko parodymai keičiasi į „---„.

Termometro nustatymai

Nustatę temperatūrą ir laiką, trumpai spustelėkite ***CombiPilot*** ir nustatykite temperatūrą, kuri turi būti gaminio viduje, pasibaigus gaminimo procesui.

Režimo startas

Paspauskite Star/Stop mygtuką, gaminimo procesas prasideda. Ekrane rodoma: pasirinkta temperatūra ir laikas arba pasirinkta gaminio vidaus temperatūra. Virš temperatūros parodymų mažesniais skaičiukais: likęs gaminimo laikas arba esama gaminio vidaus temperatūra.

Esamos temperatūros parodymai

Proceso metu galima patikrinti esamą darbo kameros temperatūrą paspaudus ir palaikius temperatūros mygtuką 8 sek.

Nustatymų pakeitimai proceso eigoje

Proceso metu galima keisti laiko, darbo kameros temperatūros ir gaminio vidaus temperatūros parodymus: trumpai spustelėkite atitinkamą mygtuką ir ***CombiPilot*** rankenėlės pagalba pakeiskite nustatymus.

Proceso pabaiga

Pasibaigus gaminimo procesui pasigirsta garsinis signalas ir procesas nutraukiamas. Garsinis signalas nutraukiamas paspaudus Start/Stop mygtuką arba atidarius krosnies dureles.

„KOMBINUOTASIS„ REŽIMAS

Šis režimas geriausiai tinka didelių mėsos gabalų kepimui ir kepinių gaminimui.

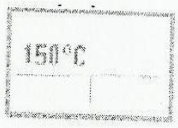
Temperatūros nustatymas

Įjungiate krosnį su įjungimo/išjungimo mygtuku, pasirenkate Kombinuotą„ režimą. Ekrane mirksi temperatūra. *CombiPilot* galba nustatykite temperatūrą:

Temperatūros nustatymas: 30° - 250°C

Laiko nustatymas

Laikas nustatomas *CombiPilot* pagalba. Laiko nustatymas: 1min – 9val 59min. Procesas be laiko apribojimų: nustatant laiką *CombiPilot* pasukite į kairę ir aikykite apie 3 sek, laiko parodymai keičiasi į „---„.

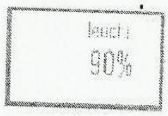


Termometro nustatymai

Nustatę temperatūrą ir laiką, trumpai spustelėkite *CombiPilot* ir nustatykite mperatūrą, kuri turi būti gaminio viduje, pasibaigus gaminimo procesui.

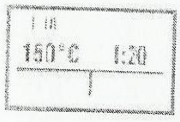
Garų kiekio nustatymas

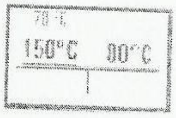
Garų kiekis nustatomas 0% - 100% diapazone su 10% žingsniu. Įjungus snį, rodomas standartinis 90% garų kiekis.



Režimo startas

Paspauskite Star/Stop mygtuką, gaminimo procesas sideda. Ekrane rodoma: pasirinkta temperatūra ir laikas arba rinkta gaminio vidaus temperatūra. Virš temperatūros odymų smulkiau: likęs gaminimo laikas arba esama inio vidaus temperatūra.





Esamos temperatūros parodymai

roceso metu galima patikrinti esamą darbo kameros temperatūrą paspaudus ir ikius temperatūros mygtuką 8 sek.

Nustatymų pakeitimai proceso eigoje

roceso metu galima keisti laiko, darbo kameros temperatūros ir gaminio us temperatūros parodymus: trupami spustelėkite atitinkamą mygtuką ir biPilot pagalba pakeiskite nustatymus.

Proceso pabaiga

usibaigus gaminimo procesui pasigirsta garsinis signalas ir procesas ukiamas. Garsinis signalas nutraukiamas paspaudus Start/Stop mygtuką arba ius krosnies dureles.

„SAUSO ORO„ REŽIMAS

Šis režimas puikiausiai tinka gaminiams, kuriems kepimo metu nereikalingi garai arba netgi nepageidautini.

Temperatūros nustatymas

Įjungiate krosnį su įjungimo/išjungimo mygtuku, pasirenkate „Sauso oro„ režimą. Ekrane mirksi temperatūra. ***CombiPilot*** pagalba nustatykite temperatūrą:

Temperatūros nustatymas: 30° - 250°C

Laiko nustatymas

Laikas nustatomas ***CombiPilot*** pagalba. Laiko nustatymas: 1min – 9val 59min.

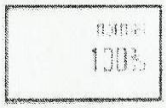
Procesas be laiko apribojimų: nustatant laiką ***CombiPilot*** pasukite į kairę ir palaikykite apie 3 sek, laiko parodymai keičiasi į „---„.

Termometro nustatymai

Nustatę temperatūrą ir laiką, trumpai spustelėkite ***CombiPilot*** ir nustatykite temperatūrą, kuri turi būti gaminio viduje, pasibaigus gaminimo procesui.

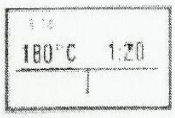
Garų kiekio nustatymas tikHD Gold

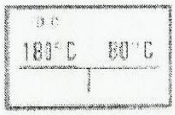
Garų kiekis, viršijantis Jūsų nustatytą normą, pašalinamas iš krosnies ir kondensuojamas. Įjungus krosnį, ekrane rodomas standartinis garų pašalinimo režimas – 100%.



Režimo startas

Paspauskite Star/Stop mygtuką, gaminimo procesas prasideda. Ekrane rodoma: pasirinkta temperatūra ir laikas arba pasirinkta gaminio vidaus temperatūra. Virš temperatūros parodymų smulkiau: likęs gaminimo laikas arba esama gaminio vidaus temperatūra.





Esamos temperatūros parodymai

Proceso metu galima patikrinti esamą darbo kameros temperatūrą paspaudus ir palaikius temperatūros mygtuką 8 sek.

Nustatymų pakeitimai proceso eigoje

Proceso metu galima keisti laiko, darbo kameros temperatūros ir gaminio vidaus temperatūros parodymus: trupami spustelėkite atitinkamą mygtuką ir ***CombiPilot*** pagalba pakeiskite nustatymus.

Proceso pabaiga

Pasibaigus gaminimo procesui pasigirsta garsinis signalas ir procesas nutraukiamas. Garsinis signalas nutraukiamas paspaudus Start/Stop mygtuką arba atidarius krosnies dureles.

„REGENERACIJA„

io režimo pagalba pašildomi jau pagaminti patiekalai lėkštėse, neprarandant jų kokybės.

Talpinamų lėkščių kiekis

Krosnies modelis	Lėkš. diametr. 26 cm	Lėkš. diametr. 28 cm	Lėkš. diametr. 32 cm
6.1/6.2	30	24	22
10.1/10.2	50	40	40
20.1	100	80	80
20.2	120	120	80

Temperatūros nustatymas

ungiate krosnį su įjungimo/išjungimo mygtuku, pasirenkate generacijos„ režimą. Ekrane pasirodo standartinė „120°C„ peratūra ir mirksi laikas „0:00„. ***CombiPilot*** pagalba atykite temperatūrą.

emperatūros nustatymas: 30° - 180°C

Laiko nustatymas

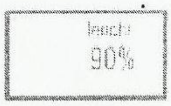
aikas nustatomas ***CombiPilot*** pagalba. Laiko nustatymas: 1min – 9val 59min. rocesas be laiko apribojimų: nustatant laiką ***CombiPilot*** pasukite į kairę ir ikykite apie 3 sek, laiko parodymai keičiasi į „---„.

Termometro nustatymai

ustatę temperatūrą ir laiką, trumpai spustelėkite ***CombiPilot*** ir nustatykite peratūrą, kuri turi būti gaminio viduje, pasibaigus gaminimo procesui.

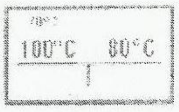
Garų kiekio nustatymas

arų kiekis nustatomas 0% - 100% diapazone su 10% žingsniu. Įjungus nį, rodomas standartinis 90% garų kiekis.



Režimo startas

aspauskite Start/Stop mygtuką, gaminimo procesas deda. Ekrane rodoma: pasirinkta temperatūra ir laikas arba inkta gaminio vidaus temperatūra. Virš temperatūros dymų smulkiau: likęs gaminimo laikas arba esama inio vidaus temperatūra.



Esamos temperatūros parodymai

roceso metu galima patikrinti esamą darbo kameros temperatūrą paspaudus ir kius temperatūros mygtuką 8 sek.

Nustatymų pakeitimai proceso eigoje

roceso metu galima keisti laiko, darbo kameros temperatūros ir gaminio as temperatūros parodymus: trupami spustelėkite atitinkamą mygtuką ir biPilot pagalba pakeiskite nustatymus.

GAMINIMO ŽEMOSE TEMPERTŪROSE REŽIMAS

Privalumai

- šis režimas puikiai tinka tamsiai mėsai kepti
- šis režimas toks švelnus, kad iškepusi mėsa lieka beveik tokio pat svorio kaip ir žalia
- nustatant žemesnę nei 100°C temperatūrą, rekomenduojama naudoti taktinį ventiliatoriaus darbo režimą, kad Jūsų gaminiai neapdžiūtų

Būtina žinoti

- darbo kameros temperatūra turi būti nedaug aukštesnė už galutinę gaminio vidaus temperatūrą
- kuo aukštesnė temperatūra, tuo didesnis nukepimo procentas
- kepant šiuo režimu gaminys neapskrunda

Nurodymai

- galite palaikyti jau iškeptų gaminių temperatūrą išvengiant jų apdžiūvimo (ne daugiau kaip dvi valandas, temperatūra – 89°C, taktinis ventiliatoriaus darbo režimas)

„REGENERACIJA„

Jos metu Jūs galite pašildyti jau paruoštus patiekalus lėkštėse.

Privalumai

- visą laiką palaikomas optimalus klimatas regeneracijai
- Jūs ruošiate patiekalus laisvu laiku, o esant reikalui juos tiesiog pašildote lėkštėse
- neprarandama patiekalų kokybė
- patiekalai neapdžiūsta
- ant lėkščių nepasilieka kondensato ar perdžiūvimo dėmių
- pobūvių metu Jūs galite pašildyti kokį tik norite kiekį lėkščių
- banketinius vežimėlius Jūs galite pakrauti ir iškrauti iš bet kurios pusės

Būtina žinoti

- visada įkaitinkite krosnį prieš naudodami programą, įkaitinę nedelsdami sudėkite lėkštes į krosnį
- kukulių, frikadelių, vyniotinių regeneracijai reikia daugiau laiko nei ryžiams, bulvėms ar daržovių garnyrams
- patiekalo komponentus ant lėkštės išdėliokite tolygiai
- po regeneracijos patiekalą galite užpilti padažu

Nurodymai

gaminkite mėsą su krauju, jei norite po regeneracijos gauti medium kepsnį

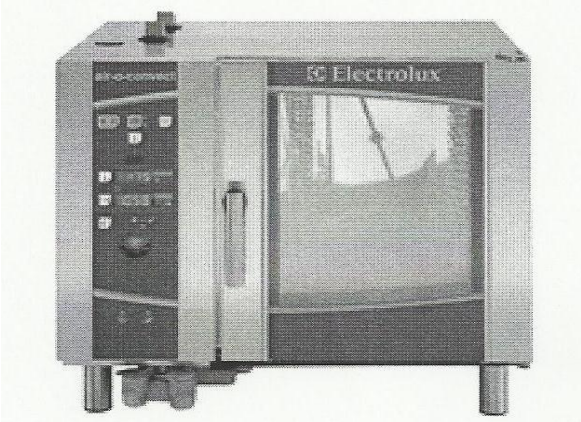
daržoves, ryžius ir makaronus rekomenduojama regeneruoti įdėjus truputį aliejaus

jei ketinate transportuoti patiekalus ar palaikyti ilgiau, uždėkite termoizoliacinį gaubtą

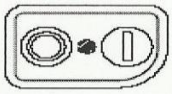
naudodami termoizoliacinį gaubtą patiekalus karštus galite išlaikyti iki 20 min. Tuo metu Jūs galite regeneruoti dar vieną patiekalų partiją

geriausias savo regeneracijos idėjas išsaugokite atskiroje regeneracijos knygoje. Tai Jums padės pasiekti geresnių rezultatų ruošiant pobūvius

Elektrinė konvekcinė garo krosnis



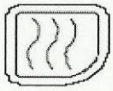
3.2. PAGRINDINIS VALDYMAS



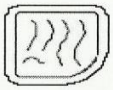
Pagrindinis jungiklis

Kepimo režimas/programos įjungimas/išjungimas

3.3. PAGRINDINIAI KEPIMO REŽIMAI

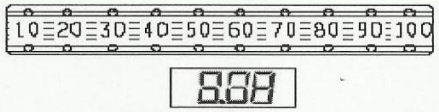


Karšto oro režimas: Kepti ir skrudinti, didžiausia galima temperatūra 300°C 10 minučių.

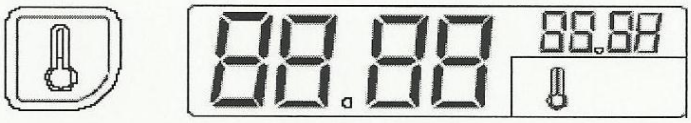


Sudėtinis režimas: kaitinami garai. Tuo pačiu metu naudojami tiek kameros, tiek garų generatoriaus šildytuvai, kad maistas išliktų minkštas (didžiausia galima temperatūra 250°C)/

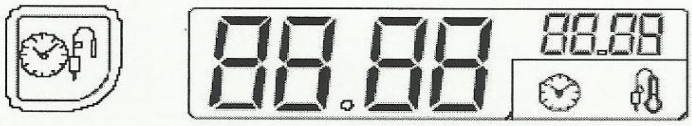
Garinimo režimas: idealus virimui (100°C temperatūra nustatyta automatiškai). Garų temperatūra gali būti nustatyta **žemiau,** kepant maistą vakuuminiuose įpakavimuose ir ištirpdant (temperatūra nuo 25°C iki 99°C).



Drėgmės kiekio rodymas: parodo **karšto oro** drėgmės kiekį, **jungtiniame ir atkūrimo režimuose.**



Skaitmeninis termometras/termostatas kameros temperatūros kontroliavimui.



Laikrodis kepimo trukmės kontroliavimui.
Skaitmeninis termometras/termostatas produkto vidinės temperatūros kontroliavimui.

3.4. SPECIALŪS KEPIMO REŽIMAI

Pagalbinės funkcijos
Funkcijos naudingos atliekamam kepimui.

Pertraukos režimas: Nustatykite laiką šiam kepimo režimui, kad būtų uždelsta kepimo programos pradžia ar būtų galima užprogramuoti pertrauką tarp dviejų kepimo ciklų (pavyzdžiui leisti iškilti).

Atnaujinimo režimas: Palaiko geriausias drėgnumo sąlygas greitam produktų atnaujinimui šildant (maksimali temperatūra 250°C).
Atstatymo programa vykdoma vienos fazės, kuri charakterizuojama:

- specialiu drėgmės valdymo ciklu;
- iš anksto nustatyta temperatūra 140°C (šią reikšmę gali keisti);
- galinti naudoti maksimalią krosnies energiją;
- nepertraukiamu režimu „**Cont**“ ir **jį įjungus, jis veiks nesvarbu, ar durys bus uždarytos, ar atidarytos.**

Svarbu! Galite nusideginti
Kai prietaisas karštas, atsargiai atidarykite duris.
Šis ciklas taip pat gali veikti, naudojant alternatyvų ciklą, pavyzdžiui, nustačius apibrėžtą kepimo laiką arba nustačius produkto vidaus temperatūrą.

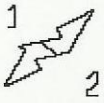
HOLD/SULAIKYMO
Kepimo ir sulaikymo režimas: Lėtam, ilgam kepimui, ypač mėsos (didelių gabalų). Gali būti kombinuojamas su **karšto oro** ir **garų** kepimo režimais.

RVASVT

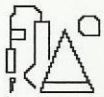
RVASVT (tik užsakius); leidžia įrašyti kepimo programą pagal RVASVT standartą **(Rizikos veiksnių analizės ir svarbiausių valdymo taškų sistema).** Pagal reikiamą sistemą galima įrašyti kepimo duomenis su krosnies spausdintine schema ar tiesiai į personalinį kompiuterį.

Valymo ciklas: pusiau automatinis krosnies valymo ciklas (žr. 7 skyrių. Valymas ir priežiūra)

Mažo greičio ciklas (ventiliatorius): švelniam kepimui, pavyzdžiui, pyrago kepimui. Gali būti kombinuojamas su bet kokiu kitu režimu.



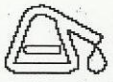
Mažos galios režimas (kaitinimo): švelniam kepimui, pavyzdžiui, pyrago kepimui. Gali būti kombinuojamas su bet kokiu kitu režimu.



Kepimas naudojant ECO-DELTA: Šiam kepimo režimui naudojama temperatūra nuo 0° ir 99°C.
Šiuo atveju temperatūra kameros viduje yra didesnė nei kepamo maisto viduje.

Karšto oro ciklas su kameros orlaide: tinkamas labai sauso kepimo režimui; prireikus leidžia išleisti drėgmę (maksimali temperatūra 300°C).

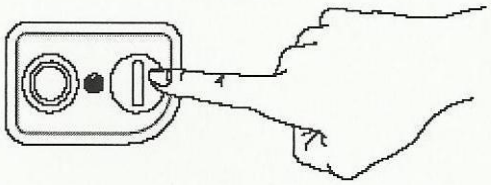
Šviesą skleidžiantis diodas, parodyti, kad krosnies durys pravertos.



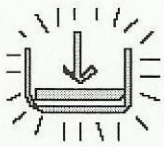
Kalkių diodas: kai švieselė mirksi, reikia nukalkinti garų generatorių. Sekite 7 skyriaus instrukcijas.

Galiausiai, A lygio krosnyse yra skyrius suteikiantis kepimo ciklų kaip receptų laikymą (pvz.: VIŠTOS KEPIMAS) arba programos, vadinamos:
- RECEPTŲ IR PROGRAMŲ LAIKYMAS

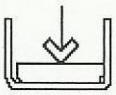
4.1. KROSNIES ĮJUNGIMAS
Paspauskite šio jungiklio **I** mygtuką, norėdami įjungti krosnį:



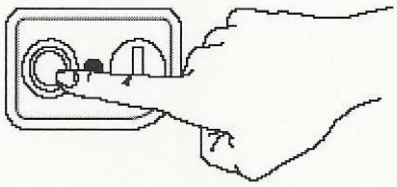
Tuomet:
- įsižiebia atitinkamas mygtukas;
- valdymo skydas įsijungia ir kai kurios funkcijos mirksi;
-Termometro/Termostato indikatorius **TS** rodo kameros temperatūrą;
-Įsijungia kameros lempa;

-garų generatorius yra pildymo fazėje  (diodas mirksi);

-garų generatorius yra

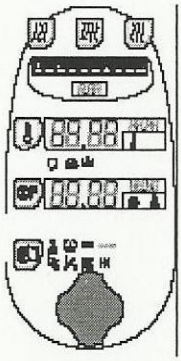
-garų generatorius paruoštas  (diodas nešviečia)

4.1.1 KROSNIES IŠJUNGIMAS
Spauskite **O** mygtuką išjungti krosniai:

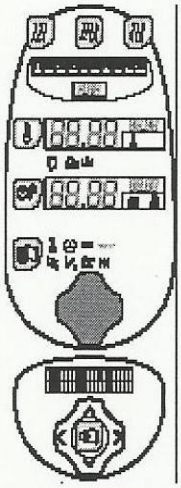


4.2. VALDYMO PASIRINKIMAS (RANKINIS AR AUTOMATINIS)
Valdymo skydas yra padalintas į dvi dalis, vienoje iš jų yra rankiniai mygtukai, kitoje – automatiniai.

Rankinio valdymo mygtukai Automatinio valdymo mygtukai



(B lygis)



(A lygis)

Naudokite šiuos valdiklius pagal savo kepimo poreikius A lygio krosnyse.
B lygio krosnyse yra tik rankinio valdymo mygtukai.

4.3. RANKINIS VALDYMAS
KEPIMO CIKLO NUSTATYMAS

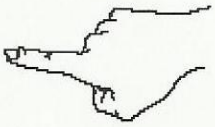
4.3.1 KEPIMO REŽIMO NUSTATYMAS

Įjungę krosnį, pasirinkite vieną iš šių kepimo režimų, paspausdami atitinkamą mygtuką, kuris užsidegs:

garų

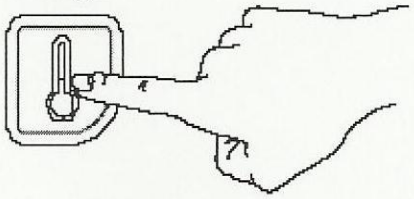
sujungtas

karšto oro



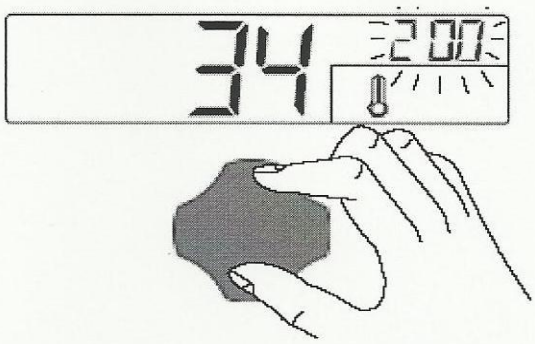
4.3.2. KEPIMO TEMPERATŪROS NUSTATYMAS

Paspauskite šį šviesinį mygtuką, norėdami nustatyti kepimo temperatūrą. Mygtukas užsidegs:



TS

Atitinkamas indikatorius parodys TEMPERATŪRĄ KAMEROJE dideliais skaičiais ir nustatytą temperatūrą mažais skaičiais (jie mirksės 5 sekundes).
Pvz.: 34°C
KAMEROS TEMPERATŪRA



Pvz.:200°C
KEPIMO TEMPERATŪRA

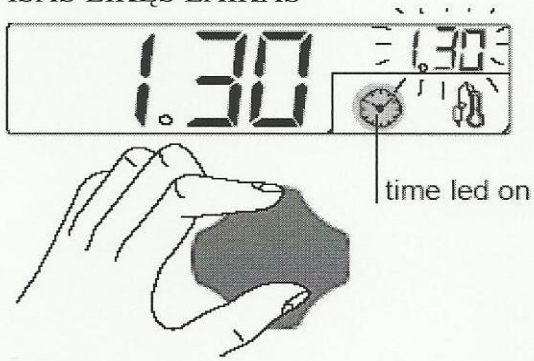
Pasukite rankeną pagal laikrodžio rodyklę (padidinti vertę) ar prieš laikrodžio rodyklę (sumažinti temperatūrą), nustatydami pageidaujamą KEPIMO TEMPERATŪRĄ mažame EKRANE.
Po penkių sekundžių kepimo temperatūra nustoja mirksėti ir bus nustatyta.

Pastaba
Garų ciklo temperatūra nustatyta automatiškai 100°C. Garų temperatūrą galima nustatyti nuo 25°C iki 99°C, pasukant atitinkamą mygtuką.

4.3.3.KEPIMO LAIKO NUSTATYMAS

Paspauskite šį šviesinį mygtuką, norėdami nustatyti kepimo laiką. Mygtukas užsidegs:

Atitinkamas indikatorius parodys VISĄ LIKUSĮ KEPIMO LAIKĄ dideliais skaičiais ir NUSTATYTĄ LAIKĄ mažais skaičiais (jie mirksės 5 sekundes).
Pvz. 1h 30min
VISAS LIKĘS LAIKAS



(laiko diodas šviečia)

Pvz. 1h 30 min
FAKTIŠKAI LIKĘS LAIKAS

Sukite rankeną pagal laikrodžio rodyklę (padidinti laiką) ar prieš laikrodžio rodyklę (sumažinti laiką) NUSTATYDAMI pageidaujamą LAIKĄ mažame EKRANE.

Po 5 sekundžių NUSTATYTAS LAIKAS nustoja mirksėti ir bus nustatytas.

Pastaba:

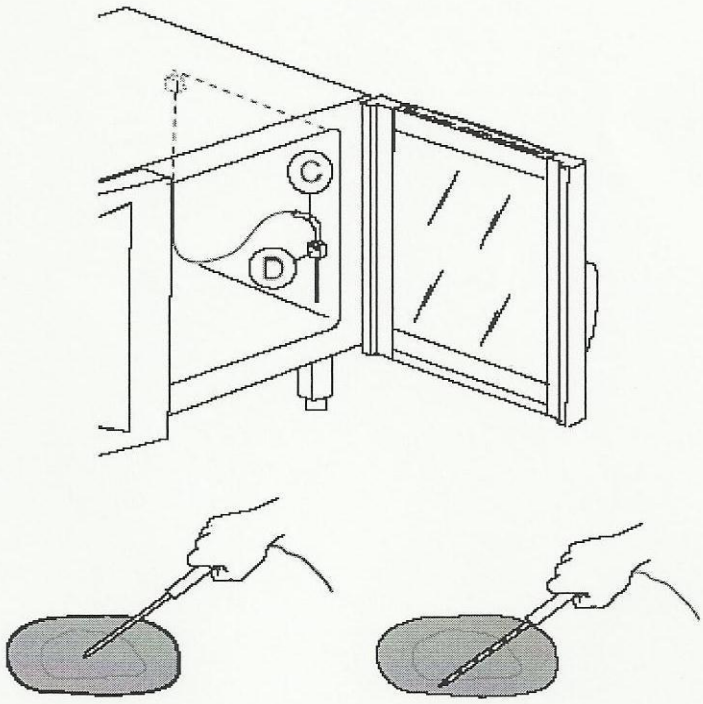
Šiuo atveju yra tik vienas kepimo režimas ar fazė, todėl FAKTIŠKAI likęs laikas ir VISAS LIKĘS LAIKAS yra tie patys.

4.3.4 PRODUKTO VIDAUS TEMPERATŪROS LIESTUKO NUSTATYMAS IR NAUDOJIMAS (REGULIUOTI TEMPERATŪRĄ PRODUKTO VIDUJE)

Šis temperatūros liestukas leidžia reguliuoti kepamo produkto viduje pasiektą temperatūrą taip, kad būtų galima nustatyti norimą temperatūrą ir kepimo ciklas išsijungtų automatiškai, kai produkto viduje bus pasiekta nustatyta temperatūra.

Svarbu: Temperatūros liestukas tikslus prietaisas. Jį lieskite ypač atsargiai, kad nepažeistumėte, pažeisti galite prilietus švinu (ypač naudojant vežimėlius). Garantija negalioja, jei vidaus temperatūros liestukas pažeidžiamas dėl netinkamo naudojimo.

1) Įjunkite krosnį ir, jei reikia, ją pakaitinkite.
2) Sustabdykite kepimo ciklą.
Išimkite produkto vidaus temperatūros liestuką „C“ iš vietos „D“ ir įsmeikite į produktą jo nespausdami ir įsitikinkite, kad galiukas (jautri dalis) beveik pasiekė produkto šerdį.



B LYGIS
Liestukas su 1 davikliu

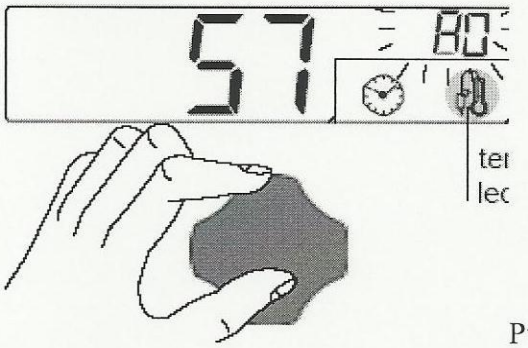
A LYGIS
Daugiataškis liestukas su 6 davikliais

A LYGIO krosnys turi daugiataškį liestuką su 6 davikliais per visą kotą, kuris leidžia nustatyti teisingą temperatūrą produkto centre net, jei galiukas nevisiškai pasiekia jo centrą.
Uždarykite krosnies duris.
3) Pasirinkite norimą kepimo ciklą ir nustatykite kepimo temperatūrą TS termostate.
Dėmesio: nenustatinėkite laiko TM laikrodyje.

4) Nustatykite produkto vidaus temperatūros liestuko temperatūrą, **du kartus** paspausdami mygtuką; mygtukas užsidegs:

Atitinkamas indikatorius parodys PRODUKTO VIDAUS TEMPERATŪROS LIESTUKO TEMPERATŪRĄ dideliais skaičiais ir NUSTATYTĄ TEMPERATŪRĄ mažais skaičiais (jie mirksės 5 sekundes).

Pvz.: 57°C
PRODUKTO VIDAUS TEMPERATŪROS LIESTUKAS



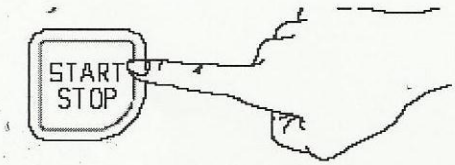
Pvz.: 80°C
NUSTATYTA TEMPERATŪRA

(dega temperatūros liestuko diodas)

Sukite rankeną pagal laikrodžio rodyklę (padidinti temperatūrą) ar prieš laikrodžio rodyklę (sumažinti temperatūrą) NUSTATYDAMI pageidaujamą produkto vidaus temperatūros liestuko TEMPERATŪRĄ mažame EKRANE.
Po 5 sekundžių NUSTATYTA TEMPERATŪRA nustoja mirksėti ir bus nustatyta.

Pastaba:
Norėdami pereiti iš PRODUKTO VIDAUS TEMPERATŪROS LIESTUKO funkcijos į LAIKO funkciją, dar kartą paspauskite mygtuką. Ekrane užsidegs atitinkamas diodas.

5) **Pradėti ciklą.** Paspauskite **Įjungti/Išjungti kepimo ciklą** mygtuką.



6) **Sustabdyti ciklą.** Kai temperatūra produkto viduje pasieks nustatytą temperatūrą, krosnis automatiškai išsijungs jau aukščiau išvardintiems kepimo režimams (žiūrėti

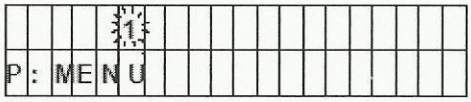
-02-------
BULVĖS

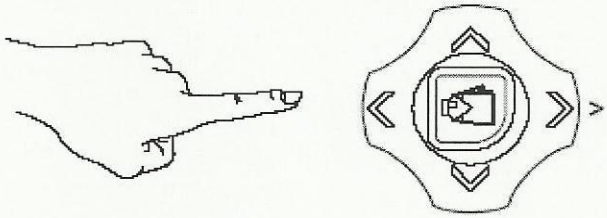
Kai nustatėte receptą (iš vienos ar kelių fazių), naudojant RANKINĮ ar AUTOMATINĮ VALDYMĄ, atlikite šiuos veiksmus:

1) Paspauskite mygtuką P

fazė 1 mirksi

pasirinkta programa





2) Dar kartą paspauskite mygtuką P ir atidarykite meniu bei pasirinkite programą "Išsaugoti receptą".

fazė 1 mirksi

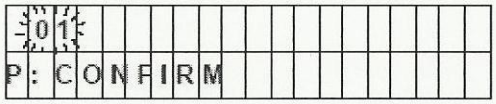
pasirinkta programa

3) Pasirinkite mygtuką P, norėdami įrašyti duomenis, atsiranda užrašas "Pasirinkti numerį".

Rodomas užrašas

4) Paspauskite mygtuką P ir pasirinkite recepto numerį.

Pasirinktas recepto numeris



5) Pasirinkite (kol mirksi) recepto numerį ir patvirtinkite skaičių, paspausdami mygtuką P.

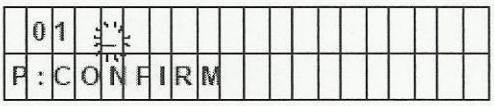
6) Pasirinkite (kol mirksi) programą "Užrašyti pavadinimą".

Pasirinkta programa

7) Paspauskite mygtuką P, mirksės brūkšnelis "_".

Mirksi brūkšnelis

Pasirinkta programa



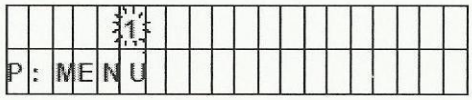
-02-------
BULVĖS

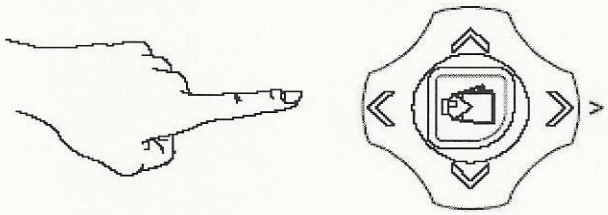
Kai nustatėte receptą (iš vienos ar kelių fazių), naudojant RANKINĮ ar AUTOMATINĮ VALDYMĄ, atlikite šiuos veiksmus:

1) Paspauskite mygtuką P

fazė 1 mirksi

pasirinkta programa

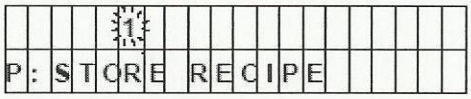




2) Dar kartą paspauskite mygtuką P ir atidarykite meniu bei pasirinkite programą "Išsaugoti receptą".

fazė 1 mirksi

pasirinkta programa

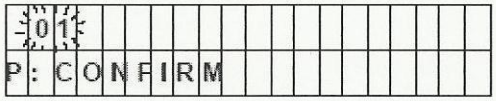


3) Pasirinkite mygtuką P, norėdami įrašyti duomenis, atsiranda užrašas "Pasirinkti numerį".

Rodomas užrašas

4) Paspauskite mygtuką P ir pasirinkite recepto numerį.

Pasirinktas recepto numeris



5) Pasirinkite (kol mirksi) recepto numerį ir patvirtinkite skaičių, paspausdami mygtuką P.

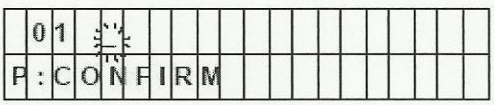
6) Pasirinkite (kol mirksi) programą "Užrašyti pavadinimą".

Pasirinkta programa

7) Paspauskite mygtuką P, mirksės brūkšnelis "_".

Mirksi brūkšnelis

Pasirinkta programa



8) Pasirinkite pirmąją raidę arba skaitmenį.
9) Paspauskite mygtuką (>) ir įveskite antrąją raidę ar skaitmenį, kaip aprašyta 8) punkte ir taip visas kitas raides, kol programos aprašymas bus baigtas.
10) Tuomet dar kartą spauskite mygtuką P, norėdami patvirtinti recepto pavadinimą (pvz.: Viščiuko kepimas).

Recepto pavadinimas

Pasirinkta programa

11) Pasirinkite programą "Išsaugoti receptą" ir paspauskite mygtuką P.

Recepto pavadinimas

Pasirinkta programa

12) Dar kartą kelias sekundes spauskite mygtuką **P** ir išeisite iš įrašymo režimo.
Pastaba: Nėra privaloma įrašyti programas pagal eilę (pvz. 01-02-03 ir t.t.) jei nenorite, kiekvienai programai galite priskirti kokį norite numerį nuo 1 iki 50. Jei skaičius jau yra naudojamas kitai programai, bus pažymėta tašku, laisvi skaičiai rodomi be taško.

4.4.5 RECEPTO AR PROGRAMOS PAIEŠKA

Yra du recepto ar programos ieškojimo režimai:
- IEŠKOTI PAGAL NUMERĮ (recepto ar programos numerį)
- IEŠKOTI PAGAL PAVADINIMĄ (recepto ar programos pavadinimą)

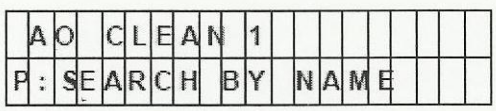
IEŠKOTI PAGAL NUMERĮ
Paspauskite mygtuką P ir pasirinkite norimą receptą arba programą.

IEŠKOTI PAGAL PAVADINIMĄ
Paspauskite mygtuką P, norėdami atidaryti receptų arba programų sąrašą.

Pasirinkta programa

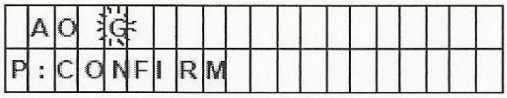
Paspauskite mygtuką P ir pasirinkite programą "Ieškoti pagal pavadinimą"

Pasirinkta programa



Paspauskite mygtuką P, norėdami pradėti paiešką ir pasirinkite **pirmąją** norimo recepto pavadinimo **raidę**, pvz.: G (Goose) (Žąsis)

Mirksi raidė G

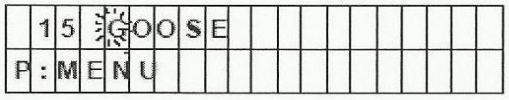


Paspauskite mygtuką P, norėdami patvirtinti šią raidę, ekrane pasirodys pirmas receptas ar programa, prasidedanti raide G.

Pirmas receptas su raide G

Pasirinkite **norimo recepto**, prasidedančio raide G, pavadinimą.

Pasirenkamas **norimas receptas**



4.4.6 ĮRAŠYTŲ PROGRAMŲ NAUDOJIMAS

Krosnies sistemoje yra kelios įrašytos programos, kurių negalima atšaukti ir jų reikia standartinių funkcijų atlikimui.
Čia yra šios nustatytos programos, esančios krosnyje:

- 1 VALYMO CIKLAS
- 2 VALYMO CIKLAS
- 3 VALYMO CIKLAS

VALYMO SISTEMA (IŠVĖDINTI – AR – IŠVALYTI)
Tai valymo sistema, atliekanti automatinį kameros valymą, naudojant tinkamus ploviklius, priklausomai nuo kameros purvinumo, taigi programoje yra šie 4 valymo ciklai.

1 VALYMO CIKLAS (švelnus)
Jei nešvarumai dar neseni ir atsiradę kepant neriebius produktus (pvz. po GARŲ kepimo režimo)

2 VALYMO CIKLAS (normalus)
Jei krosnis nėra labai nešvari ir po riebaus kepimo.

3 VALYMO CIKLAS (stiprus)
Jei kamera labai nešvari po labai riebaus kepimo (pvz. po viščiuko, dešros kepimo).

4 VALYMO CIKLAS (ypač stiprus)
Jei labai daug suodžių po labai riebaus maisto kepimo (pvz. po viščiuko, dešros kepimo), o taip pat likę sausos nuodegos (inkrustacijos).

ĮKAITINIMAS ... (Įkaitinimas)
Šios programos naudojamos įkaitinti krosnies kamerai ir jas galima pakeisti arba atšaukti.

DUJINĖ VIRYKLĖ

PASTATYMO VIETA

Įrenginys turi būti pastatytas gerai vėdinamoje patalpoje, jei yra galimybė – po gartraukiu. Įrenginys gali stovėti atskirai arba šalia kitų įrengimų.

Paviršius, ant kurio stovės dujinė viryklė, privalo būti iš nedegios medžiagos.

INSTALIAVIMAS

Instaliaciją gali atlikti tik kvalifikuotas personalas.

Prietaisu naudotis gali tik kvalifikuoti asmenys pagal nurodymus, pateiktus instrukcijoje.

PERSPĖJIMAI:

- Atidžiai perskaityti šią instrukciją, kadangi čia yra pateikta svarbi informacija, kaip saugiai instaliuoti, naudoti ir prižiūrėti prietaisą.
- Instrukciją laikyti saugioje lengvai pasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą instaliuoti gali tik turintys tam tikrą kvalifikaciją asmenys, taip pat, reikalui esant, jie gali pakeisti dujų tipą į tinkamą.
- Jei prietaisą reikia remontuoti, tai kreipkitės į aptarnaujantį servisą ir naudokite tik originalias dalis.

Nesilaikant aukščiau minėtų sąlygų galima pakenkti prietaiso saugumui.

INSTALIACIJA

NUORODOS:
Jeigu instaliacija vykdoma prie sienos, tai siena turi būti atspari 80°C temperatūrai ir nedegi. Prieš instaliuojant, nuo įrengimo būtina nuimti plastmasinę plėvelę, o klijų likučius reikia pašalinti naudojant INOX markės plienui tinkamą valymo priemonę.
Įrengimą instaliuoti horizontalioje padėtyje; jis išlyginamas reguliuojant kojelių aukštį.

Standartai ir techninės rekomendacijos į kurias būtina atsižvelgti

Instaliuojant būtina prisilaikyti tokių nuostatų:

- Darbo saugos ir priešgaisrinės apsaugos nuostatų.
- Nuorodų prijungiant prie elektros srovės.
- Higienos standartų.

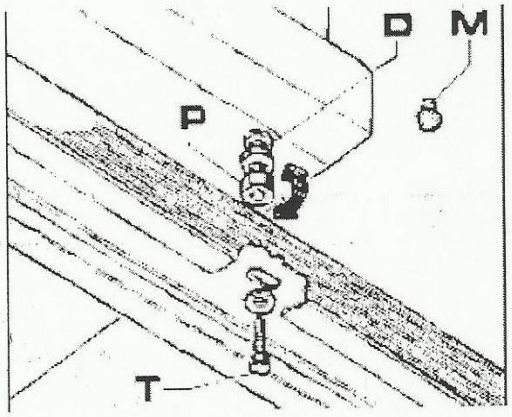
Instaliavimo vieta

- Įrengimą reikia instaliuoti pakankamai vėdinamoje patalpoje.
- Instaliuojant būtina prisilaikyti darbo saugos reikalavimų.

Pastatymas

- Įrengimas gali būti statomas atskirai arba kartu su kitais įrengimais.
- Nuo šoninių užpakalinių sienelių reikia išlaikyti minimalų 15 cm atstumą; jeigu atstumai mažesni arba medžiagos, iš kurių pagamintos sienos arba grindys, nėra atsparios ugniai, būtina panaudoti termiškai izoliuojančią medžiagą.

Prietaiso montavimas



Prietaisas turi įsukamas kojeles **P.**
Jeigu viryklė laisvai statoma ant jai skirto darbinio paviršiaus , įstačius kojeles **P** į specialias kiaurymes, reikia įsukti jas iki galo ir po to užveržti varžtus **D**.Kad prietaisas stovėtų stabiliai , į kojelių kiaurymes reikia įkišti specialius guminius kamštukus **M**.
Jeigu norima prietaisą pritvirtinti prie darbinio paviršiaus, tada reikia:

- Įsukti kojeles **P** į kiaurymes;
- Užveržti varžtus **D**;
- Uždėjus ant apatinės darbinio paviršiaus pusės atitinkamą tarpinį sluoksnį ,varžto **T** pagalba pritvirtinti prie jo prietaisą.

INSTALIACIJA

NUORODOS:
Jeigu instaliacija vykdoma prie sienos, tai siena turi būti atspari 80°C temperatūrai ir nedegi. Prieš instaliuojant, nuo įrengimo būtina nuimti plastmasinę plėvelę, o klijų likučius reikia pašalinti naudojant INOX markės plienui tinkamą valymo priemonę.
Įrengimą instaliuoti horizontalioje padėtyje; jis išlyginamas reguliuojant kojelių aukštį.

Standartai ir techninės rekomendacijos į kurias būtina atsižvelgti

Instaliuojant būtina prisilaikyti tokių nuostatų:

- Darbo saugos ir priešgaisrinės apsaugos nuostatų.
- Nuorodų prijungiant prie elektros srovės.
- Higienos standartų.

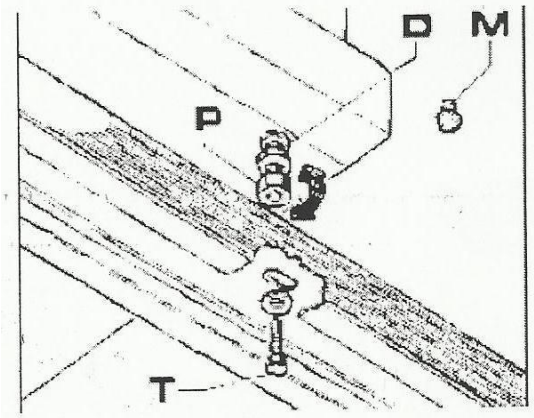
Instaliavimo vieta

- Įrengimą reikia instaliuoti pakankamai vėdinamoje patalpoje.
- Instaliuojant būtina prisilaikyti darbo saugos reikalavimų.

Pastatymas

- Įrengimas gali būti statomas atskirai arba kartu su kitais įrengimais.
- Nuo šoninių užpakalinių sienelių reikia išlaikyti minimalų 15 cm atstumą; jeigu atstumai mažesni arba medžiagos, iš kurių pagamintos sienos arba grindys, nėra atsparios ugniai, būtina panaudoti termiškai izoliuojančią medžiagą.

Prietaiso montavimas



Prietaisas turi įsukamas kojeles **P.**
Jeigu viryklė laisvai statoma ant jai skirto darbinio paviršiaus , įstačius kojeles **P** į specialias kiaurymes, reikia įsukti jas iki galo ir po to užveržti varžtus **D**.Kad prietaisas stovėtų stabiliai , į kojelių kiaurymes reikia įkišti specialius guminius kamštukus **M**.
Jeigu norima prietaisą pritvirtinti prie darbinio paviršiaus, tada reikia:

- Įsukti kojeles **P** į kiaurymes;
- Užveržti varžtus **D**;
- Uždėjus ant apatinės darbinio paviršiaus pusės atitinkamą tarpinį sluoksnį ,varžto **T** pagalba pritvirtinti prie jo prietaisą.

MIKROBANGŲ KROSNELĖ FIMAR ME 1630

BENDRASIS PRIETAISO APRAŠAS

– Mikrobangų krosnelė ME/1600 yra prietaisas, suprojektuotas ir pagamintas taip, kad maisto produktai, esantys specialiose talpose ir skirti vartoti žmonėms, būtų šildomi, kepami ir atitirpinami greičiau (palyginti su įprastomis krosnimis).

– Mikrobangų krosnelėje galima apdoroti įvairius maisto produktus, pvz., daržoves (šviežias ir šaldytas), vaisius, makaronų patiekalus, ryžius, žuvį, mėsą, taip pat padažus, sriubas, konservus ir pan.

– Eksploatuojant prietaisą reikia naudoti indus iš tokių medžiagų, kurios tinka pasirinktam darbo režimui. Pageidautina, kad indai būtų apvalios arba ovalios formos, kad maisto produktai šildytųsi tolygiai.

– Negalima naudoti metalinių indų (iš plieno, aliuminio, vario ir pan.). Norėdami nustatyti indo savybes, vadovaukitės lentele „Medžiagos, iš kurių pagamintas indas".

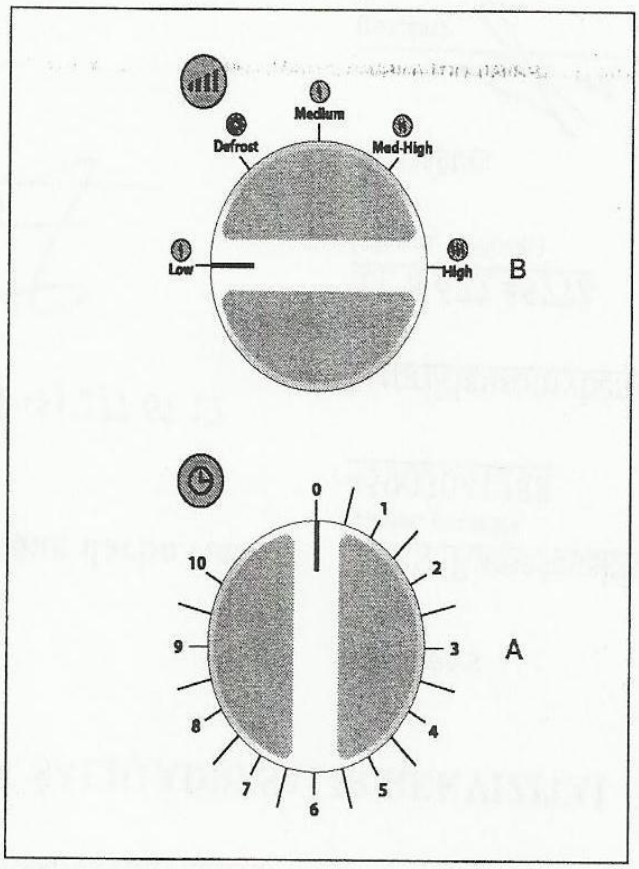
– Prietaisas skirtas profesionaliam naudojimui ir numatytas visuomeninio maitinimo įmonių patalpose (baruose, picerijose, restoranuose ir pan.). Norint dirbti su prietaisu, nereikia specialių žinių, tačiau naudotojai turi turėti atitinkamų darbo visuomeninio maitinimo srityje patirties.

Jei eksploatuojate prietaisą kitais nei numatyta tikslais, vadinasi, JŪS NAUDOJATĖS PRIETAISU NETINKAMAI.

Paveikslėlyje pavaizduotos pagrindinės prietaiso dalys, o sąraše pateikti jų aprašas ir paskirtis.

VALDYMO ĮTAISŲ APRAŠAS

Prietaise yra išvardyti valdymo įtaisai, reikalingi pagrindinėms jo funkcijoms įjungti.



A) **Laikmatis:** juo įjungiamas prietaisas ir nustatomas gaminimo laikas.

B) **Perjungiklis:** juo nustatomas šiluminio apdorojimo galios lygis.

Padėtis Low: darbas mažos galios UAD bangų režimu (17 %).

Padėtis Defrost: darbas vidutinės-mažos galios UAD bangų režimu (33 %).

Padėtis Med: darbas vidutinės galios UAD bangų režimu (55 %).

Padėtis Med-High: darbas vidutinės-didelės galios UAD bangų režimu (77 %).

Padėtis High: darbas didelės galios UAD bangų režimu (100 %).

EKSPLOATAVIMO REKOMENDACIJOS

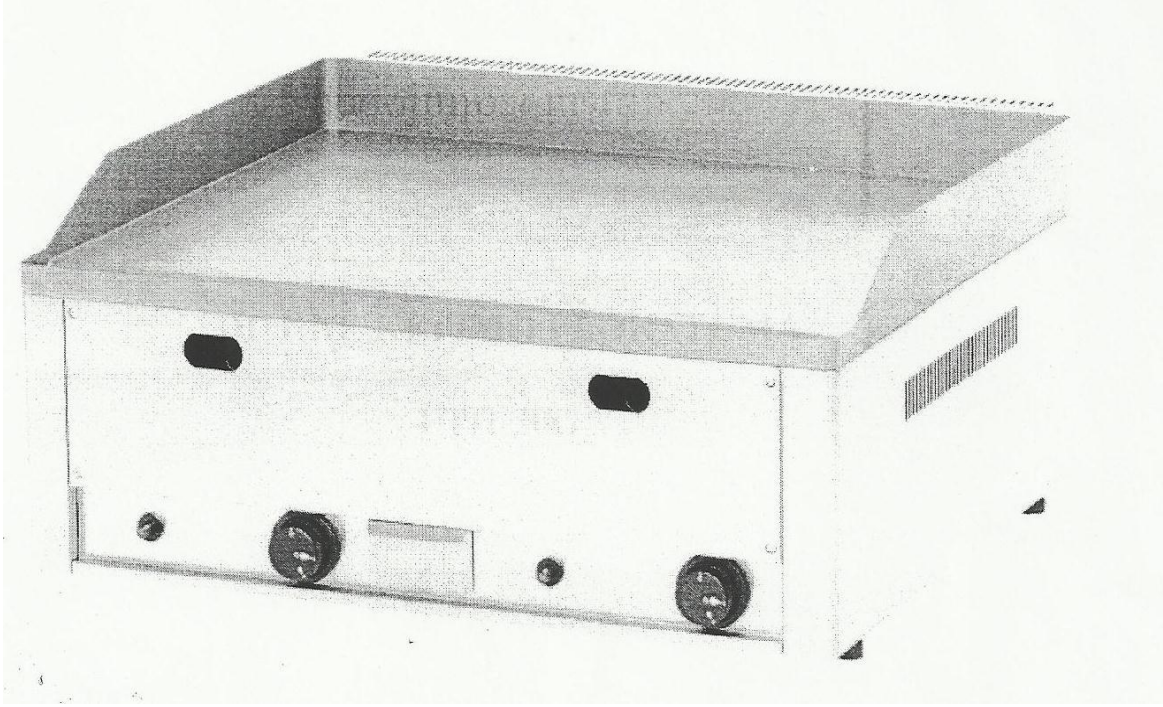
1- Priklausomai nuo šiluminio apdorojimo tipo (atitirpinimas, gaminimas, pašildymas ir pan.) reikiamu būdu paruošti produktą ir įdėti jį į tinkamą talpą.

Jei gaminant produktą jis taškosi ant krosnelės sienelių, talpą uždengti dangčiu.

2- Įdėti talpą į darbinę kamerą ir uždaryti dureles.

3- Pasukti perjungiklį **(A)** (tik laikrodžio rodyklės kryptimi) pasirenkant reikiamą galios lygį.

DUJINĖ KEPIMO PLOKŠTUMA



ĮRENGINIO INSTALIAVIMAS

Dujinės kepimo plokštumos instaliavimą, įrengimą, nustatymą, atkuriant dujų tipą ir pridavimą eksploatacijai, turi atlikti kvalifikuotas specialistas, kuris yra kompetentingas pagal visus galiojančius standartus. Įrenginys gali būti instaliuojamas tik gerai vėdinamose patalpose, o jeigu yra galimybė-po gartraukiu. Kepimo plokštumai reikalingas 2m/3/St/Kw galingumas. Įrenginys gali būti instaliuotas atskirai arba su kitais mūsų produkcijos įrenginiais. Svarbiausia išlaikyti mažiausiai 10 cm atstumą nuo kitų prietaisų ir vengti kontaktų su degiosiomis medžiagomis. Kitu atveju būtina įdėti detalę, kuri užtikrintų termoizoliaciją (pvz. tarp prietaiso ir degiųjų medžiagų galima įdėti asbestos plokštę).

SAUGUMO PRIEMONĖS NUO GAISRO PAGAL ČSN 061008 PARAGR.12-2 STANDARTUS

- Įrenginiu gali naudotis tik suaugusieji asmenys.
- Įrenginys turi būti naudojamas saugioje aplinkoje pagal ČSN 332000-3. Tuo atveju, jeigu netoli įrenginio yra dirbama su pavojingomis medžiagomis (pvz. klijuojamas linoleumas, PVC ir kt.), įrenginys turi būti išjungtas, nes gali kilti gaisro ar sprogimo pavojus.
- Prieš pradėdami montuoti įrenginį, iš gamyklos turite gauti prijungimo prie dujų licenciją.
- Prijungimą prie dujų turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai.
- Įrenginys turi būti pastatytas taip, kad tvirtai stovėtų ant nedegaus paviršiaus. Paviršius, ant kurio statomas įrenginys, turi būti platesnis bent 10 cm už įrenginio dugną.

Įrenginys turi būti saugiai instaliuotas. Jis yra pastatomas ant reguliuojamų kojyčių tam, išlyginti norimą aukštį.

Instaliavimo metu privaloma atsižvelgti į projekto, saugumo ir higienos reikalavimus pagal tok standartus:

- ČSN 06 1008 šilumos šaltinių priešgaisrinė sauga
- ČSN 33 2000-3 elektros įrangos aplinka
- ČSN EN 1775 dujų tiekimo vamzdynai pastatuose
- § 10 įstatymo Nr.185/2001 Sb, atliekų problemos.

Dujų prijungimo vamzdis

Dujos turi būti paleistos per cinkuoto plieno ar varinį vamzdį pagal galiojančius standart Įrenginys turi dujų kranelį, kad būtų galima užsukti dujų tekėjimą. Baigus instaliuoti, svar patikrinti, ar galima kontroliuoti dujų tekėjimą. Nesukinėkite dujų esant atvirai liepsnai. Tur naudoti tik tas medžiagas, kurios nesukelia rūdijimo (pvz. naudokite muiluotą vandenį).
Išsamią informaciją apie dujų tipą, slėgį ir diegimo tipą galite rasti etiketėje charakteristikomis.

Dujų tipo patikrinimas

Patikrinkite, ar įrenginys tinka tam dujų tipui, kurį Jūs naudojote. Ant kiekvieno prietaiso etike yra nurodytas dujų tipas.

Nurodymai, kaip nustatyti kitą dujų tipą

Dujinė kepimo plokštuma yra pritaikyta tekančioms dujoms (žr. etiketėje ant įrenginio). kvalifikuotas specialistas gali pakeisti dujų tipą. Purkštukus, skirtus kitam dujų tipui, Jūs ra pakuotėje su instrukcijomis.

Svarbu: Kai pakeisite dujų tipą, parašykite šį parodymą ant įrenginio etiketės.

PRIETAISO VEIKIMO PATIKRINIMAS

- patikrinkite dujų nuotėkį
- patikrinkite pagrindinio degiklio užsidegimą ir liepsną
- patikrinkite pagrindinio degiklio ugnies minimalų galingumą
- patikrinkite, ar degimo ugnis yra mėlynos spalvos
- patariame naudojantis šiuo įrenginiu vadovautis nurodymais.

PRIEŽIŪRA

Patariame Jums mažiausiai kartą metuose išsikviesti specialistą įrenginio patikrinimui. Pakeitii gali atlikti tik kvalifikuotas specialistas.

Sulčiaspaudė minkštiems vaisiams

- pagaminta iš nerūdijančio plieno
- naudojama minkštų vaisių perdirbimui (apelsinams, greipfruktams, serbentams ir pan.)
- našumas: 0,5 l/min (30l/h)
- angos skersmuo Ø =5cm

Įrenginys gali dirbti pastoviai

diskas minkštiems vaisiams

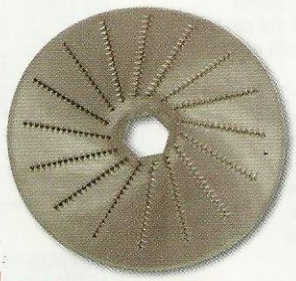
DĖMESIO!
Stebėti, kad tarkių ant disko nebūtų daugiau nei 22 mm
Panaudojus išvalyti

Sulčiaspaudė daržovėms ir kietiems vaisiams

- pagaminta iš nerūdijančio plieno
- naudojama kietų vaisių ir daržovių perdirbimui (obuoliams, morkoms, burokams ir pan.)
- našumas: 0,5 l/min (30 l/h)
- angos skersmuo Ø=5cm

Įrenginys gali dirbti pastoviai

diskas kietiems vaisiams ir daržovėms



DĖMESIO!
Stebėti, kad tarkių ant disko nebūtų daugiau nei 20 mm
Panaudojus išvalyti

1.3. SANITARIJOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI

Bendrieji darbo saugos ir higienos reikalavimai

- Darbuotojai, sudarydami darbo sutartį, privalo išklausyti darbo saugos instruktavimą. Mokoma, kaip suteikti pirmąją pagalbą nukentėjusiajam. Aiškinami asmens higienos ir sveikatai keliami reikalavimai, darbo drabužių dėvėjimo tvarka. Išaiškinama įrengimų konstrukcija, veikimo principas, valdymas, darbo saugos reikalavimai, sanitarijos ir higienos reikalavimai technologinei įrangai.
- Bendrosios Restoranų „Carskoje selo" saugos taisyklės reikalauja, kad darbuotojas darbą pradėtų tik su techniškai tvarkingais įrengimais, tinkamai sutvarkytoje darbo vietoje. Pats darbuotojas privalo išsiaiškinti darbo vietos ir įrengimų saugą. Valyti, taisyti įrengimus galima tik sustabdžius ir išjungus iš elektros tinklo. Jei darbo vietoje yra ventiliacija, ji turi veikti.
- Neteisingai eksploatuojant elektrinius įrengimus, darbuotojas gali būti sužalotas elektros srove. Dirbant su elektriniais įrengimais, būtina įsitikinti, kad įrenginys yra įžemintas, tvarkingas valdymo pultas, jungiamieji kabeliai izoliuoti. Valant įrengimus draudžiama pilti vandenį ant jų korpuso.
- Darbuotojas yra supažindinamas su darbo ir asmeninių drabužių dėvėjimo, laikymo tvarka, asmens higienos reikalavimais. Dirbant negalima mūvėti žiedų, segėti papuošalų, laikrodžių ir pan. Asmeniniai daikatai ir drabužiaia neturi būti laikomi maisto tvarkymo vietoje.

Technologinių įrengimų eksplotavimo ir darbo saugos reikalavimai

- Dirbant su mechaniniais, šiluminiais ir šaldomaisiais įrengimais reikia žinoti ir elektrosaugos reikalavimus, ir eksploatuojamo mechaninio įrengimo darbo saugos reikalavimus. Patikrinama, ar nenutrūkę įžeminimo laidai, ar neįtrūkusi jungiamojo kabelio izoliacija, ar pakankamas jos ilgis saugiai dirbti su mašina. Mašinos tvirtinamos gerai prieinamoje vietoje prie horizontalaus tvirto grindų ar stalo paviršiaus, pajudinus ranka, jos neturi judėti. Korpusas turi būti švarus, nedeformuotas, su apsauginiais tinkleliais, gaubtais, žiedais, produktų pakrovimo lėkštėmis. Prieš įjungiant mašiną, būtina įsitikinti, kad visos darbo detalės sudėtos eilės tvarka. Jungikliai, esantys ant mašinos korpuso – pasukamos rankenėlės arba jungiamieji mygtukai – greitai ir lengvai pasiekiami. Pasukamos rankenėlės turi būti nesuskilusios, gerai laikytis, fiksuotis pažymėtose padėtyse. Jungiamieji mygtukai su juodu arba žaliu gaubteliu skirti mašinoms ir mechanizmams įjungti, raudonu gaubteliu – išjungti.
- Restorano "Carskoje selo" šiluminiai įrengimai, tokie kaip viryklės, keptuvės, kepimo krosnys ir kt., kaitinami elektra. Viryklės kaitinamasis paviršius prieš naudojimą turi būti švarus, lygus. Ypač pavojinga palieti riebalus ant įkaitusių viryklės paviršių – riebalai užsiliepsnoja. Užsiliepsnojus riebalams, būtina kuo skubiau išjungti viryklės kaitinimą ir specialia gesinimo priemone užslopinti liepsną. Atidarant kepimo spintų, orkaičių dureles, reikia saugotis karšto oro ir garų. Karštos skardelės, puodai imami tik užsimovus specialias sausas pirštines. Nuimant dangčius nuo puodų, reikia kelti juos į save, kad maisto šiluminio paruošimo metu susidarę garai eitų į priešingą pusę. Kai produktai kepami riebaluose, jie lėtai įleidžiami į karštus riebalus specialiame metaliniame krepšyje. Draudžiama produktus dėti šlapiomis rankomis, riebalų įkaitinimą tikrinti vandens lašeliu.

- Visi šaldomieji įrengimai turi būti įžeminti. Judančios mašinų dalys turi būti uždengtos apsauginiais gaubtais, dangčiais, aptvertos apsauginėmis tvorelėmis. Šaldomuose įrengimuose susidariusio šerkšno negalima grandyti kietais ir aštriais daiktais. Jis pašalinamas šerkšną nutirpdant išjungus šaldomuosius įrengimus.

Priešgaisrinės saugos reikalavimai

- Prieš pradėdami darbą restorano "Carskoje selo" darbuotojai turi išklausyti priešgaisrinės saugos instruktavimą. Įmonės vadovas privalo aprūpinti kiekvieną darbo barą gaisro gesinimo priemonėmis, užtikrinti, kad gaisro gesinimo priemonės būtų tvarkingos ir parengtos naudoti bet kuriuo metu. Draudžiama po laiptais, laiptų aikštelėse ar vestibiuliuose laikyti lengvai įsiliepsnojančias bei degias medžiagas. Perėjos ir išėjimai turi būti neužkrauti, paruošti žmonėms evakuoti. Draudžiama evakuacines duris užkalti arba užrakinti iš lauko. Vidinis užraktas truri leisti lengvai atidaryti duris bet kuriuo metu. Negalima valyti patalpų ir įrengimų degiais skysčiais. Degius skysčius draudžiama laikyti arčiau kaip vienas metras nuo elektros paskirstymo spintų ir skydinių. Darudžiama naudotis netvarkingais elektros lizdais, kištukais, jungikliais ir kt.
- Pagrindinė gaisro gesinimo priemonė yra gaisriniai hidrantai. Jie turi būti paženklinti, priėjimas prie jų pet kurio metu turi būti laisvas.Prieinamiausios gaisro gesinimo priemonės yra vanduo, smėlis arba žemė, rankiniai gesintuvai, asbesto ir brezento gabalai, drabužiai. Pirmiausia reikai užkirsti kelią ugniai plisti – gesinti gaisrą intensyvaus degimo vietoje, gesinamosiomis priemonėmis turi būti veikiama ne liepsna, o degantis paviršius. Užsidegusius instaliacijos negalima gesinti vandeniu, ją gesinti tik įsitikinus, kad išjungta įtampa. Instaliaciją reikia gesinti putų ir miltelių gesintuvais, užberti smėliu ar žemėmis.

Pirminio pusgaminių apdorojimo - ruošimo skyriai

- Daržovių apdorojimo patalpa (gali būti įrengta kaip atskira esant dideliam techologiniam projektui)
- Daržovės perrenkamos, plaunamos, smulkinamos rankomis bei mechaniniu būdu.
- Bulvės ir kiti šakniavaisiai rūšiuojami pagal kokybę ir dydį. Kalibravimas atliekamas daržovių saugykloje, ruošiant daržoves ilgesniam laikymui arba fasavimui. Apdorojant mašinomis surūšiuotas daržoves, ilgėja daržovių valymo mašinų eksploatacijos laikas, mažiau susidaro valymo atliekų, didesnis darbo našumas. Prieš mechaniškai valant, daržovės nuplaunamos.
- Valant mechaniškai, daržovių odelė nulupama joms trinantis į šiurkščius darbo kameros ir darbo detalių paviršius. Galutinai odelė nuvaloma vandeniu.
- Daržovių valymo skyriuje prialo būti šie įrengimai: bulvių valymo mašina, bulvių tarkavimo mašina, daržovių pjaustyklės.

MONITORINGO ŽURNALO PAVYZDYS

VIČIUNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
MONITORINGO (STEBĖSENOS) ĮRAŠAI **DATA:** **Lapo Nr.:**

PRODUKTŲ PRIĖMIMO KONTROLĖS LENTELĖ

Produkto pavadinimas	Temperatūra Gavimo metu 0°C	Kritinė riba 0°C	Vizualiai patikrinta, Vardas, pavardė parašas	Koregavimo veiksmai	Kitos nuorodos
		+8°C			
		+8°C			
		+8°C			
		-18°C			
		-18°C			
		-18°C			

SILUMINIO APDOROJIMO LENTELĖ

Produkto (pusgaminio) pavadinimas	Produktų grupė	Kritinė riba 0°C	Matavimo temperatūra 0°C ir terminio apd. laikas								Stebėjusių asmuo Vardas, pavardė parašas	Koregavimo veiksmai
Matavimo laikas:			11	L	14	L	17	L	21	L		
	Sriubos	+100°C										
	Mėsos pat.	+75°C										
	Žuvies pat.	+75°C										
	Padažai	+100°C										
	Mišinius ir kt.	+75°C										

SALDYMO ĮRANGOS STEBĖSENOS LENTELĖ

Matavimo laikas / Šaldymo įr. Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
08.00 – 09.00																				
20.00 – 21.00																				

Pastebėtų sukeltas kritinės ribos temperatūrų analizė (koregavimo veiksmai): Atsakingas asmuo vardas, pavardė, parašas:

Kritinės ribos: Šaldytuvams 0 - +6°C., Šaldikliams -18°C

KIAUSINIŲ PLOVIMO IR REGISTRAVIMO LENTELĖ

Lūžusių dienos pradžiai (neplautų) vnt.	Naujas gavimas vnt.	Plovimo valanda / Neplautas kiekis vnt.		Dūžis vnt.	Netinkami naudojimui vnt.	Plovimui naudojama medžiaga	Panaudotas dezinfekavimo medžiagos kiekis g.	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parašas	Lūžusių dienos pabaigai (neplautų) vnt.

GRINDŲ, SIENŲ IR STALŲ PLOVIMO – DEZINFEKAVIMO LENTELĖ

Dezinfekavimo numeris	Dezinfekavimo pradžia	Dezinfekavimo pabaiga	Dezinfekavimui panaudotos priemonės pavadinimas	Panaudotas dez. medžiagos kiekis g.,	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parašas
I					
II					
III					
IV					

TAROS IR ĮRANKIŲ PLOVIMO – DEZINFEKAVIMO LENTELĖ

Dezinfekavimo numeris	Dezinfekavimo pradžia	Dezinfekavimo pabaiga	Dezinfekuotos priemonės (grupės) pavadinimai	Dezinfekavimui panaudotos priemonės pavadinimas	Panaudotas dez. medžiagos kiekis g.,	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parašas
I						
II						
III						
IV						

SULAIKYTŲ PRODUKTŲ REGISTRAVIMO, SAUGOJIMO IR TOLIMESNIO PANAUDOJIMO LENTELĖ

	Sulaikyta s kiekis kg.,	Sulaikymo priežastys	Sulaikymo valanda	Realizac. laikas	Vidin e temp. °C	Perdirbta (kur panaudot a)	Sunaikinta (kaip)	Saugoti (kur)	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parašas

Užpildžiusio (atsakingo) asmens Vardas Pavardė _____ pareigos _____ parašas _____

1.4. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov349

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Karštos daržovių salotos porc**

Gaminio išeiga: 0,33

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov1027	Salierų stiebai valyti kg	Kg	0,030	0,030	0,028	0,028
2	Daržov34	Svogūnai raudoni valyti kg	Kg	0,060	0,060	0,055	0,055
3	Daržov13	Pomidorai valyti kg	Kg	0,060	0,060	0,055	0,055
4	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,030	0,030	0,028	0,028
5	Daržov69	Bulvės virtos, neluptos kg	Kg	0,170	0,170	0,164	0,164
6	Padaž0127	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,030	0,030	0,000	0,000
7	Bak85	Druska kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,000
				0,382	**0,382**	**0,330**	**0,330**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į įkaitintą keptuvę pilame česnakinį aliejų. Įkaitus aliejui dedame bulvę su lupena (bulvė pjaunama į keturias lygias skilteles), saliero stiebą (pjaustytą lazdelėmis 5mm storio, 7-8cm ilgio), raudonus svogūnus (pjaustytus skiltelėmis ~2cm storio), raudoną papiką (pjaustytą trikampio forma ~5cm pločio, ~5 ilgio), pomidorą (pjaustytą skiltelėmis ~3cm storio). Viską pakepiname apie 2-3 minutes ir pasūdome. Gaminame užsakius, naudojame tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: 0,382 kg. (+/-5 gr. svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,330 kg (+/-5 gr. svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: gaminame užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Špinatų lapai plikyti kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Špinatų lapai valyti kg	Kg	1,300	1,300	1,000	1,300
2	VANDUO	L	2,000	0,000	0,000	0,000
			3,300	1,300	1,000	1,300

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Nuvalyti špinatų lapai užpilami karštu verdančiu vandeniu ir palaikomi 2-3 minutes.
Nukošiame ir naudojame tolimesnėje gamyboje.
Atvėsintus lapelius susidedame į švarų indą, užklijuojame realizacijos laiką.
Realizacija: 48 val. Laikan 0 - +6'C temperatūroje
Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/- 5g)

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov69

Galioja nuo: 2012.07.16 iki

Patiekalo pavadinimas: Bulvės virtos, neluptos kg

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak85	Druska kg	Kg	0,020	0,020	0,000	0,000
2	Daržž2	Bulvės šv.	Kg	1,053	1,053	1,000	1,000
				1,073	**1,073**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Gerai išplautas, neluptas šv.bulvės sudedamos į puodą. Pilama vandens,dedama druska. Puodas pastatomas ant įkaitintos viryklės ,užverdama ir verdama 25 - 30 minučių,kol bulvės suminkšteja.Nupilamas vanduo.Virtos bulvės su lupena atvėsinamos iki kambario temperatūros ne ilgiau,kaip per vieną valandą. Virtos bulvės su lupena sudedamos į jiems skirtą indą,indas uždengiamas, užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku(data ir valanda) . Indas su bulvėmis dedamas į šaldytuvą. Laikymo sąlygos: 0 +6C temp.,ne ilgiau ,kaip 24 val. Vidine temperatūra virimo metų ne žemesne,kaip +100 C temp.
2. Pusgamino svoris: 1,073 kg
3. Gaminio išeiga: 1 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24val.
5. Laikymo sąlygos: 0 +6 C temp.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 51.1845

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Bulvė folijoje garnyras CS**

Gaminio išeiga: 0,23

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov69	Bulvės virtos, neluptos kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
2	Pien2	Grietinė kg.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
3	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
				0,233	**0,230**	**0,230**	**0,230**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Virta bulvė su lupena įpjaunama į keturias dalis (skersai ir išilgai), pašildoma iki voidinės temperatūros +68'C, tuomet ją apsukame folija. ant viršraus pilame hrietinę sumaišytą su kaptomis petražolėmis ir krapais. gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.

2. Pusgamino svoris: 0,000kg
3. Gaminio išeiga: 0,230kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Padaž01651

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Virtas pomidorų padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak320	Pomidorai savo sultyse kg	Kg	1,100	0,810	0,810	0,810
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
3	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,100	0,090	0,090	0,090
4	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
5	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
6	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,015	0,000	0,000	0,000
7	Daržov12	Morkos valytos kg	Kg	0,100	0,090	0,090	0,090
8	Bak68	Prieskoniai picai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
				1,366	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į įkaitintą puodą pilame aliejų, dedame valytus česnakus, pjaustytus svogūnus ir mokas, pakepiname kol daržovės įgaus gelsvą atspalvį. Tada supilame pomidorus savose sultyse(puse normos), verdame kol daržovės suminkštės. Suminkštėjus daržovėms viską sukuteriuojame iki vientisos masės. Į padažą supilame likusius pomidorus savose sultyse, verdame kol pomidorai susileis, dedame cukrų, druską, raudonėlį , nuragaujame skonį. Vidinė gaminio temperatūra virimo metu ne mažesnė kaip +100'C. Naudojame tolimesnėje gamyboje.
Jeigu padažas iškarto nesunaudojamas tai atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 72 valandų.

2. Pusgaminio svoris: 1,366 kg. (+/- 5 g. svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 g. svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 72 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 / +6'C

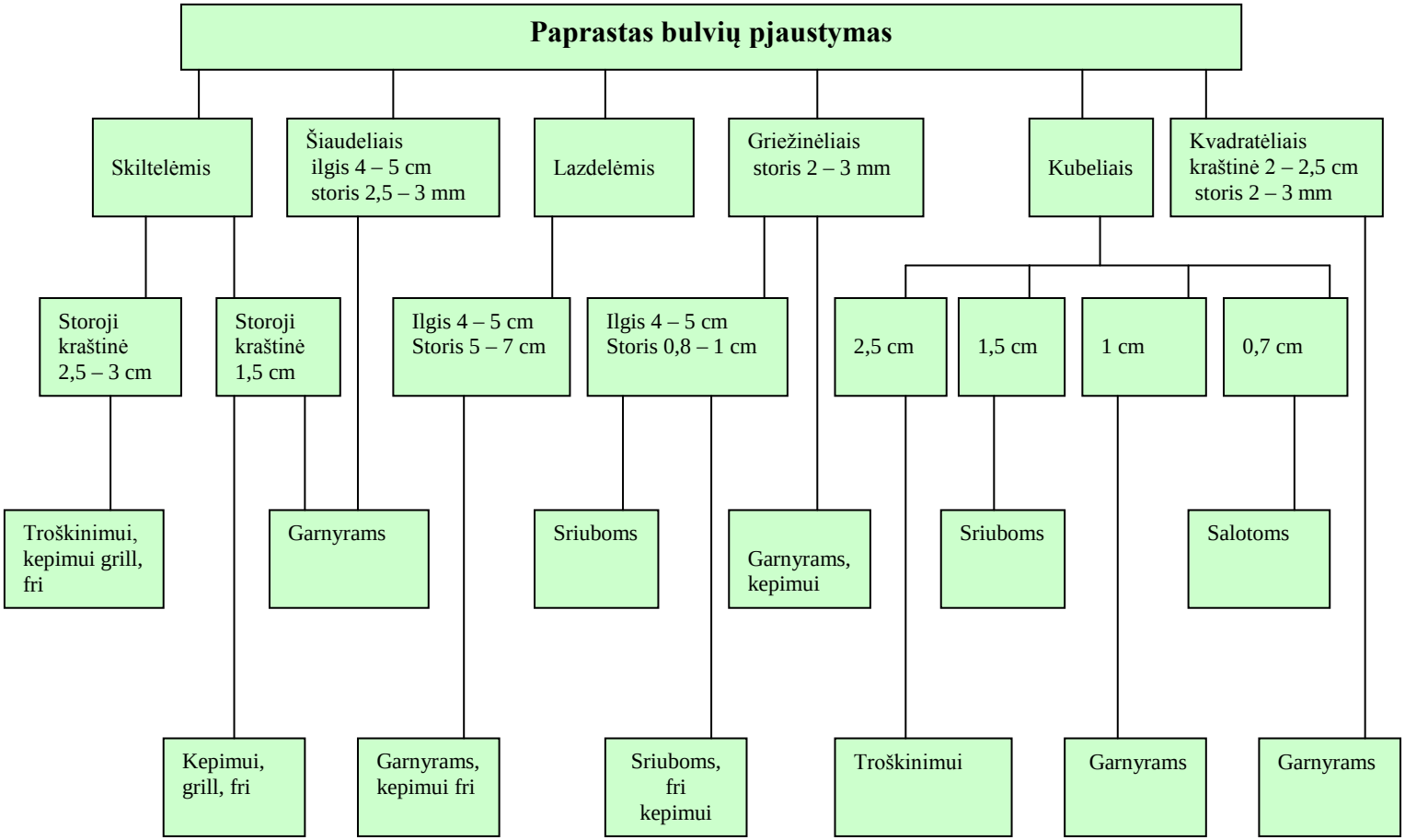
Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

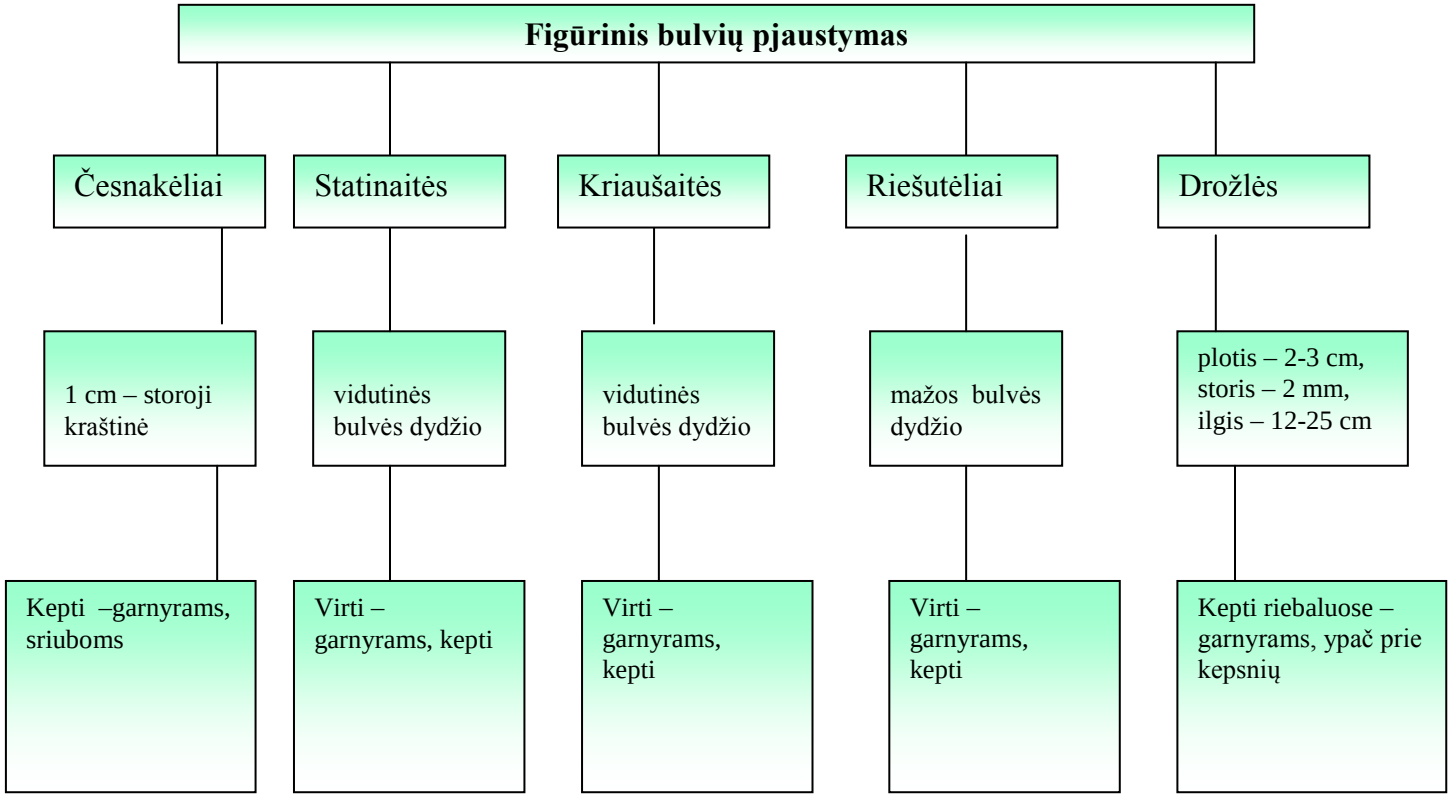
Technologas: _____

Technologas: _____

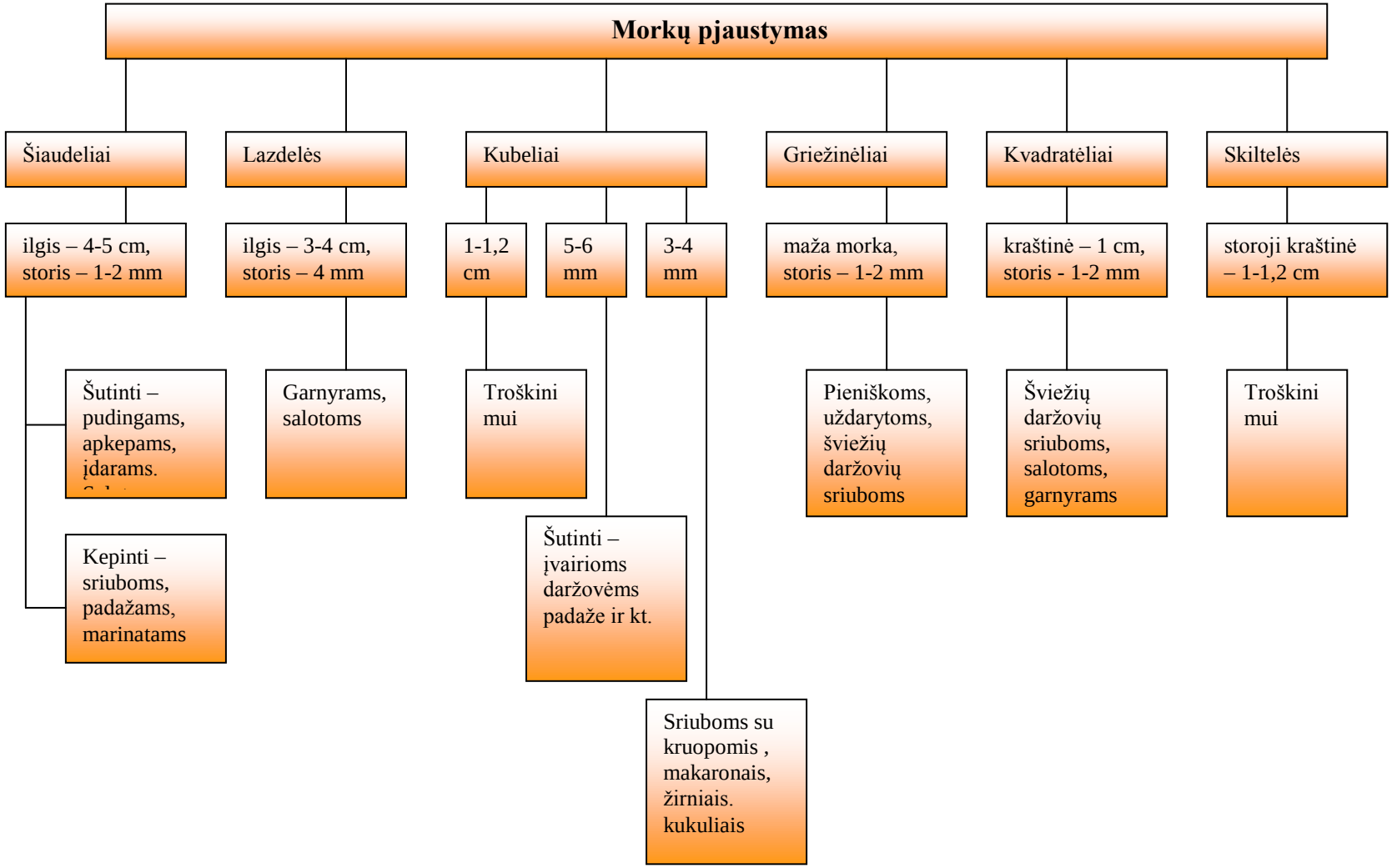
1.5. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO SCHEMŲ KONSPEKTAS



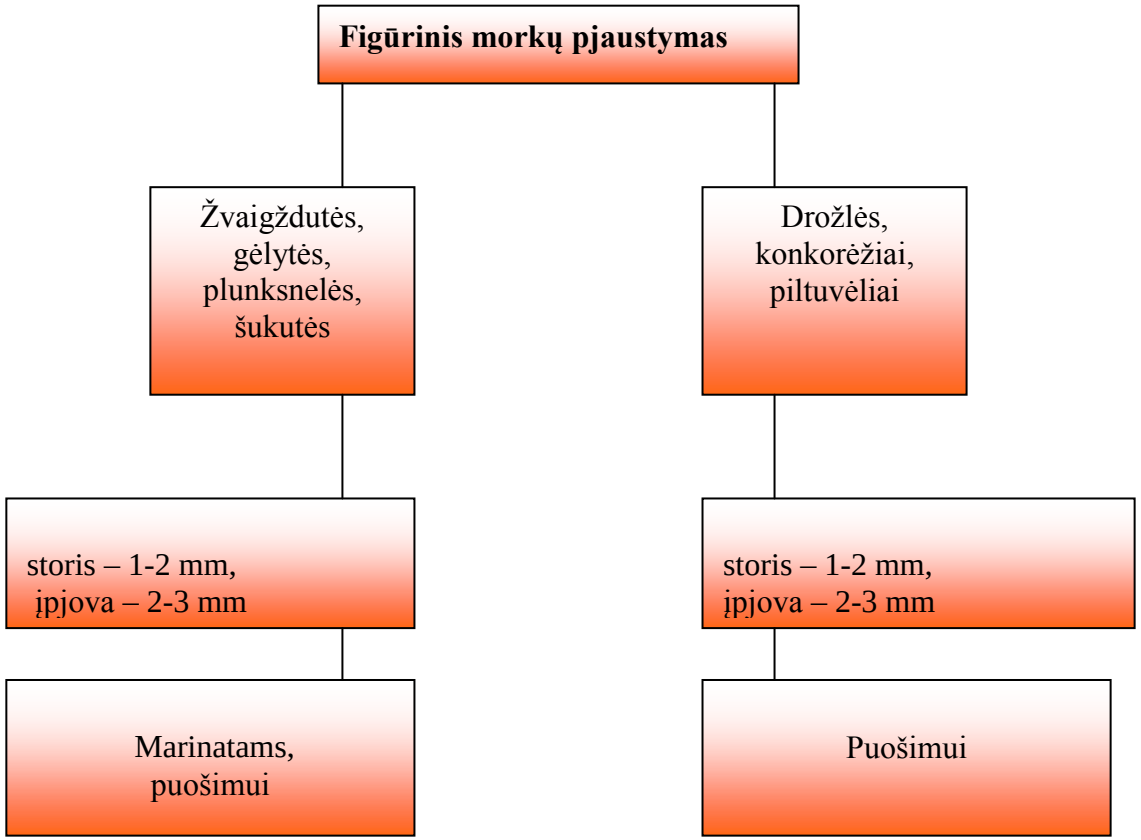
15 pav. Bulvių pjaustymo schema ir panaudojimas



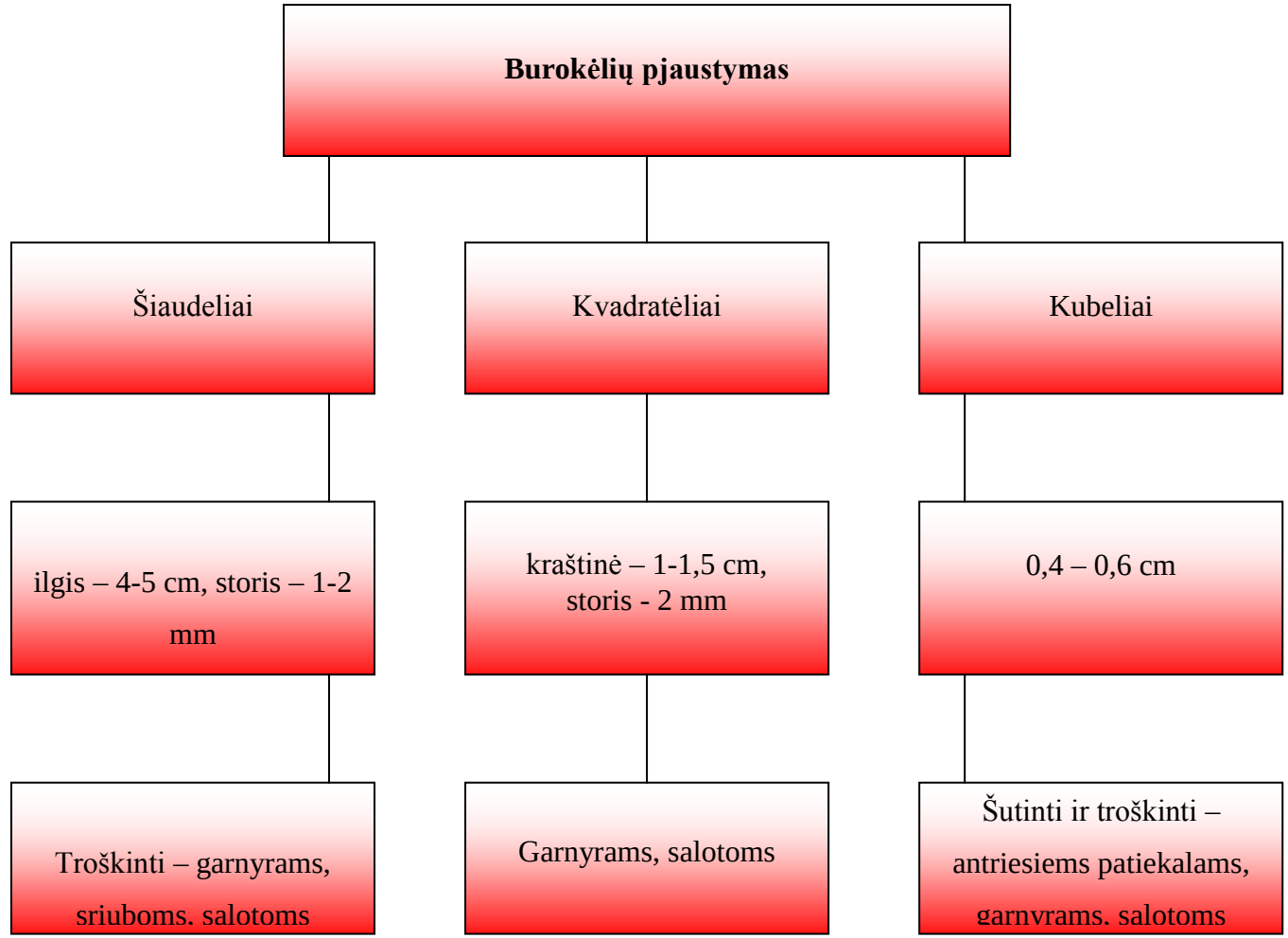
16 pav. Figūrinio bulvių pjaustymo schema ir panaudojimas



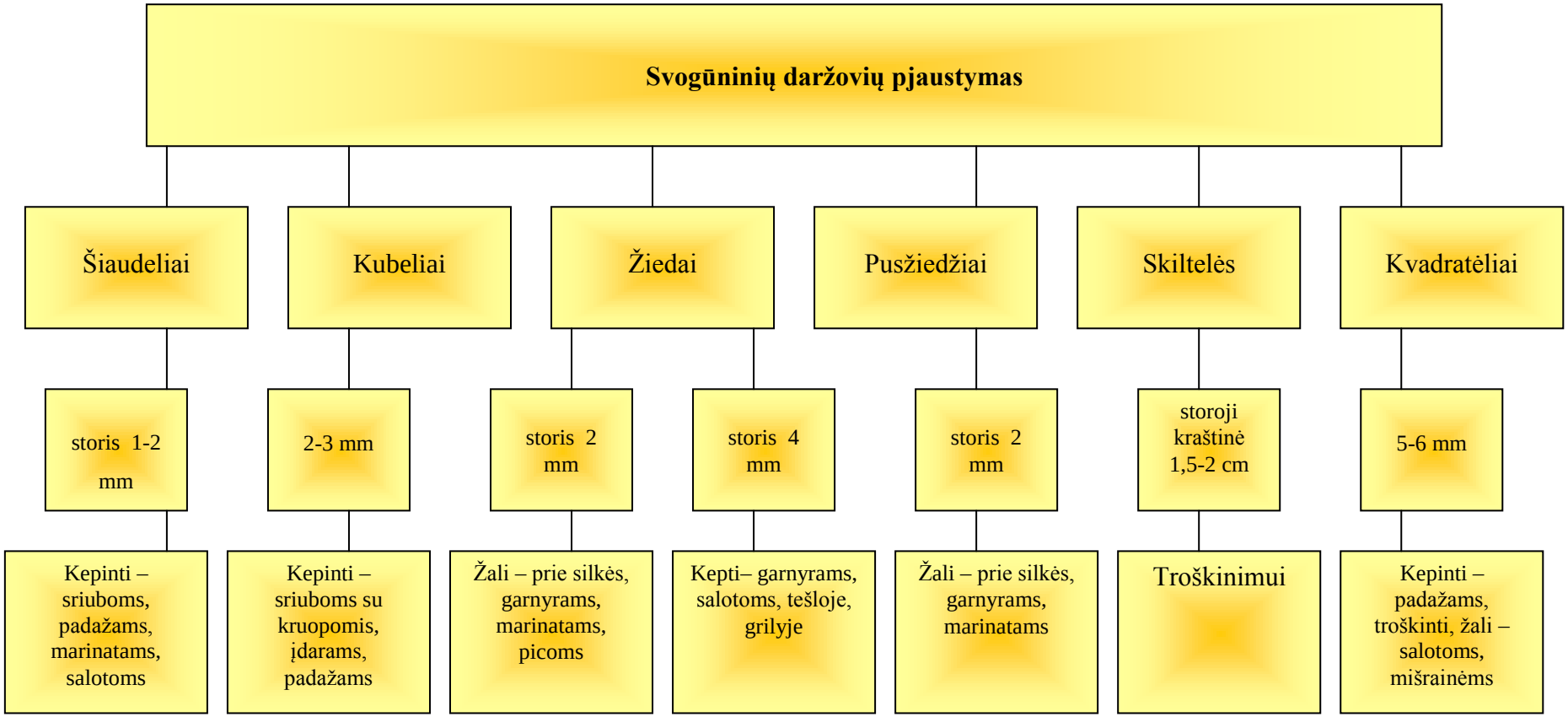
17 pav. Morkų pjaustymo schema ir panaudojimas



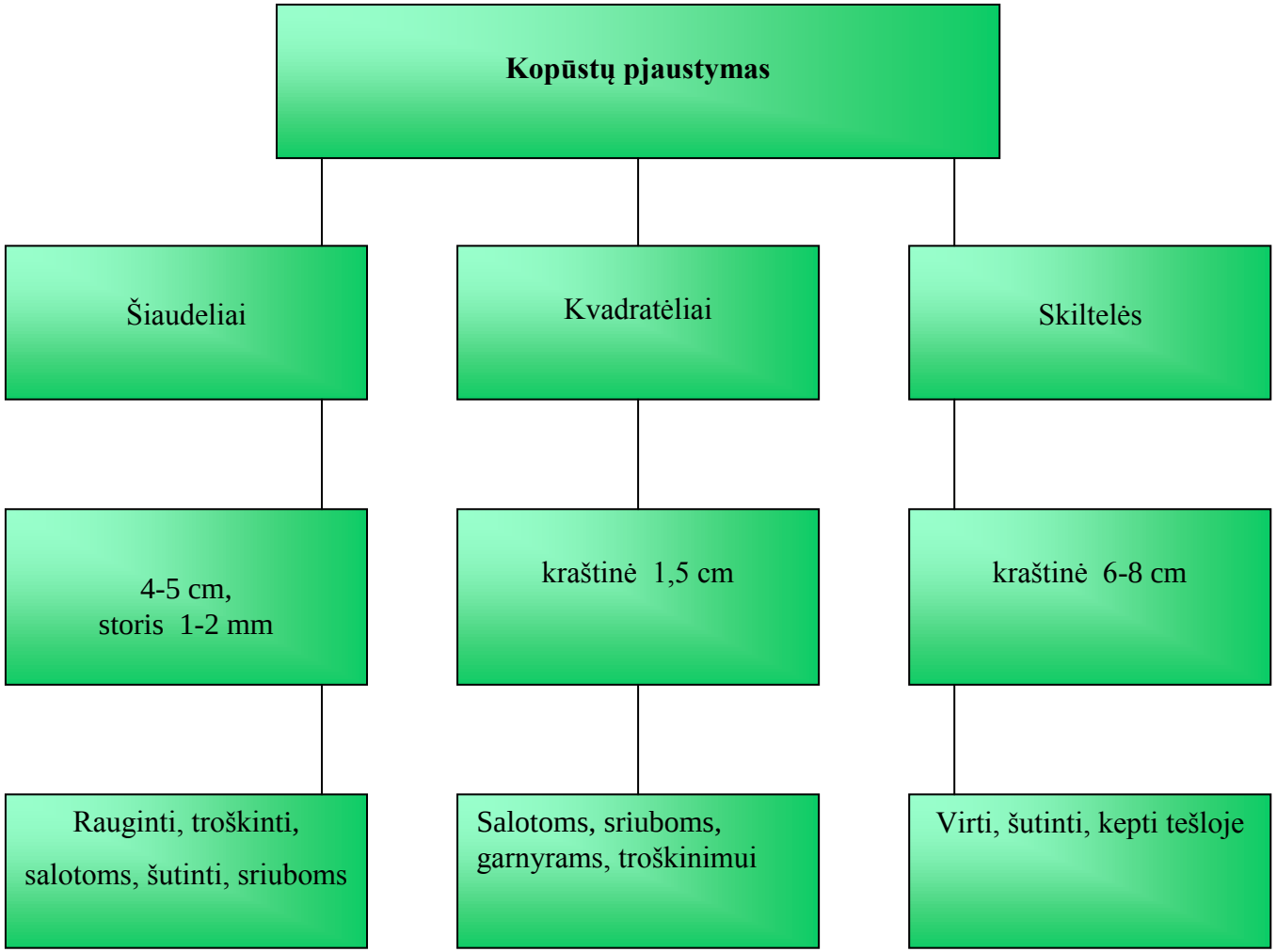
18 pav. Figūrinio morkų pjaustymo schema ir panaudojimas



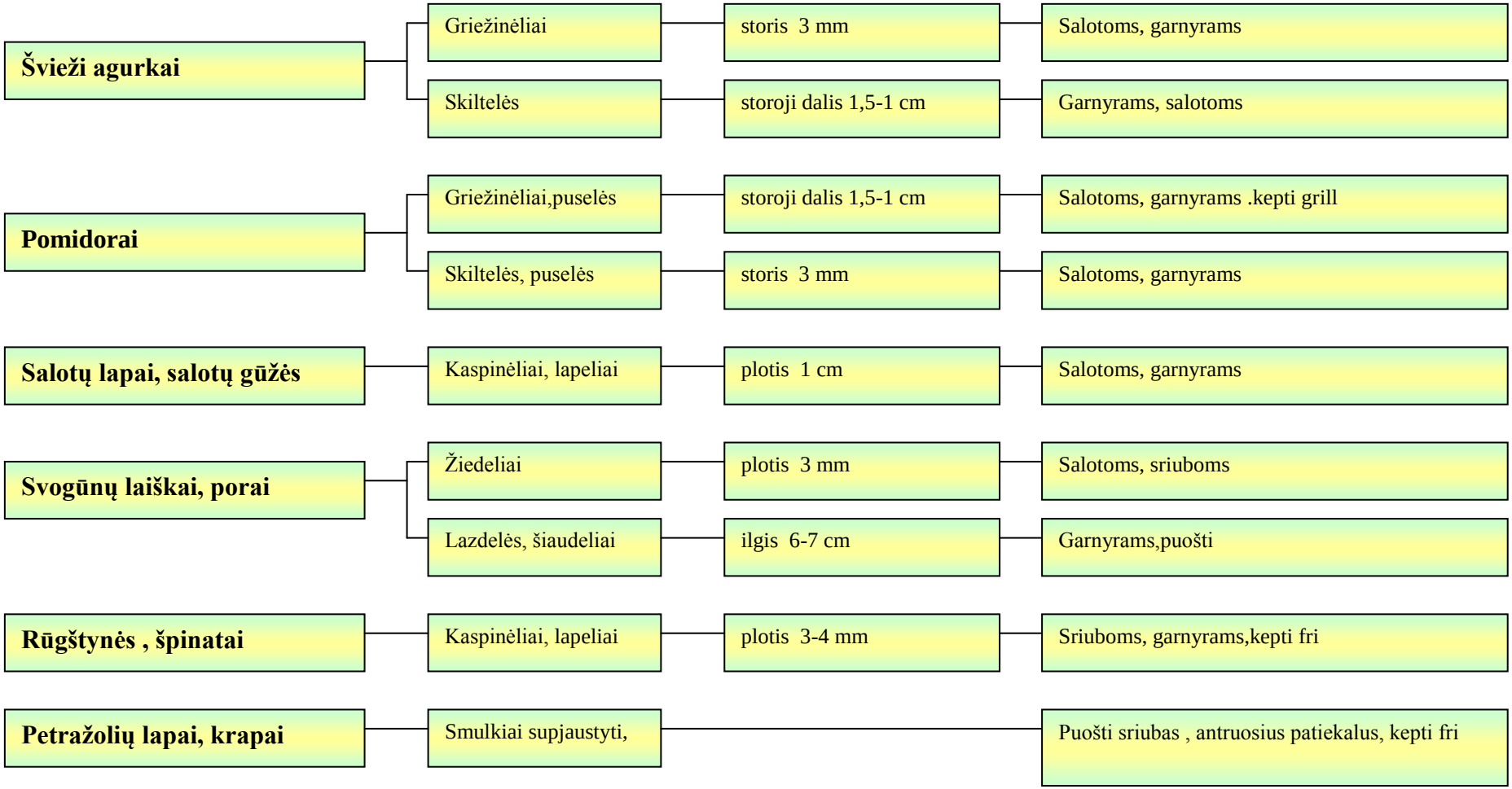
19 pav. Burokėlių pjaustymo schema ir panaudojimas



20 pav. Svogūninių daržovių pjaustymo schema ir panaudojimas



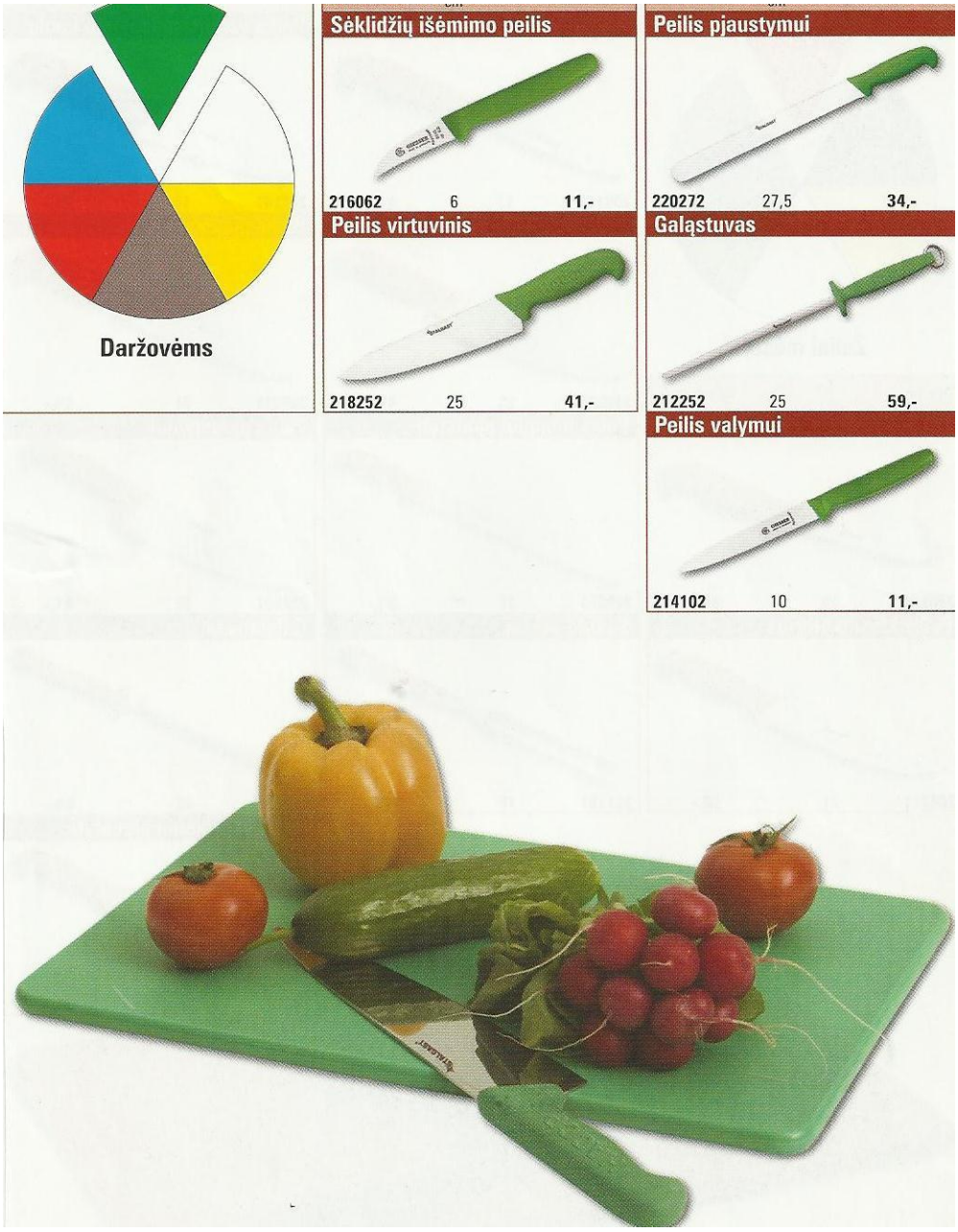
21 pav. Kopūstinių daržovių pjaustymo schema ir panaudojimas



22 pav. Šviežių daržovių pjaustymo schema ir panaudojimas

2 MOKYMO ELEMENTAS. ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ (AGURKŲ, POMIDORŲ, CUKINIJŲ, BAKLAŽANŲ, SALDŽIŲ PIPIRŲ) PIRMINIS PARUOŠIMAS

2.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS



23 pav. Daržovių pjaustymo lenta ir peiliai (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast).

2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov349

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Karštos daržovių salotos porc**

Gaminio išeiga: 0,33

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov1027	Salierų stiebai valyti kg	Kg	0,030	0,030	0,028	0,028
2	Daržov34	Svogūnai raudoni valyti kg	Kg	0,060	0,060	0,055	0,055
3	Daržov13	Pomidorai valyti kg	Kg	0,060	0,060	0,055	0,055
4	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,030	0,030	0,028	0,028
5	Daržov69	Bulvės virtos, neluptos kg	Kg	0,170	0,170	0,164	0,164
6	Padaž0127	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,030	0,030	0,000	0,000
7	Bak85	Druska kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,000
				0,382	**0,382**	**0,330**	**0,330**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į įkaitintą keptuvę pilame česnakinį aliejų. Įkaitus aliejui dedame bulvę su lupena (bulvė pjaunama į keturias lygias skilteles), saliero stiebą (pjaustytą lazdelėmis 5mm storio, 7-8cm ilgio), raudonus svogūnus (pjaustytus skiltelėmis ~2cm storio), raudoną papiką (pjaustytą trikampio forma ~5cm pločio, ~5 ilgio), pomidorą (pjaustytą skiltelėmis ~3cm storio). Viską pakepiname apie 2-3 minutes ir pasūdome. Gaminame užsakius, naudojame tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: 0,382 kg. (+/-5 gr. svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,330 kg (+/-5 gr. svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: gaminame užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

2.3. DARŽOVIŲ GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Atliekant šviežių daržovių pirminį paruošimą, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: daržovių pjaustymo lentos, peilio daržovių valymui, peilio daržovių pjaustymui, mažo peilio, galąstuvo, dubenėlių supjaustytoms daržovėms ir kt.

Daržovių: agurkų, pomidorų, cukinijų, baklažanų, saldžių pipirų, bulvių, svogūnų, salierų stiebų.

Įrengimų: daržovių pjaustymo mašinos, gastronominės pjaustyklės ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinės kortelės: „Karštos daržovių salotos“

Darbų eiga. Pasiruošimas darbui daržovių valymo patalpoje, paruošiamos daržovės valymui rankiniu būdu, paruošiamas inventorius ir įrankiai, parengiami įrengimai daržovių pjaustymui.
Nuplautos ir nuvalytos daržovės agurkai, cukinijos, baklažanai, saldūs pipirai pjaustoma daržovių pjaustymo mašina , pomidorai, agurkai, cukinijos – daržovių pjaustykle, bulvės, saliero stiebas rankiniu būdu, šiomis formomis:

agurkai – griežinėliais,

pomidorai – skiltelėmis, puselėmis, griežinėliais,

cukinijos – griežinėliais,

baklažanai – puselėmis, griežinėliais,

saldūs pipirai – skiltelėmis, kubeliais, puselėmis, trikampėliais

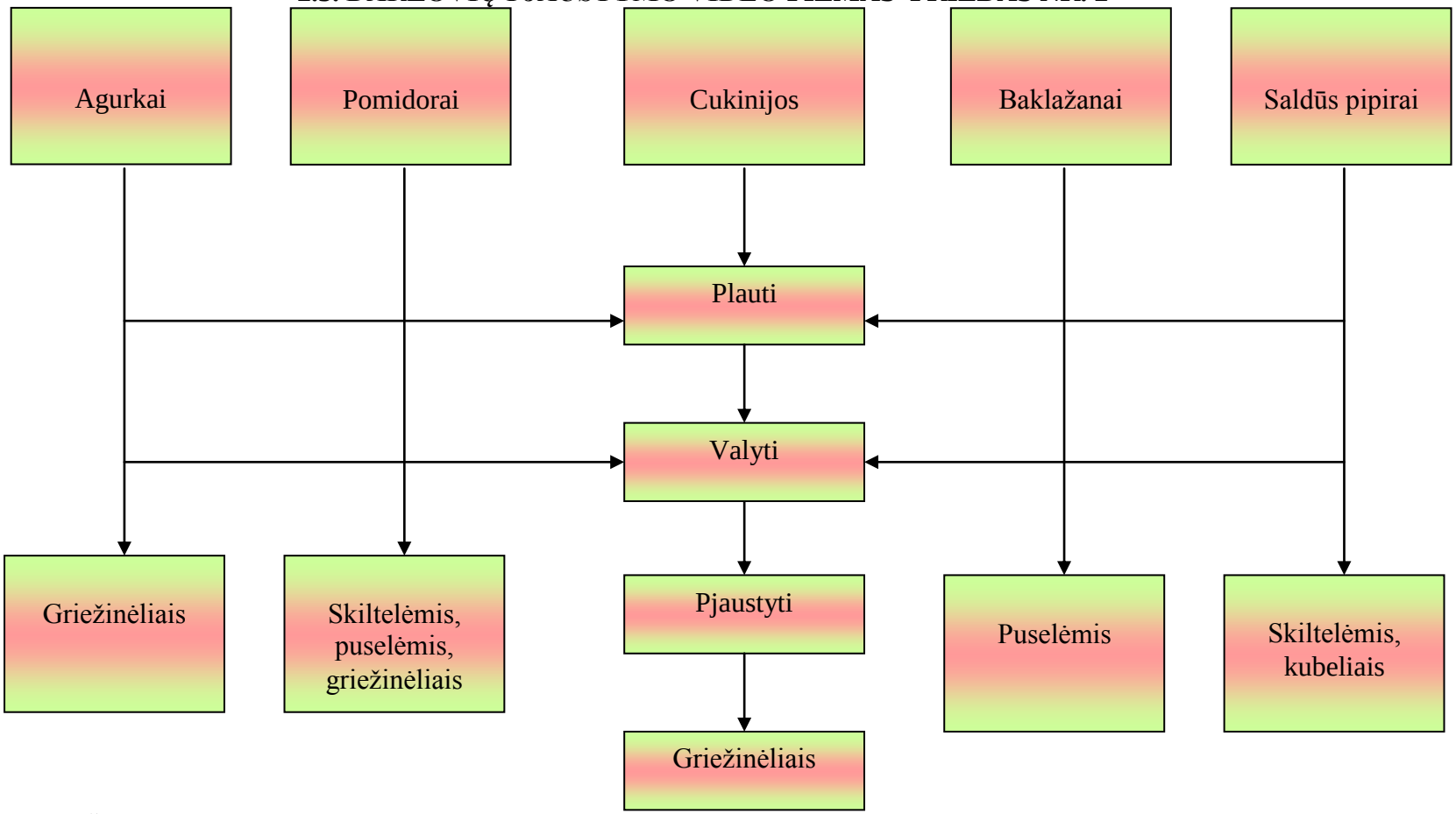
svogūnai – žiedeliais,

saliero stiebas – lazdelėmis,

bulvės – skiltelėmis.

2.4. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO SCHEMA

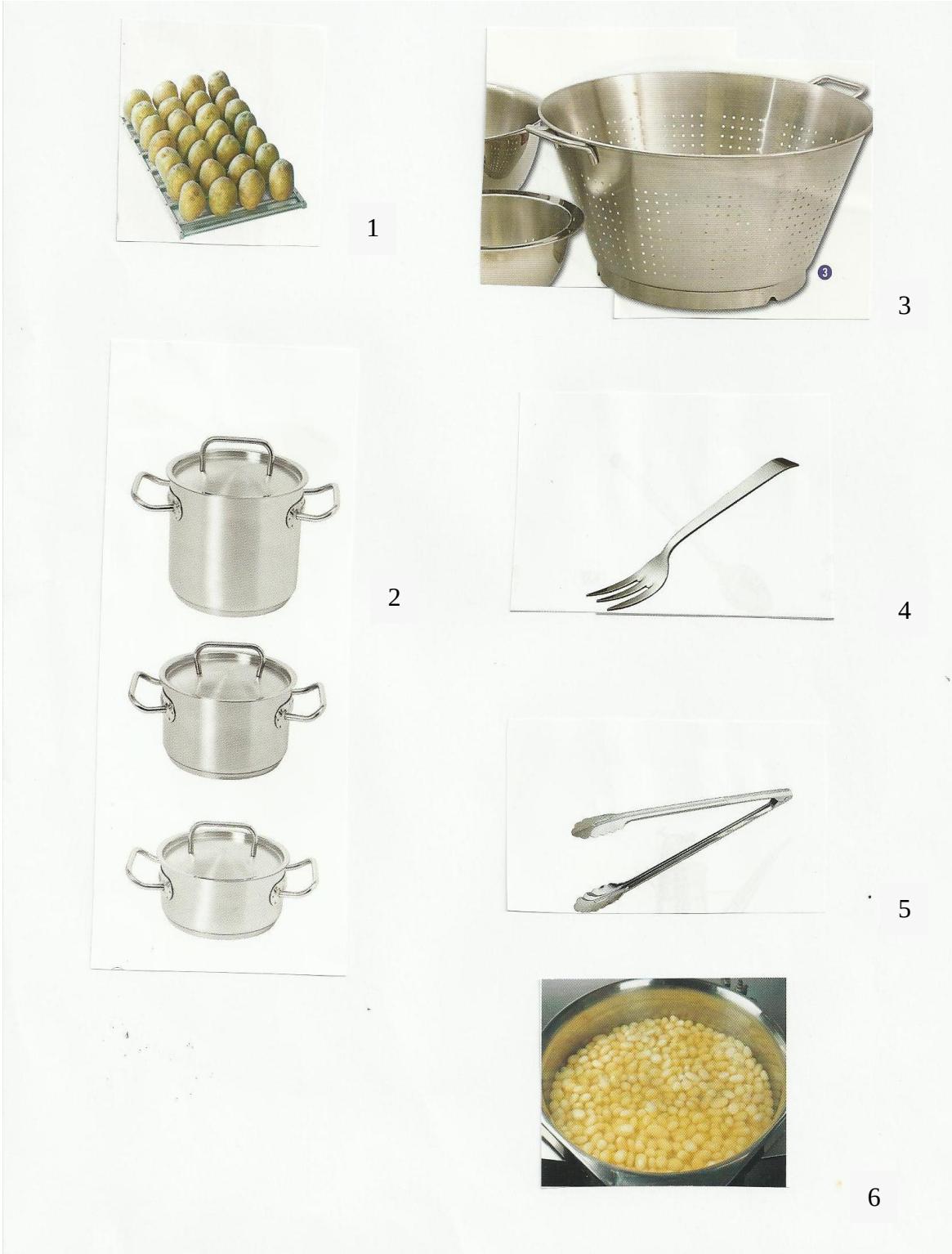
2.5. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO VIDEO FILMAS PRIEDAS NR. 2



24 pav. Šviežių daržovių pjaustymo schema

3 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS VIRIMUI

3.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS



25 pav. Indų irinventoriaus parinkimas daržovių virimui.1. grotelės bulvių virimu;,2. įvairaus dydžio puodai;3. kiaurapuodis;4.šakutė;5. žnyplės;6. dubuo daržovėms.(Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, katalogas HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT)

3.2.TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Špinatų lapai plikyti kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Špinatų lapai valyti kg	Kg	1,300	1,300	1,000	1,300
2	VANDUO	L	2,000	0,000	0,000	0,000
			3,300	1,300	1,000	1,300

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Nuvalyti špinatų lapai užpilami karštu verdančiu vandeniu ir palaikomi 2-3 minutes.
Nukošiame ir naudojame tolimesnėje gamyboje.
Atvėsintus lapelius susidedame į švarų indą, užklijuojame realizacijos laiką.
Realizacija: 48 val. Laikan 0 - +6'C temperatūroje
Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/- 5g)

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov69

Galioja nuo: 2012.07.16 iki

Patiekalo pavadinimas: Bulvės virtos, neluptos kg

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak85	Druska kg	Kg	0,020	0,020	0,000	0,000
2	Daržž2	Bulvės šv.	Kg	1,053	1,053	1,000	1,000
				1,073	**1,073**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Gerai išplautas, neluptas šv.bulvės sudedamos į puodą. Pilama vandens,dedama druska. Puodas pastatomas ant įkaitintos viryklės ,užverdama ir verdama 25 - 30 minučių,kol bulvės suminkšteja.Nupilamas vanduo.Virtos bulvės su lupena atvėsinamos iki kambario temperatūros ne ilgiau,kaip per vieną valandą. Virtos bulvės su lupena sudedamos į jiems skirtą indą,indas uždengiamas, užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku(data ir valanda) . Indas su bulvėmis dedamas į šaldytuvą. Laikymo sąlygos: 0 +6C temp.,ne ilgiau ,kaip 24 val. Vidine temperatūra virimo metų ne žemesne,kaip +100 C temp.
2. Pusgamino svoris: 1,073 kg
3. Gaminio išeiga: 1 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24val.
5. Laikymo sąlygos: 0 +6 C temp.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 51.1845

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Bulvė folijoje garnyras CS**

Gaminio išeiga: 0,23

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov69	Bulvės virtos, neluptos kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
2	Pien2	Grietinė kg.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
3	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
				0,233	**0,230**	**0,230**	**0,230**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Virta bulvė su lupena įpjaunama į keturias dalis (skersai ir išilgai), pašildoma iki voidinės temperatūros +68'C, tuomet ją apsukame folija. ant viršraus pilame hrietinę sumaišytą su kaptomis petražolėmis ir krapais. gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.

2. Pusgamino svoris: 0,000kg
3. Gaminio išeiga: 0,230kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Padaž01651

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Virtas pomidorų padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak320	Pomidorai savo sultyse kg	Kg	1,100	0,810	0,810	0,810
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
3	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,100	0,090	0,090	0,090
4	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
5	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
6	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,015	0,000	0,000	0,000
7	Daržov12	Morkos valytos kg	Kg	0,100	0,090	0,090	0,090
8	Bak68	Prieskoniai picai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
				1,366	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į įkaitintą puodą pilame aliejų, dedame valytus česnakus, pjaustytus svogūnus ir mokas, pakepiname kol daržovės įgaus gelsvą atspalvį. Tada supilame pomidorus savose sultyse(puse normos), verdame kol daržovės suminkštės. Suminkštėjus daržovėms viską sukuteriuojame iki vientisos masės. Į padažą supilame likusius pomidorus savose sultyse, verdame kol pomidorai susileis, dedame cukrų, druską, raudonėlį , nuragaujame skonį. Vidinė gaminio temperatūra virimo metu ne mažesnė kaip +100'C. Naudojame tolimesnėje gamyboje.
Jeigu padažas iškarto nesunaudojamas tai atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 72 valandų.

2. Pusgaminio svoris: 1,366 kg. (+/- 5 g. svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 g. svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 72 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 / +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

3.3.GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Atliekant daržovių paruošimą virimui, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: daržovių pjaustymo lentos, peilio daržovių valymui, peilio daržovių pjaustymui, galąstuvo, skirtingų dydžių puodų su dangčiais, kiaurapuodžio išvirtoms daržovėms, virtuvinės šakutės, virtuvinių žnyplių, grotelių bulvių virimui konvekcinėje krosnyje ir kt.

Daržovių: bulvių neluptų, špinatų lapų, pomidorų, česnakų, svogūnų, morkų, burokėlių.

Įrengimų: konvekcinės krosnies, dujinės viryklės, daržovių pjaustymo mašinos ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Špinatų lapai plikyti“,“Bulvės virtos neluptos“,“Bulvė folijoje garnyrams“,“Virtas pomidorų padažas.“

Darbų eiga. Pasiruošimas darbui daržovių valymo patalpoje ir karštųjų patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Morkos, burokėliai nuplaunami, dedami į skirtingo dydžio puodus ir užkaičiami ant plytos, bulvės nuplautos, nevalytos dedamos ant grotelių virimui konvekcinėje krosnyje, česnakai ir svogūnai valomi ir pjaustomi rankiniu būdu, špinatų lapai nuplaunami ir džiovinami, o po to dedami į puodą ir užplikomi verdančiu vandeniu, nukošiami. Virtas daržoves pjaustome šiomis formomis:

virtos bulvės- kubeliais,

virtos bulvės su lupena - skiltelėmis, puselėmis,

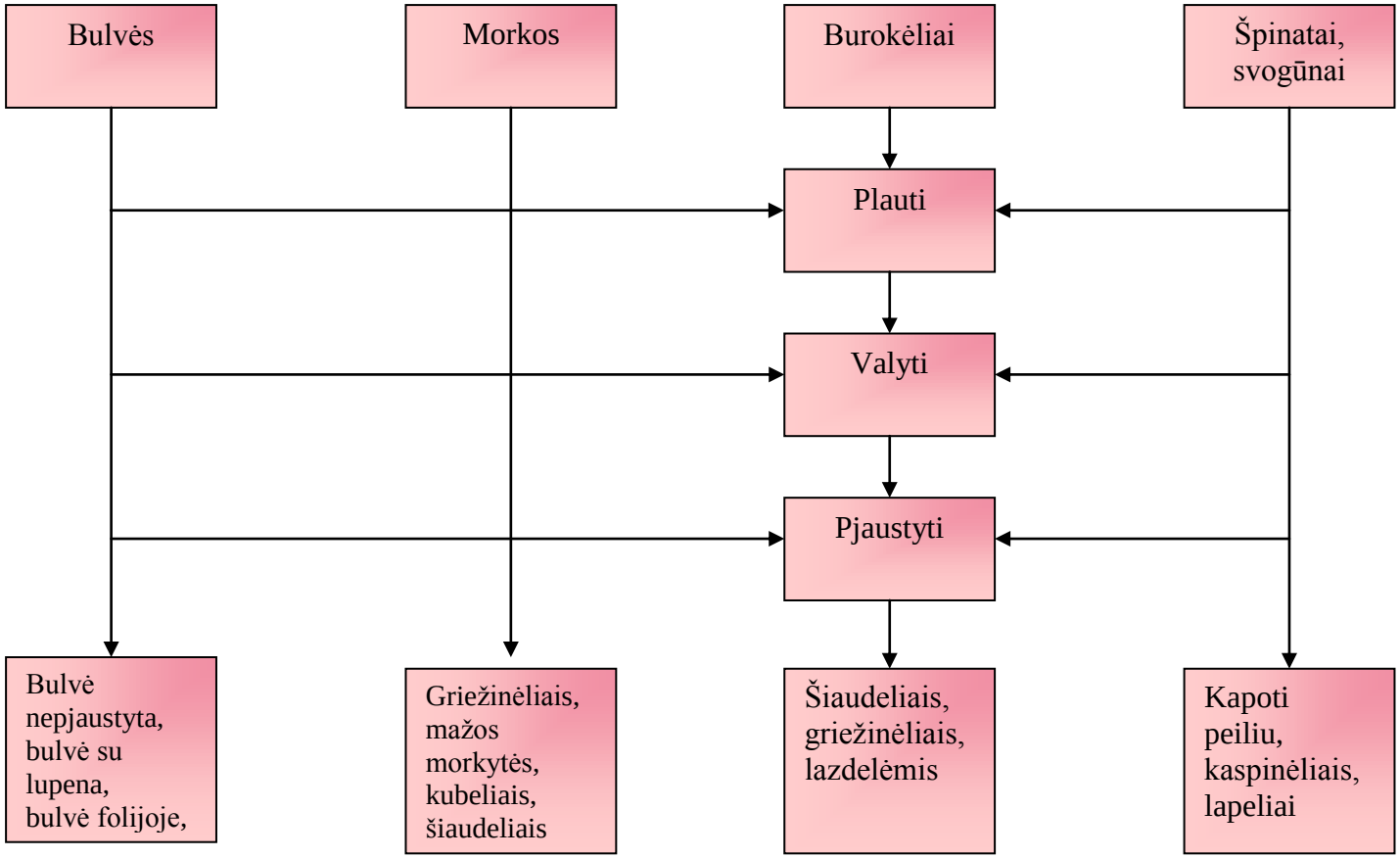
virtos morkos - griežinėliais, kubeliais, šiaudeliais,

virti burokėliai – šiaudeliais, griežinėliais, lazdelėmis,

virtos bulvės su lupena įvyniojamos į foliją garnyrams,

virti špinatų lapai – įdarams.

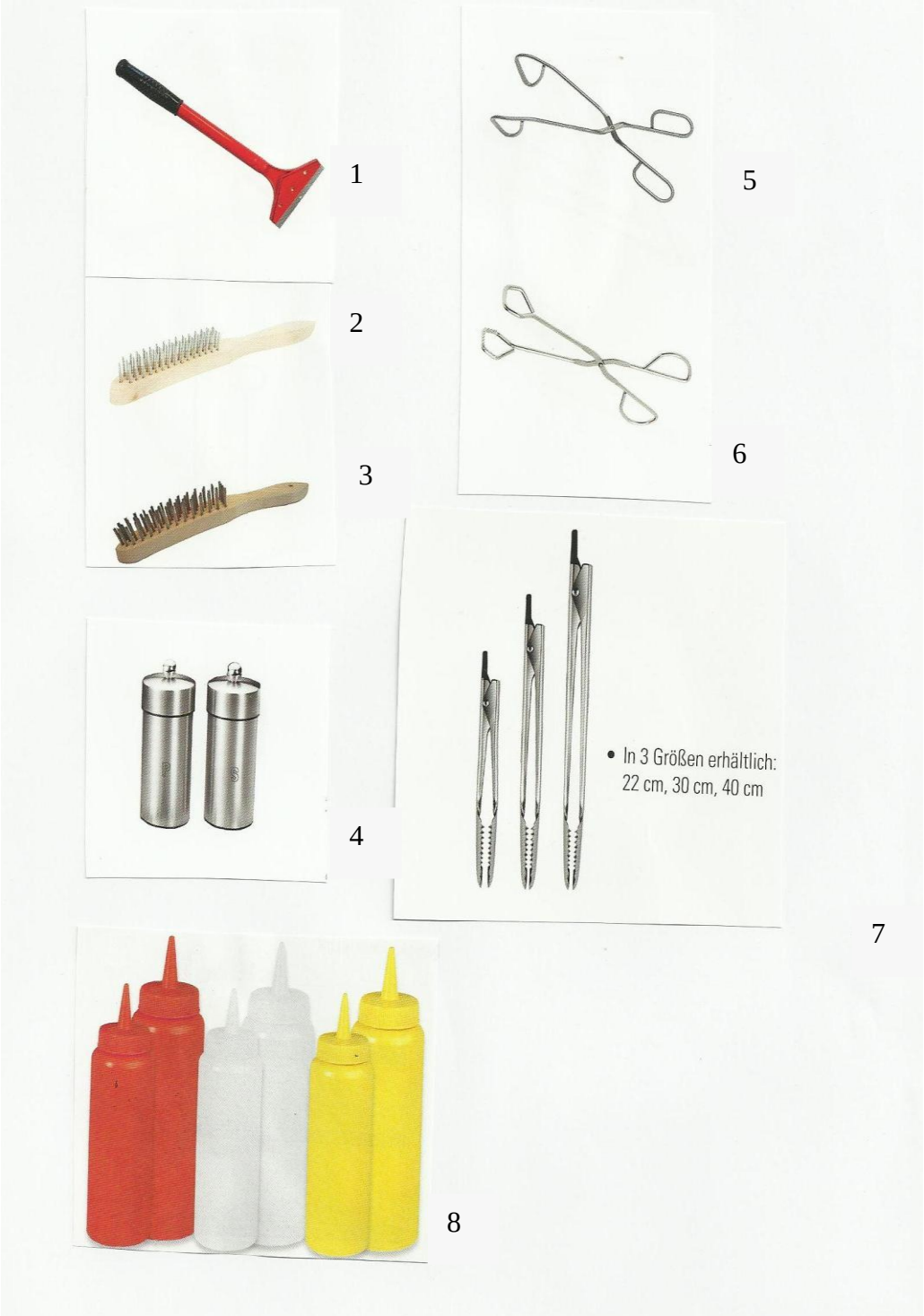
3.4. VIRTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO SCHEMA



25 pav. Virtų daržovių pjaustymo schema

4. MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS KEPIMUI GRILYJE

4.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS



25 pav. Įranga ir inventorius daržovių kepimui grilyje.1.gremžtukas griliui; 2,3. šepečiai grilio valymui;5,6,7. žnyplės daržovių ir k t. produktų kepimui; 8.priedai kepimui.(Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, katalogas HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT)

4.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov373

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill keptos daržovės CS porc**

Gaminio išeiga: 0,15

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov348	Grill kepti baklažanai kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
2	Daržov347	Grill kepta cukinija kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Daržov346	Grill kepta paprika kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
				0,150	**0,150**	**0,150**	**0,150**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Karštos grill keptos daržovės dedamos į pašildytą karštų patiekalų lėkštę taip, kaip yra parodyta nuotraukoje (tam tikram patiekalui)
Patiekimo temperatūra ne žemesnė, kaip +68'C.
Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.
2. Pusgaminio svoris: 0,150kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,150 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojama iš karto
5. Laikymo salygos: Gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov326

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepti pomidorai**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov13	Pomidorai valyti kg	Kg	1,200	1,200	1,000	1,000
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,050	0,050	0,000	0,000
				1,250	**1,250**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Pomidorai pjaustomi didelėmis riekelėmis. Dedami ant įkaitinto griliaus. Lengvai apkepami. Naudojame tolimenėje gamyboje. Iš anksto pasiruošti pusgaminį - draudžiama. Aliejus naudojamas griliaus patepimui.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov346

Galioja nuo: 2011.11.22 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta paprika kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	1,300	1,000	1,000	1,000
2	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,050	0,000	0,000	0,000
				1,360	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Paprika supjaustoma netaisiklingos formos trikampiliais 3-4cm pločio 5-7 cm ilgio ir kepami ant griliaus 3-4 minutes. Keptos daržoves pabarstomos druska ir pašlakstomos aliejumi.
Sudedame į švarų sausą indą ir naudojame tolimesnėje gamyboje.
Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +75 C.
2. Pusgaminio svoris: 1,360kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val
5. Laikymo salygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov347

Galioja nuo: 2011.11.22 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta cukinija kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov17	Cukinija valyta kg	Kg	1,300	1,000	1,000	1,000
2	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,050	0,000	0,000	0,000
				1,360	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Cukinija supjaustoma iki 0,5cm storio riekelėmis o ir kepami ant griliaus 3-4 minutes. Keptas daržoves pabarstome druska ir pašlakstome aliejumi.
Sudedame į švarų sausą indą ir naudojame tolimesnėje gamyboje.
Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +75 C.
2. Pusgaminio svoris: 1,360 kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val
5. Laikymo salygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov368

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill keptos bulvės kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov69	Bulvės virtos, neluptos kg	Kg	1,150	1,000	1,000	1,000
2	Padaž0127	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,080	0,000	0,000	0,000
3	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
				1,240	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Virtos neluptos bulvės perpjaunamos išilgai per pusę (arba taip,kaip parodyta nuotraukoje), patepamos česnakinių aliejumi ir kepami ant griliaus 3-4 minutes. Keptos bulvės pabarstomos druska .
Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +75 C.
Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
2. Pusgaminio svoris: 1,240kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojama iš karto
5. Laikymo salygos: Gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov366

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta citrina kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov16	Citrina valyta pjaustyta kg	Kg	1,100	1,000	1,000	1,000
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,050	0,000	0,000	0,000
				1,150	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Citrina perpjaunama per pusę, dedama kepti ant įkaitinto +180 - 190C. temperatūros griliaus.Kepama apie 5 - 6 min.,kol citrina gražiai apskrunda.
Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto

2. Pusgamino svoris: 1,150 kg
3. Gaminio išeiga: 1 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

4.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Atliekant pirminį daržovių paruošimą kepimui grilyje, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: daržovių pjaustymo lentos, peilio daržovių valymui, peilio daržovių pjaustymui, galąstuvo, žnyplių kepimui, šepečio grotelių nuvalymui, skirtingo dydžio dubenėlių, prieskonių indelių su prieskoniais ir kt.

Daržovių: bulvių neluptų, cukinijų, paprikų, pomidorų, baklažanų, citrinų, morkų, burokėlių ir kt.

Įrengimų: daržovių pjaustymo mašinos, gastronominės pjaustyklės ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Grill keptos daržovės: baklažanai, pomidorai, paprika, cukinija, bulvės, citrina ir kt.“

Darbų eiga. Pasiruošimas darbui daržovių valymo patalpoje ir karštųjų patiekalų paruošimo zonoje.Parengimas įrengimų darbui. Daržovių valymas ir pjaustymas su daržovių pjaustymo mašina, gastronomine pjaustykle, rankiniu būdu. Daržoves pjaustome šiomis formomis:

bulvės – puselėmis, skiltelėmis,

cukinijos – griežinėliais,

paprika – trikampėliais, skiltelėmis,

pomidorai – puselėmis, riekutėmis,

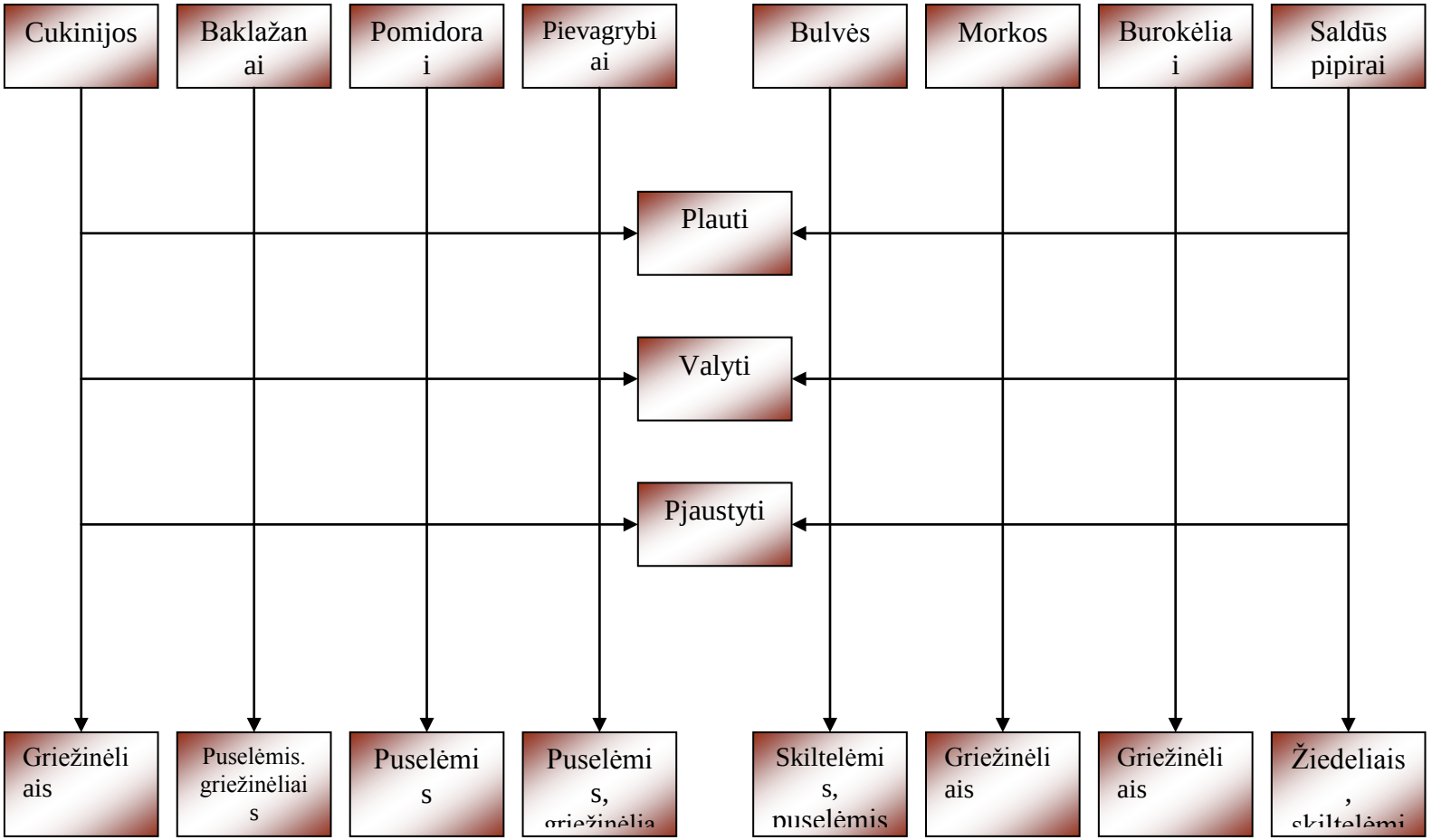
baklažanai – puselėmis, riekutėmis,

citrina – puselėmis,

morkos – griežinėliais,

burokėliai – griežinėliais.

4.4. DARŽOVIŲ KEPIMUI GRILYJE PJAUSTYMO SCHEMA



26 pav. Daržovių paruošimas kepimui grilyje schema.

4.5. NUOTRAUKOS

26 pav. Daržovės keptos grilyje. (Katalogas"Delikat")

5 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS KEPIMUI GRUZDINTUVĖJE

5.1.ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS

27 pav.. Įranga ir inventorius naudojama daržovių paruošimui kepti gruzdintuvėje.1,2. daržovių skustukai:3.gruzdintuvė;4.sietelis daržovėms;5.kiaurasamtis daržovių kepimui;6.semtuvėlis daržovėms;7. žnyplės daržovių kepimui;8. prieskonių indeliai.(Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, katalogas HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT)

5.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov332

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Gruzdinti pievagrybiai kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	1,300	0,950	0,950	0,950
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,100	0,050	0,050	0,050
3	Bak85	Druska kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
				1,405	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas :
Šv. pievagrybiai nuplaunami , nusausinami ir supjaustomi per pusę arba į keturias dalis (priklausomai nuo grybo dydžio) ir kepame iki + 170 C įkaitintoje fritiurineje,kol įgaus auksine spalva . Po iškepimo pabarstyti druska . Vidinnė temperatūra kepimo metų ne mažesnė,kaip + 75 C
Atvesintas pusgaminis laikomas atvesintoje patalpoje nuo 0 ik + 6 C , ne ilgiau , kaip 24 val.
2. Pusgamino svoris: 1.405 kg g
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo sąlygos: Atvesintoje patalpoje nuo 0 iki +6 C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov331

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Gruzdinti baklažanai kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov110	Baklažanas valytas kg	Kg	1,300	0,950	0,950	0,950
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,100	0,050	0,050	0,050
				1,400	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas :
Šv. baklažanai nuplaunami , supjaustomi stambaias trikampiais 1- 1,5 cm storio ir kepame iki + 170 C įkaitintoje fritiurineje,kol įgaus auksine spalva .Vidinnė temperatūra kepimo metų ne mažesnė,kaip + 75 C
Atvesintas pusgaminis laikomas atvesintoje patalpoje nuo 0 ik + 6 C , ne ilgiau , kaip 24 val.
2. Pusgamino svoris: 1.4 kg g
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo sąlygos: Atvesintoje patalpoje nuo 0 iki +6 C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov330

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Gruzdinta cukinija kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov17	Cukinija valyta kg	Kg	1,300	0,950	0,950	0,950
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,100	0,050	0,050	0,050
				1,400	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas :
Šv. cukinija nuplaunama , supjaustoma stambiais trikampiais arba per pusę 1- 1,5 cm storio ir kepame iki + 170 C įkaitintoje fritiurineje,kol įgaus auksine spalva .Vidinnė temperatūra kepimo metų ne mažesnė,kaip + 75 C
Atvesintas pusgaminis laikomas atvesintoje patalpoje nuo 0 ik + 6 C , ne ilgiau , kaip 24 val.
2. Pusgamino svoris: 1.4 kg g
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo sąlygos: Atvesintoje patalpoje nuo 0 iki +6 C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov353

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Gruzdinti špinatų lapai porc**

Gaminio išeiga: 0,003

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov124	Špinatų lapai valyti kg	Kg	0,004	0,003	0,003	0,003
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
				0,009	**0,003**	**0,003**	**0,003**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Špinatų lapai nuplaunami, nusausinami ir dedami kepti į karštą fritiūrinę (+170 C) kepame apie 1 minutę, kol špinatų lapai patamsės. Iškeptus dedame ant padėklo iškloto rankšluostiniu popieriumi. Atvėsintas pusgaminis laikomas vėsioje patalpoje nuo 0 ik + 6 C , ne ilgiau , kaip 24 val.
3. Gaminio išeiga: 0,003 kg.(+/- 1 gr.sverimo paklaida) + pasirinkto garnyro svoris
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo salygos: 0 ik + 6 C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov363

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Gruzdinti porų šiaudeliai kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov22	Porai valyti kg	Kg	1,300	1,000	1,000	1,000
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,150	0,000	0,000	0,000
				1,450	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas:

Porai nuplaunami ir supjaustomi ilgais, plonais šiaudeliais - 10 cm ilgio ir 1-2 mm.pločio. Porus kepame įkaitintoje fritiūrinėje +170 C temperatūroje apie 1 minutę, kol apskrus. Iškeptus porus dėdame ant padėklo iškloto rankšluostiniu popieriumi.Atvesintas pusgaminis laikomas +18/+20 C temperatūroje ne ilgiau,kaip 48 val.
PASTABA: naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

2. Pusgaminio svoris: 1,450 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: +18/+20 C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov800

Galioja nuo: 2009.10.13 iki

Patiekalo pavadinimas: **Bulvės fri keptos kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,430	0,000	0,000	0,000
2	Bak88	Prieskoniai bulvėms kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Daržv34	Bulvės fri šald.	Kg	1,400	1,000	1,000	1,000
				1,840	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Šaldytos fri bulvės sudedamos į iki +170 C įkaitintą fritiūrinę ir kepama 5-7 minutes, kol įgauna gražią gintarinę spalvą ir vidinė temperatūra bus ne mažesnė kaip +75 C.
Iškepę bulvytės nuvarvinamos, užbarstoma prieskonių keptoms bulvėms. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C.Laikymo laikas ne žemesnėje kaip 68 C temperatūroje ne ilgiau, kaip vieną valandą.
PASTABA: naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.
Galima svėrimo paklaida -/+5g

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojama iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

5.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Atliekant pirminį daržovių paruošimą kepimui gruzdintuvėje, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: daržovių pjaustymui lentos, daržovių skustuko, peilio daržovių valymui, peilio daržovių pjaustymui, figūrinio peilio daržovių pjaustymui, kiaurasamčio, virtuvinių žnyplių, kiaurapuodžio, skirtingų dydžių dubenėlių, prieskonių indelių su prieskoniais ir kt.

Daržovių: pievagrybių, baklažanų, cukinijų, špinatų lapų, porų, bulvių, svogūnų ir kt.

Įrengimo: daržovių pjaustymo mašinos ir įrengimo eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Gruzdinti pievagrybiai“,“Gruzdinti baklažanai“, „Gruzdinta cukinija“, „Gruzdinti špinatų lapai“,“Gruzdinti porų šiaudeliai“, „Bulvytės fri keptos“, ir kt.

Darbų eiga: Pasiruošimas darbui daržovių valymo patalpoje ir karštųjų patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas įrengimo darbui. Daržovių valymas ir pjaustymas įvairiomis formomis su daržovių pjaustymo mašina ir rankiniu būdu. Daržoves pjaustome šiomis formomis:

bulves – lazdelėmis, griežinėliais, skiltelėmis su lupena, riešutėliais,

pievagrybius – puselėmis, skiltelėmis,

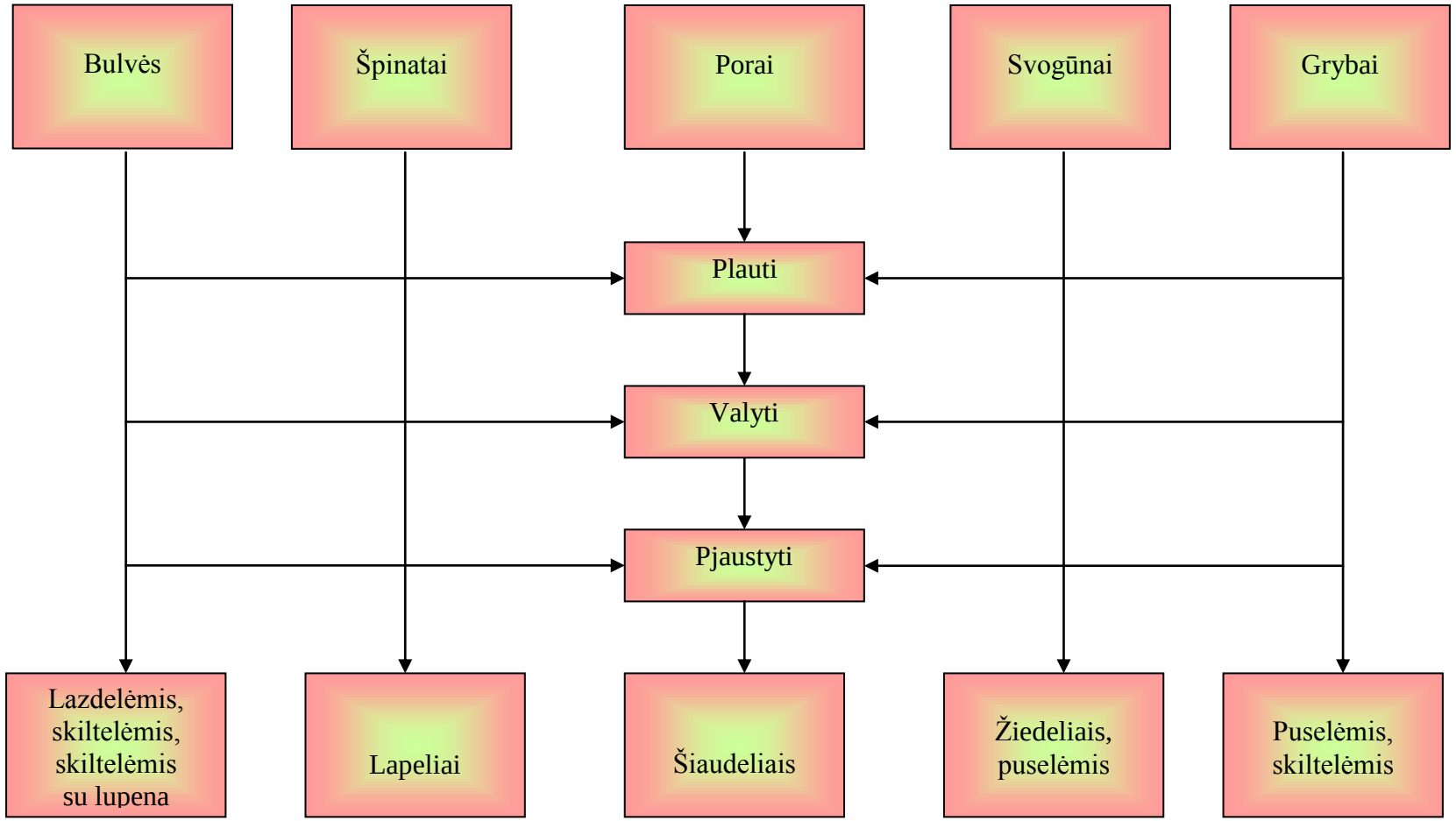
baklažanus – trikampiais,

cukinijas – puselėmis, trikampiais, griežinėliais,

porus – šiaudeliais,

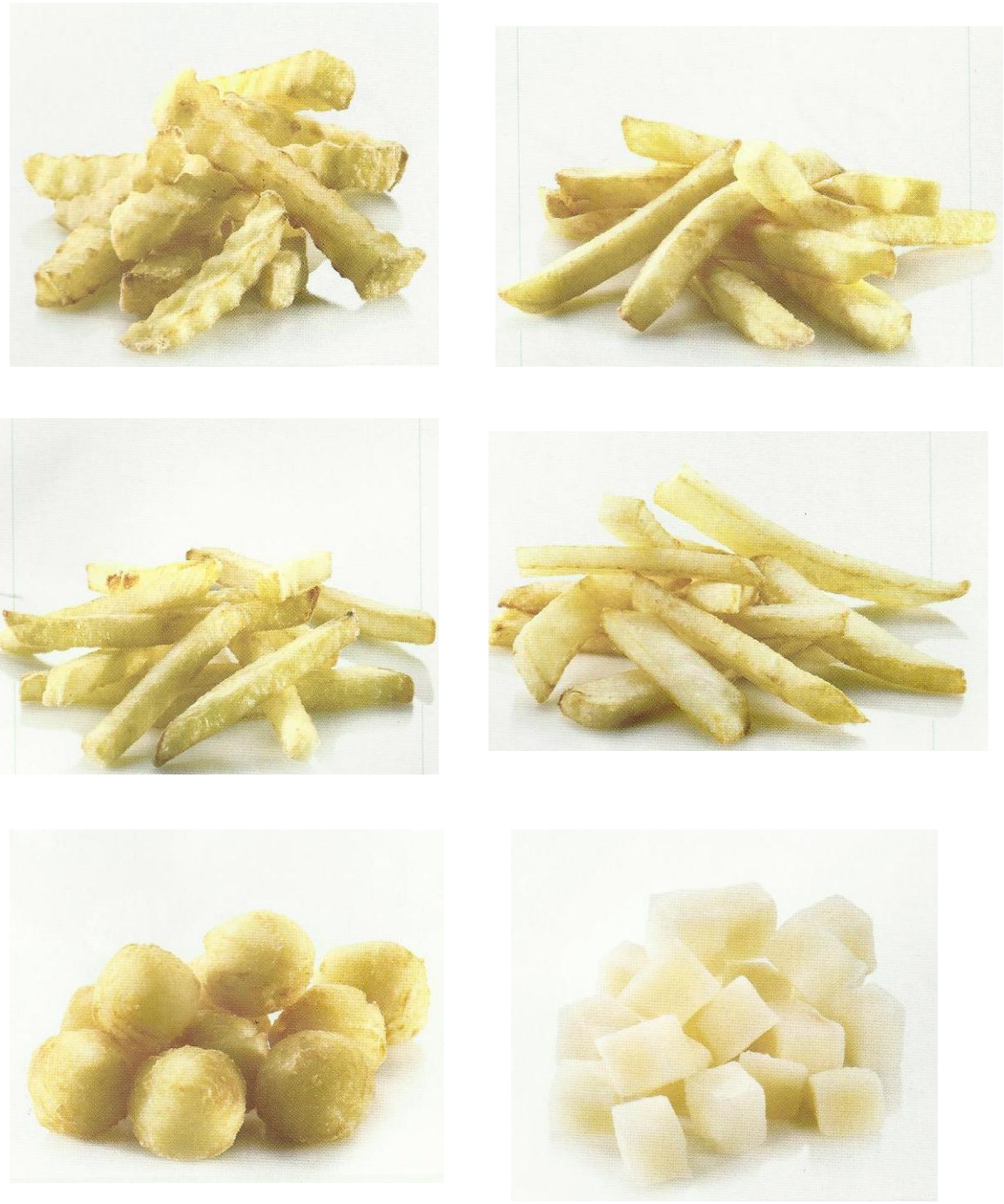
svogūnus – puselėmis, žiedeliais.

5.4. DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS KEPIMUI GRUZDINTUVĖJE PJAUSTYMO SCHEMA



28 pav. Daržovių paruošimas kepimui gruzdintuvėje pjaustymo schema

5.5. NUOTRAUKOS



29 pav. Bulvės pjaustytos: lazdelėmis, riešutėliais, kubeliais ir keptos gruzdintuvėje (Internetinė svetainė: www.norrek.no)

6 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS APKEPIMUI

6.1.ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS

30 pav..Įranga ir inventorius daržovių apkepimui. 1. skarda daržovių apkepimui;2.skarda atspari temperatūrai;3.grotelinės skardos apkepimui;4.įvairios keptuvės apkepimui;5.dubuo daržovėms; 6.lopetėlė apkepimui. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, katalogas HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT)

6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov356

Galioja nuo: 2012.05.02 iki

Patiekalo pavadinimas: **Apkeptos daržovės kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov101	Brokoliai atšildyti kg	Kg	0,130	0,130	0,100	0,100
2	Daržov106	Žiediniai kopūstai atšildyti kg	Kg	0,130	0,130	0,100	0,100
3	Daržov17	Cukinija valyta kg	Kg	0,130	0,130	0,100	0,100
4	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,240	0,240	0,200	0,200
5	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,130	0,130	0,100	0,100
6	Bak15	Krakmolas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
7	Daržov34	Svogūnai raudoni valyti kg	Kg	0,080	0,080	0,050	0,050
8	Padaž0135	Padažas traškiems sparneliai kg	Kg	0,310	0,310	0,135	0,135
9	Daržov308	Sezamo sėklos kepintos kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
10	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,100	0,100	0,050	0,050
11	Daržov110	Baklažanas valytas kg	Kg	0,120	0,120	0,100	0,100
				1,435	**1,435**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Raudona paprika supjaustoma trikampiais (3 cm x 3 cm x 3 cm), cukinija 1,5 cm storio griežinėliais (ir padaliname jas i keturias dalis) ,pievagrybiai priklausomai nuo dydžio į dvį arba į keturias dalis,mėlyni svogūnai supjastomi 3 - 5 mm storio griežinėliais,brokoliai ir žiediniai kopustai dalinami 3 - 4 cm didžiais. Viską apkepame įkaitintoje keptuvėje su aliejumi. Kepame ant didelės liepsnos apie 3 min. Į kitą įkaitintą keptuvę įpilame 2/3 padažo traškiai vištienai , jam pradedant karamilizuotis, sudedame apkeptas daržovės ir kepame ,kol padažas į jas įsigers ir po to įpilame likusi 1/3 padažo sumaišytų su krakmolu.Viską labai gerai ir greitai pamaišome ir nuimame nuo ugnies. Iškepusias daržovės sudedame į laikimo indą,suberiame kepto sezamo,gerai išmaišome,atvesiname iki kambario temperatūros ir užklijavus pagaminimo data bei laika uždengiame ir naudojame tolimesnėje gamyboje. Vidinė gaminio temperatūra kepimo metu ne mažesnė kaip +75'C.

PASTABA: naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

2. Pusgamino svoris: 1,435kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 +6C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

6.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Atliekant pirminį daržovių paruošimą apkepimui, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: daržovių pjaustymo lentos, peilio daržovių valymui, peilio daržovių pjaustymui, skirtingų dydžių dubenėlių, skardų, keptuvių, lopetėlių, prieskonių indelių su prieskoniais ir kt.

Daržovių: brokolių, žiedinių kopūstų, cukinijų, pievagrybių, saldžiųjų pipirų, raudonų svogūnų, baklažanų ir kt.

Įrengimų: daržovių pjaustymo mašinos, konvekcinės krosnies ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinės kortelės: „Apkeptos daržovės“.

Darbų eiga. Pasiruošimas darbui daržovių valymo patalpoje ir karštųjų patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Daržovės plaunamos, valomos, plaunamos ir pjaustomos įvairiomis formomis daržovių pjaustymo mašina bei rankiniu būdu. Supjaustytos daržovės dedamos į skardas ir ruošiamos apkepimui konvekcinėje krosnyje, nustatant apkepimo programą, kitas daržoves ruošiame apkepimui keptuvėje.
Apkepimui daržoves pjaustome šiomis formomis:

pievagrybiai – skiltelėmis, puselėmis,

pomidorai – puselėmis, griežinėliais,

cukinija – griežinėliais

saldūs pipirai – trikampiais, skiltelėmis,

raudoni svogūnai – griežinėliais,

žiediniai kopūstai – dalijami į žiedynus,

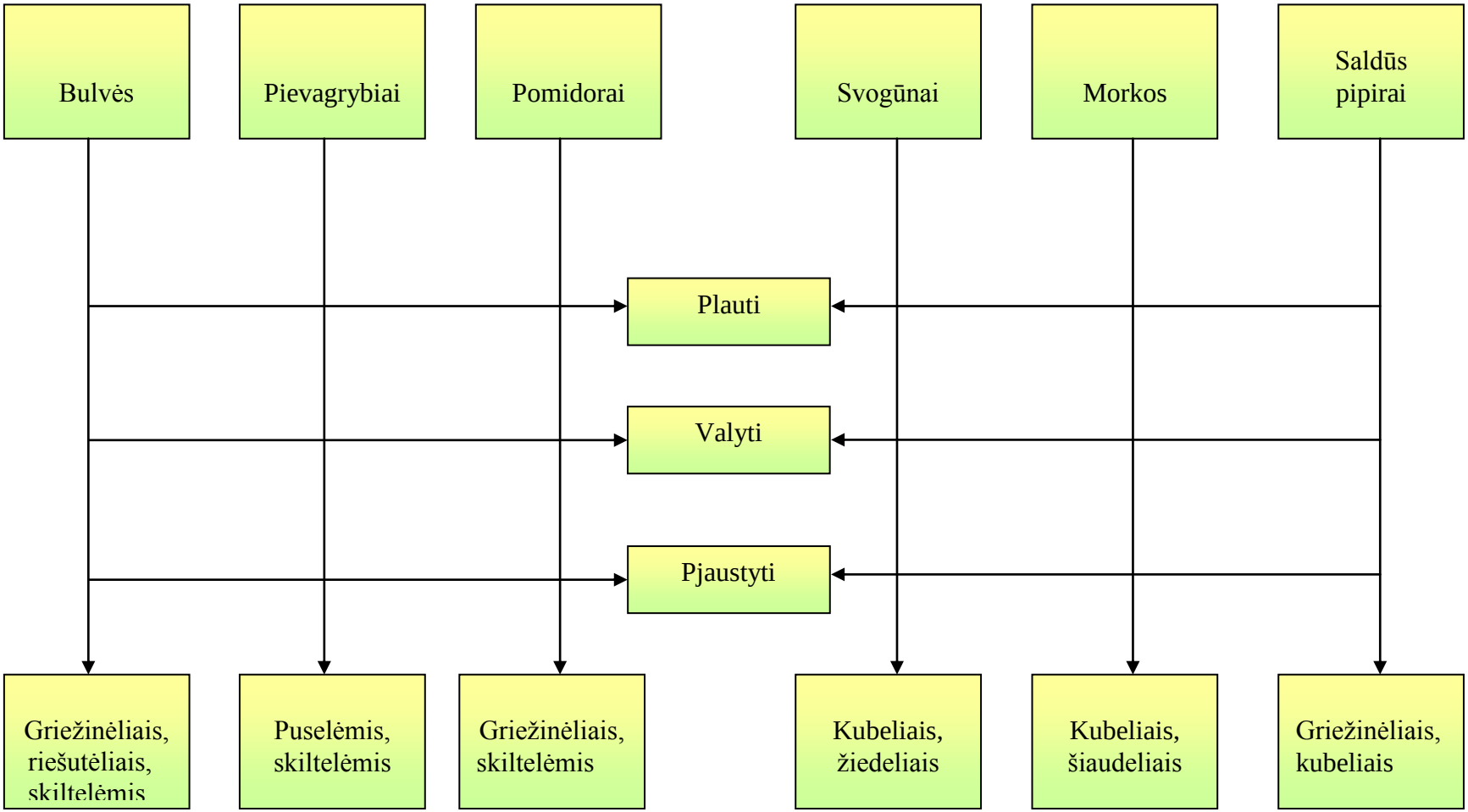
brokoliai – dalijami į žiedynus,

baklažanas- griežinėliais,

bulvės – skiltelėmis, griežinėliais,

morkos – griežinėliais, kubeliais.

6.4. DARŽOVIŲ PARUOŠIMAS APKEPIMUI PJAUSTYMO SCHEMA



31 pav. Daržovių paruošimas apkepimui schema

7 MOKYMO ELEMENTAS. TARKUOTOS DARŽOVIŲ MASĖS PARUOŠIMAS

7.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS

32 pav. Įranga ir inventorius tarkuotos daržovių masės ruošimui. 1,2,3,4. tarkų rinkinys įvairių daržovių tarkavimui;5,6,7. įvairaus dydžio dubenėliai. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, katalogas HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT)

7.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov355

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Daržovių blyneliių masė kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov12	Morkos valytos kg	Kg	0,300	0,270	0,270	0,270
2	Daržov17	Cukinija valyta kg	Kg	0,450	0,430	0,430	0,430
3	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,120	0,100	0,100	0,100
4	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,150	0,130	0,130	0,130
5	Bak23	Džiuvėsėliai	Kg	0,080	0,070	0,070	0,070
6	Bak85	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
7	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
				1,110	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Į švarų indą dedame maltus džiuvesėlius, druską, juodus maltus pipirus, kiaušinius, šiaudeliais pjaustytus svogūnus per burokinę tarką sutarkuotas morkas, cukinijas. Viską gerai sumaišome iki vienalytės masės.
Supilama į laikimui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 12 valandų.
2. Pusgaminio svoris: 1,110 kg(+/- 5gr.sverimo paklaida) + pasirinkto garnyro svoris
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida) + pasirinkto garnyro svoris
4. Realizacijos terminas: 24 valandos
5. Laikymo salygos: 0 +6 C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov531

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Bulvių tarkis blynams RD kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov530	Bulvių tarkis RD kg	Kg	0,920	0,920	0,850	0,850
2	Bak69	Askorbo rūgštis kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,000
3	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
4	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,040	0,040	0,025	0,025
5	Bak85	Druska kg	Kg	0,020	0,020	0,000	0,000
6	Daržov1031	Tarkuoti svogūnai kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
				1,107	**1,107**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov527

Galioja nuo: 2010.11.25 iki

Patiekalo pavadinimas: **Didžkukulių masė RD kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov526	Spaustas tarkis didžkukuliams RD kg	Kg	0,700	0,700	0,660	0,660
2	Daržov65	Bulvės virtos kg	Kg	0,300	0,300	0,280	0,280
3	Bak15	Krakmolas kg	Kg	0,050	0,050	0,045	0,045
4	Bak85	Druska kg	Kg	0,020	0,020	0,015	0,015
5	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,022	0,022	0,000	0,000
				1,092	**1,092**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Virtos bulvės atvėsinamos ir sumalamos mėsmale. Bulvių tarkis ir virtos maltos bulvės sumaišomos, dedama druska, krakmolas, kiaušiniai. Masė išmaišoma.
Paruošta masė, jeigu iš karto nerealizuojama, sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: 0 / +6'C temperatūroje, laikas ne ilgiau 12 valandų.

2. Pusgamino svoris: 1.092kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 / +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov549

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Bulvių tarkainių masė kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov10	Bulvės valytos kg	Kg	1,000	0,900	0,900	0,900
2	Bak85	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
3	Bak82	Pipirai kg	gr	0,500	0,000	0,000	0,000
4	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,100	0,090	0,090	0,090
5	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
				1,628	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Į švarų indą dedame tarkuotas per burokinę tarką bulvės, druską,juodus maltus pipirus,kiaušinius,miltus ir viską labai gerai išmaišome.
Paruoštas pusgaminis supilamas į laikimui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 12val.

2. Pusgaminio svoris: 1,1,120 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12 val.
5. Laikymo salygos: 0 /+ 5'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

7.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant tarkuotą daržovių masę, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: daržovių pjaustymo lentos, daržovių skustukų, peilio daržovių valymui, dubenėlių, briaunuotos tarkos, sietelio, keptuvės, lopetėlės ir kt.

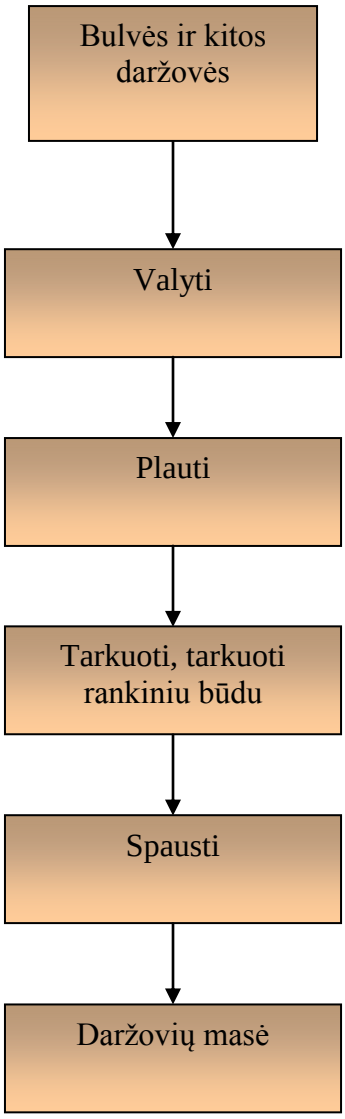
Daržovių: bulvių, morkų, cukinijų svogūnų ir kt,

Įrengimo: daržovių pjaustymo mašinos ir įrengimo eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Daržovių blynelių masė“,“Bulvių tarkis blynams“, „Didžkukulių masė“, „Mėsos įdaras cepelinams“, “Bulvių tarkainių masė“.

Darbų eiga. Pasiruošimas darbui daržovių valymo patalpoje ir karštųjų patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Daržovės plaunamos, valomos ir tarkuojamos su daržovių pjaustymo mašina. Iš paruoštos daržovių masės formuojami įvairūs pusgaminiai pagal technologines korteles.

7.4. TARKUOTOS DARŽOVIŲ MASĖS PARUOŠIMO SCHEMA



33 pav. Tarkuotos daržovių masės paruošimo schema

7.5. NUOTRAUKOS

8 MOKYMO ELEMENTAS. KONSERVUOTŲ, MARINUOTŲ DARŽOVIŲ PIRMINIS PARUOŠIMAS

8.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAUS KATALOGAS

34 pav. Įranga ir inventorius konservuotų, marinuotų daržovių paruošimui.1. kiaurapuodis;2. kiaurasamtis;3. dubenėlis;4. stalas marinuotų daržovių laikymui;5. metalinis pad4klas;6.plastmasiniai dubenliai. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, katalogas HENDI FOOD SERVICE EQUIPMEN

8.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov4006

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Marinuotos alyvuogės juodos kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak31	Alyvuogės kons.	Kg	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Bak4	Aliejus alyvuogių kg	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
3	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
4	Bak612	Viduržemio jūros prieskoniai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
				1,114	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Alyvuogės apipilamos aliejumi nuo džiovintų pomidorų, tuomet ant jų beriame grūstus pipirus ir viduržemio jūros prieskonių žoleles. Viską gerai permaišome. Tuomet alyvuoges perdedame į švarų indą ir laikome šaldytuve

2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 7 dienos
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

8.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Atliekant konservuotų, marinuotų daržovių pirminį paruošimą, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: daržovių pjaustymo lentos, peilio daržovių valymui, peilio daržovių pjaustymui, dubenėlių, sietelio, uždarų indų supjaustytų daržovių laikymui ir kt.

Daržovių: alyvuogių, marinuotų agurkų, marinuotų pipirų, marinuotų pievagrybių, konservuotų ananasų ir kt.

Įrengimo: gastronominės pjaustyklės ir įrengimo eksploatavimo taisyklių.

Technologinės kortelės.“Marinuotos alyvuogės“.

Darbų eiga. Pasiruošimas darbui šaltųjų patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas gastronominės pjaustyklės darbui. Konservuotų ir marinuotų daržovių paruošimas pjaustymui pjaustykle ir rankiniu būdu. Daržoves pjaustome šiais būdais:

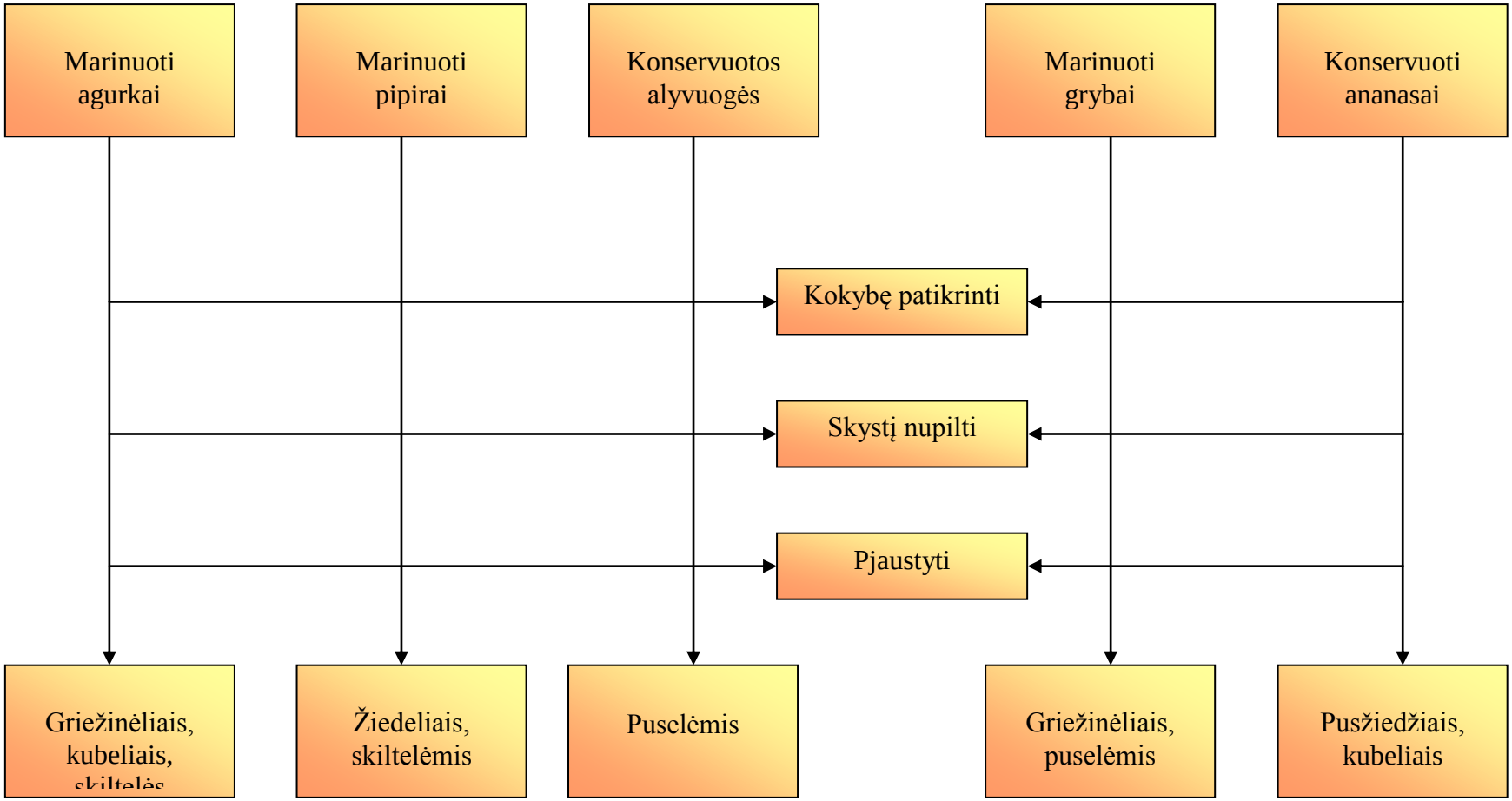
marinuoti agurkai – griežinėliais, kubeliais, skiltelėmis,

konservuotos alyvuogės – puselėmis, žiedeliais,

marinuoti grybai – puselėmis, skiltelėmis, griežinėliais,

konservuoti ananasai – pusžiedžiais, kubeliais.

8.4. KONSERVUOTŲ, MARINUOTŲ DARŽOVIŲ PIRMINIO PARUOŠIMO SCHEMA



35 pav. Konservuotų, marinuotų daržovių pirminio paruošimo schema.

9 MOKYMO ELEMENTAS. ŽALUMYNINIŲ, ŠALDYTŲ DARŽOVIŲ IR DARŽOVIŲ SULČIŲ PIRMINIS PARUOŠIMAS

9.1. ĮRANGOS IR INVENTORIAU KATALOGAS

36 pav. Įranga ir inventorius naudojamas žalumyninių daržovių paruošimui.1. daržovių džiovyklė;2,3,4. dubenėliai;5,6. indai daržovių laikymui. 7,8. prieskonių ir priedų indeliai. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, katalogas HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT)

37 pav. Įranga ir inventorius naudojamas šaldytų daržovių paruošimui.1. mikrobangų krosnelė; 2. kiaurapuodis;3.sietelis;4. įrankis sultims spausti;5. lopetėlė;6. skardelės.(Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, katalogas HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT)

38 pav. Įranga naudojama daržovių sulčių ruošimui (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, katalogas HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT)

9.2. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Atliekant žalumynių, šaldytų daržovių ir daržovių sulčių pirminį paruošimą, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: daržovių pjaustymui lentos, peilio daržovių valymui, peilio daržovių pjaustymui, daržovių džiovyklės, dubenėlių su dangčiais, indų daržovių laikymui, indų sulčių spaudimui ir kt.

Daržovių: Pekino salotų, Iceberg salotų, salotų lapų, špinatų, vyšninių pomidorų, agurkų, raudonų svogūnų, alyvuogių, saldžiųjų pipirų, bulvių, šparaginių pupelių, morkų, apelsinų, obuolių, greipfrutų, citrinų, burokėlių ir kt.

Įrengimų: daržovių pjaustymo mašinos, mikrobanginės krosnelės, sulčiaspaudės ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Salotos mix“, „Graikiškos salotos“, „Nicos salotos“, „Šviežių daržovių salotos“, „Natūralios sultys iš apelsinų, burokėlių, citrinų, greipfrutų, morkų, obuolių“ ir kt.

Darbų eiga. Pasiruošimas darbui daržovių valymo patalpoje ir šaltųjų patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Paruošimas žalumynių, šaldytų daržovių ir daržovių spaudimui, sultims.
Žalumynių daržovių plėšymas, šviežių daržovių pjaustymas, šaldytų daržovių atšildymas ir sulčių spaudimas. Daržoves pjaustome šiais būdais:

salotos – plėšomos, pjaustomos,

špinatai – pjaustomi,

agurkai – griežinėliais,

morkos – šiaudeliais,

vyšniniai pomidorai skiltelėmis,

virtos bulvės – šiaudeliais,

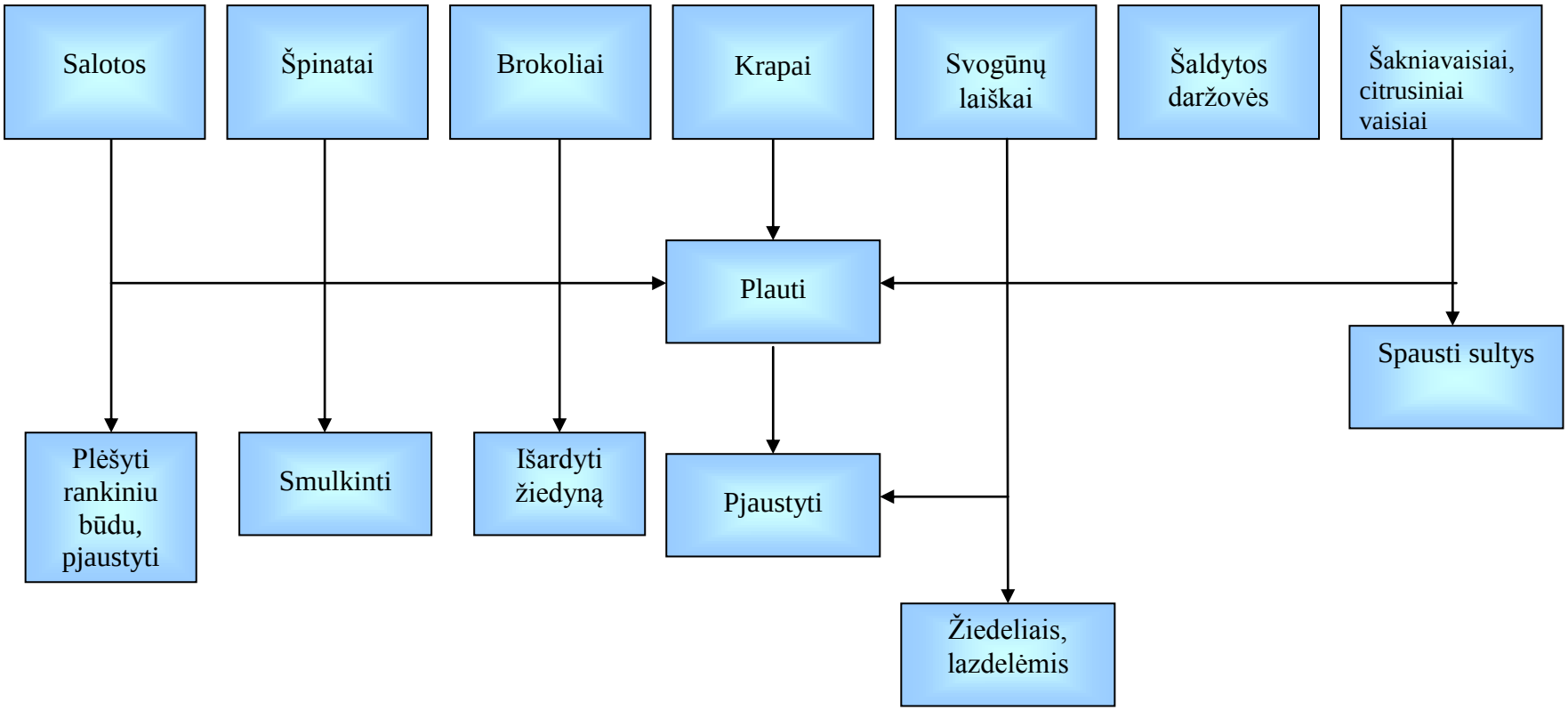
šparaginės pupelės – atšildomos ir smulkinamos,

raudoni svogūnai – žiedais,

alyvuogės – puselėmis

saldūs pipirai – kubeliais.

9.3. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO SCHEMA



39 pav. Žalumyninių, šaldytų daržovių ir daržovių sulčių paruošimo schema

9.4.TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Salot.035

Galioja nuo: 2011.02.02 iki

Patiekalo pavadinimas: **Salotų mix "Katpėdėlė" -2 pusg. kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov18	Pekino salota valyta kg	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
2	Daržov123	Valyta Iceberg salota kg.	Kg	0,470	0,470	0,470	0,470
3	Daržov32	Salotų lapai valyti kg	Kg	0,230	0,230	0,230	0,230
4	Daržov124	Špinatų lapai valyti kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
				1,000	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Salotų miksas gaminamas iš šių salotų:
Pekino salota valyta - 0,250 kg.
Iceberg salota valyta - 0,470 kg.
Lola bionda salota valyta - 0,150 kg.
Radichio salota valyta - 0,080 kg.
Špinatų lapai valyti- 0,050 kg.
Salotos prieš naudojant nuplaunamos po šaltu tekančiu vandeniu (esant būtinybei pamerkiamos į šalto vandens vonia). Salotos išplaunamos ir vanduo iškratomas iš salotų lapų (salotų lapai gerai nusausinami). Ruošiant miksą visos salotos plėšomos rankomis (griežtai draudžiama salotų lapus pjaustyti peiliu). Salotų lapai suplėšomi ~2-5cm (ilgio - pločio) nelygios formos dalimis ir sumaišomos tarpusavyje. Miksas sudedamas į laikimui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 12 valandų.
2. Pusgaminio svoris: 1,000 kg (+/- 5 gr sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/- 5 gr sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12 val.
5. Laikymo salygos: 0 / +6'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 1289.0

Galioja nuo: 2010.05.26 iki

Patiekalo pavadinimas: **GRAIKIŠKOS SAL.**

Gaminio išeiga: 0,22

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Daržov122	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
2	Daržo27	Vyšniniai pomidorai (kg)	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Daržov24	Agurkai šv. valyti kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Daržov34	Svogūnai raudoni valyti kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
5	Pien21	Sūris Feta tipo	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
6	Bak94	Graikiški riešutai kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
7	Bak31	Alyvuogės kons.	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
8	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
				0,180	**0,180**	**0,180**	**0,180**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Paruoštas salotų miksas dedamas centre lėkštės (makaroninė lėkštė) (salotų lapai privalo užpildyti pilnai lėkštę). Kraštuose dedame puselės vyšninio pomidoro, riekeles agurko. Raudoni svogūnai pjaustomi plonais žiedais, dedami centre, raudonapaprika pjaustoma nedideliais kūbeliais - beriama centre. Feta sūris beriamas per visas salotas, taip pat per visas salotas beriami graikiniai riešutai ir juodos alyvuogės. Patiekiame su svečio pasirinktu padažu. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Esant banketiniam užsakymui salotas galima pasiruošti iš anksto, bet ne anksčiau kaip prie 6 val. (tuomet paruoštos salotos laikomos 0 - +6'C temperatūroje). Galima (leidžiama) svėrimo paklaida +/-5g.
Bendra patiekalo išeiga 230g (užsakius salotos išinešimui, pakuojamos pagal pakavimo nurodymą)
Salotų išeiga 180g ir 40g padažo
Bendra išeiga 220g
2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 0,220kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 6 valandos
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 1290.0

Galioja nuo: 2010.04.29 iki

Patiekalo pavadinimas: **NICOS SAL.**

Gaminio išeiga: 0,25

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Daržov122	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
2	Daržov65	Bulvės virtos kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Daržov104	Šparaginės pupelės atšildytos kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Daržo27	Vyšniniai pomidorai (kg)	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Žuv11	Tuno filė kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
6	Kiti13	Virtas kiaušinis kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
7	Bak31	Alyvuogės kons.	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
8	Daržov34	Svogūnai raudoni valyti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
				0,250	**0,250**	**0,250**	**0,250**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Paruoštas salotų miksas dedamas centre lėkštės (salotų lapai privalo užpildyti pilnai lėkštę). Virtos bulvės pjaustomos dideliais šiaudeliais dedamos centre, tuomet šparaginės pupelės. Iš kraštų pusiau pjautus vyšninius pomidorus centre dedame žiedais pjaustytus raudonus svogūnus, skiltelėmis pjaustytą virtą kiaušinį. Pačiame viduryje dadama tuno file, iš kraštų beriame juodas alyvuoges. Patiekiame su svečio pasirinktu padažu. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Esant banketiniam užsakymui salotas galima pasiruošti iš anksto, bet ne anksčiau kaip prie 6 val. (tuomet paruoštos salotos laikomos 0 - +6'C temperatūroje). Galima (leidžiama) svėrimo paklaida +/-5g.
Bendra salotų išeiga 290g (užsakius salotos išinešimui, pakuojamos pagal pakavimo nurodymą)
2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 0,290kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 6 valandos
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 1286.0

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SAL.**

Gaminio išeiga: 0,185

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Daržov122	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
2	Daržov24	Agurkai šv. valyti kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Daržį027	Vyšniniai pomidorai (kg)	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Daržov12	Morkos valytos kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Kiti044	Žali duonos krutonai kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
6	Daržov342	Keptos moliūgų sėklos kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
				0,185	**0,185**	**0,185**	**0,185**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Paruoštas salotų miksas dedamas centre lėkštės (salotų lapai privalo užpildyti pilnai lėkštę). Kraštuose dedame skilteles vyšninio pomidoro, riekeles agurko. Centre dedame šiaudeliais tarkuotas morkas. Per visas salotas beriami duonos krutonai, beriamos pakepintos moliūgų sėklos. Patiekiame su svečio pasirinktu padažu. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Esant banketiniam užsakymui salotas galima pasiruošti iš anksto, bet ne anksčiau kaip prie 6 val. (tuomet paruoštos salotos laikomos 0 - +6'C temperatūroje). Galima (leidžiama) svėrimo paklaida +/-5g. (užsakius salotos išinešimui, pakuojamos pagal pakavimo nurodymą)
Salotų išeiga 185g ir 40g padažo
Bendra išeiga 225g
2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 0,185/0,040 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 6 valandos
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov2000

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Natūralios apelsinų sultys kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daž57	Apelsinai šv.	Kg	2,856	1,000	1,000	1,000
				2,856	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Su citrusine sulčiaspaude iš nuplautų apelsinų išpaudžiame sultys.Jeigu sultys iš karto nerealizuojami, tuomet supilami į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 6 valandos.
2. Pusgaminio svoris: 1,000kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 6 val
5. Laikymo salygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov201

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Natūralios burokėlių sultys kg**

Gaminio išeiga:

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov11	Burokėliai valyti kg	Kg	2,174	1,000	1,000	1,000
				2,174	**1,000**	**1,000**	**1,000**
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas							

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov202

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Natūralios citrinų sultys kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržš2	Citrinos šv.	Kg	2,325	1,000	1,000	1,000
				2,325	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Su citrusine sulčiaspaude iš nuplautų citrinų išpaudžiame sultys.Jeigu sultys iš karto nerealizuojami, tuomet supilami į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 6 valandos.

2. Pusgaminio svoris: 1,000kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 6 val
5. Laikymo salygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov203

Galioja nuo: 2011.02.09 iki

Patiekalo pavadinimas: **Natūralios greipfrutų sultys kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržš3	Greipfrutai šv.	Kg	2,856	1,000	1,000	1,000
				2,856	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Su citrusine sulčiaspaude iš nuplautų greipfrutų išpaudžiame sultys.Jeigu sultys iš karto nerealizuojami, tuomet supilami į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 6 valandos.
2. Pusgaminio svoris: 1,000kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 6 val
5. Laikymo salygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov2040

Galioja nuo: 2011.03.25 iki

Patiekalo pavadinimas: **Natūralios morkų sultys kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov12	Morkos valytos kg	Kg	4,000	1,000	1,000	1,000
				4,000	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Su daržovių sulčiaspaude iš nuplautų morkų išpaudžiame sultys.Jeigu sultys iš karto nerealizuojami, tuomet supilami į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 6 valandos.
2. Pusgaminio svoris: 1,000kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 6 val
5. Laikymo salygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov205

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Natūralios obuolių sultys kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržš5	Obuoliai šv.	Kg	1,429	1,000	1,000	1,000
				1,429	**1,000**	**1,000**	**1,000**
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas							

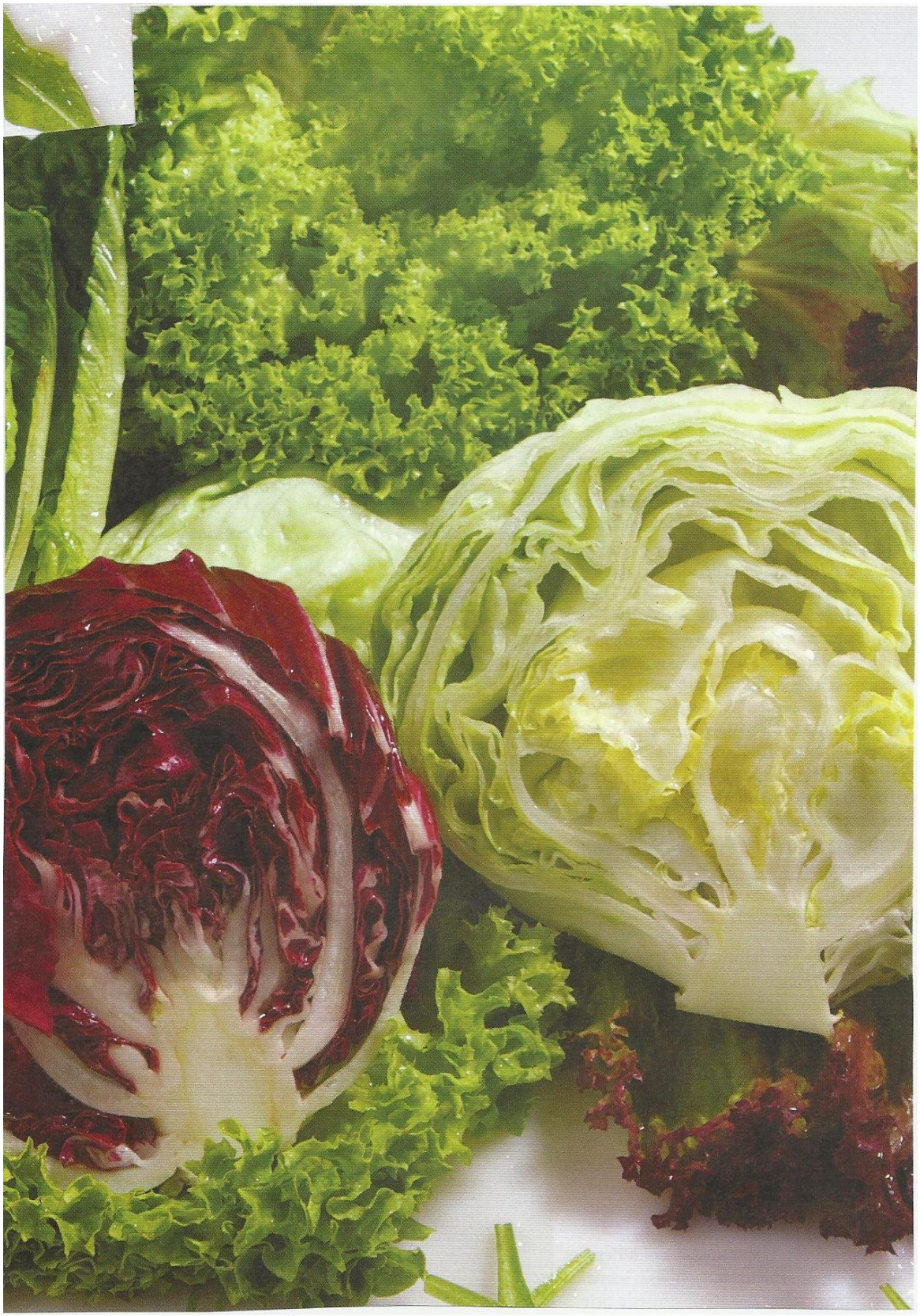
Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

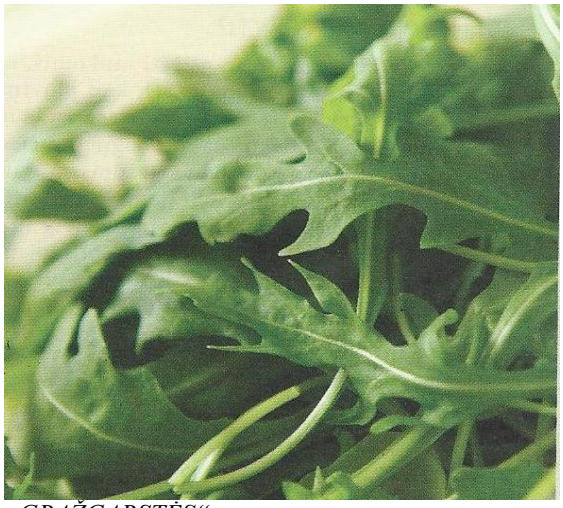
9.5. ŽALUMYNIŲ IR ŠALDYTŲ DARŽOVIŲ KATALOGAS



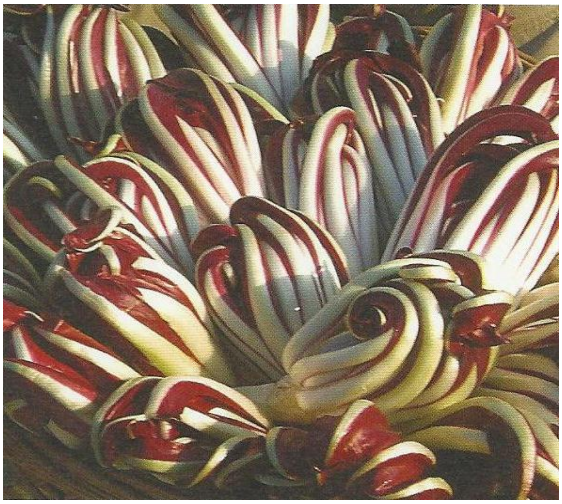
40 pav. Įvairios gūžinės salotos. (Žurnalas „Geras skonis“, 2006 m.)

„ICEBERG“ salotos

„ROMANINĖS“ salotos

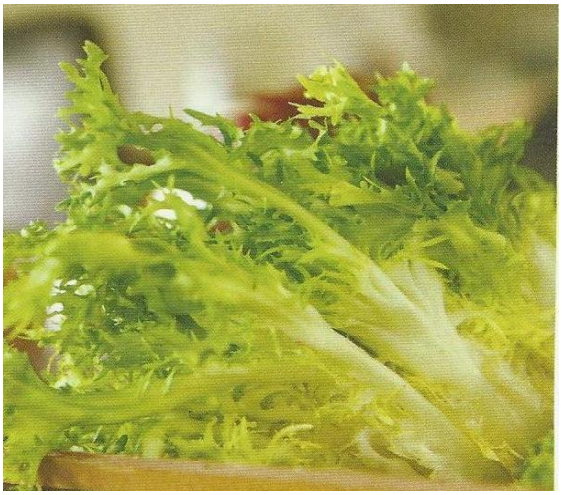


„GRAŽGARSTĖS“



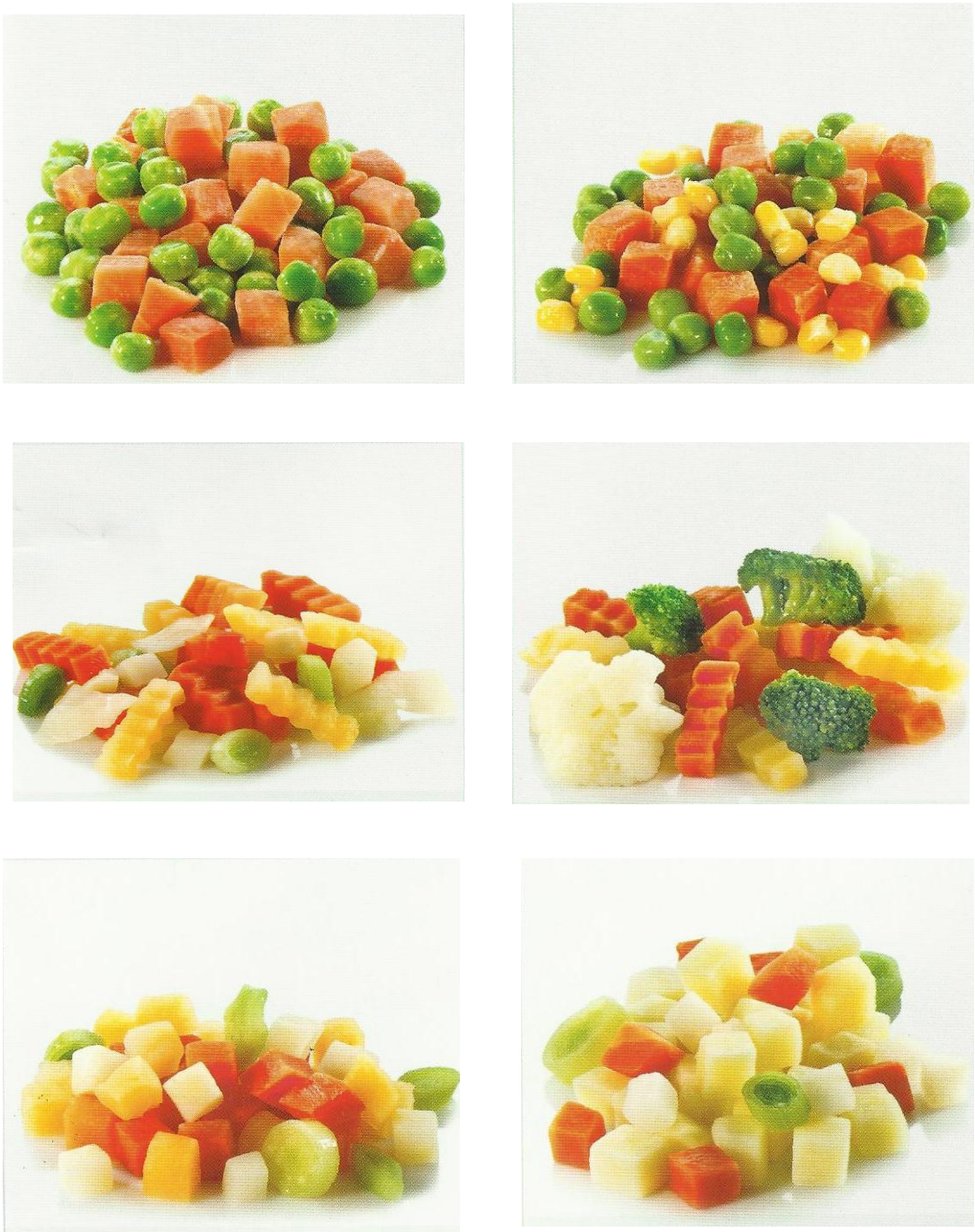
„RADICCHIO ROSSO“

„LOLO ROSSO“

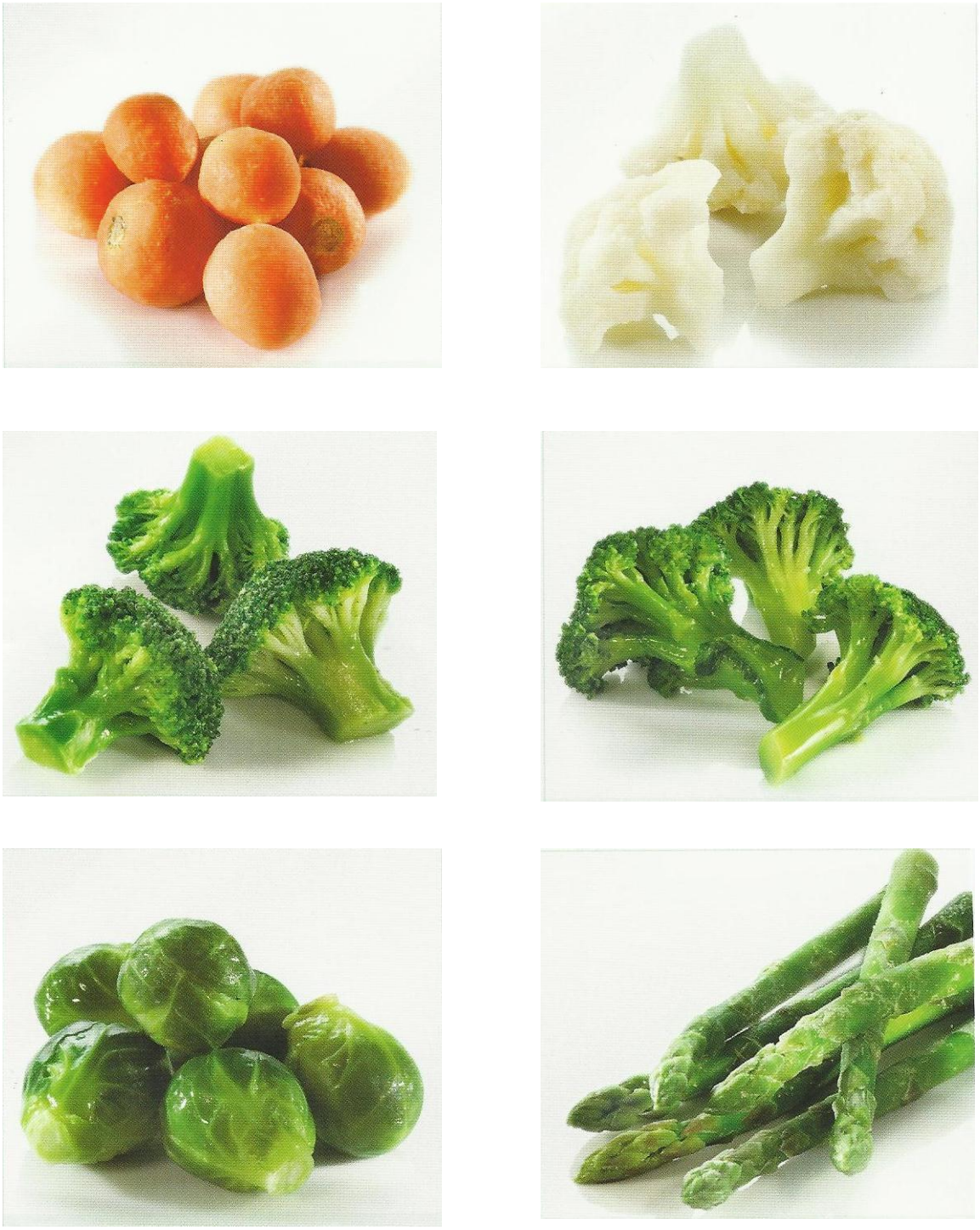


„FRISSE“

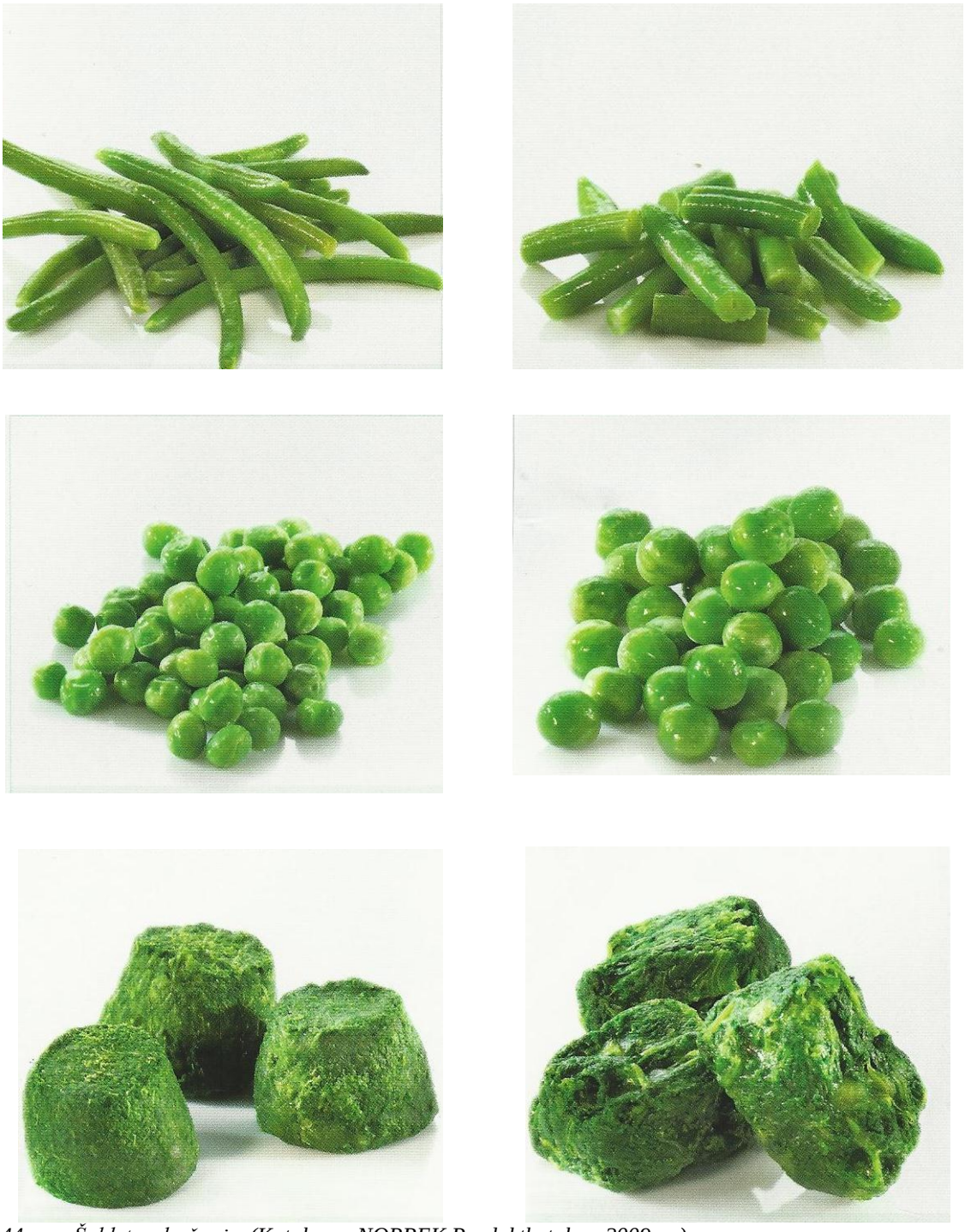
41 pav. Salotinės daržovės (Žurnalas „Geras skonis“ 2006 m.)



42 pav. Šaldytos daržovės. (Katalogas NORREK Produktkatalog, 2009 m.)



43 pav.Šaldytos daržovės. (Katalogas NORREK Produktkatalog, 2009 m.)



44 pav. Šaldytos daržovės. (Katalogas NORREK Produktkatalog, 2009 m.)

10 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

10.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

ŽALUMYNIŲ, ŠALDYTŲ DARŽOVIŲ IR DARŽOVIŲ SULČIŲ PIRMINIS PARUOŠIMAS

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis atlikta per jai skirtą laiką.
- Užduotis atlikta kokybiškai, naudojant technologinius procesus, darbų saugos ir higienos reikalavimus.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą.
- Užduotis atlikta savarankiškai.
- Užduotį vertina mokytojo mokytojas – Atlikta/Neatlikta.

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

Užduoties aprašymas.

Tikslas. Savarankiškai atlikti žalumynių, šaldytų daržovių ir daržovių sulčių pirminį paruošimą.

1) Susipažinti su technologinėmis kortelėmis „Salotos mix“,“Graikiškos salotos“,‘Nicos salotos“, „Šviežių daržovių salotos“, „Natūralios sultys: apelsinų, burokėlių, citrinų morkų, obuolių, greipfrutų“, įrengimų eksploatavimo taisyklėmis: daržovių pjaustymo mašina, mikrobangų krosnelė, vaisių ir daržovių sulčiaspaudėmis, sanitarijos ir higienos reikalavimais.

2) Paruošti darbo vietą daržovių valymo patalpoje.

3) Parinkti indus, inventorių ir žaliavas pagal technologines korteles: daržovių pjaustymo lentą, peilius, daržovių skustukus, dubenėlius, daržovių džiovyklą, kiaurapuodžius, indus daržovių laikymui, indus sulčių spaudimui; pekino salotas, Iseberg salotas, špinatus, šviežius agurkus, vyšninius pomidorus, morkas, duonos krutonus, moliūgų sėklas, bulves, šparagines pupeles, tuno file, kiaušinius, alyvuoges, raudonus svogūnus, fetos sūrį, graikiškus riešutus, saldžius pipirus, obuolius, burokėlius, apelsinus, morkas, greipfrutus, citrinas.

4) Atlikti daržovių valymą , plovimą ir pjaustymą rankiniu būdu.

5) Parengti darbui daržovių pjaustymo mašiną ir supjaustyti daržoves.

6) Paruošti darbo vietą šaltųjų patiekalų paruošimo zonoje.

7) Atšildyti šaldytas daržoves mikrobangų krosnelėje.

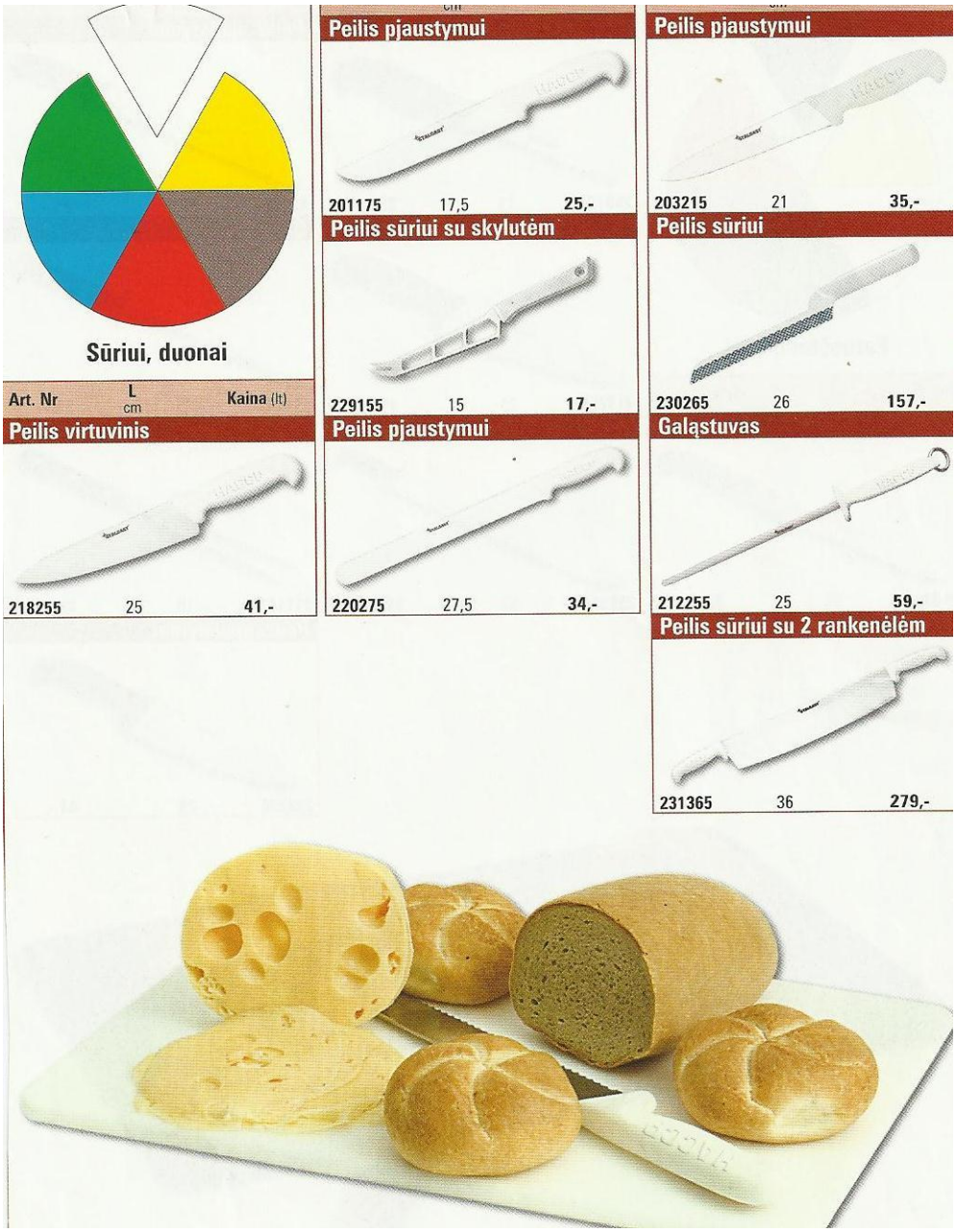
8) Paruošti sulčiaspaudes daržovių ir citrusinių vaisių spaudimui.

9) Atlikti daržovių pirminį paruošimą salotoms naudojant technologines korteles: „Salotos mix“, „Graikiškos salotos“,“Nicos salotos“,“Šviežių daržovių salotos“, „Natūralios sultys iš apelsinų, burokėlių, citrinų, greipfrutų, morkų, obuolių“.

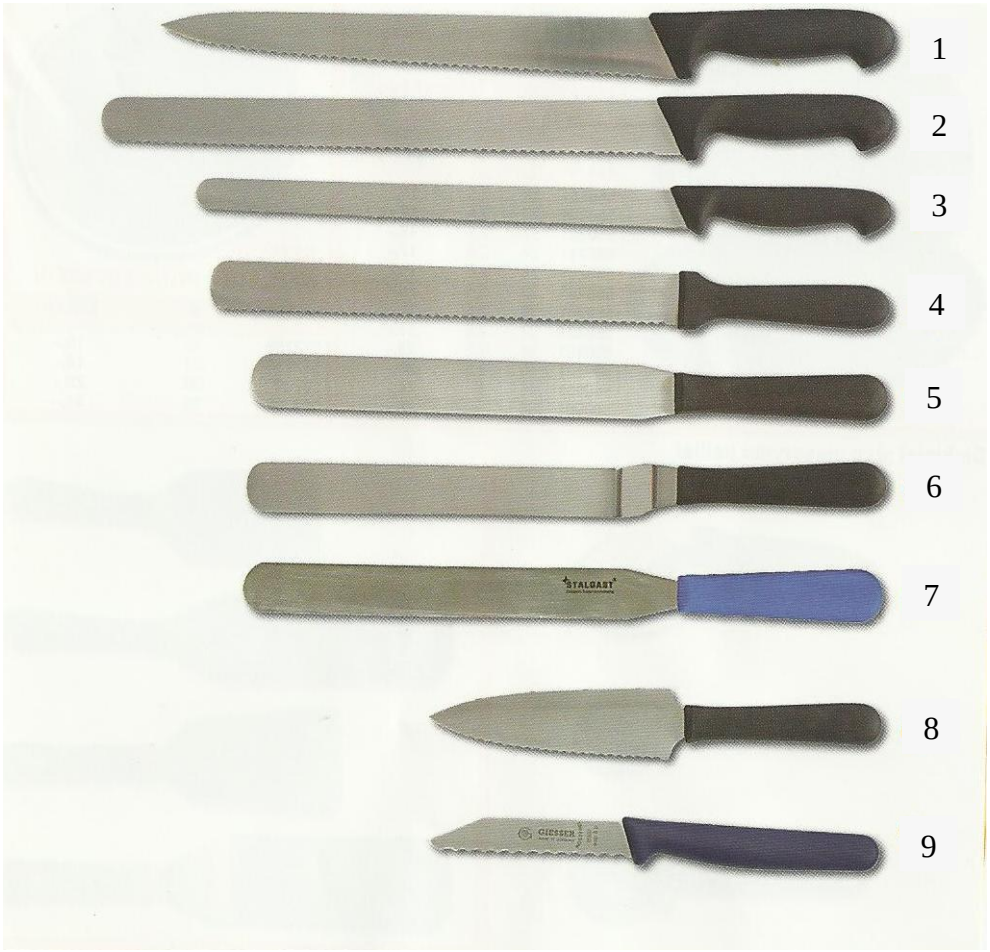
MODULIS S.1.2. KONDITERIJOS (MILTININIŲ) PUSGAMINIŲ GAMYBA

1 MOKYMO ELEMENTAS. KONDITERIJOS (MILTINIŲ) PUSGAMINIŲ GAMYBOS ORGANIZAVIMAS UAB "VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ"

1.1.INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS



45 pav. Įrangos ir inventoriaus panaudojimas konditerijos (miltinių) pusgaminių gamybai (Katalogas „Baltic DECOR" oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)



46 pav. Konditeriniai peiliai ir įrankiai: 1.peilis torto pjaustymui. 2.peilis pyragų pjaustymui. 3.peilis biskvito pjaustymui. 4.mentelė-peilis. 5.mentelė kepinių paviršiams išlyginti. 6.lopetėlė sulenkta. 7.mentelė-peilis pyragams. 8.peilis bandelėms. 9.peilis bandelėms su įdarais. (Katalogas „Baltic DECOR" oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

1.2. ĮRENGIMŲ EKSPLOATAVIMO TAISYKLĖS

Vienfaziai arba trifaziai modeliai :
Įjungti – pasukti jungiklį C į poziciją 1, paspausti žalią mygtuką D, spiralė pradeda suktis;
Išjungti – pasukti jungiklį C į poziciją 0 arba nuspausti raudoną mygtuką E.

PASTABA :
Jei modelis yra trifazis ir dubuo sukasi priešinga kryptimi nei nurodo rodyklė :
- išjungti prietaisą;
- apkeisti kištuko dvi fazes (pavyzdžiui L1 su L2 arba atvirkščiai);
- vėl įjungti prietaisą ir įsitikinti, kad dubuo sukasi tinkama kryptimi.

Įjungti prietaisą, leisti jam tuščiai veikti apie 1 minutę ir įsitikinti, kad viskas veikia nepriekaištingai.

NAUDOJIMAS

Prieš naudojant prietaisą, įsitikinti, kad jis yra švarus – dubuo, spiralė ir visos dalys kurios liečiasi su maistu.

MODELIŲ SU FIKSUOTU DANGČIU IR DUBENIU NAUDOJIMAS

Pakėlus groteles F, supilti į dubenį visus reikalingus produktus, užstumti groteles ir įjungti prietaisą, nuspaudžiant mygtuką (A arba D).
Spiralės judesiai ir dubens sukimasis puikiai sumaišo miltus, vandenį, druską, mieles ir kitus produktus iki jums reikalingos konsistencijos. Norint pakeisti turimos tešlos konsistenciją, papildomus produktus galima pilti per groteles F.
Baigus darbą, pakelti groteles, išimti iš dubens tešlą ir pradėti valymo darbus.

MODELIŲ SU NUIMAMU DUBENIU IR PAKELIAMU DANGČIU NAUDOJIMAS

Naudojimas toks pat kaip ir modelių su fiksuotu dangčiu bei dubeniu, tiesiog palengvėja tešlos išėmimo bei valymo funkcijos.

Norint pakelti dangtį ir išimti dubenį : išjungti prietaisą, pilnai pakelti groteles F, pilnai ištraukti dangčio svirtelę H, pakelti dangtį, nuspaudžiant nedidelį gaiduką po juo (10 pav.); pasukti fiksuojantį diską L pagal laikrodžio rodyklę iki atsilaisvins dubuo, pakelti ir išimti dubenį.

DUBENS IR DANGČIO UŽDĖJIMAS

Baigus valymo darbus, įstatyti dubenį atgal ant prietaiso, įsitikinant, kad keturios svirtelės ant dugno tiksliai įsistatė į keturias angas ant prietaiso. (11 pav.). Po to užblokuoti dubenį , pasukant pagal laikrodžio rodyklę fiksavimo diską L.
Dangtį nuleisti žemyn, kol jį užblokuos svirtelė H.

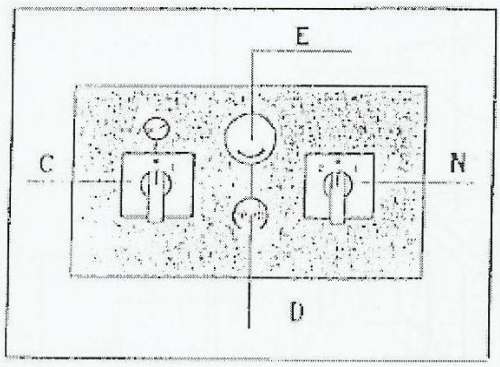
DVIEJŲ GREIČIŲ MODELIO NAUDOJIMAS

Veikimas :

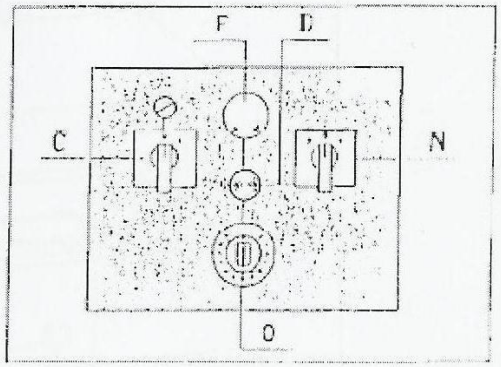
- Pasukti jungiklį C į poziciją 1 (12 pav.), pasirinkti greitį 1 arba 2, pasukant selektorių N, nuspausti mygtuką D – aktyvuosis spiralės ir dubens sukimasis.
- Norint pakeisti sukimosi greitį, pasukti selektorių N į poziciją 1 arba 2.
- Po kiekvieno greičio pakeitimo, nuspausti mygtuką D.

Išjungimas:

- Pasukti jungiklį C į poziciją 0 arba paspausti raudoną mygtuką E. Spiralė ir dubuo nustos sukęsi.



12 pav.



13 pav.

MODELIO SU LAIKMAČIU NAUDOJIMAS

Laikmatis yra elektroninis prietaisas leidžiantis užprogramuoti prietaiso veikimo laiką nuo 1 iki 60 min., pasukant rankenėlę O į norimą poziciją (13 pav.).

- įjungti prietaisą kaip aprašyta ankščiau.
- pasibaigus nustatytam laikui, laikmatis automatiškai išjungia prietaisą.

PRIEŽIŪRA

Prieš atliekant bet kokia priežiūros bei valymo procedūras , būtina ištraukti kištuką iš lizdo.
Blogai veikiant prietaisui ar atsiradus gedimui būtina susisiekti su tiekėjais.

Planetarinis mikseris

SAUGUMO NUORODOS

NAUDOJANTIS ĮRENGIMU BŪTINA LAIKYTIS SEKANČIŲ NUORODŲ. JŲ NESILAIKYMAS GALI BŪTI PAVOJINGAS.

- JEI MIKSERIS ĮJUNGTAS, RANKAS IR RŪBUS LAIKYTI KUO TOLIAU NUO INDO.
- NENAUDOTI ĮRENGIMO JOKIAIS KITAIS TIKSLAIS, TIK MAISTO RUOŠIMUI.
- ATLIEKANT BET KOKIUS TECHNINĖS PRIEŽIŪROS DARBUS, PIRMIAUSIA REIKIA IŠTRAUKTI KIŠTUKĄ IŠ ROZETĖS.
- ĮRENGIMO NESTATYTI ANT DRĖGNO AR ĮKAITUSIO PAVIRŠIAUS.
- ĮRENGIMĄ VALYTI TIK SU DRĖGNU SKUDURĖLIU. NENAUDOTI JOKIŲ PURŠKIAMŲ VALYMO PRIEMONIŲ.
- NEPALIKTI VEIKTI MIKSERIO BE PRIEŽIŪROS.

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis	Talpa	Galingumas (kW)	Bendras svoris (kg)	Matmenys: LxWxH (mm)
SM -10	10 l	0,5	75	410x490x640

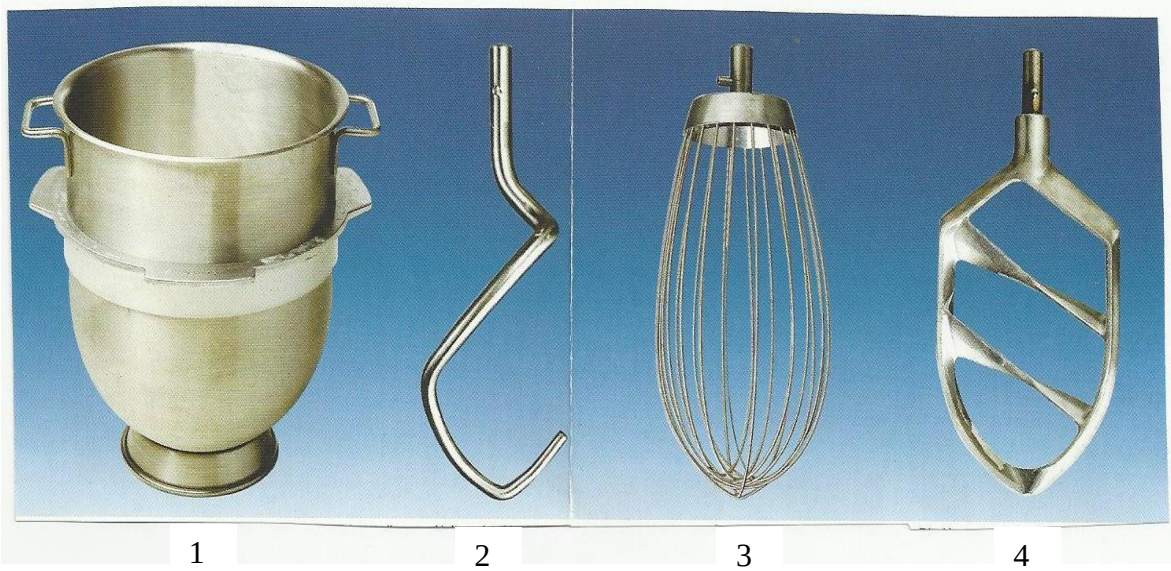
INSTALIACIJA

Prieš atliekant instaliaciją būtina įsitikinti, kad elektrinių prietaisų duomenys, atitinka nurodytus ant mikserio duomenų lentelės.

- Pajungimas 230V
- Maišytuvo veleną pakelti aukštyn, ir sukant pagal laikrodžio rodyklę įstatyti veleno ašį į jungiamojo galo angą.
- Dangtis turi būti uždarytas, talpa vertikalioje padėtyje. Pasirinkite pageidaujamą greitį.
- Greičio nustatymas: jeigu norite pakeisti greitį, pakelkite talpos pasvyrimo rankeną (6) iki žemos pozicijos, nustatykite greičių pajungimo svirtį ant 1 pozicijos, tada vėl pakelkite talpos pasvyrimo rankeną (6) iki aukštos pozicijos ir atidarykite apsaugos mechanizmą, nustatykite jį ant aukščiausios pozicijos. Galite įjungti įrengimą darbui.
- Pabaigus darbą, paspauskite išjungimo mygtuką (5), talpos pasvyrimo rankeną (6) nustatykite ant žemiausios pozicijos. Kištuką ištraukite iš rozetės.

VALYMAS

Mikserį reikia valyti kasdien. Nenaudokite tiesioginės vandens srovės.



1 2 3 4

1. Indas tešlos plakimui
2. Spiralė tešlos plakimui
3. Šluotelė tešlos plakimui
4. Mentelė tešlos plakimui

BLYNINĖ

Šiuose įrenginiuose yra:

- Vienas apvalus arba kvadratinis stovas su 3 arba 4 kojelėmis
- Vienas arba du kepimo paviršiai
- Vienas arba keli kaitinimo elementai – priklauso nuo modelio
- Termostatas 50^0C-300^0C
- Indikatoriaus lemputė
- Viengubas arba dvigubas pajungimas į elektros tinklą

Darbo vieta

Pasirinkite lengvai valomą paviršių, ant kurio naudosite šį įrenginį.

Įrenginys negali būti montuojamas žemiau nei 20 cm nuo karščiui nepralaidaus paviršiaus dėl įmontuotų kaitinimo elementų. Rekomenduojama įrenginį instaliuoti 80-90 cm aukštyje, kad būtų patogu dirbti.

Įrenginys turi būti pajungtas į 230V, 16A elektros tinklą.

Įrenginio paruošimas naudojimui

Tai užtruks nuo 60-90min. Tai padės lengviau nuimti blynelius bei išvengti oro burbulų susidarymo.

- Įjunkite į elektros tinklą
- Įjunkite įrenginį
- Nustatykite termostatą – 270^0C, įrenginys pasieks nustatytą temperatūrą, kai išsijungs indikatoriaus lemputė.
- Padengite paviršių kepimui skirtu aliejumi (1 šaukštas). Naudokite medvilninį skudurėlį (sintetinis netinkamas), paskirstykite aliejų šiuo skudurėliu ir palikite 5-10min. Per šį laiką įrenginio paviršius išsausės.
- Kartokite paviršiaus padengimą aliejumi 8 kartus, mažindami aliejaus kiekį, tačiau išlaukite 5-10 min
- Paruoštas kepimui paviršius bus tamsiai rudos spalvos ir blizgės

Papildomi įrankiai

Žemiau pateiktas sąrašas rekomenduojamų darbo įrankių:

- Mentelė 18-20cm tešlos paskirstymui
- Medinė arba aliuminė mentelė nuimti blyneliui
- Medvilninis skudurėlis valyti paviršiui
- Truputis aliejaus kepimo paviršiui
- Samtelis tešlai (dydis priklauso nuo norimo blynelio storio)

Saugumo taisyklės

· Netinkamas įrenginio naudojimas gali padaryti prietaisui rimtos žalos.
· Įrenginys turi būti naudojamas tik tam tikslui, kuriam jis buvo pagamint Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo prietaiso naudojimo.
· Venkite prietaiso ir jo kištuko kontakto su vandeniu ir kitais skysčiais. Jeigi prietaisą patektų vandens, nedelsiant ištraukite kištuką iš elektros lizdo, prietaisą t tikrinti sertifikuotas technikas. **Jeigu nesilaikysite šios saugumo instrukcijos, g kilti pavojus Jūsų gyvybei.**
· Niekada nebandykite patys atidaryti prietaiso korpuso.
· Nekiškite jokių daiktų į prietaiso korpusą.
· Nelieskite kištuko šlapiomis ar drėgnomis rankomis.
· Reguliariai tikrinkite kištuką ir laidą, ar jie nepažeisti. Jeigu kištukas arba laidas y pažeisti, juos sutaisys sertifikuota remonto įmonė.
· Nenaudokite prietaiso, jei jis buvo numestas ar pažeistas kitu būdu. Prietai patikrins sertifikuota remonto įmonė ir pataisys, jei reikės.
· Nebandykite patys taisyti prietaisą. **Tai gali sukelti pavojų Jūsų gyvybei.**
· Įsitikinkite, kad laidas neliečia jokių aštrių arba karštų daiktų, ir laikykite jį k toliau nuo atviros ugnies. Norėdami išjungti prietaisą, visada traukite kištuką, o laidą.
· Prašome įsitikinti, kad laidas (arba ilginamasis laidas) nebūtų ištrauktas per klaic ar užlipta ant jo.
· Šis prietaisas naudojamas tik lietinių kepimui.
· Visada prižiūrėkite prietaisą, kai jis veikia.
· Vaikai nesupranta elektros prietaisų naudojimo keliamo pavojaus, todėl neleiski vaikams naudotis buitine technika be suaugusių priežiūros.
· Visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo, jei prietaisas yra nenaudojamas, ir visa tai darykite prieš valydami jį.
· **Pavojus!** Kol kištukas yra lizde, prietaisas yra prijungtas prie elektros tinklo.
· Prieš ištraukdami kištuką, išjunkite prietaisą.
· Nepalikite prietaiso įjungtu laidu.

Specialioji saugos instrukcija

· **Dėmesio!** Prašome įsitikinti, kad naudojant prietaisą elektros laidas nesiliečia pr karštų dalių.
· Prietaisą turi įrengti tik kvalifikuotas elektrikas.

Pasiruošimas naudojimui:

· Įsitikinkite, kad prietaisas yra nepažeistas. Pažeidimo atveju nedelsiant kreipkitės į savo tiekėją ir **nenaudokite** prietaiso.
· Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
· Prietaisą valykite su drungnu vandeniu ir minkštu audiniu.
· Prietaisą laikyti horizontaliai.
· Prietaisą taip pastatyti, kad kištuką būtų galima ištraukti bet kuriuo metu.

Naudojimas:

· Įkiškite kištuką į rozetę. Jeigu tai padarysite teisingai, užsidegs žalios spalvos indikatorius.
· Įjunkite prietaisą, sukdami rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę.
· Panaudoję prietaisą ir pasiekę norimą rezultatą, įrenginį galite išjungti, sukdami rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kol ji bus viršuje. Žalias indikatorius išsijungs.
· Jei įrenginio ilgesnį laiką nenaudojate, ištraukite kištuką iš rozetės.
· **Dėmesio!** Prieš liesdami prietaisą leiskite jam atvėsti. Kepimo paviršius po naudojimo būna labai karštas.

Valymas ir priežiūra:

· Prieš kiekvieną valymą ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
· **Dėmesio**: Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
· Korpusą valyti su drėgnu audiniu (vanduo turi būti su švelniu plovikliu).
· Nenaudokite stiprių valiklių ar šveitimo priemonių, benzino, tirpiklio, taip pat aštrių ar smailių daiktų. Valykite tik su drėgnu audeklu ir, jei reikia, indų plovimo skysčiu.
Nenaudokite šveitimo priemonių!
· Valykite kepimo plokštę po kiekvieno naudojimo tam, kad vėliau lėkštėje nerastumėte sudegusių maisto likučių.

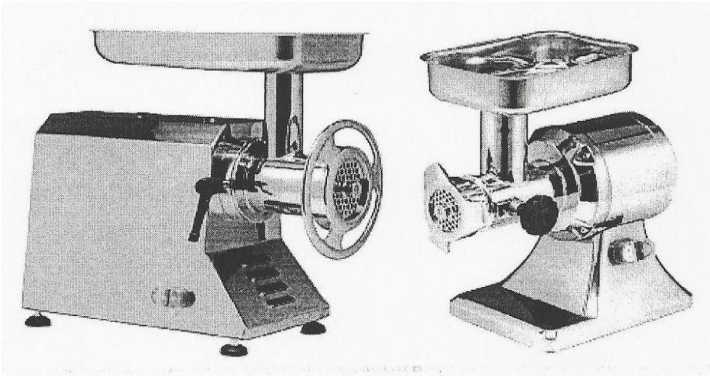
Sutrikimai:

Sutrikimas	Galima priežastis	Galimi sprendimai
Prietaisas visiškai neveikia	Kištukas neįkištas (neteisingai įkištas) į elektros lizdą	Patikrinti kištuką

Techniniai duomenys:

	4137019	4137020
Maitinimo įtampa	230 V/50 Hz	230-240 V/50 Hz
Elektrinis galingumas	3000 W	6000 W

MĖSMALĖ



TRIUKŠMO LYGIS

Pagal triukšmo lygio matavimų rezultatus pastovus garso slėgio lygis nesiekia 70db(

2. INSTALIAVIMAS

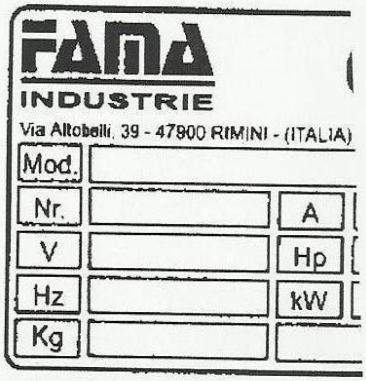
2.1. PAKUOTĖ IT TRANSPORTAVIMAS

Reikia būti itin atsargiems išimant įrenginį iš pakuotės. Atsargiai pakelkite, jei reikia atitinkamų įrankių pagalba.

SVARBU !

Išėmę įrenginį iš pakuotės įsitikinkite ar nėra transportavimo pažeidimų. Jei abe nenaudokite įrenginio ir iškvieskite jį aptarnaujančius specialistus. Pakuotė turi vaikams nepasiekiamoje vietoje.

2.2. PAJUNGIMAS



Prieš pajungiant įrenginį įsitikinkite, kad duomenys, pateikti ant plokštės atitinka vietoje esančią įtampą. Plokštė yra po jungikliu.Jei elektros rozetė yra kitokia nei įrenginio kištukas, susisiekite su elektriku, kad pakeistų rozetę. Svarbu: elektrikas turi pasirūpinti, kad kabelio dydis atitiktų įrenginio naudojamą galingumą. Draudžiama naudoti adapterius ar prailginimo laidus. Jei jie būtini, tuomet turi būti naudojami prailgintojai, atitinkantys einamuosius saugumo reikalavimus. Ypatingas dėmesys turi būti atkreipiamas į tai, kad nebūtų viršyta leistina galingumo ap

Patartina kad tai darytų elektrikas.

Trifaziai įrengimai: įjungus patikrinti veleno sukimosi kryptį (rodyklė ant įrenginio). Jei kryptis ne ta – atjunkite įrenginį, atidarykite kištuką ir sukeiskite 2 fazes.

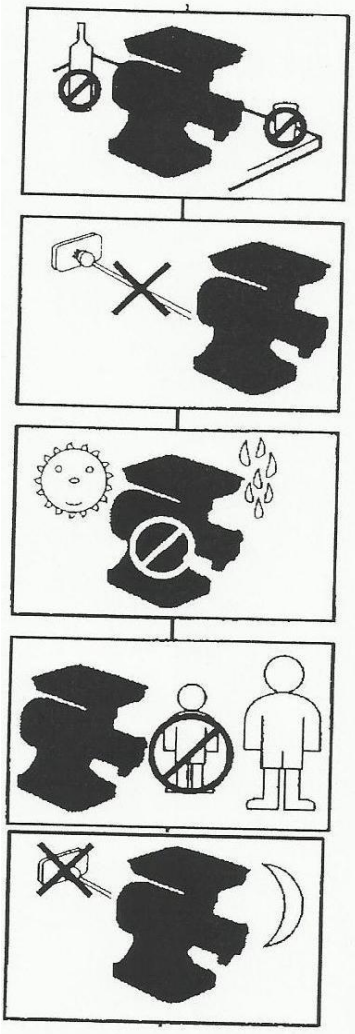
1. NURODYMAI

1.1. PASTABOS

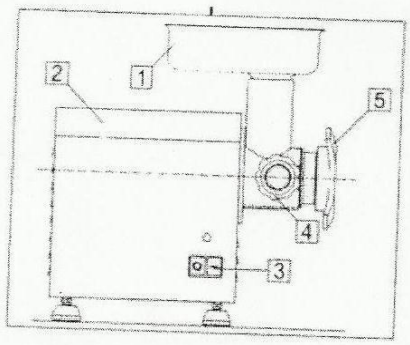
Dėkojame, kad pasirinkote FAMA INDUSTRIE gaminį. Jau 40 metų FA INDUSTRIE gamina profesionalią įrangą kurdama aukštos kokybės malimo, tarkavimo bei smulkinimo sistemas.
Atidžiai vykdykite instrukcijos nurodymus. Gaminys, kurį įsigijote turi CE ženklinimą ir atitinka esminius saugos bei sveikatos reikalavimus.

1.2. SAUGA

Atidžiai perskaitykite visus šioje instrukcijoje esančius saugos, naudojimo bei priežiūros nurodymus.



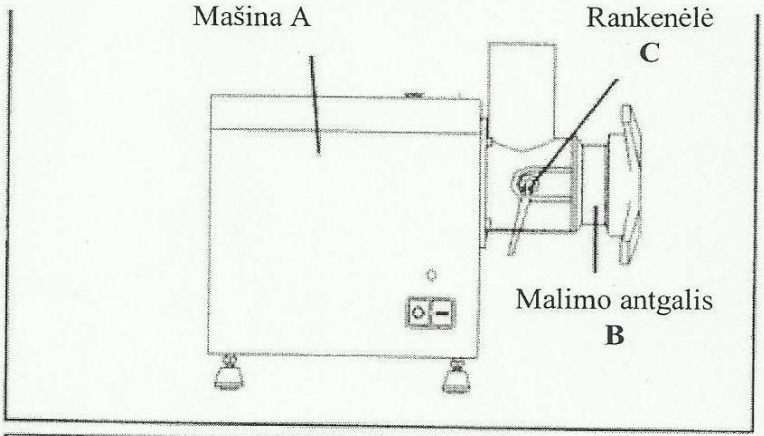
a) laikykite šią instrukciją saugioje vietoje, kad personalas galėtų ja pasinaudoti ir ateityje.
b) Įrenginys turi būti naudojamas tik pagal pakirtį. Bet koks netinkamas ar ne pagal paskirtį naudojimas yra pavojingas, todėl gamintojas negali prisiimti atsakomybės už to pasėkoje atsiradusius gedimus.
c) Pagrindinės elektrinės įrangos naudojimo taisyklės:
   - Sutvarkykite darbo paviršių; nepalikite jokių daiktų, kurie galėtų būti pavojaus šaltinis;
   - Niekada nejudinkite / neperstatinėkite įrenginio į kitą vietą kai jis yra įjungtas į maitinimo tinklą;
   - Nelieskite įrenginio drėgnomis rankomis ar šluostėmis;
   - Netraukite įrenginio ar jo laido norėdami ištraukti kištuką iš rozetės;
   - Nepalikite įrenginio be priežiūros;
   - Nelaikykite įrenginio netinkamomis atmosferos sąlygomis: po lietumi, saule ir t.t.;
   - Nemerkite įrenginio į vandenį ar kitus skysčius;
   - Nenaudokite įrenginio lauke;
   - Neleiskite naudotis įrenginiu vaikams ar nekvalifikuotam personalui, kurie yra neperskaitę instrukcijos.
   - Nelieskite judančių įrenginio dalių jo darbo metu. Saugokite rankas, plaukus bei rūbus;
   - Neapkraukite elektros kabelio.
   - Negalima, kad laidas kontaktuotų su karštais ar abrazyviniais paviršiais;
   - Niekada nenaudokite įrenginio jei jis yra pažeistas/ sugedęs arba jei maitinimo laidas yra netinkamos būklės;
   - Valymui nenaudokite jokių greitai užsidegančių, koroziją sukeliančių ar abrazyvinių substancijų;
d) Prieš valydami įrenginį būtinai išjunkite jį iš maitinimo tinklo.
e) Gedimo ar netinkamo darbo atveju būtinai išjunkite įrenginį. Nebandykite patys remontuoti įrenginio, o kreipkitės į gamintoją ar jo atstovą. Tik tinkamos dalys gali būti naudojamos remontui. Šių įspėjimų nepaisymas gali sumažinti įrenginio saugumą naudojime.
f) Prieš pajungiant papildomą įrangą ar prieš valant visuomet išjunkite įrenginį bei atjunkite jį nuo maitinimo tinklo;

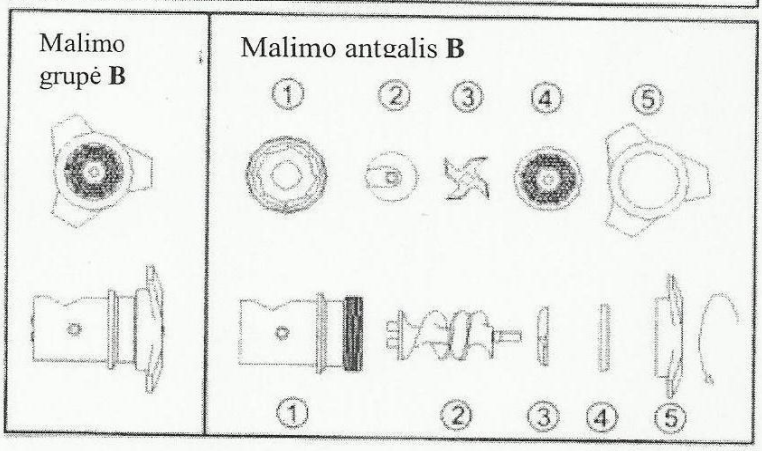


TI12-TI22
Profesionalus įrenginys, skirtas liesos (be kaulų ir riebalų) mėsos malimui.

1. Pakrovimo indas;
2. Variklis;
3. ON/OFF jungiklis
4. Užveržimo rankenėlė
5. Žiedas

3.2. MALIMO ĮRANGOS SURINKIMAS





Surinkimo operacijos turi būti atliekamos tik kai mašina yra išjungta ir kištukas ištrauktas iš rozetės

Malimo antgalio surinkimas atliekamas dviem etapais.

Pirmas etapas:
1) Sekančia tvarka sudėkite į jungtį (1): sraigtą (2), peilį (3), sietelį (4);
2) Užsukite žiedą (5).

Antras etapas:
1) Įdėkite taip kad pilnas malimo antgalio rinkinys **B** tinkamai užsifiksuotų mašinoje **A**.
2) Užtvirtinkite rankenėlę (ar ratuką) **C** taip, kad malimo antgalis užsifiksuotų mašinoje **A**.
3) Mašina paruošta darbui.

3.3. MALIMO ĮRANGOS IŠRINKIMAS

Kiekvienos mašinos dalies išrinkimas turi būti atliekamas prieš tai ją išjungus ir ištraukus kištuką iš rozetės

Malimo grupės išrinkimas atliekamas 2 etapais.

Pirmas etapas:

1) Atleiskite rankenėlę (arba atsukite ratuką), kad malimo grupę galim būtų išimti iš mašinos **A**
2) Ištraukite malimo grupę **B** iš mašinos **A**

NAUDOJIMO PASKIRTIS

Mėsmalė – tai mašina, skirta mėsos malimui. Malama mėsa turi būti be kaulo, nešaldyta.

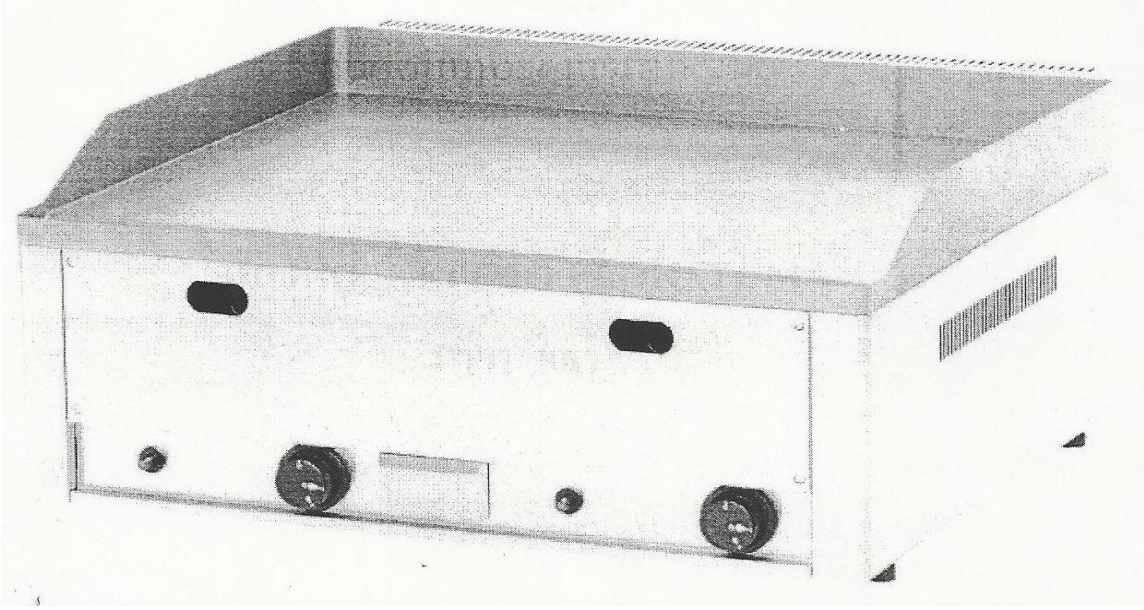
BENDRA INFORMACIJA

Ši instrukcija yra neatskiriama mašinos dalis, ir turi būti saugoma tol, kol mašina yra tinkama naudoti.
Mėsmalei suteikiama 12 mėnesių garantija, kuri skaičiuojama nuo pirkimo dienos.
Gamintojas neatsako jei įrengimas yra surinktas ne pagal instrukciją.
Gamintojas neatsako jeigu naudojamos neoriginalios atsarginės detalės.
Gamintojas neatsako, jeigu mašina naudojama ne pagal paskirtį arba kai nesilaikoma sa nuorodų.

DARBAS SU MĖSMALE

Į įrengimo vidų pro smulkinimo angą reikia įstatyti smulkinantį sraigtą, peiliuką, sietelį ir t sraigto korpuso veržlę, ją užsukti. Norimą sumalti produktą galima dėti tik į įjungtą mėsmalę.
Piltuvėlis įstatomas į mašinos kaklą.
Produkto gabaliukus vieną po kito reikia dėti į piltuvą ir grustuvėlio pagalba, per daug stipriai nespaudžiant, stumti į kišamąją angą.
Grustuvėlis yra iš plastmasės, skirtas stumti mėsos produktus.

DUJINĖ KEPIMO PLOKŠTUMA



ĮRENGINIO INSTALIAVIMAS

Dujinės kepimo plokštumos instaliavimą, įrengimą, nustatymą, atkuriant dujų tipą ir pridavimą eksploatacijai, turi atlikti kvalifikuotas specialistas, kuris yra kompetentingas pagal visus galiojančius standartus. Įrenginys gali būti instaliuojamas tik gerai vėdinamose patalpose, o jeigu yra galimybė-po gartraukiu. Kepimo plokštumai reikalingas 2m/3/St/Kw galingumas. Įrenginys gali būti instaliuotas atskirai arba su kitais mūsų produkcijos įrenginiais. Svarbiausia išlaikyti mažiausiai 10 cm atstumą nuo kitų prietaisų ir vengti kontaktų su degiosiomis medžiagomis. Kitu atveju būtina įdėti detalę, kuri užtikrintų termoizoliaciją (pvz. tarp prietaiso ir degiųjų medžiagų galima įdėti asbestos plokštę).

SAUGUMO PRIEMONĖS NUO GAISRO PAGAL ČSN 061008 PARAGR.12-2 STANDARTUS

- Įrenginiu gali naudotis tik suaugusieji asmenys.
- Įrenginys turi būti naudojamas saugioje aplinkoje pagal ČSN 332000-3. Tuo atveju, jeigu netoli įrenginio yra dirbama su pavojingomis medžiagomis (pvz. klijuojamas linoleumas, PVC ir kt.), įrenginys turi būti išjungtas, nes gali kilti gaisro ar sprogimo pavojus.
- Prieš pradėdami montuoti įrenginį, iš gamyklos turite gauti prijungimo prie dujų licenciją.
- Prijungimą prie dujų turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai.
- Įrenginys turi būti pastatytas taip, kad tvirtai stovėtų ant nedegaus paviršiaus. Paviršius, ant kurio statomas įrenginys, turi būti platesnis bent 10 cm už įrenginio dugną.

Įrenginys turi būti saugiai instaliuotas. Jis yra pastatomas ant reguliuojamų kojyčių tam, išlyginti norimą aukštį.

Instaliavimo metu privaloma atsižvelgti į projekto, saugumo ir higienos reikalavimus pagal tol standartus:

- ČSN 06 1008 šilumos šaltinių priešgaisrinė sauga
- ČSN 33 2000-3 elektros įrangos aplinka
- ČSN EN 1775 dujų tiekimo vamzdynai pastatuose
- § 10 įstatymo Nr.185/2001 Sb, atliekų problemos.

Dujų prijungimo vamzdis

Dujos turi būti paleistos per cinkuoto plieno ar varinį vamzdį pagal galiojančius standart Įrenginys turi dujų kranelį, kad būtų galima užsukti dujų tekėjimą. Baigus instaliuoti, svar patikrinti, ar galima kontroliuoti dujų tekėjimą. Nesukinėkite dujų esant atvirai liepsnai. Tur naudoti tik tas medžiagas, kurios nesukelia rūdijimo (pvz. naudokite muiluotą vandenį).
Išsamią informaciją apie dujų tipą, slėgį ir diegimo tipą galite rasti etiketėje charakteristikomis.

Dujų tipo patikrinimas

Patikrinkite, ar įrenginys tinka tam dujų tipui, kurį Jūs naudojote. Ant kiekvieno prietaiso etike yra nurodytas dujų tipas.

Nurodymai, kaip nustatyti kitą dujų tipą

Dujinė kepimo plokštuma yra pritaikyta tekančioms dujoms (žr. etiketėje ant įrenginio). kvalifikuotas specialistas gali pakeisti dujų tipą. Purkštukus, skirtus kitam dujų tipui, Jūs ra pakuotėje su instrukcijomis.

Svarbu: Kai pakeisite dujų tipą, parašykite šį parodymą ant įrenginio etiketės.

PRIETAISO VEIKIMO PATIKRINIMAS

- patikrinkite dujų nuotėkį
- patikrinkite pagrindinio degiklio užsidegimą ir liepsną
- patikrinkite pagrindinio degiklio ugnies minimalų galingumą
- patikrinkite, ar degimo ugnis yra mėlynos spalvos
- patariame naudojantis šiuo įrenginiu vadovautis nurodymais.

PRIEŽIŪRA

Patariame Jums mažiausiai kartą metuose išsikviesti specialistą įrenginio patikrinimui. Pakeiti gali atlikti tik kvalifikuotas specialistas.

DUJINĖ VIRYKLĖ

PASTATYMO VIETA

Įrenginys turi būti pastatytas gerai vėdinamoje patalpoje, jei yra galimybė – po gartraukiu. Įrenginys gali stovėti atskirai arba šalia kitų įrengimų.

Paviršius, ant kurio stovės dujinė viryklė, privalo būti iš nedegios medžiagos.

INSTALIAVIMAS

Instaliaciją gali atlikti tik kvalifikuotas personalas.

Prietaisu naudotis gali tik kvalifikuoti asmenys pagal nurodymus, pateiktus instrukcijoje.

PERSPĖJIMAI:

- Atidžiai perskaityti šią instrukciją, kadangi čia yra pateikta svarbi informacija, kaip saugiai instaliuoti, naudoti ir prižiūrėti prietaisą.
- Instrukciją laikyti saugioje lengvai pasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą instaliuoti gali tik turintys tam tikrą kvalifikaciją asmenys, taip pat, reikalui esant, jie gali pakeisti dujų tipą į tinkamą.
- Jei prietaisą reikia remontuoti, tai kreipkitės į aptarnaujantį servisą ir naudokite tik originalias dalis.

Nesilaikant aukščiau minėtų sąlygų galima pakenkti prietaiso saugumui.

INSTALIACIJA

NUORODOS:
Jeigu instaliacija vykdoma prie sienos, tai siena turi būti atspari 80°C temperatūrai ir nedegi. Prieš instaliuojant, nuo įrengimo būtina nuimti plastmasinę plėvelę, o klijų likučius reikia pašalinti naudojant INOX markės plienui tinkamą valymo priemonę.
Įrengimą instaliuoti horizontalioje padėtyje; jis išlyginamas reguliuojant kojelių aukštį.

Standartai ir techninės rekomendacijos į kurias būtina atsižvelgti

Instaliuojant būtina prisilaikyti tokių nuostatų:

- Darbo saugos ir priešgaisrinės apsaugos nuostatų.
- Nuorodų prijungiant prie elektros srovės.
- Higienos standartų.

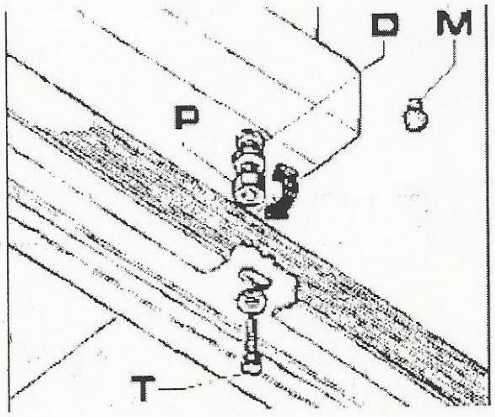
Instaliavimo vieta

- Įrengimą reikia instaliuoti pakankamai vėdinamoje patalpoje.
- Instaliuojant būtina prisilaikyti darbo saugos reikalavimų.

Pastatymas

- Įrengimas gali būti statomas atskirai arba kartu su kitais įrengimais.
- Nuo šoninių užpakalinių sienelių reikia išlaikyti minimalų 15 cm atstumą; jeigu atstumai mažesni arba medžiagos, iš kurių pagamintos sienos arba grindys, nėra atsparios ugniai, būtina panaudoti termiškai izoliuojančią medžiagą.

Prietaiso montavimas



Prietaisas turi įsukamas kojeles **P.**
Jeigu viryklė laisvai statoma ant jai skirto darbinio paviršiaus , įstačius kojeles **P** į specialias kiaurymes, reikia įsukti jas iki galo ir po to užveržti varžtus **D**.Kad prietaisas stovėtų stabiliai , į kojelių kiaurymes reikia įkišti specialius guminius kamštukus **M**.
Jeigu norima prietaisą pritvirtinti prie darbinio paviršiaus, tada reikia:

- Įsukti kojeles **P** į kiaurymes;
- Užveržti varžtus **D**;
- Uždėjus ant apatinės darbinio paviršiaus pusės atitinkamą tarpinį sluoksnį ,varžto **T** pagalba pritvirtinti prie jo prietaisą.

TEŠLOS KOČIOJIMO MAŠINA

3.Skyrelis

Veikimo principas

3.1. Reguliavimo įrenginiai

Mašinoje yra sekantys reguliavimo įrenginiai ir šviečiantys signalai:
Ant vertikalaus vamzdžio (1 pav.6)
- Žalias mygtukas: paleidimas **Start**;
- Raudonas mygtukas: Sustabdymas **Stop**;
- Žalia signalinė šviesa: **mašina dirba.**

3.2. Funkcionavimo patikrinimas

Įkišus kištuką į rozetę, galima tikrinti mašinos funkcionavimą.
Start: (Paleidimas) nuspausti žalią mygtuką, kad užsidegtų signalinė lemputė ir mašina pradėtų veikti.
Stop: nuspausti raudoną mygtuką, kad sustotų mašina ir užgestų signalinė lemputė.
Prieš pradedant naudotis mašina, paleisti ją veikti maždaug 1 minutę, kol įsitikinsite, kad ji veikia nepriekaištingai.

NAUDOJIMASIS

Kiekvieną kartą pradedant darbą, įsitikinti, ar mašina yra tikrai švari, ypač tas dalis, kurios liečiasi su tešla. Jei būtina, išvalyti mašiną pagal 6.1. punktą

4.1. Darbas su mašina

Paleidimas

Nuspausti žalią mygtuką (6 pav.); pradeda suktis du mašinos volai, tada jau mašina paruošta darbui.
Prieš atidarant apsaugos dangčius (2), mažą kamuoliuką iš tešlos, pagamintos su aliejumi ir paliktos (mažiausiai 4-6 valandom) iškilti, gerai sumaigyti iš šonų, kad jis galėtų lengvai praeiti pro aukštesniuosius volus.
Išeinant tešlai lauk yra matomas suspaudimas (S), kuris yra ovalo formos, tada slystant išilgai skalės jis apsisuka maždaug 90^0 (4) ir yra pasiruošęs eiti per žemesnius volus (5), iš

kurių išeina jau apskritimo formos. Jei ši forma nėra idealiai tokia, kokia reikalinga, tai ją užbaigti reikia rankomis.

Sustabdymas

Nuspausti raudoną mygtuką.

4.2. Tešlos kočiojimo mašinos pedalo panaudojimas

Tešlos kočiojimo mašinos p edalas (1A) (6 pav.) gali būti instaliuojami pagal kliento pageidavimą. Tokiu būdu mašiną galima palaikyti įjungtą norimą laiko tarpą.

Šis įrenginys prijungiamas prie mašinos, įkišant kištuką į pagrindinį mašinos jungiklį E.

Paleidimas

Spaudžiant žalią mygtuką, mašina nepradeda veikti, bet yra sulaikoma.
Lėtai koja spaudžiant pedalą, volai pradeda suktis ir mašina pasiruošusi darbui.

Sustabdymas

Nukeliant koją nuo pedalo, mašina nustoja veikti.

SVARBU
Baigus naudotis mašina, reikia nuspausti raudoną mygtuką.

5.Skyrelis

Reguliavimas

Mašiną rekomenduojama reguliuoti, jei skiriasi charakteristikos:
tešlos, masės, sluoksnio storis, dydžio ir disko formos.
Teisingas mašinos sureguliavimas atliekamas eksperimentiniu būdu.
Mašina yra sureguliuota gamyklos pagal vidutinius parametrus.

5.1. Kaip nustatyti sluoksnio storį

SVARBU
Visus nustatymus reikia daryti, kai mašina yra išjungta.
Su šia mašina galima gauti skirtingą pageidaujamą tešlos sluoksnio storį vien tik keliant **A-B** svertą iš **I į IV** padėtį (6 pav.), neužblokuojant ištraukti juodą svertą.
Sluoksnio storį galima reguliuoti pasukant svertus:
- (-) sukant pagal laikrodžio rodyklę galima gauti mažiausią sluoksnio storį.
- (+) sukant prieš laikrodžio rodyklę gaunamas didžiausiais sluoksnio storis.

)rint gauti geriausią rezultatą, rekomenduojama išbandyti įvairius nustatymus.

DĖMESIO

Norint, kad tešla neperplyštų, reikia ją per volus leisti tik vieną kartą.

5.2. Kaip nustatyti formą

Norint gauti tikslią apskritimo **6** formą (5 pav.), reikia sureguliuoti skalę (G polius +F skalė) tam, kad pakeisti tešlos svorį , reikia pakeisti iš vertikalios **4** padėties tiksliai į horizontalią **5** prieš praleidžiant per žemesnius volus.

5.2.1. Kaip sureguliuoti skalę

Čia sureguliuojamas tešlos išdavimo greitis.

Atlaisvinus pritvirtinančius varžtus, atsvara G pradeda „bėgti“ per stulpelį sudarydama pasirinkimo galimybę skalėje.

Pvz.:

Maksimalus balansas:

- pastatyti atsvarą iš priekinės žmogaus pusės;
- tai rekomenduojama, kai svoris yra nedidelis.

Minimalus balansas:

- pastatyti atsvarą iš nugarinės žmogaus pusės;
- tai rekomenduojama, kai svoris yra didelis.

DĖMESIO

Įsitikinti, kad, nesinaudojant prietaisu, skalė būtų pačiame viršuje.

5.2.2. Kaip nustatyti mažiausią skalę?

Šis nustatymas suteikia galimybę keisti tešlos sukimosi greitį. Atsukus pritvirtinančius varžtus, galima reguliuoti atsvarą F ir jos jautrumas priklauso nuo vienos iš trijų mažosios atsvaros angų.

Pvz.:

Maksimalus balansas:

- Įstatyti atsvarą į angos vidų
- Tai rekomenduojama, kai svoris yra mažesnis

Vidutinis balansas:

- pastatyti atsvarą angos viduryje
- tai rekomenduojama vidutiniam svoriui

Minimalus balansas:

- pastatyti atsvarą angos išorėje
- tai rekomenduojama, esant didžiausiam svoriui.

Baigiant reguliuoti atsvarą, priveržti atgal atsuktus varžtus.

1.3. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Milt6

Galioja nuo: 2010.05.25 iki

Patiekalo pavadinimas: **Lietinių blynelių masė kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,302	0,293	0,293	0,293
2	Pien1	Pienas kg	Kg	0,503	0,488	0,488	0,488
3	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,186	0,180	0,180	0,180
4	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,013	0,012	0,012	0,012
5	Bak85	Druska kg	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
6	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,026	0,025	0,025	0,025
				1,033	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į puodą suberiami miltai, sudedami kiaušiniai, cukrus, druska, supilamas aliejus ir trečdalis pieno. Viskas išmaišoma ranka. Tada masė dedama į maišyklę ir maišant po truputį supilamas likęs pienas. Viskas gerai išmaišoma iki vientisos grietinėlės tirštumo masės.
Paruštas pusgaminis supilamas į laikymui skirtą tarą. Tara uždengiama. Užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas: data ir valanda. Laikymo sąlygos: temperatūra: 0-6 C, laikas ne ilgiau kaip 6 valandos.
PASTABA: kepimui naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

2. Pusgamino svoris: 1,033kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 6 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - + 6'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Milt33

Galioja nuo: 2009.09.23 iki

Patiekalo pavadinimas: **Lietinis blynas keptas vnt.**

Gaminio išeiga: 0,06

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Milt6	Lietinių blynelių masė kg	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
				0,075	**0,060**	**0,060**	**0,060**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į įkaitintą keptuvę pilama lietinių blynelių tešla 70g ir kepamas blynas iš abiejų pusių po 30sek. Blynai atvėsinami kambario temperatūroje, ne ilgiau kaip per 3 val. Užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas: data ir valanda. Pusgaminis perkeliamas į šaldytuvą.
Laikymo sąlygos: temperatūra: 0-6 C, laikas ne ilgiau kaip 36 valandos.
PASTABA: kepimui naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

2. Pusgamino svoris: 1vnt. nekeptas blynelis 70g (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1vnt. keptas - 60g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 36 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - + 6'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Įdar073

Galioja nuo: 2011.12.09 iki

Patiekalo pavadinimas: **Varškės įdaras su lašiša kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Pien6	Varškė kg	Kg	0,600	0,600	0,600	0,600
2	Pien2	Grietinė kg.	Kg	0,120	0,120	0,100	0,100
3	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,030	0,030	0,000	0,000
4	Žuvu25	Namuose sūdyta lašiša kg	Kg	0,310	0,310	0,300	0,300
				1,060	**1,060**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Valytos petražolės ir krapai susmulkinami peiliu (tiesiog supjaustomi labai smulkiai) sūdyta lašiša supjaustoma šiaudeliais 3-4 mm pločiq ir 4-5 cm ilgio.Tuomet smulkintos petražolės,smulkinti krapai,pjaustyta šiaudeliais sūdyta lašiša,grietinė,sudedami į varškę.Viskas gerai tarupsavyje išmaišoma.
Sudedame į švarų sausą indą ir naudojame tolimesnėje gamyboje.Paruoštas įdaras laikomas šaldytuve 0+6 C temperatūroje ne ilgiau,kaip 24 valandos.

2. Pusgaminio svoris: 1,060kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24val
5. Laikymo salygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Įdar0372

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos,grybų ir morkų įdaras**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mėsa78	Virtos krosnyje vištienos šlaunelės b\k kg	Kg	0,590	0,590	0,440	0,440
2	Daržov316	Svogūnai kepinti svieste kg	Kg	0,140	0,140	0,100	0,100
3	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,230	0,230	0,180	0,180
4	Bak85	Druska kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,000
5	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,001	0,001	0,000	0,000
6	Daržov68	Morkos valytos, virtos kg	Kg	0,100	0,100	0,080	0,080
7	VAND1	VANDUO	L	0,300	0,300	0,200	0,200
				1,363	**1,363**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Vištiena supjaustoma smulkiais kubeliais (3x3mm) sumaišoma su pjaustytais riekelėmis 0,2cm storio šviežiais pievagrybiais, dedama druska, juodi malti pipirai, svogūnai kepinti svieste (pjaustyti smulkiais kubeliais 3x3mm),morkos supjaustytos kubeliais. Vietoje vandens pilamas sultinys nuo vištienos šlaunelių. Viskas gerai tarpusavyje išmaišome ir troškiname apie 20 minučių.
Jeigu įdaras iš karto nerealizuojamas, tuomet atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per 1 valandą, supilamas į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 24 valandas.
2. Pusgaminio svoris: 1,363 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val
5. Laikymo salygos: 0 / +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. įdar039

Galioja nuo: 2011.02.02 iki

Patiekalo pavadinimas: **Varškės ir špinatų įdaras kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Pien6	Varškė kg	Kg	0,640	0,620	0,620	0,620
2	Daržov124	Špinatų lapai valyti kg	Kg	0,160	0,160	0,160	0,160
3	Bak85	Druska kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
4	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
5	Pien2	Grietinė kg.	Kg	0,230	0,220	0,220	0,220
				1,037	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Valyti špinatai susmulkinami peiliu (tiesiog supjaustomi labai smulkiai), tuomet į varškę sudedami smulkinti špinatai, grietinė, druska, cukrus ir viskas labai gerai išmaišoma kad špnatai susijungtu su varške.
Įdaras supilamas į laikimui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda).
Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 24 valandas.

2. Pusgaminio svoris: 1,000 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo salygos: 0 /+ 5'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.14241609

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Perl.pica su džiov.pomidorais D**

Gaminio išeiga: 0,409

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Milt7	Picos tešla kg	Kg	0,180	0,180	0,158	0,158
2	Padaž11	Picos padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,035	0,035
3	Kiti058	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,080	0,080	0,060	0,060
4	Padaž0127	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,015	0,005	0,000	0,000
6	Bak68	Prieskoniai picai kg	Kg	0,001	0,001	0,001	0,001
7	Bak8	Heinz padažas picai kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
8	Padaž26	Picos padažas firminis kg	Kg	0,045	0,000	0,000	0,000
9	Daržov348	Grill kepti baklažanai kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
10	Padaž090	Majonezo - grietinės padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,030	0,030
11	Daržov347	Grill kepta cukinija kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
12	Pien25	Sūris pelėsinis kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
13	Daržov364	Grill keptas česnakas kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
14	Daržov365	Grill keptas raudonas svogūnas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
15	Bak315	Džiovinti pomidorai kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
16	Daržov346	Grill kepta paprika kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
				0,551	**0,471**	**0,409**	**0,409**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Paruošta ir iškildinta picų duonelė pavoliojama į miltus ir išsukama į apvalų blyną 31 cm diametro.Į blyno vidurį užbarstome sūrio,ant jo užpilamas picos padažas.Ant sūrio su padažu juostele,vieną ant kitos, dedame grill keptos daržovės (baklažanai,cukinija,paprika,mėlyni svogūnai,česnakas,džiovinti pomidorai),ant jų barstome pelėsinio sūrio ir šalia daržovių,juostele užpilame majonezo - grietinės padažo.Paruoštas blynas perlenkiamas per pusę,kad jo kraštai susijungtų vienas su kitu (turi atroditi ,kaip čeburekas) ir kraštai supinami "kasytės" forma (kaip kibino)
Paruošta pica kepama picų krosnyje +280 - 320C temp. 4-6min.Iškepus pica aptepama aliejumi,apibarstome prieskoniais((bazilikas + mairunas + oreganas (33% + 33% + 33%)) . Gaminame tik užsakius. Patiekiama karšta, iš karto.Užsakius picą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 471 gr
3. Gaminio išeiga: 409gr(+/-15 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Farš1

Galioja nuo: 2010.04.05 iki

Patiekalo pavadinimas: **Faršas picai**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak68	Prieskoniai picai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
2	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
3	Bak61	Lauro lapai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
4	Bak11	Padažas Campino kg	Kg	0,322	0,209	0,209	0,209
5	VAND1	VANDUO	L	0,426	0,256	0,256	0,256
6	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
7	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
8	Daržov311	Česnakai kepti kg	Kg	0,020	0,018	0,018	0,018
9	Daržov305	Svogūnai kepti kg	Kg	0,100	0,090	0,090	0,090
10	Mėsa411	Jautienos kotletinė (valyta) kg	Kg	0,660	0,660	0,427	0,427
				1,556	**1,233**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Jautiena du kartus sumalama. Svogūnai supjaustomi smulkiais kubeliais (~3mm*3mm), česnakai smulkiai sukapojami, viską pakepiname keptuvėje su aliejumi. Jautienos faršas dedamas į puodą ir maišant sausai kepinamas. Dedama druskos, juodų maltų pipirų, maltų kvapiųjų pipirų, malto mairūno, maltų lauro lapai. Kepama, kol apskrunda. Pilama vandens, troškinama apie 1 valandą, kol mėsa suminkštėja. Jei vanduo išgaruoja, dapilama. Dedama ,,Campino" padažo, kepintų svogūnų ir česnakų. Vidinė temperatūra ne žemesnė nei +75'C temperatūros. Faršas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 6 valandų.

2. Pusgamino svoris: 1.020kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 valandos
5. Laikymo sąlygos: 0 / +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

ČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov614

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kepta kriaušė tešloje porc**

Gaminio išeiga: 0,27

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov613	Virta kriaušė vnt	vnt	1,000	0,250	0,250	0,250
2	Bak25	Tešla šald.	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
4	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
5	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
				1,050	**0,270**	**0,270**	**0,270**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Tešlą iškočiojame apie 3mm storio, 2-3 cm pločio juostelę.Kriaušės apačią apsukame aplinkui, su iškočiotos tešlos juostele.Visą kriaušę pilnai patepame kiaušinio plakiniu, pabarstome cukrumi, dedame į skardą iškloto sviestiniu popieriumi (koteliu į viršų). Kepame 8-10 min. kol tešla apskrus.Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +80'C. . Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68'C.Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

2. Pusgamino svoris: 0,300 kg (+/-20g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,270 kg (+/-20g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert093

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Aguonų įdaras štrudeliui kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak926	Mišinys aguonų įdarui kg	Kg	0,580	0,580	0,580	0,580
2	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,145	0,145	0,140	0,140
3	Pien7	Sviestas kg	Kg	0,145	0,145	0,140	0,140
4	VAND1	VANDUO	L	0,145	0,145	0,140	0,140
				1,015	**1,015**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Visus produktus sudedame į dubenį ir permaišome tarpusavyje. Paliekame pastovėti apie 10-20 minučių. Naudojame tolimesnėje gamyboje.
2. Pusgamino svoris: 1.015kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: sunaudojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: naudojame tolimesnėje gamyboje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert092

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Štrudelis su aguonomis porc.**

Gaminio išeiga: 0,6

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Bak25	Tešla šald.	Kg	0,250	0,250	0,150	0,150
2	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,020	0,020	0,000	0,000
3	Desert093	Aguonų įdaras štrudeliui kg	Kg	0,500	0,500	0,450	0,450
				0,770	**0,770**	**0,600**	**0,600**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Miltais pabarstome stalo paviršių ir tešlą, Tešlą kočiojame ~40cm ilgio ir ~25cm pločio. Ant tešlos sudedame įdarą, įdarą paskirstome po visą tešlą taip kad visi kraštai liktu neužpildyti. Susukame i roleto formą, suviniojame i kepimo popierių ir dedame kepti į konvekcinę krosnį, režimas kepimas, +180'C temperatūroje apie 50 minučių kol vidinė gaminio temperatūra pasieks +75'C.
Atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, sudedamas į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 48 valandas. Prieš patiekiant pašildome mikrobangų krosnelėje apie 4 minutes, vidinė gaminio temperatūra turi būti +75'C . Pašildžius produktas realizuojamas iš karto.
2. Pusgamino svoris: 0.770kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,600 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 / +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Tešla koldūnams kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Pienas kg	Kg	0,300	0,296	0,296	0,296
2	Kiaušiniai kg	Kg	0,075	0,074	0,074	0,074
3	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,625	0,618	0,618	0,618
4	Druska kg	Kg	0,011	0,005	0,005	0,005
5	Aliejus kg	Kg	0,010	0,007	0,007	0,007
6	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,050	0,050	0,000	0,050
			1,071	1,050	1,000	1,050

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas.

Į švarią tarą pilamas pienas, plauti - dezinfekuoti kiaušiniai (geriau per sietą , kad neliktų lukštų), druska ir aliejus. Suberiami miltai ir maišome apie 15 minučių, kol gausis vientisa tąsi masė. Paruošta tešla dedama ant aliejumi patepto padėklo, tešlą aptepame plonu sluoksniu aliejaus ir uždengiame maistine plėvele. Laikoma 0*+6*C temp., ne ilgiau kaip 12val.

2. Gaminio išeiga: 1,000 kg
4. Realizacijos terminas: 12 val
5. Laikymo sąlygos: 0 +6 C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Avienos įdaras koldūnams kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Avienos kumpis be kaulo kg	Kg	0,500	0,500	0,500	0,500
2	Kiaulienos kotletinė (kg)	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
3	Prieskoniai mėsai kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Pipirai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
5	Svogūnai kepti kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
6	Druska kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
7	VANDUO	L	0,200	0,200	0,200	0,200
			1,003	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Avienos kumpis ir kiaulienos kotletinė sumalama, sudedami kepinti svogūnai, druska, pipirai ir supilamas vanduo. Viskas gerai išmaišoma. Paruoštas įdaras sunaudojamas koldūnui gamybai

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24val.
5. Laikymo sąlygos: 24val.

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Voveraičių įdaras kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Blanširuotos voveraitės kg	Kg	0,530	0,530	0,530	0,530
2	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,204	0,204	0,204	0,204
3	Svogūnai kepti kg	Kg	0,265	0,265	0,265	0,265
4	Druska kg	Kg	0,004	0,004	0,001	0,004
5	Pipirai kg	Kg	0,004	0,004	0,000	0,004
			1,007	1,007	1,000	1,007

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Blanširuotas voveraites, karšto rūkymo šoninę ir keptus svogūnus sumalame mėsmale, dedame prieskonius, gerai permaišome ir iš karto naudojame tolimesnėje gamyboje.

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Špinatų įdaro pagrindas kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Špinatų lapai atšildyti kg	Kg	1,120	1,120	0,880	1,120
2	Sviestas kg	Kg	0,065	0,065	0,030	0,065
3	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,015	0,015	0,000	0,015
4	Svogūnai kepinti svieste kg	Kg	0,100	0,100	0,090	0,100
			1,300	1,300	1,000	1,300

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Atšildyti špinatai sukapojami ir pakepinami svieste (nuolat maišant). Sudedami svieste kepti svogūnai,vegeta ir dar šiek tiek pakepinami Vidine temperatūra kepimo metu ne žemesnė,kaip +75 C.
2. Pusgamino svoris: 1,300kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: ne ilgiau,kaip 24 val
5. Laikymo sąlygos: 0+6 C temperatūroje

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Koldūnai su mėlynių įdaru kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Mėlynės šald.	Kg	0,250	0,210	0,210	0,210
2	Cukrus kg	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020
3	Džiuvėsėliai	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020
4	Tešla koldūnams kg	Kg	0,760	0,750	0,750	0,750
5	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,009	0,000	0,000	0,000
			1,069	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologonis aprašymas.

Į švarų dubenėlį dedame šaldytas mėlynes, cukrų, džiuvesėlius, permaišome ir iš karto naudojame tolimesnėje gamyboje (mėlynių atvėsinti nereikia).
Koldūnų tešlą iškočiojame, išpjauname apvalias formeles, dedame mėlynių įdarą ir formuojame apvalius koldūnus su mėlynėmis formuodami "skrybėlės" formą. Suformuotus koldūnus užšaldome -18*C šaldiklyje, realizuojame per du mėnesius.

2.Gaminio išeiga: 1,000 kg
3. Realizacijos terminas: 2 mėn.
4. Laikymo sąlygos: 4- -18 C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.21313

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Makaronai su Bolonijos pad.N porc**

Gaminio išeiga: 0,162

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Padaž01651	Virtas pomidorų padažas kg	Kg	0,100	0,070	0,070	0,070
2	Farš1	Faršas picai	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
3	Kiti41	Tarkuotas kietasisi sūris	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Daržo37	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				0,213	**0,162**	**0,162**	**0,162**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas:
Į švarų indą dedame "Faršas picai" 100 g., pilame paruošta pomidorų padažą 100 g. gerai permaišome(kad neliktu gumuliukų). Į ikaitintą keptuvę dedame paruošta padažą, makaronus 200 g. ir lengvai apkepame. Paruošti makaronai dedami į šiltą makaroninę lėkštę .Vidinė gaminio temperatūra kepimo metu ne mažesnė kaip +75'C. Patiekiant barstome smulkiai tarkuotu kietouju sūrių 10 g., puošiame Rucola salotų lapeliais 2 g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė, kaip +68'C. Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,413kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 352 g. (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 2475.0

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Makar.vamzd. su varške**

Gaminio išeiga: 0,32

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Kruop8	Makaronai Lazanijai virti kg	Kg	0,150	0,130	0,130	0,130
2	Pien6	Varškė kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
3	Bak85	Druska kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Bak315	Džiovinti pomidorai kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Daržov610	Špinatų lapai plikyti kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Kiti061	Tarkuotas picarela sūris kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
7	Pien3	Grietinėlė kg	Kg	0,050	0,040	0,040	0,040
8	Daržo37	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
				0,374	**0,320**	**0,320**	**0,320**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į užkepėlių indą formuojama canelioni. Trys makaronų lakštai dedami ant stalo, atskirai paruošiamas įdaras (varškė sumaišoma su smulkintais špinatais, šiaudeliai spjaustytais džiovintais pomidorais, druska.), įdaras tepamas ant lakštų ir susukame vamzdelio formos. Tuomet dedame į užkepėlių indą, pilame grietinėlės. Apibarstome tarkuotu sūriu ir dedame kepti į konvekcinį pečių 175'C - kepimo laikas 10 minučių. Vidinė temperatūra kepimo metu +75'C. Pateikiame papuošdami šiaudeliais pjaustytais džiovintais pomidorais ir salotos Rukola lapeliu. Paruošta kanelioni (nekepta gali būti laikoma 12val - 0 - +6'C temperatūroje).
Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

2. Pusgamino svoris: 0,374 kg
3. Gaminio išeiga: 0,320kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: NĖRA
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 941.1

Galioja nuo: 2012.06.21 iki

Patiekalo pavadinimas: **Makaronai su daržovėmis**

Gaminio išeiga: 0,38

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,045	0,045	0,040	0,040
2	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,005	0,005	0,000	0,000
3	Daržov17	Cukinija valyta kg	Kg	0,050	0,050	0,040	0,040
4	Daržov110	Baklažanas valytas kg	Kg	0,050	0,050	0,040	0,040
5	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,050	0,050	0,040	0,040
6	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,030	0,030
7	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,030	0,030	0,010	0,010
8	Bak626	Raudonojo kario pasta kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
9	Bak72	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,000
10	Bak85	Druska kg	Kg	0,001	0,001	0,000	0,000
11	BVyn22	Vynas Namų baltas	L	0,020	0,020	0,000	0,000
12	Daržov125	Valyta imbiero šaknis	Kg	0,010	0,010	0,000	0,000
				0,313	**0,303**	**0,200**	**0,200**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.

Į įkaitintą keptuvėję aliejų dedami pusziedžiais 4 - 5mm.storio pjaustyti ropiniai svogūnai ir smulkiai kapoti česnakai,paprika,pjaustytą netaisiklingos formos trikampiais 1,5 - 2cm. pločio ir 3 - 4cm.ilgio ,baklažanai ir cukinija pjaustyti puszіedžiais 3 - 4mm.storio, pievagrybiai,pjaustyti skiltėlėmis 1 -1,5cm.pločio,imbiero šaknis,pjaustytą smulkiais kubeliais 3 -4 mm.dydžio.Visos daržovės pakepamos kelias minutės,nuolat maišant,kol lengvai apkepa.Toliau pilamas baltas vynas ,sumaišytas su raudonojo kario pasta,dedami prieskoniai:vegeta ir druska.Lankytojo pasirinkti makaronai 200g.pašildomi verdančiame vandenyje ir dedami į keptuvę su karštomis keptomis daržovėmis.Viskas gerai permaišoma.Patiekiame pašildytoje makaroninėje lėkštėje.Vidine gaminio temperatūra kepimo metu nežemesne, kaip +75C.Patiekimo temperatūra ne žemesne,kaip +68C. Gaminama tik užsakius,realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,513kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,380kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo salygos: gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Sklindžių tešla kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Kiaušiniai kg	Kg	0,060	0,056	0,056	0,056
2	Kefyras	Kg	0,615	0,584	0,584	0,584
3	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
4	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
5	Soda kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
6	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,380	0,360	0,360	0,360
			1,076	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
2. Pusgaminio svoris: 1.000kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo salygos: 0+ 6 C temperatūroje

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kepti sklindžiai kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Sklindžių tešla kg	Kg	1,200	1,200	1,000	1,200
2	Aliejus kg	Kg	0,130	0,130	0,000	0,130
			1,330	1,330	1,000	1,330

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Ant mažos keptuvės (15 cm diametro) įkaitintame aliejuje kepame didelius sklindžius .Vienam sklindžiui imame 70 gr tešlos.Sklindžiai kepami iš abiejų pusių ,kol gražiai apskrus.Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė,kaip +80 C Svoris 1vnt kepto sklindžio 60gr (+/-5gr sverimo paklaida).
2. Pusgaminio svoris: 1.330 kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: ne ilgiau, kaip 36 val
5. Laikymo salycos: 0 +6 C temperatūroje

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert01722

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Trapi tešla sausainiams kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Pien7	Sviestas kg	Kg	0,270	0,250	0,250	0,250
2	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,270	0,250	0,250	0,250
3	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,130	0,115	0,115	0,115
4	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,400	0,385	0,385	0,385
				1,070	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas.

Sviestas 270g. sutarkuojamas su trintuve, į jį dedami kiaušinio tryniai(130 g.),cukrus 270g,persijoti miltai (400g.).Tuomet švariomis rankomis užmaišoma tešla. Tešla gerai išminkoma ir dedama pašaldyti į šaldytūvą (0 + 6 C), 1 valandai. Paruoštas pusgaminis dedamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir valanda) . Naudojama tolimesnėje gamyboje
Laikymo sąlygos temperatūra 0 +6 C laikas ne ilgiau kaip 24 valandos.
P.S Likusius kiaušinio baltymus naudojame tolimesnėje gamyboje.
Tešlos gamybai naudojami tik tryniai 130 g.

2. Pusgaminio svoris: 1,070 kg. (+/- 5 g. sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 g. sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo salygos: 0 /+ 5'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert081

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Tešla trapiam pyragui minkyta kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Pien7	Sviestas kg	Kg	0,400	0,400	0,400	0,400
2	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,350	0,330	0,330	0,330
3	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,300	0,270	0,270	0,270
4	Bak74	Kepimo milteliai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
				1,055	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Sviestas suminkomas su cukrumi, miltais ir kepimo milteliais. Tešla gerai išminkoma ir dedama pašaldyti 2-3 valandoms (0 - +6'C temperatūroje). Tuomet naudojame tolimesnėje gamyboje (formuojamas pyragas)

2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert01721

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Tr.tešlos plokštelės keptos kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Desert01722	Trapi tešla sausainiams kg	Kg	1,130	1,000	1,000	1,000
2	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,050	0,000	0,000	0,000
				1,180	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Iš plonai iškočiotos tešlos(2mm. storio) pjaustome lygių formu stačiakampius 12 cm. ilgio, 4 cm.pločio ir 2mm. storio. Supjaustytus sausainius dedame ant kepimo skardos išklotos kepimo popieriumi. Kepami įkaitintame konvekciniame pečiuje +170 C temperatūroje režimas - kepimas apie 7 -8 min.Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +80 C.
Paruoštas pusgaminis atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Atvesintas pusgaminis dedamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir valanda).naudojamas tolimesnėje gamyboje. Laikymo sąlygos temperatūra +20 C(kambario temperatūra) laikas ne ilgiau kaip 7 paros.
P.S. Molitai naudojami pabarstimui

2. Pusgamino svoris: 1,180 kg
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 7 paros
5. Laikymo sąlygos: + 20 C. temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 12282455

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Trapaus sausainiuko gardėsis porc.**

Gaminio išeiga: 0,169

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Desert01721	Tr.tešlos plokštelės keptos kg	Kg	0,035	0,030	0,030	0,030
2	Įdar01609	Citrinų-grietinėlės kremas kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
3	Daržov29	Obuoliai valyti lupti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Daržį312	Spanguolės šald.	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
5	Desert01717	Karamel.apelsinai su brendžiu kg	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020
6	Bak101	Cukraus pudra kg	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
7	Daržį025	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				0,180	**0,169**	**0,169**	**0,169**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Carskoje selo padaliniose desertas dedamas į karštų patiekalų lekštę.
La Crepe padaliniose desertas dedamas į desertinę lekštę.
Ant keptų trapios tešlos sausainių (ant 2-jų vnt.) konditerinio maišelio pagalba špricuojamas citrinų - grietinėlės kremas (1vnt.-50 g.kremo).Sausainiai su kremu dedami vienas ant kito ,ant viršaus dedamas dar 1vnt. sausainio. Suformuojamas stačiakampio formos pyragaitis,kuris puošiamas karameliz.apelsino skiltele ir dedamas į lekštę arčiau krašto. Priešingoje lekštės pusėje lankeliu arba juostelę (žiurėti nuotraukoje) dedami smulkiais kubeliais 2 - 3 mm. dydžio pjaustyti obuoliai., tarp obuolių dedamos spanguolės ir plonais šiaudelias 1 -2 mm.pločio pjaustyti mėtų lapeliai. Pyragaitis puošiamas cukraus pudros juostele.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
2. Pusgamino svoris: 0.180 kg
3. Gaminio išeiga: 35/100/10/5/25/2/2 g. (+/-10 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert082

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Obuolių pyragas su kremu vnt**

Gaminio išeiga: 1,35

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Desert081	Tešla trapiam pyragui minkyta kg	Kg	0,500	0,400	0,400	0,400
2	Desert083	Virtas kremas Standart kg	Kg	0,500	0,400	0,400	0,400
3	Pien7	Sviestas kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
4	Daržov29	Obuoliai valyti lupti kg	Kg	0,600	0,500	0,500	0,500
5	Bak92	Razinos kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
6	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,015	0,000	0,000	0,000
7	Bak63	Cinamonas kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
				1,686	**1,350**	**1,350**	**1,350**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į apvalią torto formą išklojame šaldytrą tešla per visą dugną ir kraštus (pirštų pagalba - iki krašto paliekamae apie 1 cm.) tuomet dedami skiltelėmis pjaustyti obuoliai ant jų nuplautos razinos. Užpilamas šiltas virtas kremas ir ant jo barstome cukrų sumaišytą su cinamonu. Paruoštą pyragą iš karto dedame kepti į įkaitintą konvekcinį pečių 175-180'C temperatūros. Kepimo laikas priklauso nuo to oar kepimo metu bus varstomas pečius (kepimo laikas nuo 50min iki 80min). Išėmus pyragas atvėsinams ir laikomas 0 - +6'C temperatūroje. Pyragas dalinamas į į lygias dalis vnt svoris - 0,168kg (- / +5g) svėrimo paklaida.

2. Pusgamino svoris: 1,686 kg
3. Gaminio išeiga: 1,350kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert16

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Naminis obuolių pyragas vnt.**

Gaminio išeiga: 1,264

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,200	0,160	0,160	0,160
2	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,275	0,234	0,234	0,234
3	Bak74	Kepimo milteliai kg	Kg	0,015	0,012	0,012	0,012
4	Bak81	Vanilinis cukrus kg	Kg	0,010	0,008	0,008	0,008
5	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,275	0,238	0,238	0,238
6	Daržov29	Obuoliai valyti lupti kg	Kg	0,700	0,602	0,602	0,602
7	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,010	0,005	0,005	0,005
8	Bak23	Džiuvėsėliai	Kg	0,010	0,005	0,005	0,005
9	Bak63	Cinamonas kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
				1,498	**1,264**	**1,264**	**1,264**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Kiaušinio trynius atskiriame nuo baltymo. Baltymą plakame iki standžių putų. Kai iki tiek išplakame, palaipsniui į baltymus beriame cukrų ir maišoma. Kai cukrus gerai išsimaišo ir nebegirgžda, išplaktus baltymus sumaišome su tryniais ir persijotais miltais. Valytus obuolius be odelės supjaustome 0.5cm storio skiltelėmis ir sumaišome su vaniliniu cukrumi, cinamonu bei kepimo milteliais (kad šie nusigesintų). Viską atsargiai sumaišome su paruošta tešla. Kepimo forma ištepama aliejumi, pabarstoma džiuvesėliais ir supilama paruošta tešla, tolygiai paskirstoma. Kepama konvekcinėje krosnyje +180 C temperatūroje (režimas kepimas,dalinė ventiliacija) 30 minučių. Iškepęs pyragas išimamas iš krosnies ir atvėsinamas.
Pusgaminis laikomas šaldytuve 0 +6 C temperatūroje ne ilgiau, kaip 72 val.
PASTABA: naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

1.4. PUSGAMINIŲ IR PATIEKALŲ KONTROLĖS MECHANIZMAI - AKTAI

PATIEKALŲ TEMPERATŪROS ATITIKIMAS PAGAL NUSTATYTUS VET REIKALAVIMUS (KONTROLĖS MECHANIZMAS)

Visi patiekalai privalo būti pateikti pagal ES ir VET nustatytus reikalavimus, taip lainaktis visų nustaytų teisės aktų reikalavimų;

Visose technologinėse kortelėse yra paeteiktos patiekalų gamybos bei pateikimo temperatūros;

Pateikiame patiekalų pateikimo temperatūras:

- Salotos pateikimo temperatūra +6’C (su karštais priedais +68’C), padažų temperatūros +6’C;
- Šaltieji užkandžiai +6’C temperatūros, karštieji užkandžiai +68’C temperatūros;
- Sriubos ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- Karštieji patiekalai ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- Miltiniai patiekalai ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- Užkandžiai ne aukštesnės kaip +6’C temperatūros;
- Desertai ne aukštesnės kaip +6’C temperatūros;
- Jei svečiui buvo pateiktas patiekalas neatitinkantis išvardintų temperatūrinių rėžimų reikalavimų – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

PATIEKALŲ GAMYBOS LAIKO ATITIKIMAS PAGAL GAMYBOS STANDARTĄ (KONTROLĖS MECHANIZMAS)

Patiekalai yra ruošiami pagal nustatytą laiką, negali būti patiekalas ruošiams ilgiau nei to reikalauja tepmeratūriniai rėžimai;

Pateikiams patiekalų ruošimo laikas (išimtiniais atvejais, esant labai dideliai gamybai, patiekalų gamybos laikai, gali kisti, bet neilgiau nei dvigubai nustatytu patiekalo gamybos laiku):

- Salotos – gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- Šaltieji užkandžiai - gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- Sriubos - gamybos laikas max 15 minučių;
- Karštieji patiekalai gamybos laikas min 20 minučių, max iki 35 minučių (atskiras technologinis paruošimo būdas);
- Miltiniai patiekalai - gamybos laikas max 20 minučių;
- Užkandžiai - gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- Desertai - gamybos laikas nuo10 iki 15 minučių;

- Jei svečiui buvo pateiktas patiekalas neatitinkantis išvardintų laiko intervalų reikalavimų – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

SAVIKONTROLĖS MECHANIZMAS (SAVIKONTROLĖS PROGRAMA IR JOS VALDYMAS)

- Restoranai „Carskoje selo“, kurie bus atidarinėjami Lietuvos respublikoje yra diegiamos GHPT (Geros higienos praktikos taisyklės), skirtos viešojo maitinimo įmonėms;
- Už Lietuvos respublikos ribų (ES ir NVS) gali būti taikomos GHPT (Geros higienos praktikos taisyklės), skirtos viešojo maitinimo įmonėms arba RVASVT (ISO 22000:2005) – (Rizikos veiksnių analizės svarbių valdymo taškų) sistemos;
- Abi sistemos negalimi būti taikomos vienu metu;
- Savikontrolės sistema turi būti parinkta atsižvelgiant į šalies VET ėpatumus ir reikalavimus (NVS šalysi gali būti taikoma tik ISO 22000:2005);

PAGRINDINIAI DOKUMENTACIJOS RENGIMO PRINCIPAI

Kiekvienam, naujai atidaromam restoranui „Carskoje selo“ privalo būti parengtas privalomųjų dokumentų segtuvas, kuris reikalingas diegiant abi programas:

- Segtuvas privalo būti paruoštas likus ne mažiau nei 15 darbo dienų iki restorano atidarymo;
- Segtuvą paruošia Kokybės skyrius ir pateikia restorano vadovui (padalinio gamybos vadovui);
- Segtuvas privalo būti laikomas saugiai kabinete ir lengvai pasiekiamas tikrinančios instancijoms;
- Segtuvo pagrindiniai dokumentai:

19. Įsakymas – dėl GHPT sistemos arba ISO 22000:2005 (kopija);
20. Objekto technologinis brėžinys, su aiškiai išdėstyta gamybine įranga;
21. Objekto “Ekspertizės protokolas” – išduotas ir patvirtintas Visuomenės sveikatos centro arba kitos tos šalies institucijos (ekspertizės protokolas išduodamas priklausomai nuo šalies parengtų reglamentų, tai gali užtrukti nuo 7 iki 14 dienų);
22. Maisto tvarkymo pažymėjimas – išduotas Maisto ir veterinarijos tarnybos arba kitos tos šalies veterinarijos tarnybos. Pažymėjimo išdavimas priklausomai nuo šalies parengtų reglamentų, tai gali užtrukti nuo 7 iki 30 dienų)
23. Geriamojo vandens tyrimo protokolas, cheminis arba mikrobiologinis (vandens tyrimai atliekami tik akredituotoje laboratorijoje – tyrimų trukmė priklausomai nuo šalies parengtų reglamentų, tai gali užtrukti nuo 7 iki 14 dienų). Reikia nepamiršti dėl vandens terminų, nes be jų negaunami kiti svarbūs dokumentai;
24. Maisto produktų, žaliavų, pusgaminių mikrobiologiniai tyrimų protokolai (atidarant naują objektą, tyrimų protokolai nėra reikalingi). Praėjus 3 darbo

mėnesiams reikalingi pirmieji maisto produktų mikrobiologiniai tyrimai. Pridedamas maisto tyrimų grafiko pavyzdys (jis gali kisti priklausomai nuo šalies VET reikalavimų)

Pridedamas grafikas (pagal visas produktų grupes)

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
Maisto kokybės valdymo sistema

MAISTO PRODUKTŲ, ŽALIAVŲ, PUSGAMINIŲ MIKROBIOLOGINIŲ TYRIMŲ GRAFIKAS

Eil.Nr.	Produktų, žaliavų, pusgaminių pavadinimai grupėmis	I KETVIRTIS						II KETVIRTIS						III KETVIRTIS						IV KETVIRTIS					
		Sausis		Vasaris		Kovas		Balandis		Gegužė		Birželis		Liepa		Rugpjūtis		Rugsėjis		Spalis		Lapkritis		Gruodis	
		iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d
1	Sriubų grupė (išskyrus šaltas sriubas)																								
2	Žalios mėsos pusgaminiai (kiauliena)																								
3	Žalios mėsos pusgaminiai (jautiena, aviena bei žvėriena)																								
4	Žalios paukštienos pusgaminiai (vištiena, kalakutiena, antiena, strutiena)																								
5	Termiškai apdoroti mėsos pusgaminiai (kiauliena, jautiena, žvėriena)																								
6	Termiškai apdorotos paukštienos pusgaminiai (vištiena, kalakutiena, antiena, strutiena)																								
7	Žalios žuvies pusgaminiai (visos grupės žuvies)																								
8	Termiškai apdorotos žuvies pusgaminiai (visos grupės žuvies)																								
9	Termiškai apdoroti miltiniai patiekalai																								
10	Termiškai apdoroti bulviniai bei visų kitų daržovių grupių patiekalai																								
11	Termiškai apdoroti padažai (apimatys visas padažų grupes)																								
12	Konditerijos pusgaminiai ir gaminiai																								
13	Nuoplovos																								

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

Tyrimai neatliekami

Atliekami tyrimai nurodytai žaliavų grupei

Pauošė ir patvirtino:
Maisto KV sistema
KS vadovas _____

25. Sutartis su akredituota laborotorija (kopija);
26. Sutartis su "Kenkėjų kontrolę" atliekančia įmonę (sutarties kopija) (sutartis yra privaloma, tačiau kenkėjų kontrolės dažnumas nėra nustatytas. Pats frančizės gavėjas nustato reikalingą dažnumą) ;
27. Sutartis su "Valymo programą" parengusią, bei plovimo – dezinfekavimo medžiagas teikiančia įmone (taip pat privalo būti lydintis segtuvas su visų cheminių medžiagų norminiais dokumentais – tos šalies kalba kurioje atidaromas restoranas;
28. Sutartis su "nemaisto atliekas" išvežančia (šalinančia) įmone;
29. Sutartis su "maisto atliekas" išvežančia (šalinančia) įmone – maisto produktų utilizavimo sutartis;
30. Lietuvoje atidaromam restoranui HN 15 : 2005 "Maisto higiena", kitose šalyse – tos šalies nustatytas norminis higienos normos dokumentas (reglamentas, GOST standartas);
31. Metrologinės patikros termometrams (vienas skirtas žaliems produktmas, kitas skirtas paruoštai produkcijai);

32. Darbuotojų med. patikros aktas (sveikatos patikros bei sveikatos žinių);
33. Maisto ir veterinarijos patikrinimo aktai, aktų kopijos (segami eilės tvarka pagal patikrinimus);
34. "Maisto kokybės valdymo sistemos" audito aktai (segami eilės tvarka pagal patikrinimus.;
35. Indų, pakavimo medžiagų skirtų viešajam maitinimui atitikties sertifikatai;
36. Jei diegiama ISO 22000:2005 (pridedamas privalomųjų programų segtuvas)

- Sanitarijos programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Atliekų tvarkymo programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Įrengimų priežiūros programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Patalpų priežiūros programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Pažeistų bei sulaikytų produktų programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Personalo higienos priežiūros bei rengimo programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam rsetoranui);
- Žaliavų priėmimo ir kontrolės programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui). Ši programa pateikiama detalizuota tolimesniuose skyriuose – su kuria privalo būti supažindinti visi gamybos skyriaus darbuotojai;

Prieš atidarant padalinį (t.y. nuo 7 dienų iki mažiausiai 3 dienų likusių iki atidarymo), privalo būti sužymėtos:

- Darbo zonos;
- Gamybiniai skyriai;
- Sandėliavimo patalpos (šaldytuvai, sandėliai);
- Sužymėta įranga;
- Sunumeruota šaldymo įranga (nuo 1 iki ...);
- Numatyti darbo zonų grafikai (jeigu to reikalauja šalies VET tarnyba);
- Aiškiai sukabintos darbo instrukcijos (naudojimasis cheminėmis medžiagomis);
- Sužymėtas pjaustymo inventorius;
- Už atsliktus darbus atsakingas gamybos skyrius (technologas)

Pateikiamas žymėjimo standartas

Visi produktus turite griežtai laikyti, pagal tai, kaip nurodoma vietų žymėjime (lentynų bei kitų priemonių markiravime). Produktų laikymo žymekliai privalote užklijuoti šiuose nustatytose vietose:

- Šaldymo kameroje (šaldytuve) ant lentynų tam skirtose vietose;
- Šaldytuvuose, ant šaldytuvų sienelių (vidinėje arba išorinėje šaldytuvo dalyje);
- Šaldikliuose, ant šaldiklio sienelių arba prie lentynos (vidinėje arba išorinėje šaldytuvo dalyje);

- Sausiems produktams laikyti skirtoje patalpoje ant lentynų tam skirtose vietose;
- Išimtis picų kepėjų darbo stalui, žymekliai neklijuojami.

- Privalomieji yra šie vietų žymekliai, juos privaloma užklijuoti kiekviename padalinyje:
- Žymeklis privalo būti aiškiai matomas ir aiškiai persiktomas

ŠALTO CECHO PUSGAMINIAI
KARŠTO CECHO PUSGAMINIAI
PIENO PRODUKTAI PAKUOTĖSE
GATAVOS MĖSOS GAMINIAI IŠ TIEKĖJŲ
MĖSOS GAMINIAI PARUOŠTI NAUDOJIMUI
NEVALYTOS, NEPLAUTOS DARŽOVĖS IR VAISIAI
BARO GĖRIMAI
SULAIKYTA PRODUKCIJA
ŽALIA MĖSA
ŽALIOS MĖSOS PUSFABRIKAČIAI
ŽALIA ŽUVIS
ŽUVIES PUSFABRIKAČIAI

- Likusius žymeklius klijuokite pagal kiekvieno padalinio gamybines galimybes, jeigu turite atskiras vietas tam tikrų prekių ar kitų gaminių laikymui, būtų protingas veiksmas, kad pažymėtumėte tą vietą tuo žymekliu, kuris atitinka.
- Tamsiu ir palenktu šriftu pažymėtas produktų laikymo vietas turite ypatingai atskirti nuo kitos laikomos produkcijos, ir prekes laikyti kuo žemiausiose lentynose.
- SULAIKYTĄ PRODUKCIJĄ, privalote laikyti pačioje žemiausioje lentynoje.

TAIP PAT PATEIKIAMAS PAGRINDINIŲ ZONŲ ŽYMĖJIMAS

Šaldytuvams	**Šaldikliams**	**Sausų produktų laikymo vietoms**
Šalto cecho pusgaminiai	Šaldyti miltiniai gaminiai	Prieskoniai
Karšto cecho pusgaminiai	Šaldytos daržovės	Birūs produktai (kruopos, riešutai)
Pieno produktai pakuotėse	Šaldyta žuvis	Konservuoti produktai
Pieno produktai paruošti gamybai	Šaldyta žalia mėsa	Padažai, aliejai
Valytos-plautos daržovės nepjaustytos	Šaldyta konditerija	Daržovės

KONTROLĖS ŽINGSNIAI

PRIĖMIMO KONTROLĖ			
	Nuoseklus tikrinimas	**Periodiškas tikrinimas**	**Atsakingas asmuo**
Sutartys su tiekėjais		1 kartą per pusmetį	Tiekimo vadovė
Kokybės pažymėjimai, sertifikatai	Kiekvieną kartą priimant, jei nesusitarta kitaip (ilgesnio termino pažymėjimas)		Priėmėjas
Sąskaitos - faktūros	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas
Transporto priemonę	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas
Prekes	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas

1.5. SANITARIJOS IR HIGIENOS NORMATYVINIAI AKTAI

- Giluminiuose šaldikliuose produktai turi būti atskirti specialiomis pertvaromis arba sudėti į plastikines dėžes (įmonės taroje).
- Kiaušiniai privalo būti atskirti nuo kitų produktų:
  - Neplautus kiaušinius laikykite atskiroje švarioje spintelėje;
  - Dezinfekuotus kiaušinius laikykite taroje su užrašu „dezinfekuoti kiaušiniai“, laikymo vieta PIENO PRODUKTAI PAKUOTĖSE (kritine riba +6’C);
  - Virtus kiaušinius laikykite taroje su užrašu „virti kiaušiniai“, laikymo vieta VALYTOS PJAUSTYTOS DARŽOVĖS (kritine riba +6’C);
  - Kiaušinius virkite puode pažymėtame užrašu „kiaušinių virimas“.

- Miltai (maišuose) turi būti laikomi uždarose, švariose spintelėse ant tam skirtų pakylų.

- Prekes supakuotas į papildomas dėžes, polietilenines plėveles, turite išpakuoti iš įpakavimo taros.

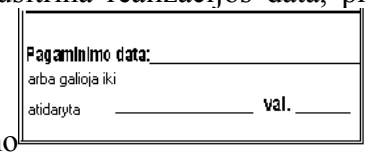
- Tokie produktai, kaip žuvis, žalia mėsa, pieno produktai, kiaušiniai privalo būti atskirti vieni nuo kitų specialiomis pertvaromis arba laikomi atskiroje, pažymėtoje taroje.

- Ant taros esantys lipdukai ir kiti žymėjimai turi atitikti taros turinį (neturi būti jokių pašalinių užrašų).

- Ant indo (taros) su paruoštais pusgaminiais privalote klijuoti lipduką: Lipduke rašykite pusgaminio, gaminio pavdinimą ir kada pusgaminį pagaminote datą ir valandą, (Galiojimo laiko ant lipduko rašyti nereikia – tai rašo tik cechas) bet, iki kada gaminys galioja, žinoti privalote.

- Tara gražinama į gamybinį cechą ir tara naudojama vietoje turi būti gerai išplauta ir išdezinfekuota, visi lipdukai nuvalyti, kaip reikalauja GGHPT sistema.

- Jeigu iš įpakavimo išimate visą pakuotėje buvusį produktą, tai etiketę būtina iškirpti ir priklijuoti prie indo, į kurį perdėjote produktą.

- Ant padažų ir antpilų, nuo kurių lengvai nusitrina realizacijos data, prieš pradedant naudoti klijuokite lipduką iš ceho 

ir ant jo perrašykite galiojimo arba pagaminimo datą nuo buteliuko ir užrašykite kada buvo atidaryta.

- Įrankiams ir tarai dezinfekuoti turi būti atskiras, specialiai tam skirtas markiruotas indas.

- Griežtai draudžiama dėti ar sumaišyti naujai pjaustytas daržoves, naujai gamintus padažus su anksčiau paruoštais pusgaminiais. Naujai pjaustytus ir paruoštus pusgaminius turite dėti į švarius, sausus indus. Indelius vieną ant kito dėkite tik taip, kad viršuje esančio indelio dugnas neliestų po juo esančių produktų, pusgaminių (uždenkite dangteliais).

- Virintas vanduo laikomas atskiruose, pažymėtuose ir uždaruose induose. Užrašas „VIRINTAS VANDUO“.

- Vakare (pabaigus darbą), visas maisto žaliavas ir pusgaminius naudotus gamyboje, perdėkite į švarius indus ir nakčiai palikite uždengtus.

1.6. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI

PAŽEISTOS (NESAUGIOS) PRODUKCIJOS PRIĖMIMO AKTAS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
Data.....
Padalinio Nr.....

Produkcijos pristatymo valanda.....

Tiekėjas.....
(Įmonės pavadinimas)

Produkcija pristatė.....
(Vardas, Pavardė, pareigos, parašas)

Trumpas žaliavos, (žaliavų) apibūdinimas:

1. ....
(Zaliavos pavadinimas) (kiekis) (temp. gavimo metu)
Pastabos:
.....
.....
.....
2. ....
(Žaliavos pavadinimas) (kiekis) (temp. gavimo metu)
Pastabos:
.....
.....
.....
3. ....
(Žaliavos pavadinimas) (kiekis) (temp. gavimo metu)
Pastabos:
.....
.....
.....
Padalinio vyr.virėjas.....
Padalinio vadovas .....

Tvirtinu:
Įmonės atstovas.....

- Atidarius konservuotas prekes (skardinės dėžutės), jas laikyti 0-+6̊ C temperatūroje. Iš skardinės taros produktus perdėkite į kitą, virtuvėje naudojamą, uždaromą tarą. Ant naujos taros, klijuokite lipduką,

ATIDARYTA
DATA :_____
LAIKAS:_____

kuriame „DATA“ užrašykite atidarymo datą, o eilutėje „LAIKAS“ užrašykite laiką, kada atidaryta.(taros neišmesti - palikite tol, kol nepasibaigs šis produktas),.

- Atidarius rūkytas mėsas (vakuumą) didelę pakuotę, jas laikyti 0-+6’C

ATIDARYTA
DATA :_____
LAIKAS:_____

temperatūroje. Ant atidarytos pakuotės, klijuokite lipduką , kuriame užrašykite atidarymo datą ir laiką. Pabaigus pakuotę ir išėmus paskutines joje buvusias mėsas, etiketę (kartu su priklijuotu lipduku) iškirpkite ir priklijuokite prie indo, į kurį perdėjote paskutiniąją toje pakuotėje buvusią mėsą.

- Atidarius rūkytas mėsas (vakuumą) nedidelę pakuotę, (kai iš pakuotės išimamas visas turinys) jas laikyti 0-+6̊ C temperatūroje. Ant indo į kurį perdėta, klijuokite lipduką,

ATIDARYTA
DATA :_____
LAIKAS:_____

kuriame „DATA“ užrašykite atidarymo datą, o eilutėje „LAIKAS“ užrašykite laiką, kada atidaryta. Nuo pakuotės nuplėškite arba iškirpkite etikėtę (kurioje būtinai turi būti nurodyta galiojimo data), šią etiketę priklijuokite prie indo į kurį perdėjote mėsą.
- Kiekvienam sudėtam pašaldyti produktui, ar produktų grupei klijuokite specialų lipduką nurodantį tikslią datą ir laiką.
- Įdėjus pašaldyti prieš tarkavimą ar pjaustymą, klijuoti lipduką

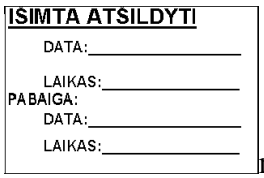
ĮDĖTA PAŠALDYTI
DATA :_____
LAIKAS:_____

jame užrašyti datą ir laiką, kada buvo įdėta pašaldyti.

- Atitirpintus produktus laikyti 0-+6’C temperatūroje. Atitirpintiems produktams (žalia mėsa, žalia žuvis, jūros produktai) pildykite specialiai tam skirtą lentelę Vičiūnų restoranų grupė UAB monitoringo (stebėsenos) žurnale“ , kurioje žymėkite atitirpinimo laiką, atitirpinamą kiekį ir atitirpinimo pabaigą.

- Kiekvieną kartą regeneruojant produktus (atšildant), surašykite visus maisto pusgaminių stebėjimus: (mėsos, žuvies) į „Monitoringo“ žurnalą, tai privaloma

kiekvienam atšildomam produktui, kad būtų galima tiksliai nustatyti jų atsekamumą, klijuokite specialius „IŠIMTA ATŠILDYTI“ žymeklius.



- Išėmus atitirpinti rašykite datą ir laiką kada išimta atitirpinti, o pabaiga data ir laikas rašykite datą ir laiką kada produktas buvo atšilęs ir tolimesni produkto galiojimo terminai skaičiuojami nuo atitirpimo pabaigos, pagal išvardintus terminus.

- Jūros produktus (išskyrus žuvį) galite atitirpinti greituoju būdu (po šaltu vandeniu arba mikrobangėje), Greituoju būdu atitirpintiems produktams, lentelės „monitoringo žurnale“ nepildykite. Greituoju būdu atitirpintiems produktams, būtinai užklijuokite lipduką „IŠIMTA ATŠILDYTI“. Žymeklyje būtinai nurodykite tikslią regeneracijos pradžios datą ir laiką ir tikslią regeneracijos pabaigos datą ir laiką.

Visus šiuos maisto ir nemaisto žaliavų primėmimo ir tolimenio laikymo bei atdorojimo procesus privalo žinoti visi gamybos skyriaus darbuotojai. Už šios programos vykdymą pilną atsakomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

Kai kurie punktai gali kisti priklausomai nuo valstybės VET įstatyminės bazės (tuomet savikontrolės sistema ruošiama individualiai)

SAVIKONTROLĖS (MONITORINGO ĮRAŠAI)

Pradėjus bet kokią veiklą su maisto produktų tvarkymu yra privalomi fiksuoti visi padalinyje vykstantys procesai, dar kitaip vadinami SVT (svarbūs valdymo taškai). Galimi du monitoringo vedimo būdai:

- Kompiuterinis (duomenys suvedami į kompiuterinę programą ir yra lengvai pasiekiami tikrinančioms tarnyboms – priimtina ataskaitos forma). Taip pat gali būti išimtys pagal šalies VET reikalavimus (forma derinama individualiai);
- Už monitoringo pildymą privalo būti paskirtas atsakingas padalinio asmuo (gamybos vadovas arba restorano vadovas arba padalinio virėjas);
- Atsakingas asmuo paskiriamas direktoriaus įsakymu;
- Neesant atsakingam asmeniui – privalo būti paskirtas kitas kompetetingas asmuo;
- Monitoringo įrašai negali nutrūkti (pildomi nepertraukiamai);

MONITORINGO ŽURNALO PAVYZDYS

VIČIUNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
MONITORINGO (STEBĖSENOS) ĮRAŠAI **DATA:** **Lapo Nr.:**

PRODUKTŲ PRIĖMIMO KONTROLĖS LENTELĖ

Produkto pavadinimas	Temperatūra Gavimo metu 0°C	Kritinė riba 0°C	Vizualiai patikrinta, Vardas, pavardė parafas	Koregavimo veiksmai	Kitos nuorodos
		+8°C			
		+8°C			
		+8°C			
		-18°C			
		-18°C			
		-18°C			

SILUMINIO APDOROJIMO LENTELĖ

Produkto (pusgaminio) pavadinimas	Produktų grupė	Kritinė riba 0°C	Matavimo temperatūra 0°C ir terminio apd. laikas								Stebėjimą atliko Vardas, pavardė parafas	Koregavimo veiksmai
Matavimo laikas:			11	L	14	L	17	L	21	L		
	Sriubos	+100°C										
	Mėsos pat.	+75°C										
	Žuvies pat.	+75°C										
	Padažai	+100°C										
	Mišinius ir kt.	+75°C										

SALDYMO ĮRANGOS STEBĖSENOS LENTELĖ

Matavimo laikas / Šaldymo įr. Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
08.00 – 09.00																				
20.00 – 21.00																				

Pastebėtų sukeltas kritinės ribos temperatūrų analizė (koregavimo veiksmai): Atsakingas asmuo vardas, pavardė, parafas:

Kritinės ribos: Šaldytuvams 0 - +6°C., Šaldikliams -18°C

KIAUSINIŲ PLOVIMO IR REGISTRAVIMO LENTELĖ

Lūžusių dienos pradžiai (neplautų) vnt.	Naujas gavimas vnt.	Plovimo valanda / Neplautas kiekis vnt.		Dūžis vnt.	Netinkami naudojimui vnt.	Plovimui naudojama medžiaga	Panaudotas dezinfekavimo medžiagos kiekis g.	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parafas	Lūžusių dienos pabaigai (neplautų) vnt.

GRINDŲ, SIENŲ IR STALŲ PLOVIMO – DEZINFEKAVIMO LENTELĖ

Dezinfekavimo numeris	Dezinfekavimo pradžia	Dezinfekavimo pabaiga	Dezinfekavimui panaudotos priemonės pavadinimas	Panaudotas dez.medžiagos kiekis g.,	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parafas
I					
II					
III					
IV					

TAROS IR ĮRANKIŲ PLOVIMO – DEZINFEKAVIMO LENTELĖ

Dezinfekavimo numeris	Dezinfekavimo pradžia	Dezinfekavimo pabaiga	Dezinfekuotos priemonės (grupės) pavadinimai	Dezinfekavimui panaudotos priemonės pavadinimas	Panaudotas dez.medžiagos kiekis g.,	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parafas
I						
II						
III						
IV						

SULAIKYTŲ PRODUKTŲ REGISTRAVIMO, SAUGOJIMO IR TOLIMESNIO PANAUDOJIMO LENTELĖ

	Sulaikyta s kiekis kg.,	Sulaikymo priežastys	Sulaikymo valanda	Realizac. laikas	Vidin e temp. °C	Perdirbta (kur panaudot a)	Sunaikinta (kaip)	Saugoti (kur)	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parafas

Užpildžiusio (atsakingo) asmens Vardas Pavardė _____ pareigos _____ parašas _____

Taip pat yra būtinas ir taikomas svečių ir personala WC monitoringas (stebėjimas vykdomas kas valanda), forma ir dažnumas nustatomas individualiai.

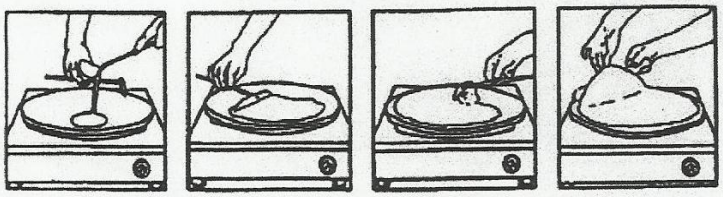
2 MOKYMO ELEMENTAS. LIETINIŲ TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA

2.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS

Žemiau pateiktas sąrašas rekomenduojamų darbo įrankių:

- Mentelė 18-20cm tešlos paskirstymui
- Medinė arba aliuminė mentelė nuimti blyneliui
- Medvilninis skudurėlis valyti paviršiui
- Truputis aliejaus kepimo paviršiui
- Samtelis tešlai (dydis priklauso nuo norimo blynelio storio)

Pavyzdys:



1

2

3

4

5

47 pav. Įrangos ir inventoriaus panaudojimas lietinių tešlos gamybai.1.Šepetėlis blyninės valymui. 2.Elektrinė vaflinė. 3.Dviguba elektrinė blyninė. 4.Indai tešlos maišymui. 5.Šluotelė ir samtis. (Katalogas „Baltic DECOR" oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

2.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Milt6

Galioja nuo: 2010.05.25 iki

Patiekalo pavadinimas: **Lietinių blynelių masė kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,302	0,293	0,293	0,293
2	Pien1	Pienas kg	Kg	0,503	0,488	0,488	0,488
3	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,186	0,180	0,180	0,180
4	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,013	0,012	0,012	0,012
5	Bak85	Druska kg	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
6	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,026	0,025	0,025	0,025
				1,033	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į puodą suberiami miltai, sudedami kiaušiniai, cukrus, druska, supilamas aliejus ir trečdalis pieno. Viskas išmaišoma ranka. Tada masė dedama į maišyklę ir maišant po truputį supilamas likęs pienas. Viskas gerai išmaišoma iki vientisos grietinėlės tirštumo masės.
Paruštas pusgaminis supilamas į laikymui skirtą tarą. Tara uždengiama. Užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas: data ir valanda. Laikymo sąlygos: temperatūra: 0-6 C, laikas ne ilgiau kaip 6 valandos.
PASTABA: kepimui naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

2. Pusgamino svoris: 1,033kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 6 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - + 6'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Milt33

Galioja nuo: 2009.09.23 iki

Patiekalo pavadinimas: **Lietinis blynas keptas vnt.**

Gaminio išeiga: 0,06

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Milt6	Lietinių blynelių masė kg	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
				0,075	**0,060**	**0,060**	**0,060**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į įkaitintą keptuvę pilama lietinių blynelių tešla 70g ir kepamas blynas iš abiejų pusių po 30sek. Blynai atvėsinami kambario temperatūroje, ne ilgiau kaip per 3 val. Užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas: data ir valanda. Pusgaminis perkeliamas į šaldytuvą.
Laikymo sąlygos: temperatūra: 0-6 C, laikas ne ilgiau kaip 36 valandos.
PASTABA: kepimui naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

2. Pusgamino svoris: 1vnt. nekeptas blynelis 70g (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1vnt. keptas - 60g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 36 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - + 6'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Įdar073

Galioja nuo: 2011.12.09 iki

Patiekalo pavadinimas: **Varškės įdaras su lašiša kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Pien6	Varškė kg	Kg	0,600	0,600	0,600	0,600
2	Pien2	Grietinė kg.	Kg	0,120	0,120	0,100	0,100
3	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,030	0,030	0,000	0,000
4	Žuvu25	Namuose sūdyta lašiša kg	Kg	0,310	0,310	0,300	0,300
				1,060	**1,060**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Valytos petražolės ir krapai susmulkinami peiliu (tiesiog supjaustomi labai smulkiai) sūdyta lašiša supjaustoma šiaudeliais 3-4 mm pločių ir 4-5 cm ilgio.Tuomet smulkintos petražolės,smulkinti krapai,pjaustyta šiaudeliais sūdyta lašiša,grietinė,sudedami į varškę.Viskas gerai tarupsavyje išmaišoma.
Sudedame į švarų sausą indą ir naudojame tolimesnėje gamyboje.Paruoštas įdaras laikomas šaldytuve 0+6 C temperatūroje ne ilgiau,kaip 24 valandos.

2. Pusgaminio svoris: 1,060kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24val
5. Laikymo salygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Įdar0372

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos,grybų ir morkų įdaras**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mėsa78	Virtos krosnyje vištienos šlaunelės b\k kg	Kg	0,590	0,590	0,440	0,440
2	Daržov316	Svogūnai kepinti svieste kg	Kg	0,140	0,140	0,100	0,100
3	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,230	0,230	0,180	0,180
4	Bak85	Druska kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,000
5	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,001	0,001	0,000	0,000
6	Daržov68	Morkos valytos, virtos kg	Kg	0,100	0,100	0,080	0,080
7	VAND1	VANDUO	L	0,300	0,300	0,200	0,200
				1,363	**1,363**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Vištiena supjaustoma smulkiais kubeliais (3x3mm) sumaišoma su pjaustytais riekelėmis 0,2cm storio šviežiais pievagrybiais, dedama druska, juodi malti pipirai, svogūnai kepinti svieste (pjaustyti smulkiais kubeliais 3x3mm),morkos supjaustytos kubeliais. Vietoje vandens pilamas sultinys nuo vištienos šlaunelių. Viskas gerai tarpusavyje išmaišome ir troškiname apie 20 minučių.
Jeigu įdaras iš karto nerealizuojamas, tuomet atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per 1 valandą, supilamas į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 24 valandas.
2. Pusgaminio svoris: 1,363 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val
5. Laikymo salygos: 0 / +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Įdar039

Galioja nuo: 2011.02.02 iki

Patiekalo pavadinimas: **Varškės ir špinatų įdaras kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Pien6	Varškė kg	Kg	0,640	0,620	0,620	0,620
2	Daržov124	Špinatų lapai valyti kg	Kg	0,160	0,160	0,160	0,160
3	Bak85	Druska kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
4	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
5	Pien2	Grietinė kg.	Kg	0,230	0,220	0,220	0,220
				1,037	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Valyti špinatai susmulkinami peiliu (tiesiog supjaustomi labai smulkiai), tuomet į varškę sudedami smulkinti špinatai, grietinė, druska, cukrus ir viskas labai gerai išmaišoma kad špnatai susijungtu su varške.
Įdaras supilamas į laikimui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda).
Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 24 valandas.

2. Pusgaminio svoris: 1,000 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 gr. sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo salygos: 0 /+ 5'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

2.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant lietinių tešlos pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: pjaustymo lentos, pjaustymo peilio**,** svarstyklių**,** dubenėlių, plakiklių, samčio, puodo, keptuvės, medinės lopetėlės, padėklų ir kt.

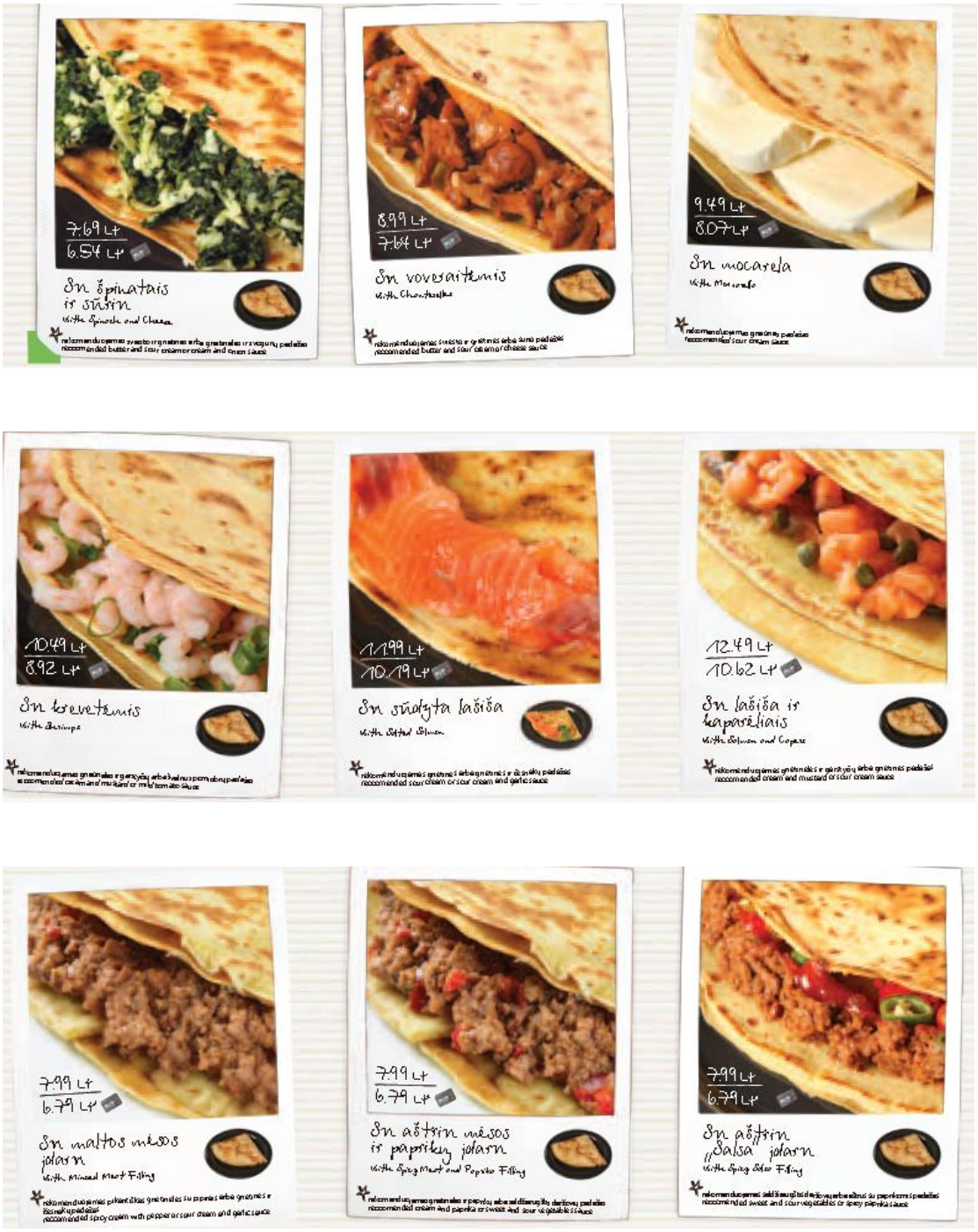
Žaliavų: miltų, pieno, kiaušinių, cukraus, druskos, aliejaus, varškės, grietinės, petražolių, krapų, lašišos, vištienos šlaunelių, svogūnų, pievagrybių, druskos, pipirų, špinatų lapų, grietinės, morkų.

Įrengimų: planetarinio mikserio, elektrinės blyninės, mėsos malimo mašinos, dujinės viryklės ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Lietinių blynelių masė“,“Lietinis blynas keptas“, „Lietinių įdarai: varškės įdaras su lašiša, vištienos, grybų ir morkų įdaras, varškės ir špinatų įdaras“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui miltinių patiekalų paruošimo zonoje ir lietinių kepimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavos parinkimas ir svėrimas. Tešlos maišymas planetarinių mikseriu, lietinių kepimas elektrinėje blyninėje ir įdarų ruošimas, panaudojant mėsos malimo mašiną, dujinę viryklę.
Lietinių pusgaminių gamyba su įvairiais įdarais.

2.4. NUOTRAUKOS



48 pav. Lietiniai su įvairiais įdarais (La Crepe valgiaraštis)

3 MOKYMO ELEMENTAS. MIELINIŲ BLYNŲ TEŠLOS IR MAKARONŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA

3.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS

49 pav. Įrangos ir inventoriaus panaudojimas mielinių blynų tešlos ir makaronų pusgaminių gamybai . 1. šluotelė;2. samtis;3. dubenėliai;4. kiauraduodis; 5.įvairios keptuvės;6. žnyplės;7. keptuvė lietiniams; 8.šaukštas makaronams; 9. makaronų pjaustymo mašina.(Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“, 2010)

3.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Sklindžių tešla kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Kiaušiniai kg	Kg	0,060	0,056	0,056	0,056
2	Kefyras	Kg	0,615	0,584	0,584	0,584
3	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
4	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
5	Soda kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
6	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,380	0,360	0,360	0,360
			1,076	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
2. Pusgaminio svoris: 1.000kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo salygos: 0+ 6 C temperatūroje

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kepti sklindžiai kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Sklindžių tešla kg	Kg	1,200	1,200	1,000	1,200
2	Aliejus kg	Kg	0,130	0,130	0,000	0,130
			1,330	1,330	1,000	1,330

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Ant mažos keptuvės (15 cm diametro) įkaitintame aliejuje kepame didelius sklindžius .Vienam sklindžiui imame 70 gr tešlos.Sklindžiai kepami iš abiejų pusių ,kol gražiai apskrus.Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė,kaip +80 C Svoris 1vnt kepto sklindžio 60gr (+/-5gr sverimo paklaida).
2. Pusgaminio svoris: 1.330 kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: ne ilgiau, kaip 36 val
5. Laikymo salycos: 0 +6 C temperatūroje

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__ m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.21313

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Makaronai su Bolonijos pad.N porc**

Gaminio išeiga: 0,162

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Padaž01651	Virtas pomidorų padažas kg	Kg	0,100	0,070	0,070	0,070
2	Faršl	Faršas picai	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
3	Kiti41	Tarkuotas kietasisi sūris	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Daržl037	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				0,213	**0,162**	**0,162**	**0,162**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas:
Į švarų indą dedame "Faršas picai" 100 g., pilame paruošta pomidorų padažą 100 g. gerai permaišome(kad neliktu gumuliukų). Į ikaitintą keptuvę dedame paruošta padažą, makaronus 200 g. ir lengvai apkepame. Paruošti makaronai dedami į šiltą makaroninę lėkštę .Vidinė gaminio temperatūra kepimo metu ne mažesnė kaip +75'C. Patiekiant barstome smulkiai tarkuotu kietouju sūrių 10 g., puošiame Rucola salotų lapeliais 2 g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė, kaip +68'C. Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,413kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 352 g. (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 2475.0

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Makar.vamzd. su varške**

Gaminio išeiga: 0,32

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Kruop8	Makaronai Lazanijai virti kg	Kg	0,150	0,130	0,130	0,130
2	Pien6	Varškė kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
3	Bak85	Druska kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Bak315	Džiovinti pomidorai kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Daržov610	Špinatų lapai plikyti kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Kiti061	Tarkuotas picarela sūris kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
7	Pien3	Grietinėlė kg	Kg	0,050	0,040	0,040	0,040
8	Daržo37	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
				0,374	**0,320**	**0,320**	**0,320**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į užkepėlių indą formuojama canelioni. Trys makaronų lakštai dedami ant stalo, atskirai paruošiamas įdaras (varškė sumaišoma su smulkintais špinatais, šiaudeliai spjaustytais džiovintais pomidorais, druska.), įdaras tepamas ant lakštų ir susukame vamzdelio formos. Tuomet dedame į užkepėlių indą, pilame grietinėlės. Apibarstome tarkuotu sūriu ir dedame kepti į konvekcinį pečių 175'C - kepimo laikas 10 minučių. Vidinė temperatūra kepimo metu +75'C. Pateikiame papuošdami šiaudeliais pjaustytais džiovintais pomidorais ir salotos Rukola lapeliu. Paruošta kanelioni (nekepta gali būti laikoma 12val - 0 - +6'C temperatūroje).
Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

2. Pusgamino svoris: 0,374 kg
3. Gaminio išeiga: 0,320kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: NĖRA
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 941.1

Galioja nuo: 2012.06.21 iki

Patiekalo pavadinimas: **Makaronai su daržovėmis**

Gaminio išeiga: 0,38

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,045	0,045	0,040	0,040
2	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,005	0,005	0,000	0,000
3	Daržov17	Cukinija valyta kg	Kg	0,050	0,050	0,040	0,040
4	Daržov110	Baklažanas valytas kg	Kg	0,050	0,050	0,040	0,040
5	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,050	0,050	0,040	0,040
6	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,030	0,030
7	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,030	0,030	0,010	0,010
8	Bak626	Raudonojo kario pasta kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
9	Bak72	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,000
10	Bak85	Druska kg	Kg	0,001	0,001	0,000	0,000
11	BVyn22	Vynas Namų baltas	L	0,020	0,020	0,000	0,000
12	Daržov125	Valyta imbiero šaknis	Kg	0,010	0,010	0,000	0,000
				0,313	**0,303**	**0,200**	**0,200**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.

Į įkaitintą keptuvėję aliejų dedami pusžiedžiais 4 - 5mm.storio pjaustyti ropiniai svogūnai ir smulkiai kapoti česnakai,paprika,pjaustytą netaisiklingos formos trikampiais 1,5 - 2cm. pločio ir 3 - 4cm.ilgio ,baklažanai ir cukinija pjaustyti pusžiedžiais 3 - 4mm.storio, pievagrybiai,pjaustyti skiltėlėmis 1 -1,5cm.pločio,imbiero šaknis,pjaustytą smulkiais kubeliais 3 -4 mm.dydžio.Visos daržovės pakepamos kelias minutės,nuolat maišant,kol lengvai apkepa.Toliau pilamas baltas vynas ,sumaišytas su raudonojo kario pasta,dedami prieskoniai:vegeta ir druska.Lankytojo pasirinkti makaronai 200g.pašildomi verdančiame vandenyje ir dedami į keptuvę su karštomis keptomis daržovėmis.Viskas gerai permaišoma.Patiekiame pašildytoje makaroninėje lėkštėje.Vidine gaminio temperatūra kepimo metu nežemesne, kaip +75C.Patiekimo temperatūra ne žemesne,kaip +68C. Gaminama tik užsakius,realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,513kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,380kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo salygos: gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

3.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant mielinių blynų tešlą ir makaronų pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: pjaustymo lentos, pjaustymo peilio, svarstyklių, skirtingų dydžių dubenėlių, keptuvės, puodų troškinimui, puodo makaronų virimui, kiaurapuodžio, šaukšto makaronams, virtuvinių žnyplių, plakiklio ir kt.

Žaliavų: kiaušinių, kefyro, druskos, cukraus, sodos, miltų, aliejaus, makaronų ‚Lazanija“, varškės, džiovintų pomidorų, špinatų, picarelos sūrio, grietinėlės, salotų lapų „Rucola“, pomidorų padažo, mėsos faršo, kieto sūrio, svogūnų,česnako, cukinijos, baklažano, pievagrybių, saldžių pipirų, raudonojo kario pastos, imbiero šaknies, vyno.

Įrengimų: planetarinio mikserio, dujinės kepimo plokštumos, dujinės viryklės,mėsos malimo mašinos ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Sklindžių tešla“,“Kepti sklindžiai“,“Makaronai su Bolonijos padažu“,“Makaronai su varške“, „Makaronai su daržovėmis“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui miltinių patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavos parinkimas ir svėrimas. Mielinių blynų tešlos maišymas planetariniu mikseriu ir formavimas kepimo plokštumoje. Makaronų virimas ant dujinės viryklės ir įvairių padažų bei priedų ruošimas, panaudojant mėsos malimo mašiną.
Mielinių blynų ir makaronų pusgaminių gamyba su įvairiais priedais ir padažais.

3.4. NUOTRAUKOS

50 pav. Makaronų patiekalai. (La Crepe vakgiaraštis)

4 MOKYMO ELEMENTAS. KOLDŪNŲ TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA

4.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS

51pav. Įrangos ir inventoriaus panaudojimas koldūnų tešlos pusgaminių gamybai.1. plakimo šluotelė;2.koldūnų formelės;3.kočėlai;4. puodas koldūnams virti;5.kiaurapuodis. (Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“, 2010)

4.2.TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Tešla koldūnams kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Pienas kg	Kg	0,300	0,296	0,296	0,296
2	Kiaušiniai kg	Kg	0,075	0,074	0,074	0,074
3	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,625	0,618	0,618	0,618
4	Druska kg	Kg	0,011	0,005	0,005	0,005
5	Aliejus kg	Kg	0,010	0,007	0,007	0,007
6	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,050	0,050	0,000	0,050
			1,071	1,050	1,000	1,050

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas.

Į švarią tarą pilamas pienas, plauti - dezinfekuoti kiaušiniai (geriau per sietą , kad neliktų lukštų), druska ir aliejus. Suberiami miltai ir maišome apie 15 minučių, kol gausis vientisa tąsi masė. Paruošta tešla dedama ant aliejumi patepto padėklo, tešlą aptepame plonu sluoksniu aliejaus ir uždengiame maistine plėvele. Laikoma 0*+6*C temp., ne ilgiau kaip 12val.

2. Gaminio išeiga: 1,000 kg
4. Realizacijos terminas: 12 val
5. Laikymo sąlygos: 0 +6 C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Avienos įdaras koldūnams kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Avienos kumpis be kaulo kg	Kg	0,500	0,500	0,500	0,500
2	Kiaulienos kotletinė (kg)	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
3	Prieskoniai mėsai kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Pipirai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
5	Svogūnai kepti kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
6	Druska kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
7	VANDUO	L	0,200	0,200	0,200	0,200
			1,003	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Avienos kumpis ir kiaulienos kotletinė sumalama, sudedami kepinti svogūnai, druska, pipirai ir supilamas vanduo. Viskas gerai išmaišoma. Paruoštas įdaras sunaudojamas koldūnui gamybai

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24val.
5. Laikymo sąlygos: 24val.

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Voveraičių įdaras kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Blanširuotos voveraitės kg	Kg	0,530	0,530	0,530	0,530
2	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,204	0,204	0,204	0,204
3	Svogūnai kepti kg	Kg	0,265	0,265	0,265	0,265
4	Druska kg	Kg	0,004	0,004	0,001	0,004
5	Pipirai kg	Kg	0,004	0,004	0,000	0,004
			1,007	1,007	1,000	1,007

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Blanširuotas voveraites, karšto rūkymo šoninę ir keptus svogūnus sumalame mėsmale, dedame prieskonius, gerai permaišome ir iš karto naudojame tolimesnėje gamyboje.

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Špinatų įdaro pagrindas kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Špinatų lapai atšildyti kg	Kg	1,120	1,120	0,880	1,120
2	Sviestas kg	Kg	0,065	0,065	0,030	0,065
3	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,015	0,015	0,000	0,015
4	Svogūnai kepinti svieste kg	Kg	0,100	0,100	0,090	0,100
			1,300	1,300	1,000	1,300

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Atšildyti špinatai sukapojami ir pakepinami svieste (nuolat maišant). Sudedami svieste kepti svogūnai,vegeta ir dar šiek tiek pakepinami Vidine temperatūra kepimo metu ne žemesnė,kaip +75 C.
2. Pusgamino svoris: 1,300kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: ne ilgiau,kaip 24 val
5. Laikymo sąlygos: 0+6 C temperatūroje

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Koldūnai su mėlynių įdaru kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Mėlynės šald.	Kg	0,250	0,210	0,210	0,210
2	Cukrus kg	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020
3	Džiuvėsėliai	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020
4	Tešla koldūnams kg	Kg	0,760	0,750	0,750	0,750
5	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,009	0,000	0,000	0,000
			1,069	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologonis aprašymas.

Į švarų dubenėlį dedame šaldytas mėlynes, cukrų, džiuvesėlius, permaišome ir iš karto naudojame tolimesnėje gamyboje (mėlynių atvėsinti nereikia).
Koldūnų tešlą iškočiojame, išpjauname apvalias formeles, dedame mėlynių įdarą ir formuojame apvalius koldūnus su mėlynėmis formuodami "skrybėlės" formą. Suformuotus koldūnus užšaldome -18°C šaldiklyje, realizuojame per du mėnesius.

2.Gaminio išeiga: 1,000 kg
3. Realizacijos terminas: 2 mėn.
4. Laikymo sąlygos: 4- -18 C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

4.2. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant koldūnų tešlos pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: tešlos kočiojimo lentos, pjaustymui peilio, kočėlo, formelių koldūnams, plakiklio, puodo koldūnų virimui, kiaurapuodžio, kiaurasamčio, padėklų ir kt.

Žaliavų: pieno, miltų, kiaušinių, druskos, aliejaus, avienos mėsos, kiaulienos kumpio, pipirų, svogūnų, grybų – voveraičių, rūkytos šoninės, špinatų, sviesto, vegetos, šaldytų mėlynių, cukraus, džiūvėsėlių.

Įrengimų: planetarinio mikserio, tešlos kočiojimo mašinos, mėsos malimo mašinos ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Tešla koldūnams“,“Įdarai koldūnams: avienos, grybų voveraičių, špinatų, mėlynių“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui miltinių patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavos parinkimas ir svėrimas. Tešlos koldūnams maišymas planetariniu mikseriu, kočiojimas kočiojimo mašina ir rankiniu būdu, mėsos įdarų ir kt įdarų ruošimas, koldūnų formavimas rankiniu būdu.
Mėsos malimas įdarams mėsos malimo mašina.

4.3. NUOTRAUKOS

52 pav. Įvairių koldūnų formavimas rankinių būdu (Literatūra „Makaronai“ UAB „Aktėja“, 2002)

5.MOKYMO ELEMENTAS. PICOS TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA

5.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS

53 pav. Įrangos ir inventoriaus panaudojimas picos tešlos gamybai.1,2. picos pagrindų pavyzdžiai;3. prieskonių rinkiniai.4. ližė;5. šepetys;6. žnyplės;7. rėžtukai;8. lopetėlė. (Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“, 2010)

5.2.TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.14241609

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Perl.pica su džiov.pomidorais D**

Gaminio išeiga: 0,409

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Milt7	Picos tešla kg	Kg	0,180	0,180	0,158	0,158
2	Padaž11	Picos padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,035	0,035
3	Kiti058	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,080	0,080	0,060	0,060
4	Padaž0127	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,015	0,005	0,000	0,000
6	Bak68	Prieskoniai picai kg	Kg	0,001	0,001	0,001	0,001
7	Bak8	Heinz padažas picai kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
8	Padaž26	Picos padažas firminis kg	Kg	0,045	0,000	0,000	0,000
9	Daržov348	Grill kepti baklažanai kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
10	Padaž090	Majonezo - grietinės padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,030	0,030
11	Daržov347	Grill kepta cukinija kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
12	Pien25	Sūris pelėsinis kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
13	Daržov364	Grill keptas česnakas kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
14	Daržov365	Grill keptas raudonas svogūnas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
15	Bak315	Džiovinti pomidorai kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
16	Daržov346	Grill kepta paprika kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
				0,551	**0,471**	**0,409**	**0,409**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Paruošta ir iškildinta picų duonelė pavoliojama į miltus ir išsukama į apvalų blyną 31 cm diametro.Į blyno vidurį užbarstome sūrio,ant jo užpilamas picos padažas.Ant sūrio su padažu juostele,vieną ant kitos, dedame grill keptos daržovės (baklažanai,cukinija,paprika,mėlyni svogūnai,česnakas,džiovinti pomidorai),ant jų barstome pelėsinio sūrio ir šalia daržovių,juostele užpilame majonezo - grietinės padažo.Paruoštas blynas perlenkiamas per pusę,kad jo kraštai susijungtų vienas su kitu (turi atroditi ,kaip čeburekas) ir kraštai supinami "kasytės" forma (kaip kibino)
Paruošta pica kepama picų krosnyje +280 - 320C temp. 4-6min.Iškepus pica aptepama aliejumi,apibarstome prieskoniais((bazilikas + mairunas + oreganas (33% + 33% + 33%)) . Gaminame tik užsakius. Patiekiama karšta, iš karto.Užsakius picą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 471 gr
3. Gaminio išeiga: 409gr(+/-15 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Farš1

Galioja nuo: 2010.04.05 iki

Patiekalo pavadinimas: **Faršas picai**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak68	Prieskoniai picai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
2	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
3	Bak61	Lauro lapai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
4	Bak11	Padažas Campino kg	Kg	0,322	0,209	0,209	0,209
5	VAND1	VANDUO	L	0,426	0,256	0,256	0,256
6	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
7	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
8	Daržov311	Česnakai kepti kg	Kg	0,020	0,018	0,018	0,018
9	Daržov305	Svogūnai kepti kg	Kg	0,100	0,090	0,090	0,090
10	Mėsa411	Jautienos kotletinė (valyta) kg	Kg	0,660	0,660	0,427	0,427
				1,556	**1,233**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Jautiena du kartus sumalama. Svogūnai supjaustomi smulkiais kubeliais (~3mm*3mm), česnakai smulkiai sukapojami, viską pakepiname keptuvėje su aliejumi. Jautienos faršas dedamas į puodą ir maišant sausai kepinamas. Dedama druskos, juodų maltų pipirų, maltų kvapiųjų pipirų, malto mairūno, maltų lauro lapai. Kepama, kol apskrunda. Pilama vandens, troškinama apie 1 valandą, kol mėsa suminkštėja. Jei vanduo išgaruoja, dapilama. Dedama ,,Campino" padažo, kepintų svogūnų ir česnakų. Vidinė temperatūra ne žemesnė nei +75'C temperatūros. Faršas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 6 valandų.

2. Pusgamino svoris: 1.020kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 valandos
5. Laikymo sąlygos: 0 / +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

5.3.GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant picos tešlos pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: įvairaus dydžio picos formų, tešlos rėžtukų, lopetėlės, šepečio stalo valymui, šepečio kepimo krosnies valymui, teptuko, dubenėlių, prieskonių indelių, indų produktams, padažinių padažams, ližės.

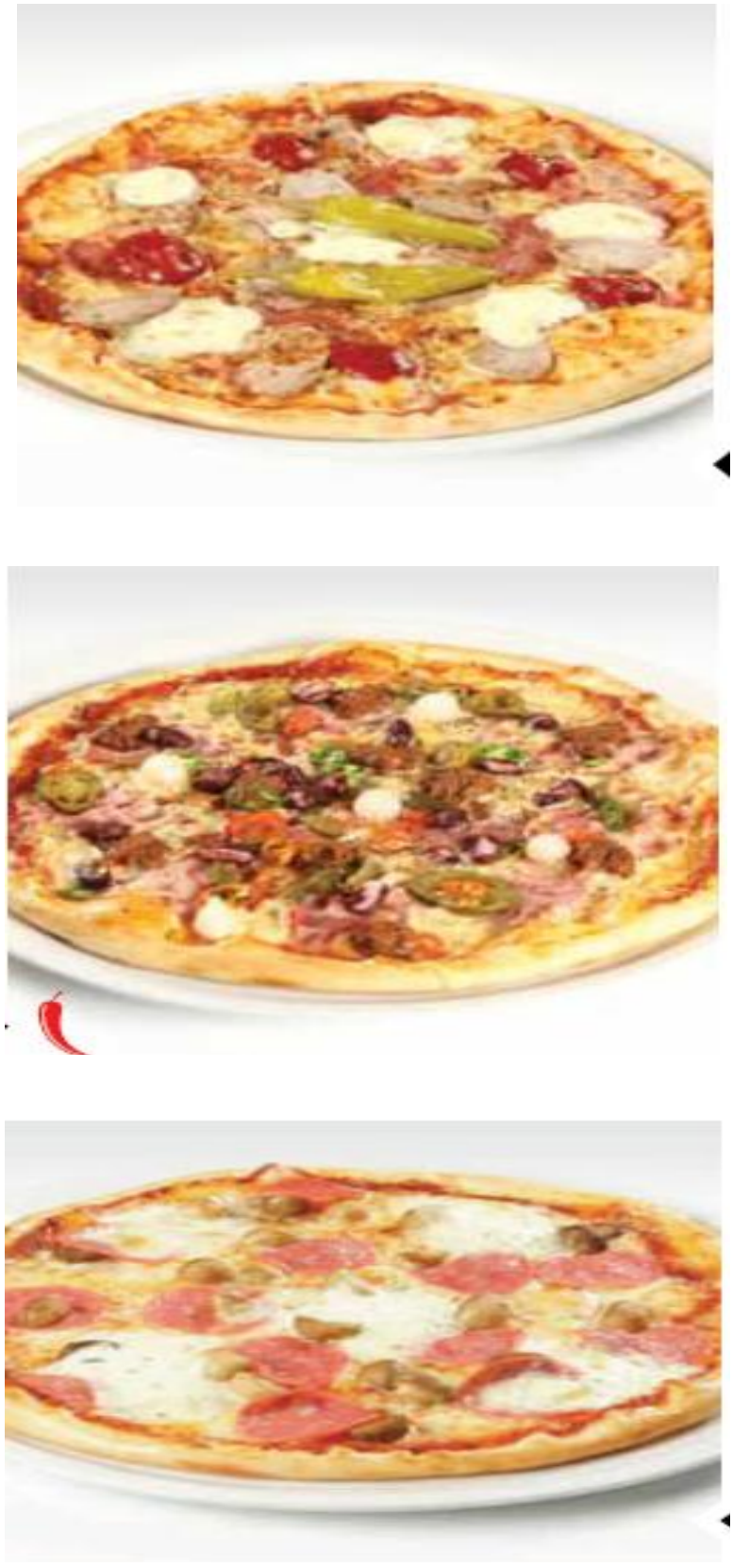
Žaliavų: picos tešlos, prieskonių picai, padažo „Campino“, cukraus, druskos, česnako, svogūnų, jautienos kotletinės mėsos, picos padažo, fermentinio sūrio, česnakinio padažo picoms, miltų, „Heinz“ padažo, gril keptų baklažanų, majonezo – grietinės padažo, gril keptos cukinijos, sūrio pelėsinio, gril kepto česnako, raudono svogūno, džiovintų pomidorų, gril keptos paprikos ir kt.

Įrengimų: tešlos maišymo mašinos, tešlos kočiojimo mašinos ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Pica su džiovintais pomidorais“,“Faršas picai“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui miltinių patiekalų paruošimo zonoje ir picų kepimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavos parinkimas ir svėrimas. Tešlos picai maišymas tešlos maišymo mašina, paplotėlių kočiojimas tešlos kočiojimo mašina, rankiniu būdu, mėsos malimas malimo mašina, įdarų ruošimas ir picų pusgaminių formavimas.

5.4. NUOTRAUKOS



54 pav. Įvairios picos. (Charlie Pizza valgiaraštis)

6 MOKYMO ELEMENTAS. SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA

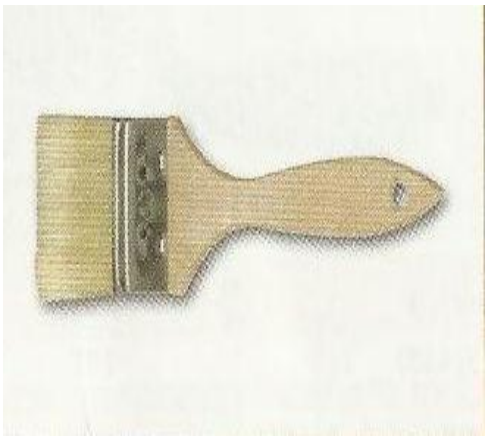
6.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS

1

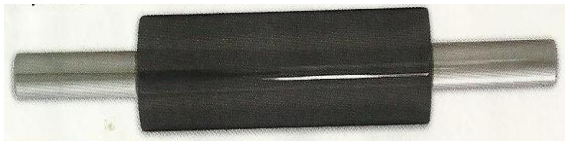
4

2

5



3



6

55 pav.. Įrangos ir inventoriaus panaudojimas sluoksniuotos tešlos pusgaminių gamybai. 1. tešlos rėžtukai;2. skirtingų dydžių banguotos formelės;3.teptukas. 4.skirtingų dydžių lygios formelės;5. šepetys stalo valymui; 6.kočėlas; (Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“, 2010)

6.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

IČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Daržov614

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kepta kriaušė tešloje porc**

Gaminio išeiga: 0,27

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov613	Virta kriaušė vnt	vnt	1,000	0,250	0,250	0,250
2	Bak25	Tešla šald.	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
4	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
5	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
				1,050	**0,270**	**0,270**	**0,270**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Tešlą iškočiojame apie 3mm storio, 2-3 cm pločio juostelę.Kriaušės apačią apsukame aplinkui, su iškočiotos tešlos juostele.Visą kriaušę pilnai patepame kiaušinio plakiniu, pabarstome cukrumi, dedame į skardą išklotą sviestiniu popieriumi (koteliu į viršų). Kepame 8-10 min. kol tešla apskrus.Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +80'C. . Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68'C.Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

2. Pusgamino svoris: 0,300 kg (+/-20g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,270 kg (+/-20g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert092

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Štrudelis su aguonomis porc.**

Gaminio išeiga: 0,6

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Bak25	Tešla šald.	Kg	0,250	0,250	0,150	0,150
2	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,020	0,020	0,000	0,000
3	Desert093	Aguonų įdaras štrudeliui kg	Kg	0,500	0,500	0,450	0,450
				0,770	**0,770**	**0,600**	**0,600**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Miltais pabarstome stalo paviršių ir tešlą, Tešlą kočiojame ~40cm ilgio ir ~25cm pločio. Ant tešlos sudedame įdarą, įdarą paskirstome po visą tešlą taip kad visi kraštai liktu neužpildyti. Susukame i roleto formą, suviniojame i kepimo popierių ir dedame kepti į konvekcinę krosnį, režimas kepimas, +180'C temperatūroje apie 50 minučių kol vidinė gaminio temperatūra pasieks +75'C.
Atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, sudedamas į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 48 valandas. Prieš patiekiant pašildome mikrobangų krosnelėje apie 4 minutes, vidinė gaminio temperatūra turi būti +75'C . Pašildžius produktas realizuojamas iš karto.
2. Pusgamino svoris: 0.770kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,600 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 / +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert093

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Aguonų įdaras štrudeliui kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak926	Mišinys aguonų įdarui kg	Kg	0,580	0,580	0,580	0,580
2	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,145	0,145	0,140	0,140
3	Pien7	Sviestas kg	Kg	0,145	0,145	0,140	0,140
4	VAND1	VANDUO	L	0,145	0,145	0,140	0,140
				1,015	**1,015**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Visus produktus sudedame į dubenį ir permaišome tarpusavyje. Paliekame pastovėti apie 10-20 minučių. Naudojame tolimesnėje gamyboje.
2. Pusgamino svoris: 1.015kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: sunaudojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: naudojame tolimesnėje gamyboje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

6.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant sluoksniuotos tešlos pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: kočėlo tešlai, rėžtuko tešlai, figūrinio rėžtuko, dvipusio tešlos pjaustymo įrankio, lygių formelių, šepečio miltams, teptuko, tešlos gremžtukų, konditerinės lentos, konditerinio maišelio su antgaliais, konditerinio volelio ir kt.

Žaliavų: kriaušių, sluoksniuotos tešlos, miltų, kiaušinių, cukraus, aguonų, sviesto, medaus.

Įrengimo: tešlos kočiojimo mašinos ir įrengimo eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Kepta kriaušė tešloje“,“Štrudelis su aguonomis“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui miltinių patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas įrengimo darbui. Žaliavų parinkimas ir svėrimas. Sluoksniuotos tešlos kočiojimas tešlos kočiojimo mašina, kočiojimas rankiniu būdu. Formavimas pusgaminių.

6.4. NUOTRAUKOS

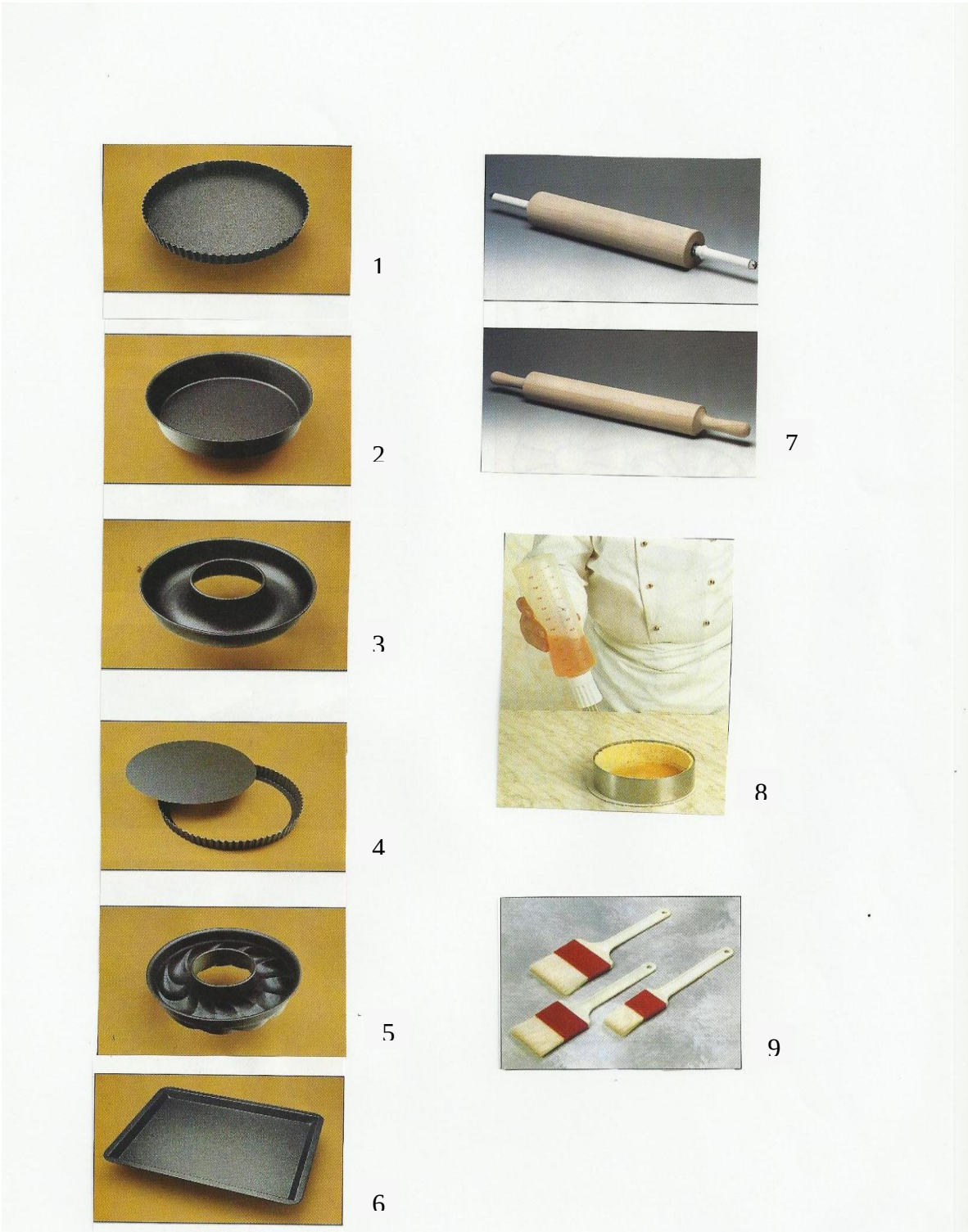
56pav. Štrudelis su varške (Charlie Pizza valgiaraštis)

57 pav. Napoleonas (Carskoje Selo valgiaraštis)

58 pav. Štrudelis su ananasais ir plikytu kremu (Carskoje Selo valgiaraštis)

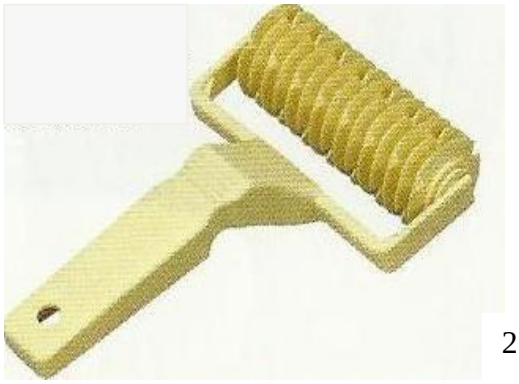
7 MOKYMO ELEMENTAS. TRAPIOS TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA

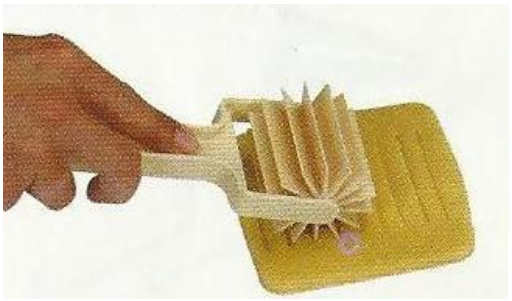
7.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS

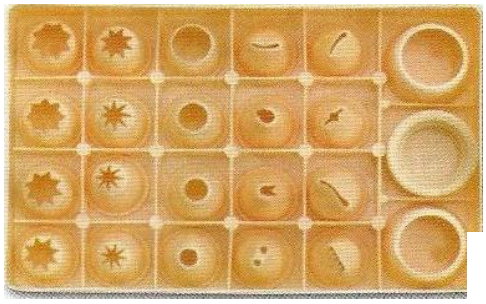


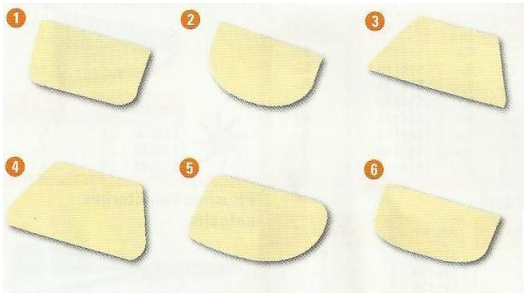
59 pav. Įrangos ir inventoriaus panaudojimas trapios tešlos pusgaminių gamybai.1,2,3,4,5,6.įvairios formelės trapios tešlos pusgaminiams;7,8.kočėlai tešlai;9.teptukai.(Katalogas PADERNO FOODSERVICE PRODUCTS, 2003-2005 ITALY)

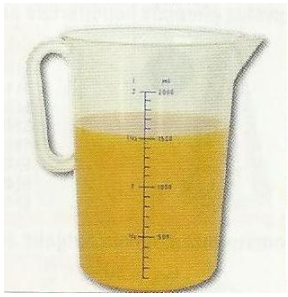
1


2


3


4


5


6

7

60. pav. Įrangos ir inventoriaus panaudojimas trapios tešlos pusgaminių gamybai. 1.figūrinis rėžtukas;2. rėžtukas;3. tešlos dekoravimas;4. skirtingų formų antgaliai kremams;5. tešlos pjaustykliai, gremžtukai.6. matavimo indas;7. konditerinio maišelio paruošimas. (Katalogai „Baltic DECOR" oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT", 2010)

7.2. TRAPIOS TEŠLOS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert01722

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Trapi tešla sausainiams kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Pien7	Sviestas kg	Kg	0,270	0,250	0,250	0,250
2	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,270	0,250	0,250	0,250
3	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,130	0,115	0,115	0,115
4	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,400	0,385	0,385	0,385
				1,070	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas.

Sviestas 270g. sutarkuojamas su trintuve, į jį dedami kiaušinio tryniai(130 g.),cukrus 270g,persijoti miltai (400g.).Tuomet švariomis rankomis užmaišoma tešla. Tešla gerai išminkoma ir dedama pašaldyti į šaldytūvą (0 + 6 C), 1 valandai. Paruoštas pusgaminis dedamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir valanda) . Naudojama tolimesnėje gamyboje
Laikymo sąlygos temperatūra 0 +6 C laikas ne ilgiau kaip 24 valandos.
P.S Likusius kiaušinio baltymus naudojame tolimesnėje gamyboje.
Tešlos gamybai naudojami tik tryniai 130 g.

2. Pusgaminio svoris: 1,070 kg. (+/- 5 g. sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 g. sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo salygos: 0 /+ 5'C temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert081

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Tešla trapiam pyragui minkyta kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Pien7	Sviestas kg	Kg	0,400	0,400	0,400	0,400
2	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,350	0,330	0,330	0,330
3	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,300	0,270	0,270	0,270
4	Bak74	Kepimo milteliai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
				1,055	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Sviestas suminkomas su cukrumi, miltais ir kepimo milteliais. Tešla gerai išminkoma ir dedama pašaldyti 2-3 valandoms (0 - +6'C temperatūroje). Tuomet naudojame tolimesnėje gamyboje (formuojamas pyragas)

2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert01721

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Tr.tešlos plokštelės keptos kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Desert01722	Trapi tešla sausainiams kg	Kg	1,130	1,000	1,000	1,000
2	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,050	0,000	0,000	0,000
				1,180	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Iš plonai iškočiotos tešlos(2mm. storio) pjaustome lygių formu stačiakampius 12 cm. ilgio, 4 cm.pločio ir 2mm. storio. Supjaustytus sausainius dedame ant kepimo skardos iškłotos kepimo popieriumi. Kepami įkaitintame konvekciniame pečiuje +170 C temperatūroje režimas - kepimas apie 7 -8 min.Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +80 C.
Paruoštas pusgaminis atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Atvesintas pusgaminis dedamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir valanda).naudojamas tolimesnėje gamyboje. Laikymo sąlygos temperatūra +20 C(kambario temperatūra) laikas ne ilgiau kaip 7 paros.
P.S. Molitai naudojami pabarstimui

2. Pusgamino svoris: 1,180 kg
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 7 paros
5. Laikymo sąlygos: + 20 C. temperatūroje

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 12282455

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Trapaus sausainiuko gardėsis porc.**

Gaminio išeiga: 0,169

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Desert01721	Tr.tešlos plokštelės keptos kg	Kg	0,035	0,030	0,030	0,030
2	Įdar01609	Citrinų-grietinėlės kremas kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
3	Daržov29	Obuoliai valyti lupti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Daržį312	Spanguolės šald.	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
5	Desert01717	Karamel.apelsinai su brendžiu kg	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020
6	Bak101	Cukraus pudra kg	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
7	Daržį025	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				0,180	**0,169**	**0,169**	**0,169**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Carskoje selo padaliniose desertas dedamas į karštų patiekalų lekštę.
La Crepe padaliniose desertas dedamas į desertinę lekštę.
Ant keptų trapios tešlos sausainių (ant 2-jų vnt.) konditerinio maišelio pagalba špricuojamas citrinų - grietinėlės kremas (1vnt.-50 g.kremo).Sausainiai su kremu dedami vienas ant kito ,ant viršaus dedamas dar 1vnt. sausainio. Suformuojamas stačiakampio formos pyragaitis,kuris puošiamas karameliz.apelsino skiltele ir dedamas į lekštę arčiau krašto. Priešingoje lekštės pusėje lankeliu arba juostelę (žiurėti nuotraukoje) dedami smulkiais kubeliais 2 - 3 mm. dydžio pjaustyti obuoliai., tarp obuolių dedamos spanguolės ir plonais šiaudelias 1 -2 mm.pločio pjaustyti mėtų lapeliai. Pyragaitis puošiamas cukraus pudros juostele.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
2. Pusgamino svoris: 0.180 kg
3. Gaminio išeiga: 35/100/10/5/25/2/2 g. (+/-10 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert082

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Obuolių pyragas su kremu vnt**

Gaminio išeiga: 1,35

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Desert081	Tešla trapiam pyragui minkyta kg	Kg	0,500	0,400	0,400	0,400
2	Desert083	Virtas kremas Standart kg	Kg	0,500	0,400	0,400	0,400
3	Pien7	Sviestas kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
4	Daržov29	Obuoliai valyti lupti kg	Kg	0,600	0,500	0,500	0,500
5	Bak92	Razinos kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
6	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,015	0,000	0,000	0,000
7	Bak63	Cinamonas kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
				1,686	**1,350**	**1,350**	**1,350**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į apvalią torto formą išklojame šaldytrą tešla per visą dugną ir kraštus (pirštų pagalba - iki krašto paliekamae apie 1 cm.) tuomet dedami skiltelėmis pjaustyti obuoliai ant jų nuplautos razinos. Užpilamas šiltas virtas kremas ir ant jo barstome cukrų sumaišytą su cinamonu. Paruoštą pyragą iš karto dedame kepti į įkaitintą konvekcinį pečių 175-180'C temperatūros. Kepimo laikas priklauso nuo to oar kepimo metu bus varstomas pečius (kepimo laikas nuo 50min iki 80min). Išėmus pyragas atvėsinams ir laikomas 0 - +6'C temperatūroje. Pyragas dalinamas į į lygias dalis vnt svoris - 0,168kg (- / +5g) svėrimo paklaida.

2. Pusgamino svoris: 1,686 kg
3. Gaminio išeiga: 1,350kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Desert16

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Naminis obuolių pyragas vnt.**

Gaminio išeiga: 1,264

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,200	0,160	0,160	0,160
2	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,275	0,234	0,234	0,234
3	Bak74	Kepimo milteliai kg	Kg	0,015	0,012	0,012	0,012
4	Bak81	Vanilinis cukrus kg	Kg	0,010	0,008	0,008	0,008
5	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,275	0,238	0,238	0,238
6	Daržov29	Obuoliai valyti lupti kg	Kg	0,700	0,602	0,602	0,602
7	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,010	0,005	0,005	0,005
8	Bak23	Džiuvėsėliai	Kg	0,010	0,005	0,005	0,005
9	Bak63	Cinamonas kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
				1,498	**1,264**	**1,264**	**1,264**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Kiaušinio trynius atskiriame nuo baltymo. Baltymą plakame iki standžių putų. Kai iki tiek išplakame, palaipsniui į baltymus beriame cukrų ir maišoma. Kai cukrus gerai išsimaišo ir nebegirgžda, išplaktus baltymus sumaišome su tryniais ir persijotais miltais. Valytus obuolius be odelės supjaustome 0.5cm storio skiltelėmis ir sumaišome su vaniliniu cukrumi, cinamonu bei kepimo milteliais (kad šie nusigesintų). Viską atsargiai sumaišome su paruošta tešla. Kepimo forma ištepama aliejumi, pabarstoma džiuvesėliais ir supilama paruošta tešla, tolygiai paskirstoma. Kepama konvekcinėje krosnyje +180 C temperatūroje (režimas kepimas,dalinė ventiliacija) 30 minučių. Iškepęs pyragas išimamas iš krosnies ir atvėsinamas.
Pusgaminis laikomas šaldytuve 0 +6 C temperatūroje ne ilgiau, kaip 72 val.
PASTABA: naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

7.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant trapios tešlos pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: įvairių kepimo formų, skardų, kočėlo, teptuko, dubenėlių, formelių tešlai, sietelio.

Žaliavų: sviesto, cukraus, kiaušinių, miltų, kepimo miltelių, citrinų – grietinėlės kremo, obuolių, spanguolių, apelsinų, brendžio, cukraus pudros, mėtų lapelių, razinų, kremo Standart, cinamono, aliejaus, džiūvėsėlių.

Įrengimų: tešlos maišymo mašinos, tešlos kočiojimo mašinos ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Trapi tešla sausainiams“,“Trapi tešla pyragui minkyta“,“Trapios tešlos plokštelės keptos“,“Trapios tešlos sausainuko gardėsis“,“Obuolių pyragas su kremu“,“Naminis obuolių pyragas“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui miltinių patiekalų paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavų parinkimas ir svėrimas.Trapios tešlos gaminimas tešlos maišymo mašina ir rankiniu būdu. Pusgaminių formavimas.

7.4. NUOTRAUKOS

61 pav. Trapus pyragas su obuoliais (Charlie Pizza valgiaraštis)

62 pav. Trapus pyragas su sūriu (Charlie Pizza valgiaraštis)

63 pav.. Trapaus sausainiuko gardėsis su citrininiu kremu (La Crepe valgiaraštis)

8 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

8.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR JŲ VERTINIMO KRITERIJAI

KOLDŪNŲ TEŠLOS PUSGAMINIŲ GAMYBA

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis pilnai atlikta per jai skirtą laiką.
- Užduotis atlikta kokybiškai, pagal technologinius procesus, darbų saugos ir higienos reikalavimus.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą.
- Užduotis atlikta savarankiškai.
- Užduotį vertina mokytojo mokytojas – Atlikta/Neatlikta.

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

Užduoties aprašymas.

Tikslas. Savarankiškai atlikti koldūnų tešlos pusgaminių gamybą.

1)Susipažinti su technologinėmis kortelėmis: „Tešla koldūnams“,“Avienos įdaras koldūnams“,“Grybų įdaras“, „Voveraičių įdaras“, „Špinatų įdaras“, „Mėlynių įdaras“ ir įrengimais: planetarinis mikseris, tešlos kočiojimo mašina, mėsos malimo mašina eksploatavimo taisyklėmis.

2) Paruošti darbo vietą miltinių patiekalų paruošimo zonoje.

3) Parinkti indus, įrankius ir žaliavas pagal technologines korteles: dubenėliai, plakiklis, formelės koldūnams, kiauraruodis, sietelis, keptuvė, kočėlas; pienas, kiaušiniai, miltai, druska, aliejus, avienos mėsa, kiaulienos mėsa, prieskoniai, svogūnai, šaldytos mėlynės, cukrus, džiūvėsiai, špinatai, sviestas, vegeta, grybai voveraitės, rūkyta šoninė.

4) Parengti tešlos maišymui planetarinį mikserį ir paruošti tešlą pagal technologinę kortelę „Tešla koldūnams“.

5) Iškočioti tešlą tešlos kočiojimo mašina ir rankiniu būdu.

6) Paruošti darbo vietą mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zonoje.

7) Paruošti įdarą, pagal technologinę kortelę:“Avienos įdaras koldūnams“, naudojant mėsos malimo mašiną.

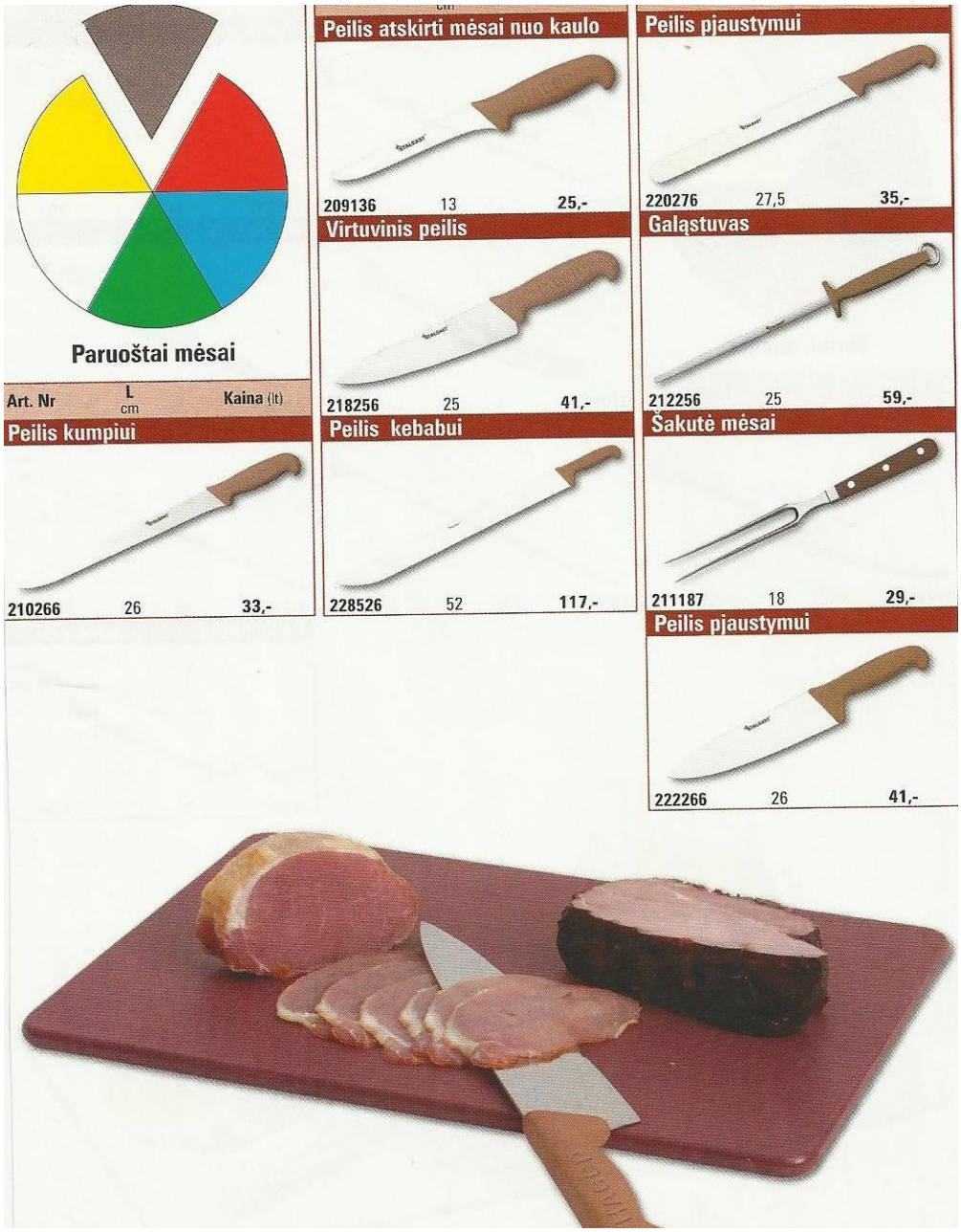
8) Paruošti kitus įdarus pagal technologines korteles:“Grybų įdaras, voveraičių įdaras, špinatų įdaras, mėlynių įdaras“.

9) Formuoti koldūnus rankiniu būdu įvairiomis formomis.

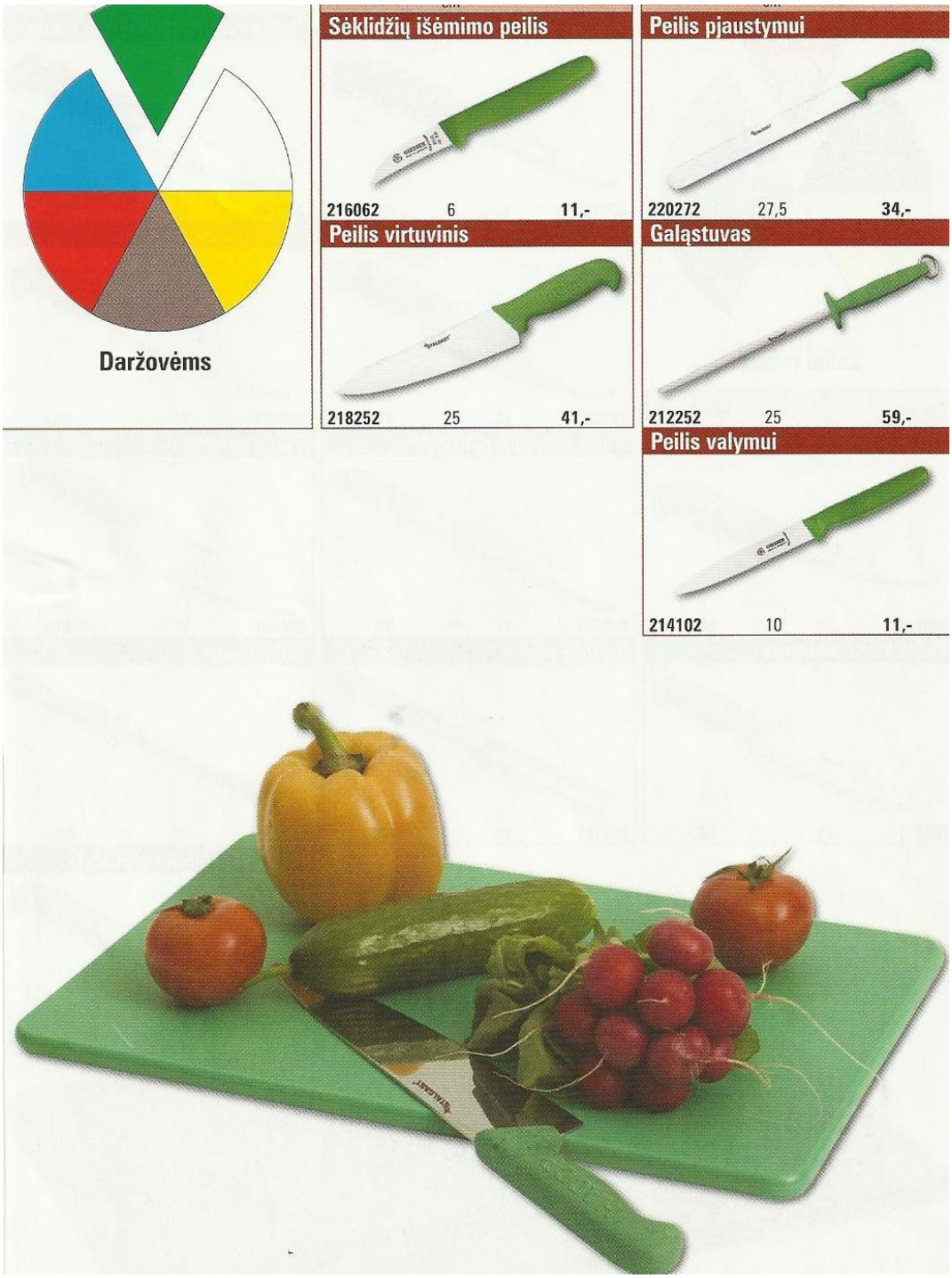
MODULIS S.1.3. ŠALTŲJŲ IR KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA

1 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ IR KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ PUSGAMINIŲ GAMYBOS ORGANIZAVIMAS UAB „VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ“

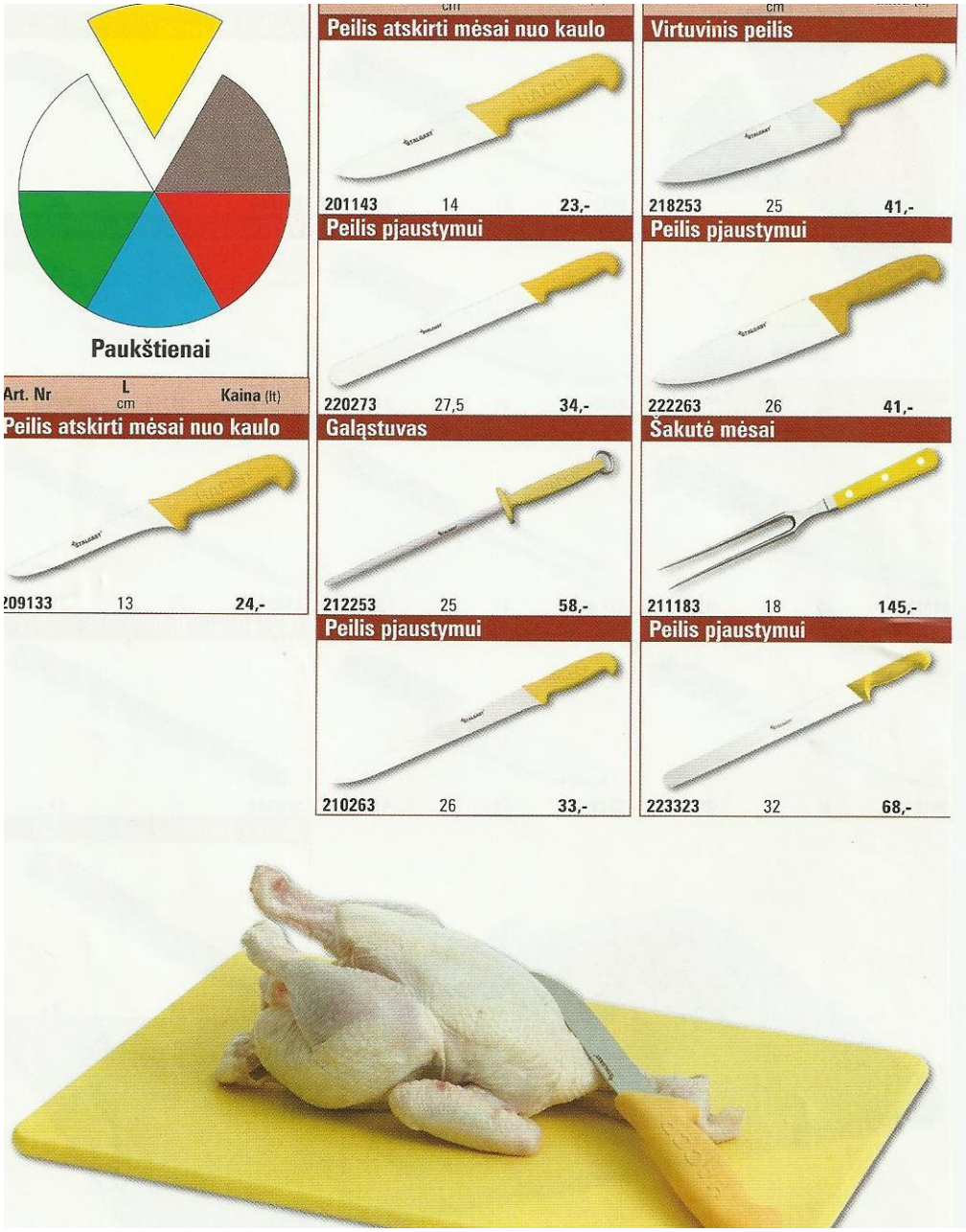
1.1.INVENTORIAUS KATALOGAS



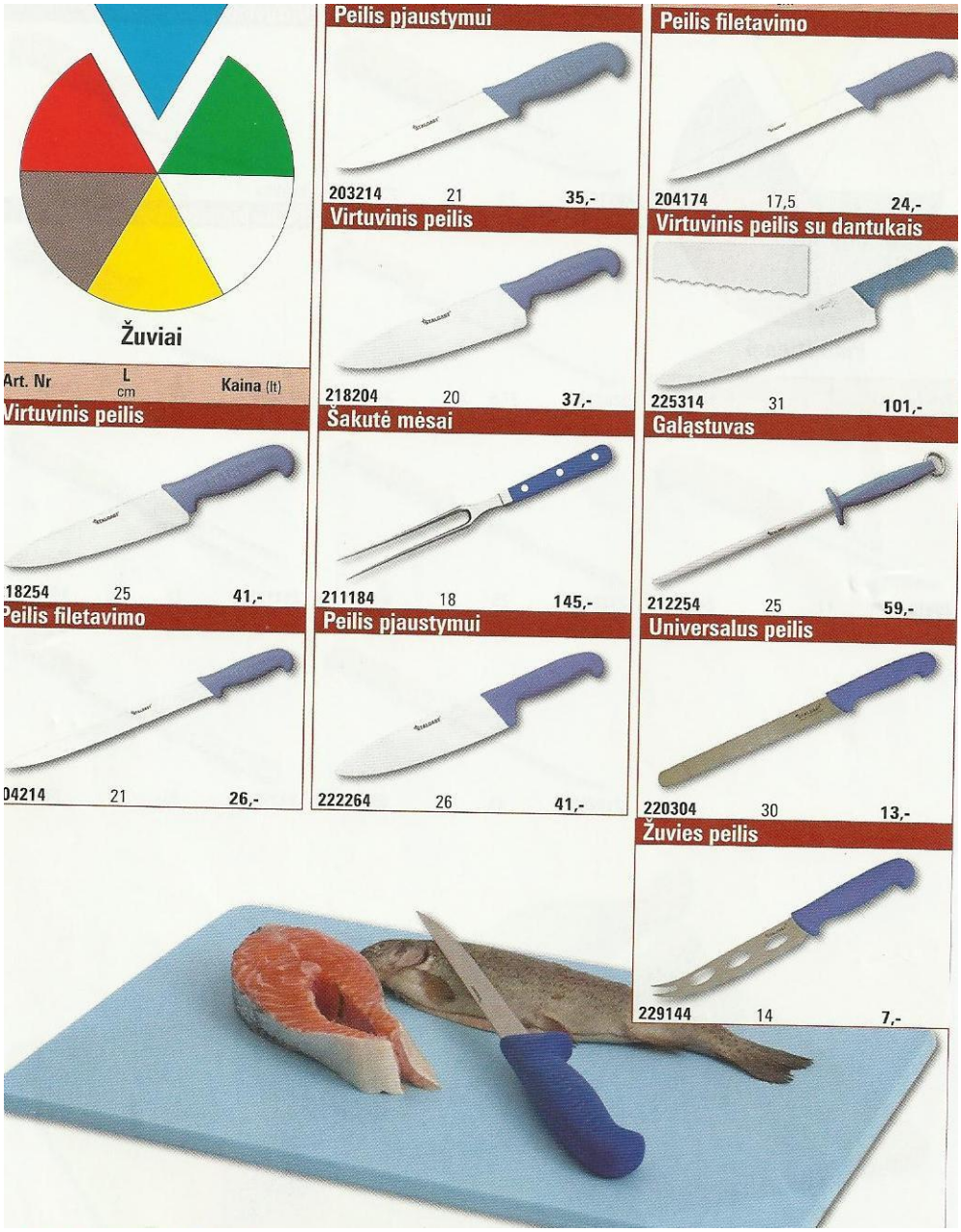
64 pav. Inventorius šaltųjų pusgaminių gamybai. (Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“, 2010)



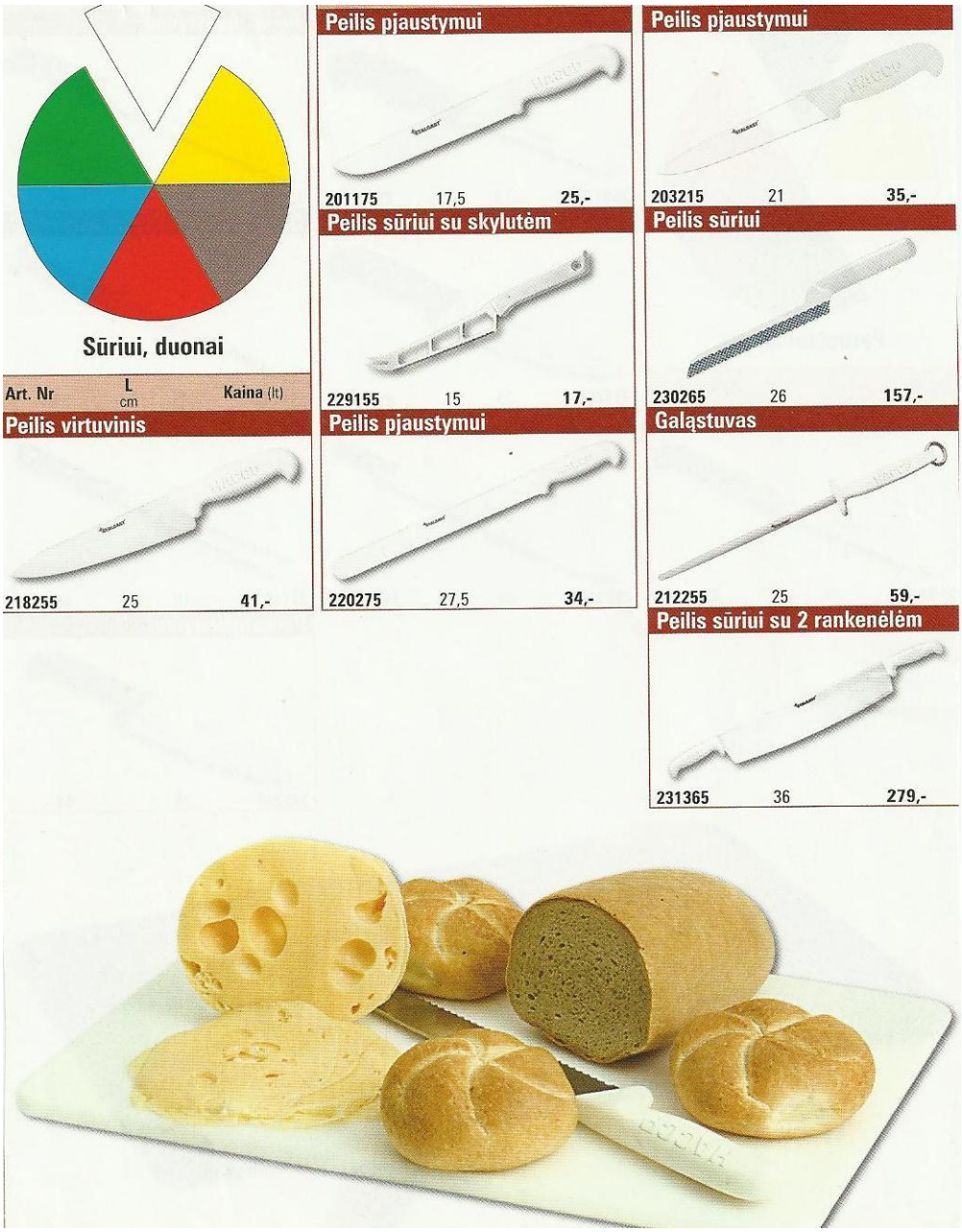
65 pav. Inventorius daržovių pusgaminių gaminimui. (Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“,2010)



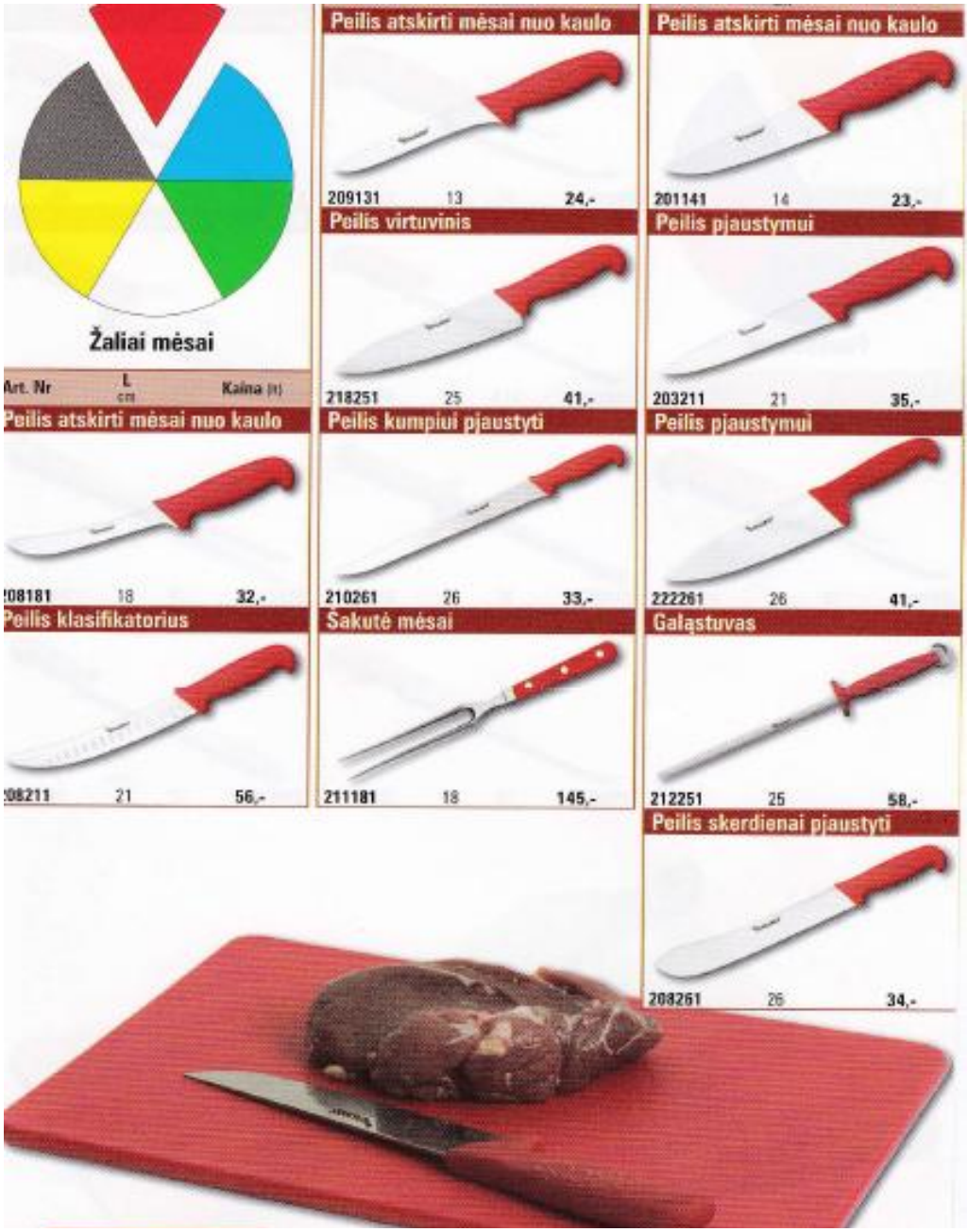
66 pav. Inventorius paukštienos pusgaminių gamybai. (Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“,2010)



67 pav. Inventorius žuvies pusgaminių gamybai. (Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“,2010)



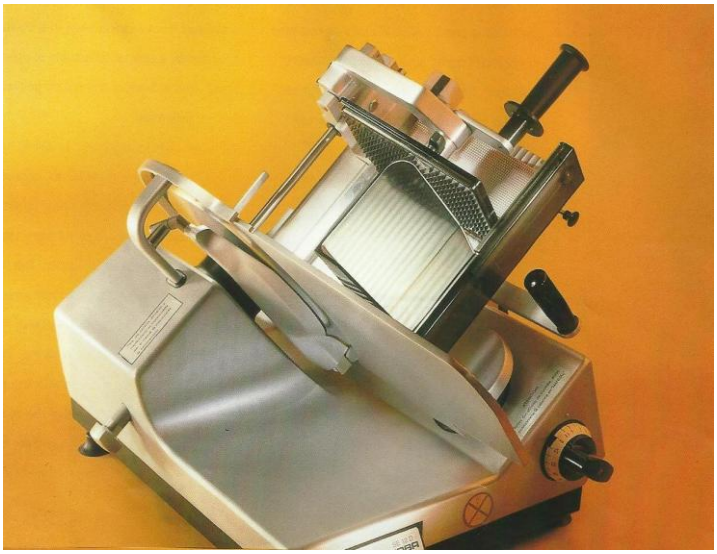
68 pav. Inventorius miltinių ir sūrio pusgaminių gamybai. (Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“,2010)



69 pav. Inventorius mėsos pusgaminių gamybai. (Katalogai „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast, „HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT“,2010)

1.2.ĮRENGIMŲ EKSPLOATAVIMO TAISYKLĖS

GASTRONOMINĖ PJAUSTYKLĖ



TRUMPA NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Bendros saugumo priemonės

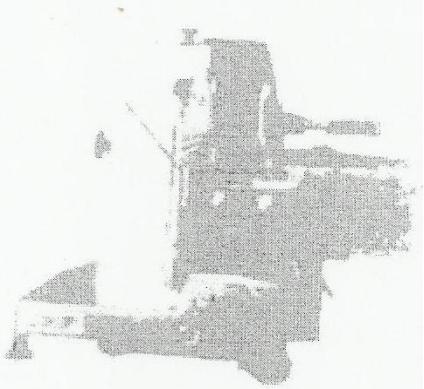
- Su įrengimu gali dirbti tik asmuo gerai susipažinęs su naudojimo instrukcija ir įrenginio konstrukcija;
- Atėjus dirbti naujam asmeniui būtina jį supažindinti su naudojimo instrukcija;
- Nelieskite rankomis peilio ir judančių dalių;
- Prieš remontuodami ar plaudami įrengimą būtinai išjunkite jį iš tinklo;
- Žinokite, kad plaunant ar remontuojant įrengimą saugos įtaisai neveikia, todėl būkite labai atsargus;
- Visada tikrinkite elektros kabelio stovį, jei jis blogas būtinai jį pakeiskite;
- Jei jus įtarėte, kad įrenginys netvarkingas nedirbkite su juo. Paskambinkit jus aptarnaujančiai serviso tarnybai;
- **Produktus pjaustykite tik su pagalbiniu laikikliu;**
- **Venkite tiesioginio kūno kontakto su ašmenimis;**
- Gamintojas neatsako jei:
  - Jei įrenginį remontavo pašalinis asmuo;
  - Jei buvo naudotos neoriginalios dalys;
  - Nebuvo laikomasi eksploatavimo taisyklių;
  - Įrenginys buvo valomas netinkamais produktais.

Eksploatacijos taisyklės

1) Gastronominį peilį reikia įtvirtinti tokioje padėtyje, kad jungiklis būtų priešais operatorių, o taip pat įsitikinti, kad įtampa tinkle yra nuo 220 V iki 380 V.
2) Įkišti kyštuką į rozetę ir įjungti jungiklį. Patikrinti ar signalinė lemputė dega. Deganti lemputė parodo, kad įrenginio peilis sukasi.
3) Reguliavimo rankenėlės pagalba nustatykite norimą pjaustymo storį nuo 0 iki 15.

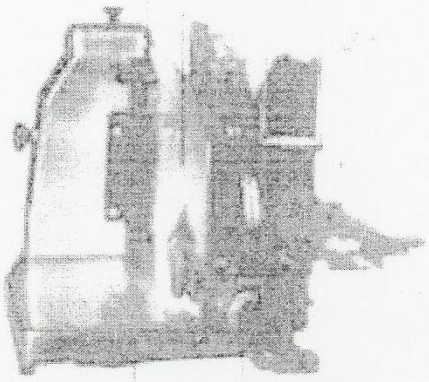
VERTIKALAUS MODELIO „AC“ MĖSOS PJAUSTYMO MAŠINA

- Įdėkite mėsą į pjaustymo plokštę (23);
- Užfiksuokite mėsos poziciją paspaudę rankenėlę (5);
- Pasirinkite griežinėlio storį rankenėle (2);
- Įjunkite mašiną paspaudę žalią ar juodą mygtuką (21);
- Suspauskite rankenėlę (5) lygiagrečiai peilio (15) ir pakelkite plokštę atgal ir vertikaliai pirmyn tam, kad tiekti, mėsą pjaustyklei.
- Pjaustymo pabaigoje nustatykite rankenėlę (2) į 0 poziciją ir sustabdykite mašiną paspaudę raudoną/ oranžinę ar žalią mygtuką (21).



VERTIKALAUS MODELIO „AS/ TS“ SALIAMIO PJAUSTYMO MAŠINA

- Padėkite saliamį ant dantytos plokštės (23) lygiagrečiai su griežinėlio storio nustatymo plokšte (16);
- Užfiksuokite saliamį nuleidę žemyn svertą arba įjunkite automatinio blokavimo rankenėlę (22), dantyto produkto prispaudimo prietaiso rankenėlę;
- Pasirinkite griežinėlio storį rankenėle (2);
- Įjunkite mašiną paspaudę žalią ar juodą mygtuką (21);
- Suspauskite ir užfiksuokite plokštės atramos rankenėlės mygtuką (5) saugioje distancijoje nuo peilio (15).



Pjaustymo pabaigoje nustatykite rankenėlę (2) į 0 poziciją ir sustabdykite mašiną paspaudę raudoną/oranžinį ar žalią mygtuką(21);
Išimkite saliamį ir pakelkite svertą ar rankenėlę(22);

PRIEŠ ĮRENGINIO NAUDOJIMĄ ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

Mūsų įrenginiai gaminami iš aliuminio lydinio padengti anodine danga. Ryšium s tuo įrenginiai tampa atsparūs rūgščių ir druskų poveikiui, o taip pat ir nurūgštėjimo efektu

Diržinė pavara įrenginiui suteikia absoliučiai tylų darbą, taip pat ilgą eksploatacijc laiką ir ženklią laiko ekonomiją diržų keitimui.

Eksploatacijos laikas priklauso nuo teisingo naudojimosi instrukcijomis, kurios yr pateiktos žemiau ir jas visada reikia atsiminti ir jomis vadovautis.

TRUMPA NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Bendros saugumo priemonės

- Su įrengimu gali dirbti tik asmuo gerai susipažinęs su naudojimo instrukcija įrenginio konstrukcija;
- Atėjus dirbti naujam asmeniui būtina jį supažindinti su naudojimo instrukcija;
- Nelieskite rankomis peilio ir judančių dalių;
- Prieš remontuodami ar plaudami įrengimą būtinai išjunkite jį iš tinklo;
- Žinokite, kad plaunant ar remontuojant įrengimą saugos įtaisai neveikia, todė būkite labai atsargus;
- Visada tikrinkite elektros kabelio stovį, jei jis blogas būtinai jį pakeiskite;
- Jei jus įtarėte, kad įrenginys netvarkingas nedirbkite su juo. Paskambinkit ju aptarnaujančiai serviso tarnybai;
- **Produktus pjaustykite tik su pagalbiniu laikikliu;**
- **Venkite tiesioginio kūno kontakto su ašmenimis;**
- Gamintojas neatsako jei:
  - Jei įrenginį remontavo pašalinis asmuo;
  - Jei buvo naudotos neoriginalios dalys;
  - Nebuvo laikomasi eksploatavimo taisyklių;
  - Įrenginys buvo valomas netinkamais produktais.

Eksploatacijos taisyklės

1) Gastronominį peilį reikia įtvirtinti tokioje padėtyje, kad jungiklis būtų priešais operatorių, o taip pat įsitikinti, kad įtampa tinkle yra nuo 220 V iki 380 V.
2) Įkišti kyštuką į rozetę ir įjungti jungiklį. Patikrinti ar signalinė lemputė dega. Degant lemputė parodo, kad įrenginio peilis sukasi.
3) Reguliavimo rankenėlės pagalba nustatykite norimą pjaustymo storį nuo 0 iki 15.

4) Padėkite produktą ant lentynėlės ir su spaudiklio dantytu paviršiumi laikykite jį nejudamoje padėtyje.
5) pastumkite į priekį vežimėlį (produkto laikiklis + laikiklis-spaudiklis + strypas), atsargiai jį artindami prie ašmenų. Laikikliu-spaudikliu spausti stipriai nebūtina. Produktas lengvai įeina į peilį, ir riekelė patekusi po specialaus riekelių atskyrėjo nukrenta ant vyniojimo stalo.
6) Griežtai draudžiama eksploatuoti įrenginį tuščiąja eiga.
7) Gastronominio peilio nepertraukiamas darbo laikas po pirmo įjungimo neturi viršyti 15 min. Perla ir Topaz modeliams ir 1 val. Kitiems modeliams, norint išvengti elektros variklio perkaitimo. Po kurio laiko galima vėl atnaujinti darbą.

Įrenginio valymo taisyklės

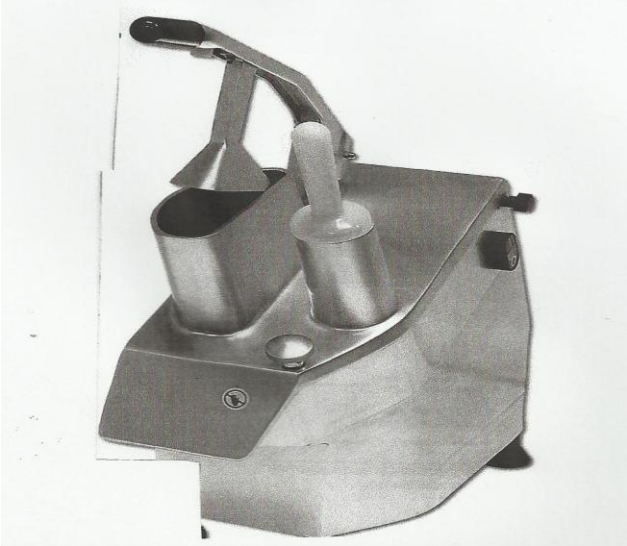
1) Prieš valant įrenginį būtina rankenėlės pagalba įtvirtinti reguliuojamo storio plokštumą 0 padėtyje ir ištraukti šakutę iš rozetės.
2) Valymui periodiškai nuimti peilio apsauginį diską, atsukant rankenėlę, kuri randasi peilio užpakalinėje dalyje, vėliau drėgnu skudurėliu kruopščiai praplauti peilį ir peilio apsaugas karštu vandeniu arba denatūruotu spiritu. Taip pat rekomenduojama papildyti skylutę, esančią peilio centre keletu lašų tepalo.
   Lėkštelė produktui labai lengvai pašalinama, atsukant varžtą, kuris randasi lėkštelės užpakalinėje dalyje, ir patraukus ją į išorę. Tokiu būdu lėkštelę galima pilnai išvalyti.
3) Profilaktiškai per skylutes reiktų papildyti keletu lašų tepalo ant apvalios spyruoklės, kuria vyksta lėkštelės judėjimas. Kiekvieną kartą, kai, po tam tikro laiko, įrenginyje atsiranda nepageidaujamas ir nebūdingas įrenginiui triukšmas dėl diržų įtempimo, reikia pasukti įtempimo rankenėlę, kuri randasi elektrinio variklio pusėje.

Disko galandimas

Kai tik pastebite, kad sumažėjo darbo kokybė ir našumas atlikite galandimą. Jei įrenginyje nėra įmontuoti galąstuvas, galandimą atlikite sekančia tvarka (žr. pav. 1-2-3):

1. atjunkit maitinimą ir su techniniu spiritu gerai nuriebalinkite ašmenis;
2. Sukite graduotą rankenėlę priešpriešine laikrodžio sukimosi kryptimi tol, kol pasieksite maksimaliausią pjaunamą storį;
3. paimkite galąstuvą, atsukite varžtą (1) ir įdėkite galą su sriegiu į kiaurymę, kuri skirta palaikyti produktą, taip kad du galąstuvai būtų pasukti į ašmenis. Kad geriau įsidėtu varžtas, dedami spauskite mygtuką (3). Įstatykite apatinį diską tarp ašmenų ir storio matuotojo plokštumos;

DARŽOVIŲ PJAUSTYMO MAŠINA



Plonų griežinėlių pjaustyklė, 2 peiliai (3:D2). Pjausto kietus ir minkštus produktus. Pjausto kopūstą.

Plonų griežinėlių pjaustyklė, 1 peilis (3:D1). Pjausto kietus, minkštus, sultingus ir delikačius maisto produktus. Pjausto gūžines salotas. 4mm modelį galima kombinuoti kartu su kubelių pjaustymo grotelėmis-disku (3:G1) 10 x 10 ir didesnį, naudojant svogūno kapojimui. 4, 6 ir 10mm modeliai gali būti kombinuojami kartu su kubelių pjaustymo grotelėmis-disku 1. 14 ir 20mm modeliai gali būti kombinuojami su kubelių pjaustymo grotelėmis-disku 2 (3:G2).

Pjaustymo diskas (3:F) supjausto daržoves bangelėmis.

Kubelių pjaustymo grotelės-diskas (3:G1) kombinuojamas kartu su tinkamu pjaustymo disku. Nekombinuojamas su 14mm modelio disku. Žiūrėti kubelių pjaustymo groteles-diską 2 apačioje.

Kubelių pjaustymo grotelės-diskas 2 (3:G2) pjausto kombinuojant su 14mm modelio pjaustymo disku.

Tarkavimo diskas (3:K) tarkuoja morkas, kopūstą, riešutus, sūrį, sausą duoną ir t.t.

Smulkus tarkavimo diskas (3:L) tarkuoja žalias bulves ir kietą/sausą sūrį.

Pjaustymo įrankių montavimas

• Pakelkite prispaudimo diską (1:A) ir palenkite į kairę.

• Pasukite mygtuką (1:B) prieš laikrodžio rodyklę ir pakelkite maitintuvą su dangteliu (1:C).

• Uždėkite atliekų išmetimo diską (1:D) ant veleno ir paspauskite/pasukite jį į savo vietą.

• Pjaustant ar kapojant kubeliais svogūnus, dedamas tinkamas grotelės-diskas. Tada pasukite diską pagal laikrodžio rodyklę iki atsitrenkimo.

• Pjaustant kubeliais pasirinkite tinkamą standartinį peilinį diską arba plonais griežinėliais pjaustantį diską (svogūnų pjaustymui). Eilės tvarka sudėkite diskus ant veleno ir sukite juos tol, kol jie pataikys į savo laikymosi poziciją.

• Uždėkite varžtą (1:J), kurį pasukite prieš laikrodžio rodyklę ant viduriniojo veleno.

• Nuleiskite maitintuvą su dangteliu ir užsukite sutvirtinimo varžtą pagal laikrodžio rodyklę iki galo.

Pjaustymo įrankių išmontavimas

• Pakelkite prispaudimo diską (1:A) ir palenkite jį į kairę.

• Pasukite sutvirtinimo varžtą (1:B) prieš laikrodžio rodyklę ir pakelkite maitintuvą su dangteliu (1:C).

• Išimkite pjaustymo įrankius ir atliekų išmetimo diską.

Pripildymo talpos panaudojimas

Platus įdėjimas skirtas sudėti bulvėms, svogūnams ir t.t. (2:A), taip pat didesniems produktams, pavyzdžiui kopūstams.

Dar vienas galimas pjaustyklės panaudojimas yra pomidorų ir citrinų pjaustymas tam tikra kryptimi (2:B). Siauras vamzdinis įdėjimas skirtas ilgų produktų, pvz. agurkų, pjaustymui (2:C).

Dėmesio!

Dirbkite atsargiai. Aštrūs peilio ašmenys ir judančios dalys gali sužeisti rankas.

Nekiškite rankų į didelę pripildymo talpą ar į pripildymo vamzdį (1:H). Pjaustant nuolat naudokite kimštuvą (1:G).

Trifazę srovę gali pajungti tik kvalifikuotas specialistas.

Taisyti prietaisą ir atidaryti mašinos korpusą gali tik kvalifikuotas personalas.

Išpakavimas

Patikrinkite, ar yra visos dalys, ar prietaisas funkcionuoja ir ar nėra transportavimo defektų. Jei yra defektų, per 8 dienas vežėją būtina apie tai informuokite. Vėliau pretenzijos nebetenka galios.

Montavimas

• Prijunkite prietaisą prie įtampos šaltinio.

• Pastatykite prietaisą ant tvirtai stovinčio stalo maždaug 650 mm aukštyje.

• Sumontuokite sieninį laikiklį (4:M) pjaustymo įrankiams (3) ant sienos netoli pjaustymo mašinos, kad įrankius nuolat turėtumėte netoli darbo vietos.

• Patikrinkite abu žemiau pateiktus punktus esant nepritvirtintiems pjovimo diskams ir atliekų išmetimo plokštei (1:D).

• Patikrinkite, ar mašina sustoja, jei paspaudimo plokštė (1:A) pakeliama ir išsukama lauk, ir ar ji vėl pradeda veikti, jei paspaudimo plokštė vėl įsukama ir nuleidžiama.

• Patikrinkite, ar mašina negali būti įjungiama, jei pripildymo talpa su dangteliu (1:C) nuimama ir nuleidžiama paspaudimo plokštė.

Jei pjaustyklė neveikia, gedimą būtina pašalinti kvalifikuoto specialisto pagalba prieš vėl pradedant ją naudoti.

Pjaustymo įrankių pasirinkimas

Norint supjaustyti kubeliais, naudojamas kubelių pjaustymo grotelės-diskas (3:G), kuris yra vidutiniškai tokio pat dydžio kaip ir griežinėlių pjaustymo diskai (3:A, B arba D).

Standartinis griežinėlių pjaustymo diskas (3:A) – kietų produktų pjaustymui. Galima kombinuoti kartu su kubelių pjaustymo grotelėmis – disku 1 (3:G1).

Kubelių kapojimo diskas (3:B) – dedamas kombinuojant kartu su kubelių pjaustymo grotelėmis – disku 1 (3:G1) nuo dydžio 12,5 x 12,5mm.

Bangelėmis pjaustantis diskas (3:C).

DUJINĖ VIRYKLĖ

PASTATYMO VIETA

Įrenginys turi būti pastatytas gerai vėdinamoje patalpoje, jei yra galimybė – po gartraukiu. Įrenginys gali stovėti atskirai arba šalia kitų įrengimų.

Paviršius, ant kurio stovės dujinė viryklė, privalo būti iš nedegios medžiagos.

INSTALIAVIMAS

Instaliaciją gali atlikti tik kvalifikuotas personalas.

Prietaisu naudotis gali tik kvalifikuoti asmenys pagal nurodymus, pateiktus instrukcijoje.

PERSPĖJIMAI:

- Atidžiai perskaityti šią instrukciją, kadangi čia yra pateikta svarbi informacija, kaip saugiai instaliuoti, naudoti ir prižiūrėti prietaisą.
- Instrukciją laikyti saugioje lengvai pasiekiamoje vietoje.
- Prietaisą instaliuoti gali tik turintys tam tikrą kvalifikaciją asmenys, taip pat, reikalui esant, jie gali pakeisti dujų tipą į tinkamą.
- Jei prietaisą reikia remontuoti, tai kreipkitės į aptarnaujantį servisą ir naudokite tik originalias dalis.

Nesilaikant aukščiau minėtų sąlygų galima pakenkti prietaiso saugumui.

NUORODOS:
Jeigu instaliacija vykdoma prie sienos, tai siena turi būti atspari 80°C temperatūrai ir nedegi. Prieš instaliuojant, nuo įrengimo būtina nuimti plastmasinę plėvelę, o klijų likučius reikia pašalinti naudojant INOX markės plienui tinkamą valymo priemonę.
Įrengimą instaliuoti horizontalioje padėtyje; jis išlyginamas reguliuojant kojelių aukštį.

Standartai ir techninės rekomendacijos į kurias būtina atsižvelgti

Instaliuojant būtina prisilaikyti tokių nuostatų:

- Darbo saugos ir priešgaisrinės apsaugos nuostatų.
- Nuorodų prijungiant prie elektros srovės.
- Higienos standartų.

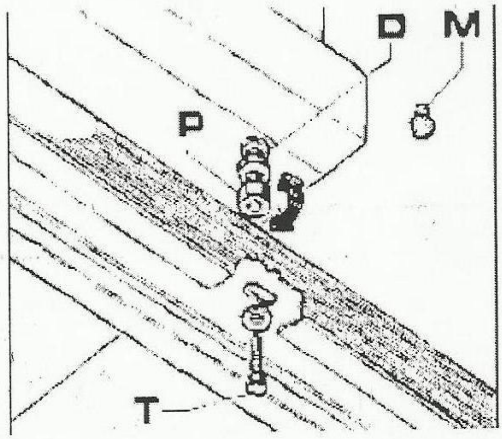
Instaliavimo vieta

- Įrengimą reikia instaliuoti pakankamai vėdinamoje patalpoje.
- Instaliuojant būtina prisilaikyti darbo saugos reikalavimų.

Pastatymas

- Įrengimas gali būti statomas atskirai arba kartu su kitais įrengimais.
- Nuo šoninių užpakalinių sienelių reikia išlaikyti minimalų 15 cm atstumą; jeigu atstumai mažesni arba medžiagos, iš kurių pagamintos sienos arba grindys, nėra atsparios ugniai, būtina panaudoti termiškai izoliuojančią medžiagą.

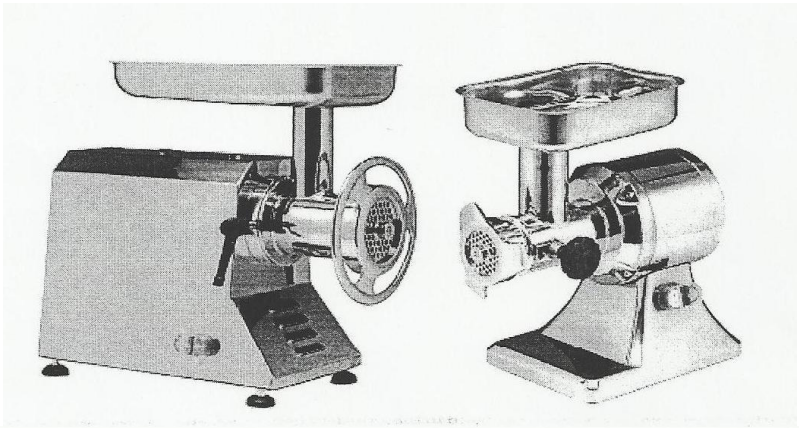
Prietaiso montavimas



Prietaisas turi įsukamas kojeles **P.**
Jeigu viryklė laisvai statoma ant jai skirto darbinio paviršiaus , įstačius kojeles **P** į specialias kiaurymes, reikia įsukti jas iki galo ir po to užveržti varžtus **D**.Kad prietaisas stovėtų stabiliai , į kojelių kiaurymes reikia įkišti specialius guminius kamštukus **M**.
Jeigu norima prietaisą pritvirtinti prie darbinio paviršiaus, tada reikia:

- Įsukti kojeles **P** į kiaurymes;
- Užveržti varžtus **D**;
- Uždėjus ant apatinės darbinio paviršiaus pusės atitinkamą tarpinį sluoksnį ,varžto **T** pagalba pritvirtinti prie jo prietaisą.

MĖSOS MALIMO MAŠINA



TRIUKŠMO LYGIS

Pagal triukšmo lygio matavimų rezultatus pastovus garso slėgio lygis nesiekia 70db(

2. *INSTALIAVIMAS*

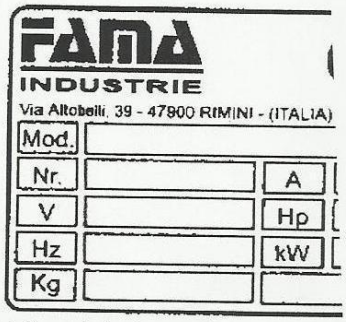
2.1. PAKUOTĖ IT TRANSPORTAVIMAS

Reikia būti itin atsargiems išimant įrenginį iš pakuotės. Atsargiai pakelkite, jei reikia atitinkamų įrankių pagalba.

SVARBU !

Išėmę įrenginį iš pakuotės įsitikinkite ar nėra transportavimo pažeidimų. Jei abe nenaudokite įrenginio ir iškvieskite jį aptarnaujančius specialistus. Pakuotė turi vaikams nepasiekiamoje vietoje.

2.2. PAJUNGIMAS



Prieš pajungiant įrenginį įsitikinkite, kad duomenys, pateikti ant plokštės atitinka vietoje esančią įtampą. Plokštė yra po jungikliu.Jei elektros rozetė yra kitokia nei įrenginio kištukas, susisiekite su elektriku, kad pakeistų rozetę. Svarbu: elektrikas turi pasirūpinti, kad kabelio dydis atitiktų įrenginio naudojamą galingumą. Draudžiama naudoti adapterius ar prailginimo laidus. Jei jie būtini, tuomet turi būti naudojami prailgintojai, atitinkantys einamuosius saugumo reikalavimus. Ypatingas dėmesys turi būti atkreipiamas į tai, kad nebūtų viršyta leistina galingumo ap

Patartina kad tai darytų elektrikas.

Trifaziai įrengimai: įjungus patikrinti veleno sukimosi kryptį (rodyklė ant įrenginio). Jei kryptis ne ta – atjunkite įrenginį, atidarykite kištuką ir sukeiskite 2 fazes.

3. *NAUDOJIMAS*

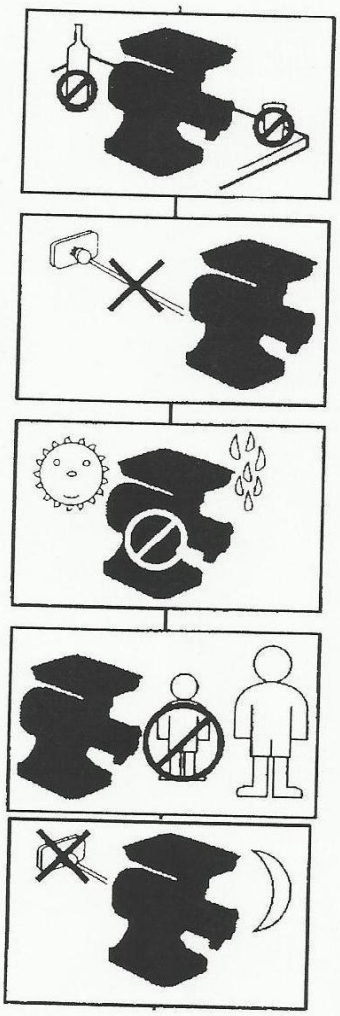
1. NURODYMAI

1.1. PASTABOS

Dėkojame, kad pasirinkote FAMA INDUSTRIE gaminį. Jau 40 metų FA INDUSTRIE gamina profesionalią įrangą kurdama aukštos kokybės malimo, tarkavimo bei smulkinimo sistemas.
Atidžiai vykdykite instrukcijos nurodymus. Gaminys, kurį įsigijote turi CE ženklinimą ir atitinka esminius saugos bei sveikatos reikalavimus.

1.2. SAUGA

Atidžiai perskaitykite visus šioje instrukcijoje esančius saugos, naudojimo bei priežiūros nurodymus.



a) laikykite šią instrukciją saugioje vietoje, kad personalas galėtų ja pasinaudoti ir ateityje.
b) Įrenginys turi būti naudojamas tik pagal pakirtį. Bet koks netinkamas ar ne pagal paskirtį naudojimas yra pavojingas, todėl gamintojas negali prisiimti atsakomybės už to pasėkoje atsiradusius gedimus.
c) Pagrindinės elektrinės įrangos naudojimo taisyklės:
   - Sutvarkykite darbo paviršių; nepalikite jokių daiktų, kurie galėtų būti pavojaus šaltinis;
   - Niekada nejudinkite / neperstatinėkite įrenginio į kitą vietą kai jis yra įjungtas į maitinimo tinklą;
   - Nelieskite įrenginio drėgnomis rankomis ar šluostėmis;
   - Netraukite įrenginio ar jo laido norėdami ištraukti kištuką iš rozetės;
   - Nepalikite įrenginio be priežiūros;
   - Nelaikykite įrenginio netinkamomis atmosferos sąlygomis: po lietumi, saule ir t.t.;
   - Nemerkite įrenginio į vandenį ar kitus skysčius;
   - Nenaudokite įrenginio lauke;
   - Neleiskite naudotis įrenginiu vaikams ar nekvalifikuotam personalui, kurie yra neperskaitę instrukcijos.
   - Nelieskite judančių įrenginio dalių jo darbo metu. Saugokite rankas, plaukus bei rūbus;
   - Neapkraukite elektros kabelio.
   - Negalima, kad laidas kontaktuotų su karštais ar abrazyviniais paviršiais;
   - Niekada nenaudokite įrenginio jei jis yra pažeistas/ sugedęs arba jei maitinimo laidas yra netinkamos būklės;
   - Valymui nenaudokite jokių greitai užsidegančių, koroziją sukeliančių ar abrazyvinių substancijų;
d) Prieš valydami įrenginį būtinai išjunkite jį iš maitinimo tinklo.
e) Gedimo ar netinkamo darbo atveju būtinai išjunkite įrenginį. Nebandykite patys remontuoti įrenginio, o kreipkitės į gamintoją ar jo atstovą. Tik tinkamos dalys gali būti naudojamos remontui. Šių įspėjimų nepaisymas gali sumažinti įrenginio saugumą naudojime.
f) Prieš pajungiant papildomą įrangą ar prieš valant visuomet išjunkite įrenginį bei atjunkite jį nuo maitinimo tinklo;

TRIUKŠMO LYGIS

Pagal triukšmo lygio matavimų rezultatus pastovus garso slėgio lygis nesiekia 70db(A

2. *INSTALIAVIMAS*

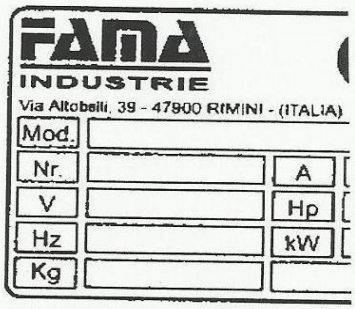
2.1. PAKUOTĖ IT TRANSPORTAVIMAS

Reikia būti itin atsargiems išimant įrenginį iš pakuotės. Atsargiai pakelkite, jei reikia atitinkamų įrankių pagalba.

SVARBU !

Išėmę įrenginį iš pakuotės įsitikinkite ar nėra transportavimo pažeidimų. Jei abej nenaudokite įrenginio ir iškvieskite jį aptarnaujančius specialistus. Pakuotė turi l vaikams nepasiekiamoje vietoje.

2.2. PAJUNGIMAS



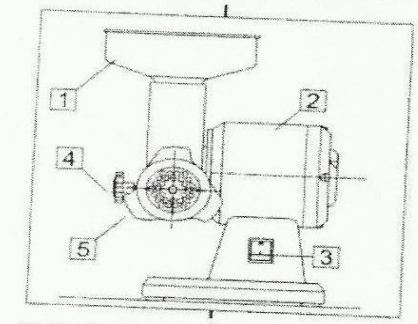
Prieš pajungiant įrenginį įsitikinkite, kad duomenys, pateikti ant plokštės atitinka vietoje esančią įtampą. Plokštė yra po jungikliu.Jei elektros rozetė yra kitokia nei įrenginio kištukas, susisiekite su elektriku, kad pakeistų rozetę. Svarbu: elektrikas turi pasirūpinti, kad kabelio dydis atitiktų įrenginio naudojamą galingumą. Draudžiama naudoti adapterius ar prailginimo laidus. Jei jie būtini, tuomet turi būti naudojami prailgintojai, atitinkantys einamuosius saugumo reikalavimus. Ypatingas dėmesys turi būti atkreipiamas į tai, kad nebūtų viršyta leistina galingumo ap

Patartina kad tai darytų elektrikas.

Trifaziai įrengimai: įjungus patikrinti veleno sukimosi kryptį (rodyklė ant įrenginio). Je kryptis ne ta – atjunkite įrenginį, atidarykite kištuką ir sukeiskite 2 fazes.

3. *NAUDOJIMAS*

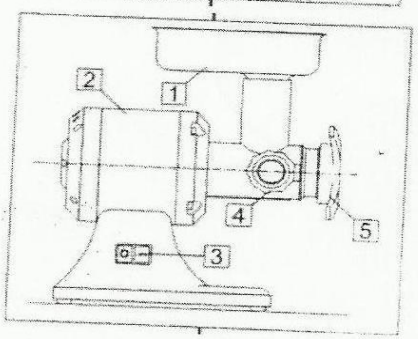
3.1. ĮRENGINIO APRAŠYMAS



TS8 – TI8

Įrenginys, skirtas liesos (be kaulų ir riebalų) mėsos malimui namų sąlygomis.

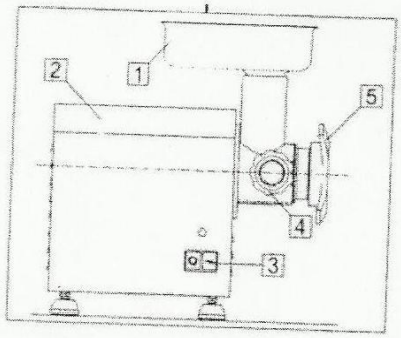
1. Pakrovimo indas;
2. Variklis;
3. ON/OFF jungiklis
4. Užveržimo rankenėlė
5. Žiedas



TS8 – TI8

Profesionalus įrenginys, skirtas liesos (be kaulų ir riebalų) mėsos malimui.

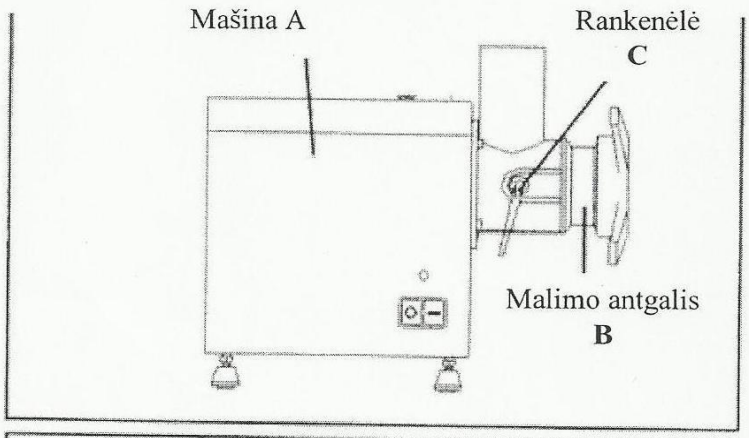
1. Pakrovimo indas;
2. Variklis;
3. ON/OFF jungiklis
4. Užveržimo rankenėlė
5. Žiedas

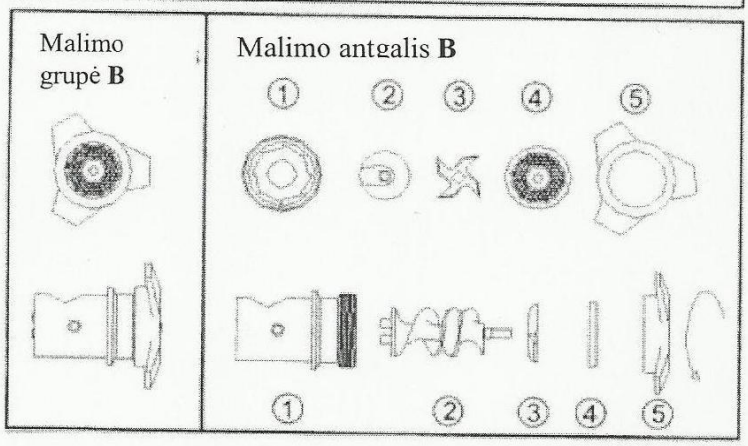


TI12-TI22
Profesionalus įrenginys, skirtas liesos (be kaulų ir riebalų) mėsos malimui.

1. Pakrovimo indas;
2. Variklis;
3. ON/OFF jungiklis
4. Užveržimo rankenėlė
5. Žiedas

3.2. MALIMO ĮRANGOS SURINKIMAS





Surinkimo operacijos turi būti atliekamos tik kai mašina yra išjungta ir kištukas ištrauktas iš rozetės

Malimo antgalio surinkimas atliekamas dviem etapais.

Pirmas etapas:
1) Sekančia tvarka sudėkite į jungtį (1): sraigtą (2), peilį (3), sietelį (4);
2) Užsukite žiedą (5).

Antras etapas:
1) Įdėkite taip kad pilnas malimo antgalio rinkinys **B** tinkamai užsifiksuotų mašinoje **A**.
2) Užtvirtinkite rankenėlę (ar ratuką) **C** taip, kad malimo antgalis užsifiksuotų mašinoje **A**.
3) Mašina paruošta darbui.

3.3. MALIMO ĮRANGOS IŠRINKIMAS

Kiekvienos mašinos dalies išrinkimas turi būti atliekamas prieš tai ją išjungus ir ištraukus kištuką iš rozetės

Malimo grupės išrinkimas atliekamas 2 etapais.

Pirmas etapas:

1) Atleiskite rankenėlę (arba atsukite ratuką), kad malimo grupę galim būtų išimti iš mašinos **A**
2) Ištraukite malimo grupę **B** iš mašinos **A**

KONVEKCINĖ KROSNIS

DARBO REŽIMAS

- AutoChef – automatinis gaminimas
- „Virimas garuose“
- Kombinuotas (kepimas garais)
- Sausas oras
- Regeneracija
- Delta-T funkcija
- Gaminimas žemoje temperatūroje
- Garų padavimas
- Poilsio režimas
- RackControl

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

Papildomų funkcijų pagalba galima optimaliai pritaikyti krosnį savo reikmėms. Funkcijos:

- Laisvas starto laiko pasirinkimas
- Įkaitinimas
- Drėgmės pašalinimas iš darbo kameros
- Papildomas rankinis drėkinimas
- Kaitinimo elementų galingumo sumažinimas
- Ventiliatoriaus apsisukimų skaičiaus sumažinimas
- Taktinis ventiliatoriaus darbo režimas*
- Individualus garų režimo reguliavimas*

„VIRIMAS GARUOSE„

Šio režimo pagalba Jūs galite virti, garinti, blanširuoti ir konservuoti produktus.

Temperatūros nustatymas

Įjungiate krosnį įjungimo/išjungimo mygtuku, pasirenkate „Virimo garuose„ režimą. Ekrane pasirodo „100°C„ mirksi laikas „0:00„. ***CombiPilot*** rankenėlės pagalba nustatykite temperatūrą:

Virimas žemose temperatūrose (**Low-temperature**) – 30° - 99°C
Virimas garuose - 100°C
Virimas aukštose temperatūrose – 101° - 130°C

Laiko nustatymas

Laikas nustatomas ***CombiPilot*** pagalba. Laiko nustatymas: 1min – 9val 59min.

Procesas be laiko apribojimų: nustatant laiką ***CombiPilot*** pasukite į kairę ir palaikykite apie 3 sek, laiko parodymai keičiasi į „---„.

Termometro nustatymai

Nustatę temperatūrą ir laiką, trumpai spustelėkite ***CombiPilot*** ir nustatykite temperatūrą, kuri turi būti gaminio viduje, pasibaigus gaminimo procesui.

Režimo startas

Paspauskite Star/Stop mygtuką, gaminimo procesas prasideda. Ekrane rodoma: pasirinkta temperatūra ir laikas arba pasirinkta gaminio vidaus temperatūra. Virš temperatūros parodymų mažesniais skaičiukais: likęs gaminimo laikas arba esama gaminio vidaus temperatūra.

Esamos temperatūros parodymai

Proceso metu galima patikrinti esamą darbo kameros temperatūrą paspaudus ir palaikius temperatūros mygtuką 8 sek.

Nustatymų pakeitimai proceso eigoje

Proceso metu galima keisti laiko, darbo kameros temperatūros ir gaminio vidaus temperatūros parodymus: trumpai spustelėkite atitinkamą mygtuką ir ***CombiPilot*** rankenėlės pagalba pakeiskite nustatymus.

Proceso pabaiga

Pasibaigus gaminimo procesui pasigirsta garsinis signalas ir procesas nutraukiamas. Garsinis signalas nutraukiamas paspaudus Start/Stop mygtuką arba atidarius krosnies dureles.

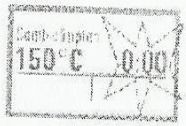
„KOMBINUOTASIS„ REŽIMAS

Šis režimas geriausiai tinka didelių mėsos gabalų kepimui ir kepinių gaminimui.

Temperatūros nustatymas

Įjungiate krosnį su įjungimo/išjungimo mygtuku, pasirenkate Kombinuotą„ režimą. Ekrane mirksi temperatūra. *CombiPilot* galba nustatykite temperatūrą:

Temperatūros nustatymas: 30° - 250°C

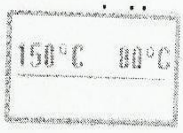


Laiko nustatymas

Laikas nustatomas *CombiPilot* pagalba. Laiko nustatymas: 1min – 9val 59min. Procesas be laiko apribojimų: nustatant laiką *CombiPilot* pasukite į kairę ir aikykite apie 3 sek, laiko parodymai keičiasi į „---„.

Termometro nustatymai

Nustatę temperatūrą ir laiką, trumpai spustelėkite *CombiPilot* ir nustatykite mperatūrą, kuri turi būti gaminio viduje, pasibaigus gaminimo procesui.

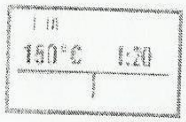


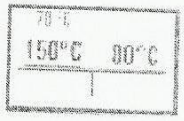
Garų kiekio nustatymas

Garų kiekis nustatomas 0% - 100% diapazone su 10% žingsniu. Įjungus snį, rodomas standartinis 90% garų kiekis.

Režimo startas

Paspauskite Star/Stop mygtuką, gaminimo procesas sideda. Ekrane rodoma: pasirinkta temperatūra ir laikas arba rinkta gaminio vidaus temperatūra. Virš temperatūros dymų smulkiau: likęs gaminimo laikas arba esama inio vidaus temperatūra.





Esamos temperatūros parodymai

roceso metu galima patikrinti esamą darbo kameros temperatūrą paspaudus ir ikius temperatūros mygtuką 8 sek.

Nustatymų pakeitimai proceso eigoje

roceso metu galima keisti laiko, darbo kameros temperatūros ir gaminio us temperatūros parodymus: trupami spustelėkite atitinkamą mygtuką ir biPilot pagalba pakeiskite nustatymus.

Proceso pabaiga

usibaigus gaminimo procesui pasigirsta garsinis signalas ir procesas ukiamas. Garsinis signalas nutraukiamas paspaudus Start/Stop mygtuką arba ius krosnies dureles.

„SAUSO ORO„ REŽIMAS

Šis režimas puikiausiai tinka gaminiams, kuriems kepimo metu nereikalingi garai arba netgi nepageidautini.

Temperatūros nustatymas

Įjungiate krosnį su įjungimo/išjungimo mygtuku, pasirenkate „Sauso oro„ režimą. Ekrane mirksi temperatūra. ***CombiPilot*** pagalba nustatykite temperatūrą:

Temperatūros nustatymas: 30° - 250°C

Laiko nustatymas

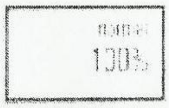
Laikas nustatomas ***CombiPilot*** pagalba. Laiko nustatymas: 1min – 9val 59min. Procesas be laiko apribojimų: nustatant laiką ***CombiPilot*** pasukite į kairę ir palaikykite apie 3 sek, laiko parodymai keičiasi į „---„.

Termometro nustatymai

Nustatę temperatūrą ir laiką, trumpai spustelėkite ***CombiPilot*** ir nustatykite temperatūrą, kuri turi būti gaminio viduje, pasibaigus gaminimo procesui.

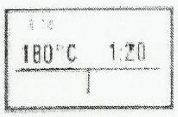
Garų kiekio nustatymas tikHD Gold

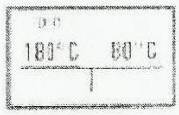
Garų kiekis, viršijantis Jūsų nustatytą normą, pašalinamas iš krosnies ir kondensuojamas. Įjungus krosnį, ekrane rodomas standartinis garų pašalinimo režimas – 100%.



Režimo startas

Paspauskite Star/Stop mygtuką, gaminimo procesas prasideda. Ekrane rodoma: pasirinkta temperatūra ir laikas arba pasirinkta gaminio vidaus temperatūra. Virš temperatūros parodymų smulkiau: likęs gaminimo laikas arba esama gaminio vidaus temperatūra.





Esamos temperatūros parodymai

Proceso metu galima patikrinti esamą darbo kameros temperatūrą paspaudus ir palaikius temperatūros mygtuką 8 sek.

Nustatymų pakeitimai proceso eigoje

Proceso metu galima keisti laiko, darbo kameros temperatūros ir gaminio vidaus temperatūros parodymus: trupami spustelėkite atitinkamą mygtuką ir ***CombiPilot*** pagalba pakeiskite nustatymus.

Proceso pabaiga

Pasibaigus gaminimo procesui pasigirsta garsinis signalas ir procesas nutraukiamas. Garsinis signalas nutraukiamas paspaudus Start/Stop mygtuką arba atidarius krosnies dureles.

„REGENERACIJA„

io režimo pagalba pašildomi jau pagaminti patiekalai lėkštėse, neprarandant jų kokybės.

Talpinamų lėkščių kiekis

Krosnies modelis	Lėkš. diametr. 26 cm	Lėkš. diametr. 28 cm	Lėkš. diametr. 32 cm
6.1/6.2	30	24	22
10.1/10.2	50	40	40
20.1	100	80	80
20.2	120	120	80

Temperatūros nustatymas

ungiate krosnį su įjungimo/išjungimo mygtuku, pasirenkate generacijos„ režimą. Ekrane pasirodo standartinė „120°C„ peratūra ir mirksi laikas „0:00„. *CombiPilot* pagalba atykite temperatūrą.

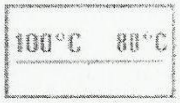
emperatūros nustatymas: 30° - 180°C

Laiko nustatymas

aikas nustatomas *CombiPilot* pagalba. Laiko nustatymas: 1min – 9val 59min. rocesas be laiko apribojimų: nustatant laiką *CombiPilot* pasukite į kairę ir ikykite apie 3 sek, laiko parodymai keičiasi į „---„.

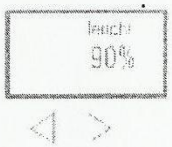
Termometro nustatymai

lustatę temperatūrą ir laiką, trumpai spustelėkite *CombiPilot* ir nustatykite peratūrą, kuri turi būti gaminio viduje, pasibaigus gaminimo procesui.



Garų kiekio nustatymas

arų kiekis nustatomas 0% - 100% diapazone su 10% žingsniu. Įjungus nį, rodomas standartinis 90% garų kiekis.



Režimo startas

aspauskite Start/Stop mygtuką, gaminimo procesas deda. Ekrane rodoma: pasirinkta temperatūra ir laikas arba inkta gaminio vidaus temperatūra. Virš temperatūros dymų smulkiau: likęs gaminimo laikas arba esama inio vidaus temperatūra.

Esamos temperatūros parodymai

roceso metu galima patikrinti esamą darbo kameros temperatūrą paspaudus ir kius temperatūros mygtuką 8 sek.

Nustatymų pakeitimai proceso eigoje

roceso metu galima keisti laiko, darbo kameros temperatūros ir gaminio us temperatūros parodymus: trupami spustelėkite atitinkamą mygtuką ir biPilot pagalba pakeiskite nustatymus.

GAMINIMO ŽEMOSE TEMPERTŪROSE REŽIMAS

Privalumai

- šis režimas puikiai tinka tamsiai mėsai kepti
- šis režimas toks švelnus, kad iškepusi mėsa lieka beveik tokio pat svorio kaip ir žalia
- nustatant žemesnę nei 100°C temperatūrą, rekomenduojama naudoti taktinį ventiliatoriaus darbo režimą, kad Jūsų gaminiai neapdžiūtų

Būtina žinoti

- darbo kameros temperatūra turi būti nedaug aukštesnė už galutinę gaminio vidaus temperatūrą
- kuo aukštesnė temperatūra, tuo didesnis nukepimo procentas
- kepant šiuo režimu gaminys neapskrunda

Nurodymai

- galite palaikyti jau iškeptų gaminių temperatūrą išvengiant jų apdžiūvimo (ne daugiau kaip dvi valandas, temperatūra – 89°C, taktinis ventiliatoriaus darbo režimas)

„REGENERACIJA„

Jos metu Jūs galite pašildyti jau paruoštus patiekalus lėkštėse.

Privalumai

- visą laiką palaikomas optimalus klimatas regeneracijai
- Jūs ruošiate patiekalus laisvu laiku, o esant reikalui juos tiesiog pašildote lėkštėse
- neprarandama patiekalų kokybė
- patiekalai neapdžiūsta
- ant lėkščių nepasilieka kondensato ar perdžiūvimo dėmių
- pobūvių metu Jūs galite pašildyti kokį tik norite kiekį lėkščių
- banketinius vežimėlius Jūs galite pakrauti ir iškrauti iš bet kurios pusės

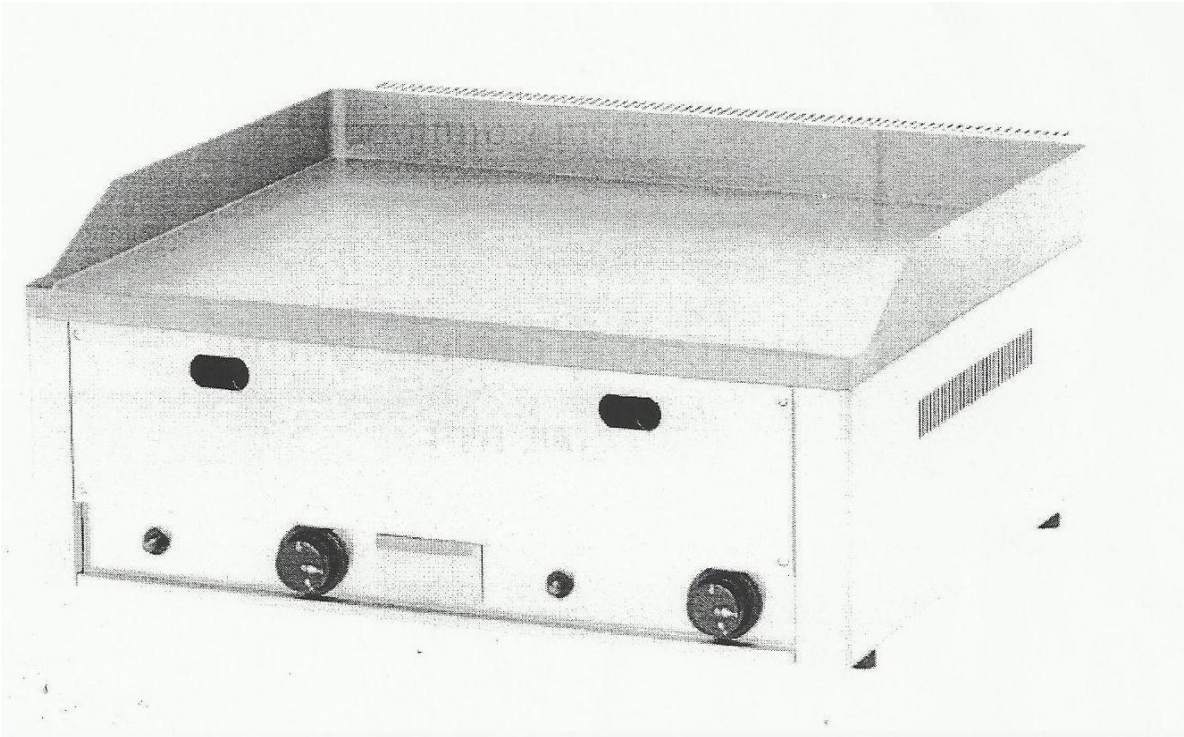
Būtina žinoti

- visada įkaitinkite krosnį prieš naudodami programą, įkaitinę nedelsdami sudėkite lėkštes į krosnį
- kukulių, frikadelių, vyniotinių regeneracijai reikia daugiau laiko nei ryžiams, bulvėms ar daržovių garnyrams
- patiekalo komponentus ant lėkštės išdėliokite tolygiai
- po regeneracijos patiekalą galite užpilti padažu

Nurodymai

- gaminkite mėsą su krauju, jei norite po regeneracijos gauti medium kepsnį
- daržoves, ryžius ir makaronus rekomenduojama regeneruoti įdėjus truputį aliejaus
- jei ketinate transportuoti patiekalus ar palaikyti ilgiau, uždėkite termoizoliacinį gaubtą
- naudodami termoizoliacinį gaubtą patiekalus karštus galite išlaikyti iki 20 min. Tuo metu Jūs galite regeneruoti dar vieną patiekalų partiją
- geriausias savo regeneracijos idėjas išsaugokite atskiroje regeneracijos knygoje. Tai Jums padės pasiekti geresnių rezultatų ruošiant pobūvius

KEPIMO PLOKŠTUMA



ĮRENGINIO INSTALIAVIMAS

Dujinės kepimo plokštumos instaliavimą, įrengimą, nustatymą, atkuriant dujų tipą ir pridavimą eksploatacijai, turi atlikti kvalifikuotas specialistas, kuris yra kompetentingas pagal visus galiojančius standartus. Įrenginys gali būti instaliuojamas tik gerai vėdinamose patalpose, o jeigu yra galimybė-po gartraukiu. Kepimo plokštumai reikalingas 2m/3/St/Kw galingumas. Įrenginys gali būti instaliuotas atskirai arba su kitais mūsų produkcijos įrenginiais. Svarbiausia išlaikyti mažiausiai 10 cm atstumą nuo kitų prietaisų ir vengti kontaktų su degiosiomis medžiagomis. Kitu atveju būtina įdėti detalę, kuri užtikrintų termoizoliaciją (pvz. tarp prietaiso ir degiųjų medžiagų galima įdėti asbestos plokštę).

SAUGUMO PRIEMONĖS NUO GAISRO PAGAL ČSN 061008 PARAGR.12-2 STANDARTUS

- Įrenginiu gali naudotis tik suaugusieji asmenys.
- Įrenginys turi būti naudojamas saugioje aplinkoje pagal ČSN 332000-3. Tuo atveju, jeigu netoli įrenginio yra dirbama su pavojingomis medžiagomis (pvz. klijuojamas linoleumas, PVC ir kt.), įrenginys turi būti išjungtas, nes gali kilti gaisro ar sprogimo pavojus.
- Prieš pradėdami montuoti įrenginį, iš gamyklos turite gauti prijungimo prie dujų licenciją.
- Prijungimą prie dujų turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai.
- Įrenginys turi būti pastatytas taip, kad tvirtai stovėtų ant nedegaus paviršiaus. Paviršius, ant kurio statomas įrenginys, turi būti platesnis bent 10 cm už įrenginio dugną.

Įrenginys turi būti saugiai instaliuotas. Jis yra pastatomas ant reguliuojamų kojyčių tam, išlyginti norimą aukštį.

Instaliavimo metu privaloma atsižvelgti į projekto, saugumo ir higienos reikalavimus pagal tok standartus:

- ČSN 06 1008 šilumos šaltinių priešgaisrinė sauga
- ČSN 33 2000-3 elektros įrangos aplinka
- ČSN EN 1775 dujų tiekimo vamzdynai pastatuose
- § 10 įstatymo Nr.185/2001 Sb, atliekų problemos.

Dujų prijungimo vamzdis

Dujos turi būti paleistos per cinkuoto plieno ar varinį vamzdį pagal galiojančius standart Įrenginys turi dujų kranelį, kad būtų galima užsukti dujų tekėjimą. Baigus instaliuoti, svar patikrinti, ar galima kontroliuoti dujų tekėjimą. Nesukinėkite dujų esant atvirai liepsnai. Tur naudoti tik tas medžiagas, kurios nesukelia rūdijimo (pvz. naudokite muiluotą vandenį).
Išsamią informaciją apie dujų tipą, slėgį ir diegimo tipą galite rasti etiketėje charakteristikomis.

Dujų tipo patikrinimas

Patikrinkite, ar įrenginys tinka tam dujų tipui, kurį Jūs naudojote. Ant kiekvieno prietaiso etike yra nurodytas dujų tipas.

Nurodymai, kaip nustatyti kitą dujų tipą

Dujinė kepimo plokštuma yra pritaikyta tekančioms dujoms (žr. etiketėje ant įrenginio). kvalifikuotas specialistas gali pakeisti dujų tipą. Purkštukus, skirtus kitam dujų tipui, Jūs ra pakuotėje su instrukcijomis.

Svarbu: Kai pakeisite dujų tipą, parašykite šį parodymą ant įrenginio etiketės.

PRIETAISO VEIKIMO PATIKRINIMAS

- patikrinkite dujų nuotėkį
- patikrinkite pagrindinio degiklio užsidegimą ir liepsną
- patikrinkite pagrindinio degiklio ugnies minimalų galingumą
- patikrinkite, ar degimo ugnis yra mėlynos spalvos
- patariame naudojantis šiuo įrenginiu vadovautis nurodymais.

PRIEŽIŪRA

Patariame Jums mažiausiai kartą metuose išsikviesti specialistą įrenginio patikrinimui. Pakeiti gali atlikti tik kvalifikuotas specialistas.

1.3.SANITARIJOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI

PATIEKALŲ TEMPERATŪROS ATITIKIMAS PAGAL NUSTATYTUS VET REIKALAVIMUS (KONTROLĖS MECHANIZMAS)

Visi patiekalai privalo būti pateikti pagal ES ir VET nustatytus reikalavimus, taip lainaktis visų nustaytų teisės aktų reikalavimų;

Visose technologinėse kortelėse yra paeteiktos patiekalų gamybos bei pateikimo temperatūros;

Pateikiame patiekalų pateikimo temperatūras:

- Salotos pateikimo temperatūra +6’C (su karštais priedais +68’C), padažų temperatūros +6’C;
- Šaltieji užkandžiai +6’C temperatūros, karštieji užkandžiai +68’C temperatūros;
- Sriubos ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- Karštieji patiekalai ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- Miltiniai patiekalai ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- Užkandžiai ne aukštesnės kaip +6’C temperatūros;
- Desertai ne aukštesnės kaip +6’C temperatūros;
- Jei svečiui buvo pateiktas patiekalas neatitinkantis išvardintų temperatūrinių rėžimų reikalavimų – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

PATIEKALŲ GAMYBOS LAIKO ATITIKIMAS PAGAL GAMYBOS STANDARTĄ (KONTROLĖS MECHANIZMAS)

Patiekalai yra ruošiami pagal nustatytą laiką, negali būti patiekalas ruošiams ilgiau nei to reikalauja tepmeratūriniai rėžimai;

Pateikiams patiekalų ruošimo laikas (išimtiniais atvejais, esant labai dideliai gamybai, patiekalų gamybos laikai, gali kisti, bet neilgiau nei dvigubai nustatytu patiekalo gamybos laiku):

- Salotos – gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- Šaltieji užkandžiai - gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- Sriubos - gamybos laikas max 15 minučių;
- Karštieji patiekalai gamybos laikas min 20 minučių, max iki 35 minučių (atskiras technologinis paruošimo būdas);
- Miltiniai patiekalai - gamybos laikas max 20 minučių;
- Užkandžiai - gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- Desertai - gamybos laikas nuo10 iki 15 minučių;
- Jei svečiui buvo pateiktas patiekalas neatitinkantis išvardintų laiko intervalų reikalavimų – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
Maisto kokybės valdymo sistema

MAISTO PRODUKTŲ, ŽALIAVŲ, PUSGAMINIŲ MIKROBIOLOGINIŲ TYRIMŲ GRAFIKAS

Eil./Nr.	Produktų, žaliavų, pusgaminių pavadinimai grupėmis	I KETVIRTIS						II KETVIRTIS						III KETVIRTIS						IV KETVIRTIS					
		Sausis		Vasaris		Kovas		Balandis		Gegužė		Birželis		Liepa		Rugpjūtis		Rugsėjis		Spalis		Lapkritis		Gruodis	
		iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d
1	Sriubų grupė (išskyrus šaltas sriubas)	■														■									
2	Žalios mėsos pusgaminiai (kiauliena)			■																					
3	Žalios mėsos pusgaminiai (jautiena, aviena bei žvėriena)							■																	
4	Žalios paukštienos pusgaminiai (vištiena, kalakutiena, antiena, strutiena)									■															
5	Termiškai apdoroti mėsos pusgaminiai (kiauliena, jautiena, žvėriena)											■								■					
6	Termiškai apdorotos paukštienos pusgaminiai (vištiena, kalakutiena, antiena, strutiena)		■															■							
7	Žalios žuvies pusgaminiai (visos grupės žuvies)				■																■				
8	Termiškai apdorotos žuvies pusgaminiai (visos grupės žuvies)								■														■		
9	Termiškai apdoroti miltiniai patiekalai										■														
10	Termiškai apdoroti bulviniai bei visų kitų daržovių grupių patiekalai												■												■
11	Termiškai apdoroti padažai (apimatys visas padažų grupes)													■											■
12	Konditerijos pusgaminiai ir gaminiai						■								■										
13	Nuoplovos						■												■						

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

Tyrimai neatliekami

Atliekami tyrimai nurodytai žaliavų grupei

Pauošė ir patvirtino:
Maisto KV sistema
KS vadovas _____

3 Sutartis su akredituota laborotorija (kopija);
4 Sutartis su "Kenkėjų kontrolę" atliekančia įmonę (sutarties kopija)
(sutartis yra privaloma, tačiau kenkėjų kontrolės dažnumas nėra nustatytas. Pats frančizės gavėjas nustato reikalingą dažnumą) ;
5 Sutartis su "Valymo programą" parengusią, bei plovimo – dezinfekavimo medžiagas teikiančia įmone (taip pat privalo būti lydintis segtuvas su visų cheminių medžiagų norminiais dokumentais – tos šalies kalba kurioje atidaromas restoranas;
6 Sutartis su "nemaisto atliekas" išvežančia (šalinančia) įmone;
7 Sutartis su "maisto atliekas" išvežančia (šalinančia) įmone – maisto produktų utilizavimo sutartis;
8 Lietuvoje atidaromam restoranui HN 15 : 2005 "Maisto higiena", kitose šalyse – tos šalies nustatytas norminis higienos normos dokumentas (reglamentas, GOST standartas);
9 Metrologinės patikros termometrams (vienas skirtas žaliems produktmas, kitas skirtas paruoštai produkcijai);
10 Darbuotojų med. patikros aktas (sveikatos patikros bei sveikatos žinių);

Maisto ir veterinarijos patikrinimo aktai, aktų kopijos (segami eilės tvarka pagal patikrinimus

Šaldytuvams	**Šaldikliams**	**Sausų produktų laikymo vietoms**
Šalto cecho pusgaminiai	Šaldyti miltiniai gaminiai	Prieskoniai
Karšto cecho pusgaminiai	Šaldytos daržovės	Birūs produktai (kruopos, riešutai)
Pieno produktai pakuotėse	Šaldyta žuvis	Konservuoti produktai
Pieno produktai paruošti gamybai	Šaldyta žalia mėsa	Padažai, aliejai
Valytos-plautos daržovės nepjaustytos	Šaldyta konditerija	Daržovės
Valytos pjaustytos daržovės	Gatavos mėsos produkcija (pašaldymui)	Gėrimai
Gatavos mėsos gaminiai iš tiekėjų	Šaldyti vaisiai	Bakalėja (kava, arbata, sausainiai)
Mėsos gaminiai paruošti naudojimui		
Desertai iš gamybinio baro		
Kiti gamybinio baro gaminiai		
Nevalytos, neplautos daržovės		
Baro gėrimai		
Sulaikyta produkcija		
Konservuoti produktai atidaryti		
Žalia mėsa		
Žalios mėsos pusfabrikačiai		
Žalia žuvis		
Žalios žuvies pusfabrikačiai		
Desertai		
Padažai		

1.4.TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Ikrų užkandėlės paplotėlis pusg. kg**

Gaminio išeiga: 1 * 0,116

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Picos tešla kg	Kg	0,100	0,100	0,090	0,100
2	Picos padažas kg	Kg	0,015	0,015	0,013	0,015
3	Tarkuotas kietasisi sūris	Kg	0,015	0,015	0,013	0,015
4	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,005	0,003	0,000	0,003
5	Aliejus kg	Kg	0,015	0,015	0,000	0,015
			0,150	0,148	0,116	0,148

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Iš dešimčių iškildintų picų duonelių po 10 gr suformuojame mažos picų paplotėlius.Su arbatinio šaukštelio pagalba,ant jų dedame paruoštą picų padažą ir sudedame sūrį.Paruoštus paplotėlius sudedame į G/N indą ištepta aliejumi ir kepame picų krosnyje + 300 /+ 320C temperatūroje 4 - 5 min. Vidine temperatūra kepimo metų ne mažesne , kaip +75 C. Iškepus paplotėliai atvėsinami ir lakomi sausame uždengtame inde ne ilgiau ,kaip 12 val.
2.Pusgaminų svoris: 0.148 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0.116 kg (+/-10 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12 val.
5. Laikymo sąlygos: Sausoje vietoje

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Ikrų užkandėlė pusg. vnt**

Gaminio išeiga: 1 * 0,169

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Ikrų užkandėlės paplotėlis pusg. kg	Kg	0,116	0,116	0,116	0,116
2	Citrina valyta pjaustyta kg	Kg	0,008	0,008	0,008	0,008
3	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
4	Ikra natūrali	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			0,169	0,169	0,169	0,169

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Ant užkandelės paplotėlių kraštų dedame šv. citrinos trikampėlius ir per vidurį "Rucalo" saloto lapą. Po to ant kievieno paplotėlio uždedame po 4 gr ikrų. Patiekalas gaminamas tik užsakius.
2.Pusgaminių svoris: 0.169 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0.169 kg (+/-10 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsisakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Raudonųjų ikrų užkandis n.**

Gaminio išeiga: 1 * 0,219

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Ikrų užkandėlė pusg. vnt	vnt	1,000	0,169	0,169	0,169
2	Grietinėlės - krapų padažas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
			1,050	0,219	0,219	0,219

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į užkadų lėkštę per vidurį dedame padažinę su, pašilditu mikrobangų krosnelėje, grietinelės-krapu padažu ir aplink padažinės,ratų dedam 10 vnt. ikrų užkandėlių,kad atitiktų nuotrauką. Gaminame tik užsakius.Realizuojame iš karto.
2.Pusgaminų svoris: 0.219 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0.219 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsisakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa2182

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kepti marinuoti sparneliai užkandžiui kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mėsa5298	Marinuoti sparneliai užkandžiui kg	Kg	1,250	1,000	1,000	1,000
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,250	0,000	0,000	0,000
				1,500	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
paniruoti spaneliai dedami į karštus riebalus (175'C temperatūros ir kepami 4-5 minutes) vidutinė gaminio temperatūra +75'C. Sparneliai gali būti iš karto naudojami tolimesnėje gamyboje arba atvėsinami ir laikomi šaldytuve

2. Pusgamino svoris: 1,000kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa529

Galioja nuo: 2010.04.05 iki

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos piršteliai (pusgaminis)**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mėsa524	Marinuota vištienos filė kg	Kg	0,700	0,700	0,700	0,700
2	Kiauš11	Kiaušiniai kg	Kg	0,250	0,150	0,150	0,150
3	Bak23	Džiuvėsėliai	Kg	0,400	0,150	0,150	0,150
				1,350	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Vištienos file supjaustoma plonomis juostelėmis (~0.5cm storio ir kuo ilgesnėmis). Marinuojama su vištienos prieskoniais. Tuomet paniuruojame du kartus pirma į kiaušinio plakinį ir džiuvesėlius. Paruoštą pusgaminį šaldome -18'C temperatūroje.
Realizacija 30 dienų
Galima svėrimo paklaida +/- 5g

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 30 dienų
5. Laikymo sąlygos: -18'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1121428

Galioja nuo: 2010.04.29 iki

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos piršteliai užkandžiui porc**

Gaminio išeiga: 0,2

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa529	Vištienos piršteliai (pusgaminis)	Kg	0,200	0,200	0,170	0,170
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
3	Padaž0182	Totoriškas padažas slovak.kepsn.kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,001	0,001	0,000	0,000
				0,271	**0,231**	**0,200**	**0,200**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Šaldyti pišteliai dedami kepti į fritiurinę 180'C temperatūroje - kepimo laikas iki 4 min (vidinė gaminio temperatūra ne žemesnė kaip +68'C).
Iškepti piršteliai dedami į užkandžių lėkštę, į stiklinį indelę totorišką padažą, puošiame petražolėmis .
Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.
Išeiga keptų juostelių 170g/ (galima svėrimo paklaida -/+5g)

Bendra patiekalo išeiga 200g (galima svėrimo paklaida -/+5g)

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,200kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: NĖRA
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Kiti5

Galioja nuo: 2012.01.13 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kepta duona kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,275	0,000	0,000	0,000
2	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Bak22	Duona kg	Kg	1,329	1,000	1,000	1,000
				1,614	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Duonos galus nupjauname ir panaudojame giros gamybai. Apipjaustyta duona su plutele supjaustome lazdelėmis. Lazdelių ilgis ir plotis 5 x1,5 cm.
Naudojama tolimesnėje gamyboje (laikome kambario temperatūroje)
Pjaustytos duonos realizacija ne ilgesnė nei duonos - nurodytos ant gamintojo pakuotės realizacijos datos.
Supjaustyta duona kepame įkaitintoje fritiūrinėje +170C* 4-5 min. kol gražiai apskrunda, vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +75C* iškepta duona pabarstome druska ir permaišome.
Galima svėrimo paklaida +/-20g

2. Pusgamino svoris: 1,614kg (+/-20g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-20g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.3275276

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Picų duonelė su kmynais porc.**

Gaminio išeiga: 0,131

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Milt7	Picos tešla kg	Kg	0,100	0,100	0,080	0,080
2	Padaž0127	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,020	0,020	0,010	0,010
3	Kiti058	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,040	0,040	0,036	0,036
4	Bak62	Kmynai kg	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
				0,165	**0,165**	**0,131**	**0,131**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 98.0

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kepta duona su sūriu,maj.**

Gaminio išeiga: 0,285

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Daržov122	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
2	Kiti5	Kepta duona kg	Kg	0,180	0,180	0,180	0,180
3	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Bak10	Majonezas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
5	Kiti058	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
				0,285	**0,285**	**0,285**	**0,285**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Keptą duoną apibarsatome druska. Duona kepama šviežiai.
Į atleidimo lėkštę keptą duoną ant viršaus dedame valyto česnako skilteles.
Šalia duonos statome dvi padažines į vieną dedame majonezą į kitą tarkuotą fermentinį sūrį.
Gaminame tik užsakius. Patiekti nedelsiant.
Bendra patiekalo išeiga 285g (galima svėrimo paklaida -/+5g)

2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 0,285kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Iškarto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Marinuota kuprės filė kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Atšildyta kuprės filė kg	Kg	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
3	Aliejus kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
4	Cukrus kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
5	Prieskoniai žuviai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
6	Pipirai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
			1,072	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Atšildyta kuprės file marinuojama su citrinų sultimis ir prieskoniais. laikome 0 - +2'C temperatūroje
Naudojame tolimenėje gamyboje

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 36 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +2'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Atšildyta kuprės filė kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Kuprės filė	Kg	1,190	1,000	1,000	1,000
			1,190	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Žuvies file atšildoma šaldytuve 0 - +2'C temperatūroje, ne ilgiau kaip per 12 valandų. Arba kambario temperatūroje (ne ilgiau kaip per 4 val.). Iš atšildytos žuvies toliau ruošiami pusgaminiai. Atšildytos - nemarinuotos žuvies realizacijos laikas 12val. laikant 0 - +2'C temperatūroje

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +2'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202806

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill lašišos didkepsnis porc**

Gaminio išeiga: 0,51

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu31660	Grill kepta lašiša porc	porc.	1,000	0,160	0,160	0,160
2	Daržov368	Grill keptos bulvės kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daržov373	Grill keptos daržovės CS porc	porc.	1,000	0,150	0,150	0,150
4	Daržov366	Grill kepta citrina kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
				2,200	**0,510**	**0,510**	**0,510**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamos grill keptos bulvės, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 -2cm.pločio šalia iš dešinės dedamias garnyras". Ant griliaus keptos daržovės": grill kepti baklažanai 50g. ir grill kepta cukinija 50g., pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm. storio ir grill kepta paprika 50g. (prieš kepant, paprika supjaustoma išilgai į keturias dalis), šalia paprikos dedama grill kepta citrina. Lėkštės apačioje dedamas grill kepta žuvis. Tarp daržovių ir žuvies dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto. Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu. P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,560kg (+/-30 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 160/150/50/50/50/50/50g (+/-30g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202808

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta Dorada Porc**

Gaminio išeiga: 0,402

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu31661	Grill kepta Dorada porc	porc.	1,000	0,280	0,280	0,280
2	Daržov326	Grill kepti pomidorai	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Daržov366	Grill kepta citrina kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Padaž0137	Sviesto mišinys batonui kg	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020
5	Daržo37	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				1,128	**0,402**	**0,402**	**0,402**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į pašildytą metalinę keptuvėlę viršuje dedama grill kepta citrina. Šalia citrinos iš dešinės pusės dedamas grill keptas pomidoras, keptuvėlės apačioje dedama grill kepta žuvis Dorada, ant kurios pilamas karštas žalias sviestas 20g. Puošiama Rucola salotų lapais 2g. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C Prieš pateikiant svečiui karštą keptuvėlę – privaloma jos rankenėlę apsukti balta vienkartine (poperine servetėle) ir dedama ant medinio padekliuko.
Tam kad žmogus neapsidegintu
Gaminama tik užsakius,realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,407 kg (+/-30g .
3. Gaminio išeiga: 280/50/50/20/2g. (+/-30g
4. Realizacijos terminas: Realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202809

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta Seabasa porc**

Gaminio išeiga: 0,58

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu31662	Grill keptas Seabasa porc	porc.	1,000	0,230	0,230	0,230
2	Daržov368	Grill keptos bulvės kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daržov373	Grill keptos daržovės CS porc	porc.	1,000	0,150	0,150	0,150
4	Daržov366	Grill kepta citrina kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
				2,200	**0,580**	**0,580**	**0,580**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamos grill keptos bulvės, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 -2cm.pločio šalia iš dešinės dedamas garnyras". Ant griliaus keptos daržovės" grill kepti baklažana 50g.i ir grill kepta cukinija 50g.,pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio ir grill kepta paprika 50g. (prieš kepant,paprika supjaustoma išilgai į keturias dalis), šalia paprikos dedama grill kepta citrina.
Lėkštės apačioje dedamas grill kepta žuvis.Tarp daržovių ir žuvies dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,600kg (+/-30 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 200/150/50/50/50/50/50g (+/-30g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.11225612

Galioja nuo: 2012.05.10 iki

Patiekalo pavadinimas: **Midijos alaus padaže porc**

Gaminio išeiga: 0,752

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu31656	Apvirti moliuskai kg	Kg	0,400	0,400	0,400	0,400
2	Daržov86	Bulvių skiltelės keptos kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
3	Padaž01648	Alaus padažas Le crepe kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
4	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
				0,752	**0,752**	**0,752**	**0,752**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas:

Į karštą indą dedame apvirtus moliuskus, pilame karštą alaus padažą, gerai permaišome ir dar paverdame kelias minutes.Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip+75'C.Ant viršaus barstome smulkintus krapus.Atskirame metaliniame inde (Kvorte) patiekiamos keptos bulvių skiltelės.Visus paruoštus ingredientus:patiekiame ant medinio padekliuko.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C.
Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,752 kg (+/-20g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 400/150/200/2g. (+/-20g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 1228781653

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Mėlyn.moliuskai vyno pad.porc**

Gaminio išeiga: 0,583

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu219	Mėlyn.moliuskai vyno pad. pusgam.porc	porc.	1,000	0,460	0,460	0,460
2	Daržov80	Bulvės fri keptos kg	Kg	0,120	0,120	0,120	0,120
3	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,003	0,003	0,003	0,003
				1,123	**0,583**	**0,583**	**0,583**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į pašildytą lėkštę pilami karšti moliuskai vyno padaže (vidinė temperatūra +80'C), ant viršaus pabarstome kapotais krapais. Atskiroje lėkštėje patiekiamos gruzdintos bulvytės..Patiekiant, vidinė temperatūra ne žemesnė, kaip +68 CUžsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.

2. Pusgaminio svoris: 0,583 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,583 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Žuvu219

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Mėlyn.moliuskai vyno pad. pusgam.porc**

Gaminio išeiga: 0,46

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,070	0,040	0,040	0,040
2	Bak85	Druska kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
3	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,010	0,005	0,005	0,005
4	Daržov13	Pomidorai valyti kg	Kg	0,040	0,020	0,020	0,020
5	Žuvis318	Mėlynieji moliuskai (šald.) kg	Kg	0,340	0,300	0,300	0,300
6	Pien7	Sviestas kg	Kg	0,010	0,005	0,005	0,005
7	VAND1	VANDUO	L	0,140	0,040	0,040	0,040
8	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,015	0,010	0,010	0,010
9	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
10	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
11	BVyn22	Vynas Namų baltas	L	0,140	0,040	0,040	0,040
				0,774	**0,460**	**0,460**	**0,460**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į karštą puodą su aliejumi ir sviestu dedame susmulkintą česnaką(pjaustyta plonais griežinėliais 2mm.storio), kubeliais pjaustytą svogūną(5x5mm) pakepiname iki gintarinės spalvos, dedame pomidorus supjaustytus kubeliais(5x5mm), pakepiname, pilame baltą vyną,pagariname,pilame vandenį, dedame prieskonius, paverdame, dedame atšildytus moliuskus ir dar paverdame kelias minutes.(vidinė temperatūra +75'C)Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto
P.S.Naudojami juodi grūsti pipirai.

2. Pusgaminio svoris: 0,774 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,460 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Marinuota kuprės filė kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Atšildyta kuprės filė kg	Kg	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
3	Aliejus kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
4	Cukrus kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
5	Prieskoniai žuviai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
6	Pipirai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
			1,072	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Atšildyta kuprės file marinuojama su citrinų sultimis ir prieskoniais. laikome 0 - +2'C temperatūroje
Naudojame tolimenėje gamyboje

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 36 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +2'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 12287859

Galioja nuo: 2010.11.12 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kar.krevečių ir daržtroškinys**

Gaminio išeiga: 0,45

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Kiti054	Pagrindas krevečių troškiniui vnt	Kg	0,350	0,350	0,330	0,330
2	Žuvu214	Marinuotos, valytos krevetės kg	Kg	0,090	0,090	0,080	0,080
3	Bak521	Makaronai sausi kg	Kg	0,020	0,020	0,040	0,040
				0,460	**0,460**	**0,450**	**0,450**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Sriubos pagrindą šildome iki virimo, tuomet dedami sausi makaronai, marinuotos krevetės ir sriuba užverdama ir iš karto nukeliama nuo ugnies.
Pateikiame į didelėje sriubinėje lėkštėje (vidinė pateikimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C).

2. Pusgamino svoris: 0,460kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,450kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: gaminame užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202802

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill vištienos filė kepsnys porc**

Gaminio išeiga: 0,282

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa21653	Marint.vištien.filė kepta vnt	vnt	1,000	0,140	0,140	0,140
2	Daržov326	Grill kepti pomidorai	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
3	Milt0405	Ciabata kepta 40g vnt	vnt	1,000	0,040	0,040	0,040
4	Daržl037	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				2,103	**0,282**	**0,282**	**0,282**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės kairėje pusėje dedami grill kepti pomidorai, viršuje keptos duonos Ciabata riekelė. Lėkštės apačioje dedama grill kepta vištienos filė. Puošiama Rucolos salotų lapais 2g. Tarp daržovių ir grill keptos vištienos filė dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,332 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 140/100/40/50/2g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa2187

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Įdarytas vištienos suktinukas vnt**

Gaminio išeiga: 0,14

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Mėsa49	Iškaulinti vištų kumpeliai su oda kg	Kg	0,150	0,150	0,120	0,120
2	Mės45	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,020	0,020	0,010	0,010
3	Daržov610	Špinatų lapai plikyti kg	Kg	0,015	0,015	0,010	0,010
4	Bak85	Druska kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
5	Bak67	Prieskoniai paukštienai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
6	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
7	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
				0,219	**0,185**	**0,140**	**0,140**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Vištų kumpelis pamarinuojams druska, pipirais, paukštienos prieskoniais. Tuomet ant vidinės dalies dedama pjaustyta kiaulienos šoninė, plikyti špinatų lapai. Suktinukas susukamas ir aptepamas aliejumi, Tuomet susukame į foliją ir laikome nurodytomis sąlygomis. Kepame 175'C įkaitintame konvekciniame pečiuje, kepimo laikas 20 - 30 minučių. Vidinė gaminio temperatūra ne žemenė kaip +75'C. Pateikimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C

2. Pusgamino svoris: 0,185kg
3. Gaminio išeiga: 0,140kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 72 val laikant 0 - +6'C 7paros laikant -18'C
5. Laikymo sąlygos:

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Padaž0107

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Padažas vištienos užkepėlei kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,250	0,180	0,180	0,180
2	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
3	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,150	0,100	0,100	0,100
4	Mės24	Vištų filė šv.	Kg	0,450	0,350	0,350	0,350
5	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
6	Bak85	Druska kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
7	Bak67	Prieskoniai paukštienai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
8	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
9	Bak72	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
10	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
11	Pien3	Grietinėlė kg	Kg	0,500	0,350	0,350	0,350
				1,437	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Vištiena pjaustoma juostelėmis 1,5cm ant 6-8 cm ilgio. Svogūnai supjaustomi pusžiedžiais, česnakas sukapojamas smulkiai, pievagrybiai pjaustomi skiltelėmis. Į įkaitintą keptuvę dedama vištiena, tuomet lengvai apkepus svogūnai, česnakai, galiausiai pievagrybiai. Kai viskas baigia kepti dedame miltus ir pilame grietinėlę. Nuskanaujame prieskoniais. Atvėsintą padažą naudojame tolimesnėje gamyboje.
Realizacija 48val. laikant 0 - +6'C temperatūroje. Gakima bendra svėrimo paklaida +/-5g.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Višt.file su šilbaravykiais porc**

Gaminio išeiga: 1 * 0,175

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 porc.	Netto viso 1 porc.	Pagaminto produkto svoris 1 porc.	Svoris netto 1 porc.
1	Marinuota kepta vištienos krūtinėlė (šilbaravyk	vnt	1,000	0,120	0,120	0,120
2	Šilbaravykių padažas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Balzamiko padažas kg	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
			1,055	0,175	0,175	0,175

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į karštų patiekalų lėkštę dedama kepta vištienos krūtinėlė ir pilamas karštas šilbaravykių padažas.
Pateikimo temperatūra +68'C
Gaminame tik užsakius ir realizuojame iš karto.
Pagrindinis šaltas garnyras arba karštas daržovių garnyras dedamas lėkštės viršuje, apačioje jo (kairėje pusėje) dedamas karštas garnyras (bulvės, ryžiai) ir dešiniame šone pateikiamas kepsnys (pagrindinis garnyras)

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,175kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Marinuota, kepta vištienos filė (120g)**

Gaminio išeiga: 1 * 0,12

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Vištų filė šv.	Kg	0,150	0,120	0,120	0,120
2	Prieskoniai paukštienai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
3	Druska kg	gr	0,500	0,000	0,000	0,000
4	Aliejus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
5	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			0,672	0,120	0,120	0,120

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Vištienos filė pjauname įstrižai, prieskoniuojame vištienos prieskoniais, pašlakstome aliejumi.
Marinuotą vištienos filė dedama į indą, uždengiama, dedama į šaldytuvą ir marinuojama ne trumpiau kaip 2 val. ir ne igiau kaip 12 val. 0-6 C temperatūroje.
Marinuotą vištienos filė kepame iki +170 C temperatūros įkaitintoje konvekcinėje krosnyje pusiau garų rėžime apie 15 minučių, kol vidinė temperatūra bus ne mažesnė kaip +75 C.

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Valyta kiaulienos išpjova kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Kiaulienos išpjova šv.	Kg	1,040	1,000	1,000	1,000
			1,040	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Nuo kiaulienos pašalinamos plėvelės
Produktas naudojamas tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: 0,000kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gamintojo
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202801

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill Suvorovo šašlykas porc**

Gaminio išeiga: 0,385

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa5292	Kiaulienos šašlykas marinuotas kg	Kg	0,200	0,145	0,145	0,145
2	Daržov368	Grill keptos bulvės kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daržov401	Marinuoti balti svogūnai kg	Kg	0,070	0,070	0,070	0,070
4	Daržov122	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
				0,440	**0,385**	**0,385**	**0,385**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamos grill keptos bulvės, pjaustytos skiltelėmis 1,5 -2cm.pločio. Šalia bulvių iš dešinės dedamas salotų mix "Katpėdėlė", šalia jo dedami marinuoti balti ropiniai svogūnai. Lėkštės apačioje dedamas grill keptas kiaulienos šašlykas. Tarp daržovių ir grill kepto kiaulienos šašlyko dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,435 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 145/150/70/20/50g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.0102852

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta kiaul.nugarinė atleid.porc**

Gaminio išeiga: 0,412

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa21661	Grill kepta kiaul.nugarinė porc(160g)	porc.	1,000	0,160	0,160	0,160
2	Daržov370	Grill karštas garnyras porc	porc.	1,000	0,250	0,250	0,250
3	Daržl037	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				2,003	**0,412**	**0,412**	**0,412**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamas karštas garnyras grill daržoviu: grill keptos virtos bulvės su lupena, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 - 2cm.pločio.Šalia bulvių iš dešinės pusės dedami grill kepti virti burokai, pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio.Šalia burukų (iš dešinės) dedamos grill keptos virtos morkos,pjautytos įstryžais griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio. Lėkštės apačioje dedama kepta kiaulienos nugarinė. Tarp bulvių ir kiaulienos nugarinės dedama padažinė su lankytojo pasirinktu karštu padažu 50g. Puošiama Rucolos salotų lapais 2g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,412 kg (+/-10 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,412 kg (+/-10g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kiaulienos karbonadas cecho**

Gaminio išeiga: 1 * 0,13

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Kiaulienos nugarinė šv.	Kg	0,110	0,084	0,110	0,084
2	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
3	Druska kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Aliejus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			0,124	0,084	0,110	0,084

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Kiaulienos nugarinę supjaustome porcijiniais gabalėliais, lengvai atmušame, pabarstome druska ir pipirais, pašlakstome aliejumi.Paruoštus kiaulienos karbonado pusgaminius užvakumuojame po dvi porcijas į maišelį.Sudedame į švarią laikymui skirtą tarą ir laikome 0*-+6*C temperatūroje.Vakumuoti pusgaminiai realizuojami per 5paras, o atidarytas vakumas-- realizuojamas per 24valandas. Paruošto marinuoto pusgaminio svoris ~ 0,130kg. Leidžiama kiaulienos karbonado pusgaminio svorio paklaida +/-5gramai..

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa826

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Stroganovo troškinys kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mėsa48	Valyta jautienos išpjova kg	Kg	0,600	0,420	0,420	0,420
2	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,200	0,150	0,150	0,150
3	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
4	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,100	0,070	0,070	0,070
5	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,100	0,070	0,070	0,070
6	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
7	Bak85	Druska kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
8	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Padaž098	Jautienos befstrogeno padažas (kg)	Kg	0,400	0,280	0,280	0,280
				1,467	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Valyta jautienos file supjaustoma plonais šiaudeliais 0,5cm storio ir 5-7 ilgio. Visos daržovės pjaustomos plonais šiaudeliais (svogūnai ir paprika), svogūnai sukapojami smulkiais kūbeliais. Į įkaitintą keptuvę pilamas aliejus, dedame pjaustytą jautieną ir lengvai apkepame. Tuomet sudedami česnakai, svogūnai, paprika. Kepame apie 10 minučių. Nuskaniname druska, pipirais. Kaip mėsa ir daržovės iškepę dedame skiltelėmis pjaustytus pievagrybius lengvai pakepame. Pilamas paruoštas padažas ir troškinys dar patroškinams 5-7 minutes. Vidinė gamimio temperatūra ne žemesnė kaip +75'C. Paruoštas troškinys perpilamas į švarų indą, atvėsinamas ir laikomas šaldytuve 0 - +6'C. Realizacija 48 valandos. Naudojame tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: 0,000kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Įdaryta kiauliena**

Gaminio išeiga: 1 * 0,26

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Įdaryta kiaul.nugarinė s/k	vnt	1,000	0,230	0,180	0,230
2	Grybų padažas kg.	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			1,082	0,310	0,260	0,310

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Įdarytą kiaulienos nugarinę apkepame ant įkaitintos keptuvės iš abiejų pusių. Apkeptą kiaulieną dedame į konvekcinę ir kepame +170 C temperatūroje pusiau garų rėžime apie 10-15 minučių, kol vidinė kepimo temperatūra bus ne mažesnė kaip +75 C. Prieš patiekiant ištraukiame smeigtukus. Ant lėkštės pilame karštą grybų padažą, dedame iškepta kiaulienos kepsnį. Pabarstome smulkinta žaluma.
Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68 C. Patiekti nedelsiant su svečio pasirintu garnyru
Gaminame tik užsakius
Kadangi patiekalas pateikiams su svečio pasirinktu garnyru, galutinis atleidimo svoris priklauso nuo garnyrų svorio: Šaltų daržovių garnyras 150g - Karštų daržovių garnyras 150g
****
Gruzdintos bulvytės (FRI) 100g - Virtos apkeptos bulvės 150g - Virti ryžiai 120g-Bulvių košė 150g

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,260kg (+/-5g svėrimo paklaida) be garnyro
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Apkeptas sūriu kiaul.kepsnys**

Gaminio išeiga: 1 * 0,305

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Marinuota kiaulienos sprandinė (130g)	vnt	1,000	0,130	0,100	0,130
2	Morkos kepsniui kg	Kg	0,060	0,048	0,048	0,048
3	Tarkis kepsniu kg	Kg	0,050	0,047	0,047	0,047
4	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,040	0,030	0,030	0,030
5	Voveraičių padažas kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
6	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			1,231	0,335	0,305	0,335

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Marinuotą kiaulienos sprandinę apkepame iš abiejų pusių ant įkaitintos keptuvės. Ant apkeptos kiaulienos dedame 30 gramų paruoštų morkų kepsniui. Pabarstome 20 gramų tarkuoto sūrio. Dedame keptą blyną, dedame 30 gramų morkų kepsniui ir pabarstome 20 gramų tarkuoto sūrio. Paruoštą kūgį dedame į konvekcinę krosnį, kepame +170 C temperatūroje apie 15 minučių, pusiau garų režime. Iškepto kepsnio vidinė temperatūra ne mažesnė kaip +75 C.
Pateikiame su svečio pasirinktu garnyru. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Patiekti nedelsiant.
Gaminame ir realizuojame tik užsakius
2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,305kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill jautienos didkepsnis porc**

Gaminio išeiga: 1 * 0,47

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 porc.	Netto viso 1 porc.	Pagaminto produkto svoris 1 porc.	Svoris netto 1 porc.
1	Grill keptas jaut.išpjovos didk.porc	porc.	1,000	0,170	0,170	0,170
2	Grill keptos bulvės kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Grill keptos daržovės CS porc	porc.	1,000	0,150	0,150	0,150
			2,150	0,470	0,470	0,470

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Grill keptas jautienos didkepsnis dedamas kairėje pusėje į pašildytą metalinę keptuvėlę. iš dešinės pusės dedamos grill keptos virtos bulvės su lupena,pjaustytos puselėmis. Šalia bulvių iš dešinės pusės dedamas garnyras "Ant griliaus keptos daržovės" : (grill kepti baklažanai 50g, ir grill kepta cukinija 50g.,pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio). Šalia baklažanų ir cukinijų (iš dešinės) dedama grill kepta paprika 50g. (prieš kepant, paprika supjaustoma išilgai į keturias dalis).Tarp bulvių ir jautienos didkepsnio dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C Prieš pateikiant svečiui karštą keptuvėlę – privaloma jos rankenėlę apsukti balta vienkartine (poperine servetėle) ir dedama ant medinio padekliuko.
Tam kad žmogus neapsidegintu
Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,520 kg (+/-30g svėrimo paklaida)priklauso nuo kepimo būdo.
3. Gaminio išeiga: 170/150/50/50/50/50g. (+/-30g svėrimo paklaida) priklauso nuo kepimo būdo.
4. Realizacijos terminas: Realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa2366

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kiaul.maltinis keptas vnt**

Gaminio išeiga: 0,12

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Faršo24	Kiaul.maltinio masė pusg.kg	Kg	0,150	0,105	0,105	0,105
2	Mės24	Vištų filė šv.	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
3	Mės45	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,010	0,005	0,005	0,005
4	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
				0,200	**0,120**	**0,120**	**0,120**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Paimama paruošta maltinio masė. Padaromas paplotėlis. Ant paplotėlio dedama juostelė vištienos filė, plonai pjaustyta šoninė ir formuojame ovalu maltinuką (truputį suspaudžiame, kad būtų suplotas). Keptuvėje įkaitinamas aliejus dedamas kotletas ir apkepamas iš abiejų pusių ant nedidelės ugnies, kol apskrunda. Konvekcinė krosnis įkaitinama iki +180 C. Pasirenkamas pusiau garų rėžimas. Dedamas kotletas ir kepamas dar 10-12 minučių, kol temperatūra viduje pasiekia +75 C.
Kepti kotletai ,jeigu nerealizuojami iš karto, atvėsinami iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Kepti kotletai sudedami į laikymui skirtą tarą. Tara uždengiama. Užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas: data ir valanda. Laikymo sąlygos: temperatūra 0-6 C, laikas 12 valandų.

2. Pusgamino svoris: 0,200 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,120 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Įdar2

Galioja nuo: 2009.10.13 iki

Patiekalo pavadinimas: **Mėsos įdaras cepelinams kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mės112	Kiaulienos kotletinė (kg)	Kg	0,709	0,699	0,698	0,698
2	Bak65	Prieskoniai mėsai kg	Kg	0,009	0,000	0,000	0,000
3	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
4	Daržov305	Svogūnai kepti kg	Kg	0,071	0,069	0,069	0,069
5	Bak85	Druska kg	Kg	0,012	0,000	0,000	0,000
6	Mės14	Lašiniai šv.	Kg	0,236	0,233	0,233	0,233
				1,038	**1,001**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Kiaulienos kotletinė sumalama. Dedama druskos, juodų maltų pipirų, prieskonių kiaulienai, pilama vandens. Sudedami kepinti svogūnai. Viskas gerai išmaišoma.
Paruoštas faršas, jeigu iš karto nerealizuojamas, sudedamas į laikymui skirtą indą. Indas uždengiamas, užklijuojamas lipdukas, kur nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau 12 valandų.
Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4.Realizcijos terminas: 12val
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Višt.kepen.faršas cepelinams kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Kiaulienos kotletinė (kg)	Kg	0,620	0,570	0,570	0,570
2	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,080	0,070	0,070	0,070
3	Keptos vištienos kepenėlės kg	Kg	0,400	0,360	0,360	0,360
4	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
5	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			1,110	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Kiaulienos kotletinė, rūkyta šoninė be odos, keptos vištienos kepenėlės sumalame su mėsmale. Dedama druska, juodi malti pipirai,viskas gerai išmaišoma.
Paruoštas faršas, jeigu iš karto nerealizuojamas, sudedamas į laikymui skirtą indą. Indas uždengiamas, užklijuojamas lipdukas, kur nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau 12 valandų.
Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: 1,110 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4 .Realizcijos terminas: 12val
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa5294

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Marinuotos vištienos širdelės kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mėsa14	Atšildytos vištienos širdelės kg	Kg	1,020	1,000	1,000	1,000
2	Bak021	BBQ marinatas	Kg	0,060	0,000	0,000	0,000
3	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
4	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
5	Bak65	Prieskoniai mėsai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
				1,108	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Vištienos širdelės įtrinamos prieskoniais ir marinatu.
Marinuojamos mažiausiai 3 valandas ir naudojama tolimesnėje gamyboje. Laikome 0 - +6'C temperatūroje.
Realizacija 48 valandos

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.792061

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos širdelių iešmeliai porc**

Gaminio išeiga: 0,195

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa5294	Marinuotos vištienos širdelės kg	Kg	0,240	0,190	0,190	0,190
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
3	Bak028	Balzamiko padažas kg	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
				0,275	**0,195**	**0,195**	**0,195**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Vištienos širdelės suneriamos ant dviejų iešmelių. Dedame kepti į konvekcinį pečių 175'C temperatūroje, kepimo laikas 12-15 minučių. Vidinė gaminio temperatūra +75'C.
Pateikiame karštų patiekalų lėkštėje su svečio pasirinktu garnyru. Padažas pilamas juostele ant širdelių iešmeliu.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,195kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 12287825

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Višt.kepenėlės su šonine porc**

Gaminio išeiga: 0,16

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa64	Marinuotos vištienos kepenėlės kg	Kg	0,140	0,110	0,110	0,110
2	Mės45	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,050	0,020	0,020	0,020
3	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
4	Padaž0154	Rytietiškas grietinės ir kumyno padažas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
				0,230	**0,160**	**0,160**	**0,160**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Marinuotos kepenėles, jeigu yra didelės pjaunamos pusiau ir apsukamos kiaulienos šoninės riekele. Tuomet susuktas kepenėles suneriame ant medinio iešmelio (pusgaminis paruoštas gali būti laikomas 24 val 0 - +6'C).
Užsakius kepame 175-180'C temperatūroje konvekciniame pečiuje. Kepimo laikas 15-20 minučių. Vidinė gaminio temperatūra ne žemesnė kaip +75'C. Pateikimo temperatūra +68'C
pateikiame su svečio pasirinktu garnyru. Padažas pateikiamas stiklinėje padažinėje.

2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 0,130/30kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

1.5. GAMINIŲ KOKYBĖS KONTROLĖS ŽURNALAI

PATIEKALŲ SVORIO ATITIKIMAS PAGAL TECHNOLOGINES KORTELES (KONTROLĖS MECHANIZMAS)

- Visi pagaminti ir pateikti svečiui patiekalai privalo atitinkti jų nustatytą svorį (įvertinus galimas paklaidas);
- Visi patiekalų galutiniai svoriai yra aiškiai apibrėžti technologinėse kortelėse bei metodinėje medžiagoje;
- Negalima pateikti svečiui patiekalo (ų), kurie neatitinka nustatyto svorio;
- Taip pat negalima pateikti patiekalų, kurie viršyją nustatytą patiekalo svorį;
- Visos dudedamos patiekalo dalys privalo būti susvertos ir tiksliai pateiktos svečiui;
- Paklaida patiekalo svėrime yra - / + 5g (išimtinais atvejais iki 15 - 30g tai yra apibrėžta technologinėse kortelėse);
- Jei viską gaminant teisingai, nepavyksta pagaminti patiekalo, pusgaminio t.y. išgauti jo reikalaujamo svorio iš karto privalo būti raštiškai informuotas gamybos skyrius;
- Jei svečiui buvo pateiktas blogas patiekalas, kuris neatitinką reikalaujamo svorio – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas

PATIEKALŲ IŠVAIZDOS ATITIKIMAS PAGAL MENIU BEI METODINĘ MEDŽIAGĄ (KONTROLĖS MECAHNIZMAS)

- Patiekalai privalo atitikti fotokuri yra meniu arba metodinėje medžiagoje;
- Visi pusgaminiai sudarantys patiekalo sudedamasias dalis privalo būti ruošiami tik pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;
- Patiekalas gali būti pateiktas tik tuo atveju jei jis buvo gaminams pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;
- Negalima pateikti svečiui patiekalo kuris net ir gaminant ir viską sveriant pagal technologines korteles nesigavo (sukepė, sudžiuvo, sukrtito, apdegė ar vienaip ar kitaip tavo neišvaizdus pateikimui);
- Jei viską gaminant teisingai, nepavyksta pagaminti patiekalo, pusgaminio iš karto privalo būti raštiškai informuotas gamybos skyrius (pridedamas metodinės medžiagos ir meniu foto neatitikimo aktas);
- Jei svečiui buvo pateiktas blogas patiekalas – pilną atskomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

PATIEKALŲ SVORIO NEATITIKIMO AKTAS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

PATIEKALO SVORIO NEATITIKIMO AKTAS

Padalinio numeris
Vadovas
Informavimo data:

Patiekalo pavadinimas:

Eil.Nr	Pastabos
1	
2	
3	
4	

Papildomi pastebėjimai:

Vardas, pavardė

Parašas

ATŽYMOS

Gauta (data):
Atlikti pakeitimai (data)
Nurodymo numeris

Kokybės skyriaus vadovas

METODINĖS MEDŽIAGOS NEATITIKIMO AKTAS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

METODINĖS MEDŽIAGOS (FOTO) NEATITIKIMO AKTAS

Pada linio numeris
Vadovas
Informavimo data:

Patie kalo pavadinimas:

Eil.Nr	Pastabos
1	
2	
3	
4	

Papildomi pastebėjimai:

Vardas, pavardė

Parašas

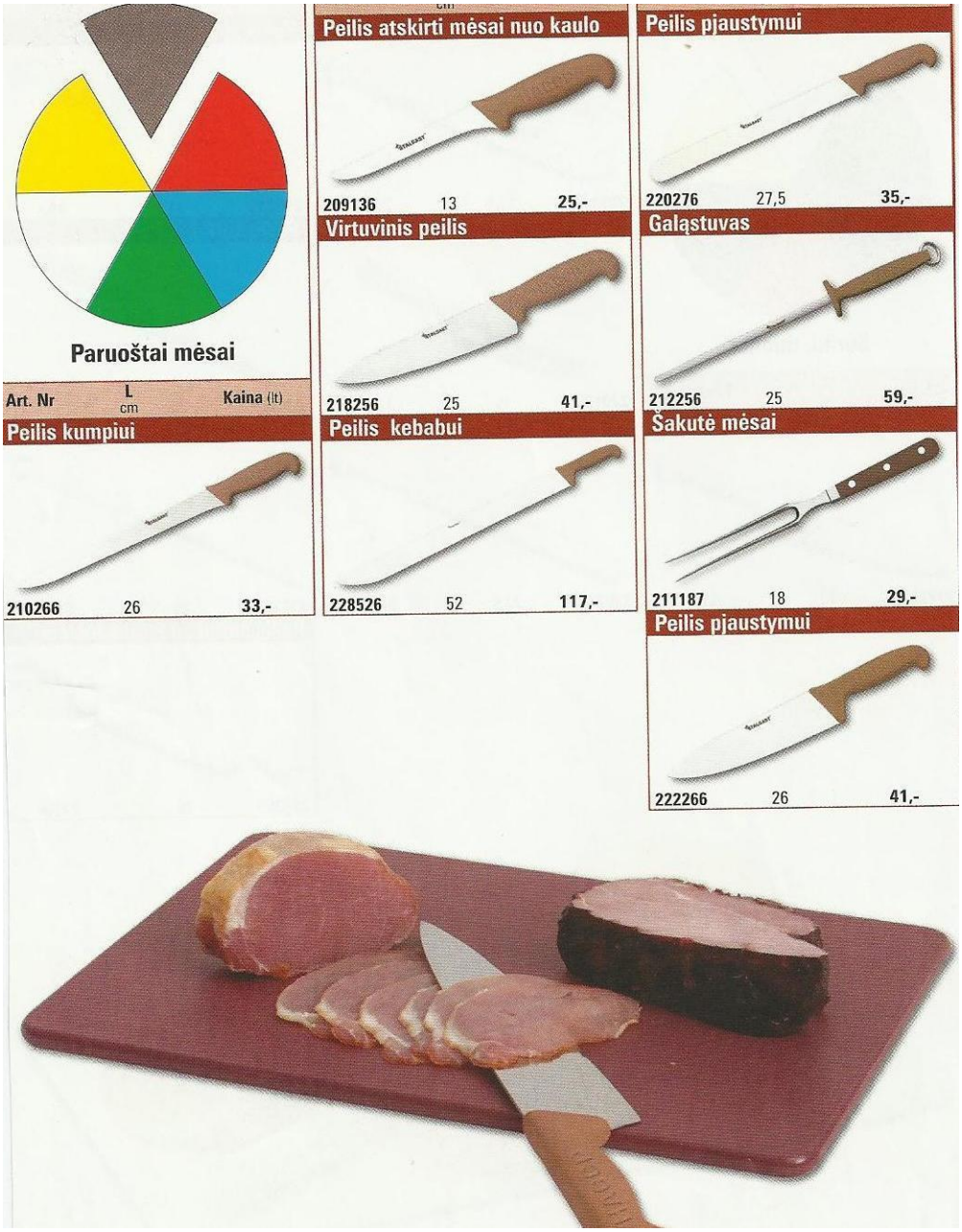
ATŽYMOS

Gauta (data):
Atlikti pakeitimai (data)
Nurodymo numeris

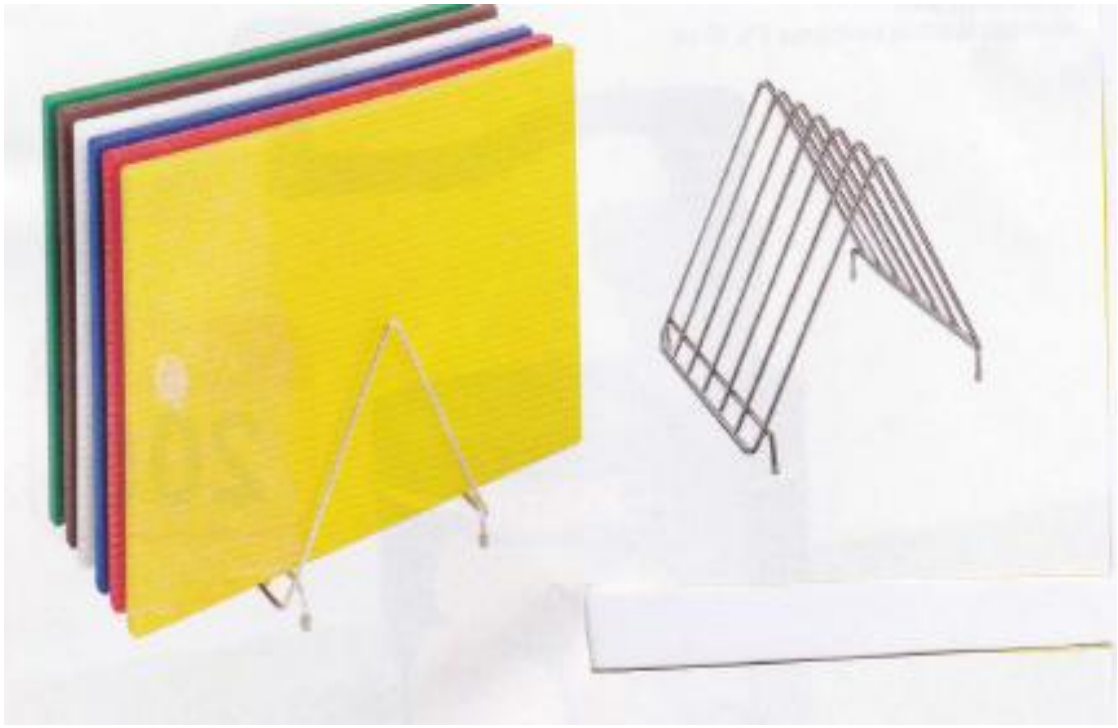
Kokybės skyriaus vadovas

2 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ PATIEKALŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA

2.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS



70 pav. Inventorius šaltųjų pusgaminių gamybai. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)



71 pav. Švaraus inventoriaus laikymas gamybos patalpose. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

72 pav. Įrankių dezinfekavimo įrenginys. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

73 pav. Žnyplės šaltiesiems ir karštiesiems pusgaminiams:1. mėsos;2. paukštienos;3. daržovių;4. žuvies;5. miltiniams;6. kepimui. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

2.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Ikrų užkandėlės paplotėlis pusg. kg**

Gaminio išeiga: 1 * 0,116

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Picos tešla kg	Kg	0,100	0,100	0,090	0,100
2	Picos padažas kg	Kg	0,015	0,015	0,013	0,015
3	Tarkuotas kietasisi sūris	Kg	0,015	0,015	0,013	0,015
4	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,005	0,003	0,000	0,003
5	Aliejus kg	Kg	0,015	0,015	0,000	0,015
			0,150	0,148	0,116	0,148

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Iš dešimčių iškildintų picų duonelių po 10 gr suformuojame mažos picų paplotėlius.Su arbatinio šaukštelio pagalba,ant jų dedame paruoštą picų padažą ir sudedame sūrį.Paruoštus paplotėlius sudedame į G/N indą ištepta aliejumi ir kepame picų krosnyje + 300 /+ 320C temperatūroje 4 - 5 min. Vidine temperatūra kepimo metų ne mažesne , kaip +75 C. Iškepus paplotėliai atvėsinami ir lakomi sausame uždengtame inde ne ilgiau ,kaip 12 val.
2.Pusgaminų svoris: 0.148 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0.116 kg (+/-10 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12 val.
5. Laikymo sąlygos: Sausoje vietoje

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Ikrų užkandėlė pusg. vnt**

Gaminio išeiga: 1 * 0,169

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Ikrų užkandėlės paplotėlis pusg. kg	Kg	0,116	0,116	0,116	0,116
2	Citrina valyta pjaustyta kg	Kg	0,008	0,008	0,008	0,008
3	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
4	Ikra natūrali	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			0,169	0,169	0,169	0,169

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Ant užkandelės paplotėlių kraštų dedame šv. citrinos trikampėlius ir per vidurį "Rucalo" saloto lapą. Po to ant kievieno paplotėlio uždedame po 4 gr ikrų. Patiekalas gaminamas tik užsakius.
2.Pusgaminių svoris: 0.169 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0.169 kg (+/-10 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsisakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1121428

Galioja nuo: 2010.04.29 iki

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos piršteliai užkandžiui porc**

Gaminio išeiga: 0,2

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa529	Vištienos piršteliai (pusgaminis)	Kg	0,200	0,200	0,170	0,170
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
3	Padaž0182	Totoriškas padažas slovak.kepsn.kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,001	0,001	0,000	0,000
				0,271	**0,231**	**0,200**	**0,200**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Šaldyti pišteliai dedami kepti į fritiurinę 180'C temperatūroje - kepimo laikas iki 4 min (vidinė gaminio temperatūra ne žemesnė kaip +68'C).
Iškepti piršteliai dedami į užkandžių lėkštę, į stiklinį indelę totorišką padažą, puošiame petražolėmis .
Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.
Išeiga keptų juostelių 170g/ (galima svėrimo paklaida -/+5g)

Bendra patiekalo išeiga 200g (galima svėrimo paklaida -/+5g)

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,200kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: NĖRA
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Kiti5

Galioja nuo: 2012.01.13 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kepta duona kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,275	0,000	0,000	0,000
2	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Bak22	Duona kg	Kg	1,329	1,000	1,000	1,000
				1,614	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Duonos galus nupjauname ir panaudojame giros gamybai. Apipjaustyta duona su plutele supjaustome lazdelėmis. Lazdelių ilgis ir plotis 5 x1,5 cm.
Naudojama tolimesnėje gamyboje (laikome kambario temperatūroje)
Pjaustytos duonos realizacija ne ilgesnė nei duonos - nurodytos ant gamintojo pakuotės realizacijos datos.
Supjaustyta duona kepame įkaitintoje fritiūrinėje +170C* 4-5 min. kol gražiai apskrunda, vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė, kaip +75C* iškepta duona pabarstome druska ir permaišome.
Galima svėrimo paklaida +/-20g

2. Pusgamino svoris: 1,614kg (+/-20g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-20g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.3275276

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Picų duonelė su kmynais porc.**

Gaminio išeiga: 0,131

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Milt7	Picos tešla kg	Kg	0,100	0,100	0,080	0,080
2	Padaž0127	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,020	0,020	0,010	0,010
3	Kiti058	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,040	0,040	0,036	0,036
4	Bak62	Kmynai kg	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
				0,165	**0,165**	**0,131**	**0,131**
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas							

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 98.0

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kepta duona su sūriu,maj.**

Gaminio išeiga: 0,285

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Daržov122	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
2	Kiti5	Kepta duona kg	Kg	0,180	0,180	0,180	0,180
3	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Bak10	Majonezas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
5	Kiti058	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
				0,285	**0,285**	**0,285**	**0,285**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Keptą duoną apibarsatome druska. Duona kepama šviežiai.
Į atleidimo lėkštę keptą duoną ant viršaus dedame valyto česnako skilteles.
Šalia duonos statome dvi padažines į vieną dedame majonezą į kitą tarkuotą fermentinį sūrį.
Gaminame tik užsakius. Patiekti nedelsiant.
Bendra patiekalo išeiga 285g (galima svėrimo paklaida -/+5g)

2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 0,285kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Iškarto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

2.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant šaltųjų patiekalų pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: pjaustymo lentos, peilio mėsai pjaustyti, peilio sūriui pjaustyti, peilio miltiniams gaminiams pjaustyti, lopetėlės ikrams, virtuvinių žnyplių, tarkos sūrio tarkavimui, dubenėlių, indų patiekimui ir kt.

Žaliavų: salotų, duonos, česnako, majonezo, fermentinio sūrio, picos tešlos, kmynų, picos padažo, aliejaus, natūralių ikrų, citrinos, salotų „Rucola“, grietinėlės - krapų padažo, vištienos sparnelių, prieskonių.

Įrengimų: gastronominės pjaustyklės, daržovių pjaustymo mašinos ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Ikrų užkandėlės paplotėlis,“ „Ikrų užkandėlė“, „Kepti marinuoti vištos sparneliai“, „Kepta duona“, „Picų duonelė su kmynais“, „Kepta duona su sūriu“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui miltinių patiekalų , karštų patiekalų ir šaltų patiekalų paruošimo zonose. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavų parinkimas, svėrimas ir pusgaminių gaminimas. Picos tešlos ruošimas , vištos sparnelių marinavimas, duonos kepimas.

2.4. NUOTRAUKOS

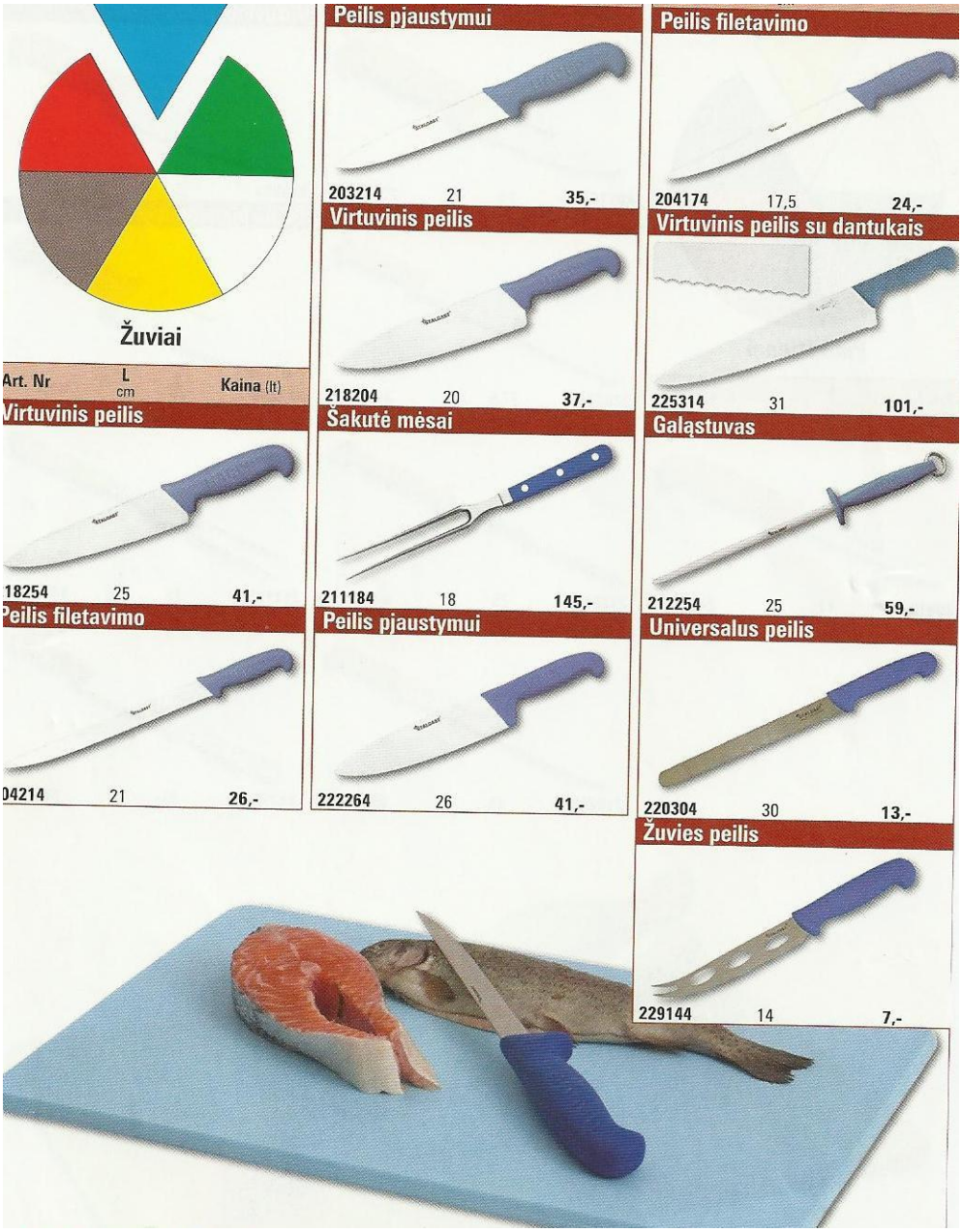
74 pav. Kepta duona (Charlie Pizza valgiaraštis)

75 pav. Picų duonelė su kmynais (Charlie Pizza valgiaraštis)

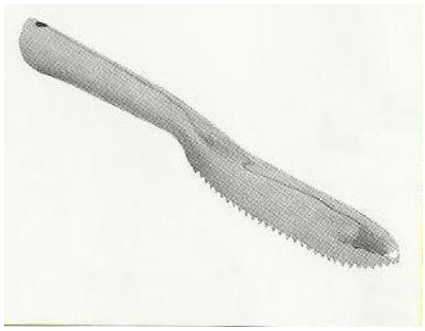
76 pav. Kepinta duona su sūriu (Charlie Pizza valgiaraštis)

3 MOKYMO ELEMENTAS. ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ KARŠTŲJŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA

3.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS

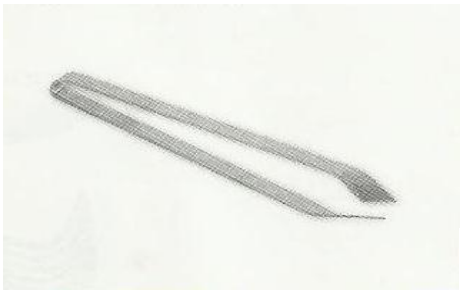


77 pav. Inventorius karštųjų žuvies pusgaminių gamybai. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)



1

2



3

78 pav. Indai ir inventorius žuvies karštųjų pusgaminių gamybai. 1,2. žuvies skutikliai; 3. žnyplės kaulams išimti; 4,5. puodai žuviai virti; 6. keptuvė žuviai kepti; 7,8. indai žuviai troškinti; 9. lopetėlės žuviai. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

79 pav. Indai ir inventorius jūros gėrybių pusgaminių gamybai. 1. indas moliuskams; 2,3,4. įrankiai jūros gėrybėms; 5,6.indai midijoms virti. 7.svarstyklės. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

3.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Marinuota kuprės filė kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Atšildyta kuprės filė kg	Kg	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
3	Aliejus kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
4	Cukrus kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
5	Prieskoniai žuviai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
6	Pipirai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
			1,072	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Atšildyta kuprės file marinuojama su citrinų sultimis ir prieskoniais. laikome 0 - +2'C temperatūroje
Naudojame tolimenėje gamyboje

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 36 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +2'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Atšildyta kuprės filė kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Kuprės filė	Kg	1,190	1,000	1,000	1,000
			1,190	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Žuvies file atšildoma šaldytuve 0 - +2'C temperatūroje, ne ilgiau kaip per 12 valandų. Arba kambario temperatūroje (ne ilgiau kaip per 4 val.). Iš atšildytos žuvies toliau ruošiami pusgaminiai. Atšildytos - nemarinuotos žuvies realizacijos laikas 12val. laikant 0 - +2'C temperatūroje

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +2'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202806

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill lašišos didkepsnis porc**

Gaminio išeiga: 0,51

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu31660	Grill kepta lašiša porc	porc.	1,000	0,160	0,160	0,160
2	Daržov368	Grill keptos bulvės kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daržov373	Grill keptos daržovės CS porc	porc.	1,000	0,150	0,150	0,150
4	Daržov366	Grill kepta citrina kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
				2,200	**0,510**	**0,510**	**0,510**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamos grill keptos bulvės, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 -2cm.pločio šalia iš dešinės dedamias garnyras". Ant griliaus keptos daržovės": grill kepti baklažanai 50g. ir grill kepta cukinija 50g., pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm. storio ir grill kepta paprika 50g. (prieš kepant, paprika supjaustoma išilgai į keturias dalis), šalia paprikos dedama grill kepta citrina. Lėkštės apačioje dedamas grill kepta žuvis. Tarp daržovių ir žuvies dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,560kg (+/-30 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 160/150/50/50/50/50/50g (+/-30g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202808

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta Dorada Porc**

Gaminio išeiga: 0,402

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu31661	Grill kepta Dorada porc	porc.	1,000	0,280	0,280	0,280
2	Daržov326	Grill kepti pomidorai	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Daržov366	Grill kepta citrina kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Padaž0137	Sviesto mišinys batonui kg	Kg	0,025	0,020	0,020	0,020
5	Daržo37	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				1,128	**0,402**	**0,402**	**0,402**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į pašildytą metalinę keptuvėlę viršuje dedama grill kepta citrina. Šalia citrinos iš dešinės pusės dedamas grill keptas pomidoras, keptuvėlės apačioje dedama grill kepta žuvis Dorada, ant kurios pilamas karštas žalias sviestas 20g. Puošiama Rucola salotų lapais 2g. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C Prieš pateikiant svečiui karštą keptuvėlę – privaloma jos rankenėlę apsukti balta vienkartine (poperine servetėle) ir dedama ant medinio padekliuko.
Tam kad žmogus neapsidegintu
Gaminama tik užsakius,realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,407 kg (+/-30g .
3. Gaminio išeiga: 280/50/50/20/2g. (+/-30g
4. Realizacijos terminas: Realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202809

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta Seabasa porc**

Gaminio išeiga: 0,58

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu31662	Grill keptas Seabasa porc	porc.	1,000	0,230	0,230	0,230
2	Daržov368	Grill keptos bulvės kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daržov373	Grill keptos daržovės CS porc	porc.	1,000	0,150	0,150	0,150
4	Daržov366	Grill kepta citrina kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
				2,200	**0,580**	**0,580**	**0,580**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamos grill keptos bulvės, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 -2cm.pločio šalia iš dešinės dedamas garnyras". Ant griliaus keptos daržovės" grill kepti baklažana 50g.i ir grill kepta cukinija 50g.,pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio ir grill kepta paprika 50g. (prieš kepant,paprika supjaustoma išilgai į keturias dalis), šalia paprikos dedama grill kepta citrina. Lėkštės apačioje dedamas grill kepta žuvis.Tarp daržovių ir žuvies dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,600kg (+/-30 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 200/150/50/50/50/50/50g (+/-30g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.11225612

Galioja nuo: 2012.05.10 iki

Patiekalo pavadinimas: **Midijos alaus padaže porc**

Gaminio išeiga: 0,752

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu31656	Apvirti moliuskai kg	Kg	0,400	0,400	0,400	0,400
2	Daržov86	Bulvių skiltelės keptos kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
3	Padaž01648	Alaus padažas Le crepe kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
4	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
				0,752	**0,752**	**0,752**	**0,752**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas:

Į karštą indą dedame apvirtus moliuskus, pilame karštą alaus padažą, gerai permaišome ir dar paverdame kelias minutes.Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip+75'C.Ant viršaus barstome smulkintus krapus.Atskirame metaliniame inde (Kvorte) patiekiamos keptos bulvių skiltelės.Visus paruoštus ingredientus:patiekiame ant medinio padekliuko.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C.
Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,752 kg (+/-20g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 400/150/200/2g. (+/-20g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 1228781653

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Mėlyn.moliuskai vyno pad.porc**

Gaminio išeiga: 0,583

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Žuvu219	Mėlyn.moliuskai vyno pad. pusgam.porc	porc.	1,000	0,460	0,460	0,460
2	Daržov80	Bulvės fri keptos kg	Kg	0,120	0,120	0,120	0,120
3	Daržov117	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,003	0,003	0,003	0,003
				1,123	**0,583**	**0,583**	**0,583**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į pašildytą lėkštę pilami karšti moliuskai vyno padaže (vidinė temperatūra +80'C), ant viršaus pabarstome kapotais krapais. Atskiroje lėkštėje patiekiamos gruzdintos bulvytės..Patiekiant, vidinė temperatūra ne žemesnė, kaip +68 CUžsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.

2. Pusgaminio svoris: 0,583 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,583 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Kiti054

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Pagrindas krevečių troškiniui vnt**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,120	0,120	0,090	0,090
2	Daržov12	Morkos valytos kg	Kg	0,120	0,120	0,090	0,090
3	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,100	0,100	0,070	0,070
4	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,000
5	Daržov125	Valyta imbiero šaknis	Kg	0,015	0,015	0,010	0,010
6	Daržov17	Cukinija valyta kg	Kg	0,100	0,100	0,070	0,070
7	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,040	0,040	0,000	0,000
8	BVyn31	Vynas balt. Calvet carot DOr litr.	L	0,040	0,040	0,010	0,010
9	VAND1	VANDUO	L	0,700	0,600	0,600	0,600
10	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,080	0,080	0,060	0,060
11	Bak619	Vištienos sultinio milteliai (kg)	Kg	0,010	0,010	0,000	0,000
12	Bak112	Cukrus kg	Kg	0,004	0,004	0,000	0,000
13	Bak85	Druska kg	Kg	0,004	0,004	0,000	0,000
14	Bak13	Sojos padažas kg	Kg	0,004	0,004	0,000	0,000
15	Bak626	Raudonojo kario pasta kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
				1,355	**1,247**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Ropiniai svogūnai supjaustomi skiltelėmis 1,5-2cm pločio. Morkos supjaustomos per pusę, ir pjauname įstryžai rombais 5cm ilgio, 2cm pločio 2-3mm storio. Raudona ir žalia paprika supjaustoma dideliais trikampiais 5-6cm ilgio, 2-3cm pločio. Česnakai supjaustomi plokštelėmis 1-2mm storio. Valytas imbieras supjaustomas plokštelėmis 2cm ilgio, 1-2cm počio, 2-3mm storio. Pievagrybiai atrenbkami nedideli (kepurėlė ne didesnio skersmens kaip 1cm), jeigu yra tik dideli pjauname pusiau arba į keturias dalis.
Visos supjaustytos daržovės lengvai apkepinamos įkaitintame aliejuje (išskyrus cukiniją), pilamas baltas vynas "Calvet", dedami vištienos sultinio milteliai, druska, užverdama. Toliau pilamas vanduo, užverdama, verdama kol daržovės suminkštės, dedama raudonoji kario pasta, cukrus, pilamas sojos padažas, užverdama. Dedama cukinija pjaustyta pusžiedžiais įstryžai (2-3mm storio). Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip +100C.
Krevečių troškinys supilamas į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas (data ir valanda), dedama į šaldytuvą. Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas ne ilgiau 24 val. Prieš pateikiant pašildome iki užvirimo.

2. Pusgamino svoris: 1,355kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val
5. Laikymo sąlygos: 0 / +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 12287859

Galioja nuo: 2010.11.12 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kar.krevečių ir daržtroškinys**

Gaminio išeiga: 0,45

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Kiti054	Pagrindas krevečių troškiniui vnt	Kg	0,350	0,350	0,330	0,330
2	Žuvu214	Marinuotos, valytos krevetės kg	Kg	0,090	0,090	0,080	0,080
3	Bak521	Makaronai sausi kg	Kg	0,020	0,020	0,040	0,040
				0,460	**0,460**	**0,450**	**0,450**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Sriubos pagrindą šildome iki virimo, tuomet dedami sausi makaronai, marinuotos krevetės ir sriuba užverdama ir iš karto nukeliama nuo ugnies.
Pateikiame į didelėje sriubinėje lėkštėje (vidinė pateikimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C).

2. Pusgamino svoris: 0,460kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,450kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: gaminame užsakius

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

5.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant žuvies ir jūros gėrybių karštuosius pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: pjaustymo lentos, peilio pjaustymui, žuvies skutiklio, žnyplių kaulams, žuvies puodo virimui, žuvies puodo virimui garuose, keptuvės, troškinimo indų, kiaurasamčio, kepimo lopetėlės, puodo jūros gėrybių virimui, indų ir įrankių jūros gėrybėms kt.

Žaliavų: kuprės, citrinos, aliejaus, cukraus, žuvies prieskonių, pipirų, lašišos, bulvių, įvairių daržovių, žuvies „Seabasa“, žuvies „Dorada“, pomidorų, salotų lapų „Rucola“, sviesto mišinio, midijų, alaus padažo, petražolių, krapų, vyno padažo, baltų svogūnų, druskos, sviesto, česnako, pipirų, balto namų vyno, morkų, paprikų, imbiero šaknies, cukinijų, pievagrybių, vištienos sultinio, sojos padažo, raudonojo kario pastos, makaronų ir kt.

Įrengimų: gastronominės pjaustyklės, dujinės viryklės ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Marinuota kuprės file“, „Atšildyta kuprės file“, Grill lašišos didkepsnis“,“Grill kepta Dorada“, Grill kepta Seabasa“,“Midijos alaus padaže“, „Mėlynieji moliuskai vyno padaže“,“Pagrindas krevečių troškinimui“,“Krevečių ir daržovių troškinys“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavų parinkimas ir svėrimas, pusgaminių gaminimas.
Žuvies valymas, pjaustymas, formavimas. Jūros gėrybių paruošimas pusgaminiams. Daržovių valymas garnyrams.

5.4. NUOTRAUKOS

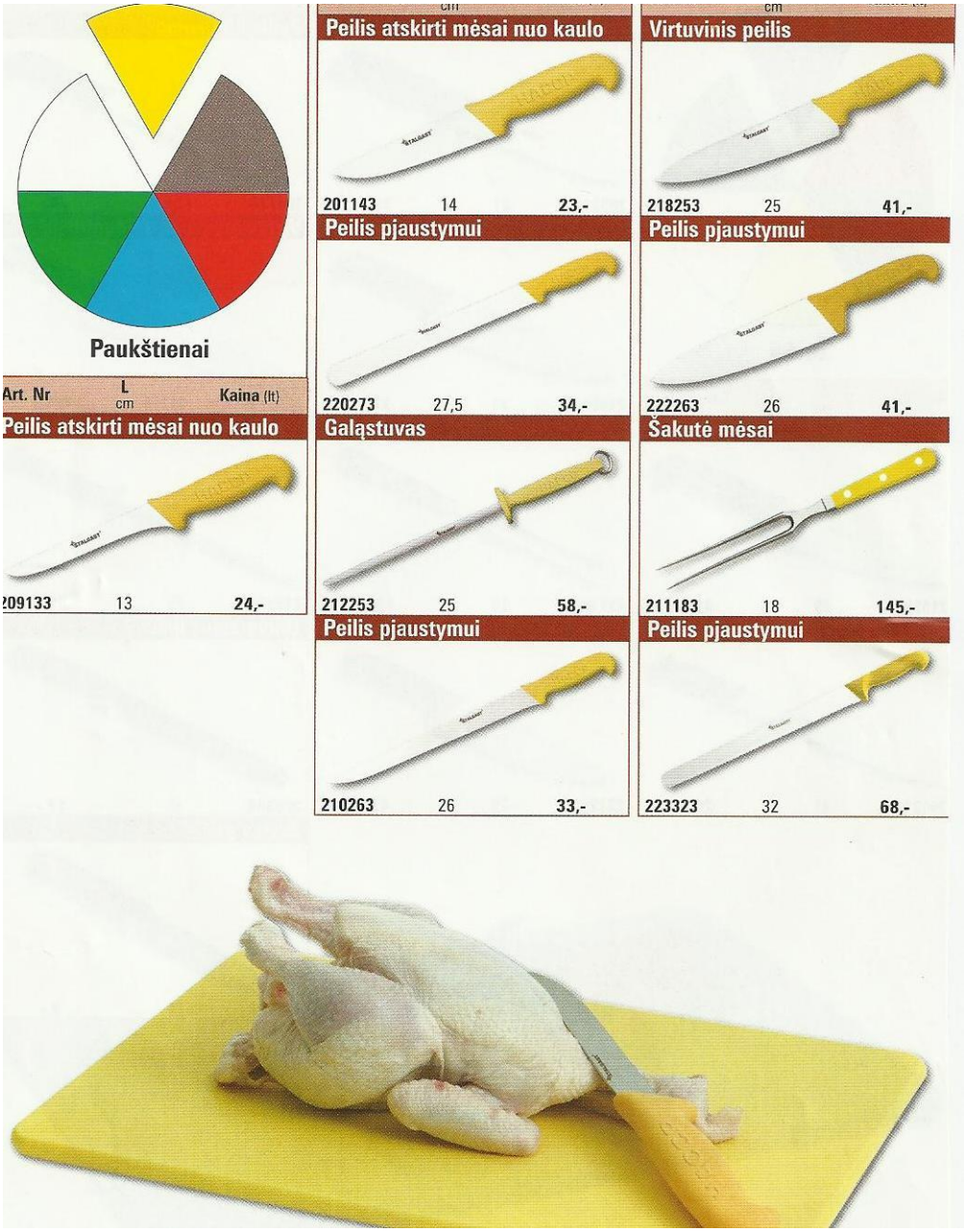
80 pav. Lašišos didkepsnis (Charlie Pizza valgiaraštis)

81 pav. Krevečių ir daržovių troškinys (Carskoje Selo valgiaraštis)

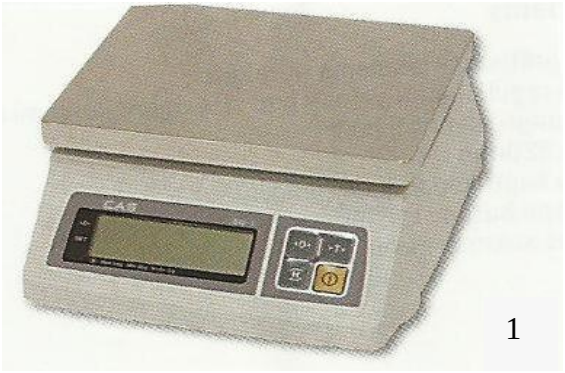
82 pav. Midijos alaus padaže (La Crepe valgiaraštis)

4 MOKYMO ELEMENTAS VIŠTIENOS KARŠTŲJŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA

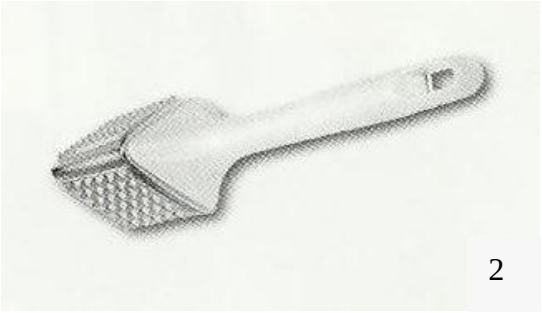
4.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS

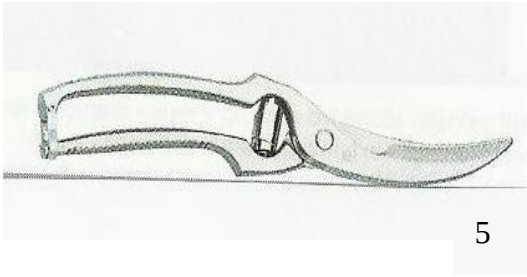


83 pav. Inventorius vištienos karštųjų pusgaminių gamybai. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

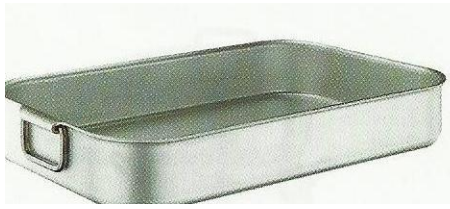

1

4


2


5

3


6

84 pav. Indai ir inventorius vištienos karštųjų pusgaminių gamybai. 1. svarstyklės;2. tripusis muštukas;3,4. dubenėliai;5. žirklės paukštienai; 6. skarda kepimui. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

4.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202802

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill vištienos filė kepsnys porc**

Gaminio išeiga: 0,282

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa21653	Marint.vištien.filė kepta vnt	vnt	1,000	0,140	0,140	0,140
2	Daržov326	Grill kepti pomidorai	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
3	Milt0405	Ciabata kepta 40g vnt	vnt	1,000	0,040	0,040	0,040
4	Daržį037	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				2,103	**0,282**	**0,282**	**0,282**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės kairėje pusėje dedami grill kepti pomidorai, viršuje keptos duonos Ciabata riekelė. Lėkštės apačioje dedama grill kepta vištienos filė. Puošiama Rucolos salotų lapais 2g. Tarp daržovių ir grill keptos vištienos filė dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,332 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 140/100/40/50/2g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa2187

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Įdarytas vištienos suktinukas vnt**

Gaminio išeiga: 0,14

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Mėsa49	Iškaulinti vištų kumpeliai su oda kg	Kg	0,150	0,150	0,120	0,120
2	Mės45	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,020	0,020	0,010	0,010
3	Daržov610	Špinatų lapai plikyti kg	Kg	0,015	0,015	0,010	0,010
4	Bak85	Druska kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
5	Bak67	Prieskoniai paukštienai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
6	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
7	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
				0,219	**0,185**	**0,140**	**0,140**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Vištų kumpelis pamarinuojams druska, pipirais, paukštienos prieskoniais. Tuomet ant vidinės dalies dedama pjaustyta kiaulienos šoninė, plikyti špinatų lapai. Suktinukas susukamas ir aptepamas aliejumi, Tuomet susukame į foliją ir laikome nurodytomis sąlygomis. Kepame 175'C įkaitintame konvekciniame pečiuje, kepimo laikas 20 - 30 minučių. Vidinė gaminio temperatūra ne žemenė kaip +75'C. Pateikimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C

2. Pusgamino svoris: 0,185kg
3. Gaminio išeiga: 0,140kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 72 val laikant 0 - +6'C 7paros laikant -18'C
5. Laikymo sąlygos:

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Padaž0107

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Padažas vištienos užkepėlei kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,250	0,180	0,180	0,180
2	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
3	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,150	0,100	0,100	0,100
4	Mės24	Vištų filė šv.	Kg	0,450	0,350	0,350	0,350
5	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
6	Bak85	Druska kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
7	Bak67	Prieskoniai paukštienai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
8	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
9	Bak72	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
10	Bak27	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
11	Pien3	Grietinėlė kg	Kg	0,500	0,350	0,350	0,350
				1,437	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Vištiena pjaustoma juostelėmis 1,5cm ant 6-8 cm ilgio. Svogūnai supjaustomi pusžiedžiais, česnakas sukapojamas smulkiai, pievagrybiai pjaustomi skiltelėmis. | įkaitintą keptuvę dedama vištiena, tuomet lengvai apkepus svogūnai, česnakai, galiausiai pievagrybiai. Kai viskas baigia kepti dedame miltus ir pilame grietinėlę. Nuskanaujame prieskoniais. Atvėsintą padažą naudojame tolimesnėje gamyboje.
Realizacija 48val. laikant 0 - +6'C temperatūroje. Gakima bendra svėrimo paklaida +/-5g.

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Višt.file su šilbaravykiais porc**

Gaminio išeiga: 1 * 0,175

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 porc.	Netto viso 1 porc.	Pagaminto produkto svoris 1 porc.	Svoris netto 1 porc.
1	Marinuota kepta vištienos krūtinėlė (šilbaravyk	vnt	1,000	0,120	0,120	0,120
2	Šilbaravykių padažas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Balzamiko padažas kg	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
			1,055	0,175	0,175	0,175

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į karštų patiekalų lėkštę dedama kepta vištienos krūtinėlė ir pilamas karštas šilbaravykių padažas.
Pateikimo temperatūra +68'C
Gaminame tik užsakius ir realizuojame iš karto.
Pagrindinis šaltas garnyras arba karštas daržovių garnyras dedamas lėkštės viršuje, apačioje jo (kairėje pusėje) dedamas karštas garnyras (bulvės, ryžiai) ir dešiniame šone pateikiamas kepsnys (pagrindinis garnyras)

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,175kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Marinuota, kepta vištienos filė (120g)**

Gaminio išeiga: 1 * 0,12

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Vištų filė šv.	Kg	0,150	0,120	0,120	0,120
2	Prieskoniai paukštienai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
3	Druska kg	gr	0,500	0,000	0,000	0,000
4	Aliejus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
5	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			0,672	0,120	0,120	0,120

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Vištienos filė pjauname įstrižai, prieskoniuojame vištienos prieskoniais, pašlakstome aliejumi.
Marinuotą vištienos filė dedama į indą, uždengiama, dedama į šaldytuvą ir marinuojama ne trumpiau kaip 2 val. ir ne igiau kaip 12 val. 0-6 C temperatūroje.
Marinuotą vištienos filė kepame iki +170 C temperatūros įkaitintoje konvekcinėje krosnyje pusiau garų rėžime apie 15 minučių, kol vidinė temperatūra bus ne mažesnė kaip +75 C.

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

4.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant vištienos karštuosius pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: pjaustymo lentos, peilio pjaustymui, mėsos muštuko, žirklių paukštienai, dubenėlių, skardų, puodų, keptuvės, prieskonių indelių, plakiklio ir kt.

Žaliavų: vištienos file, vištų kumpelių, rūkytos šoninės, špinatų lapų, druskos, prieskonių, aliejaus, pipirų, pomidorų, salotų lapų, baltų svogūnų, česnakų, pievagrybių, miltų, grietinėlės, šilbaravykių, balzamiko padažo ir kt.

Įrengimų: mėsos malimo mašinos, gastronominės pjaustyklės, dujinės viryklės ir eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Grill vištienos file kepsnys“,“Įdarytas vištienos suktinukas“,“Vištienos užkepėlė“,“Vištienos file su šilbaravykiais“,“Marinuota kepta vištienos file“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavų parinkimas, svėrimas ir pusgaminių formavimas. Vištienos file marinavimas, vištienos kumpelių iškaulijimas, šilbaravykių padažo ruošimas.

4.4. NUOTRAUKOS

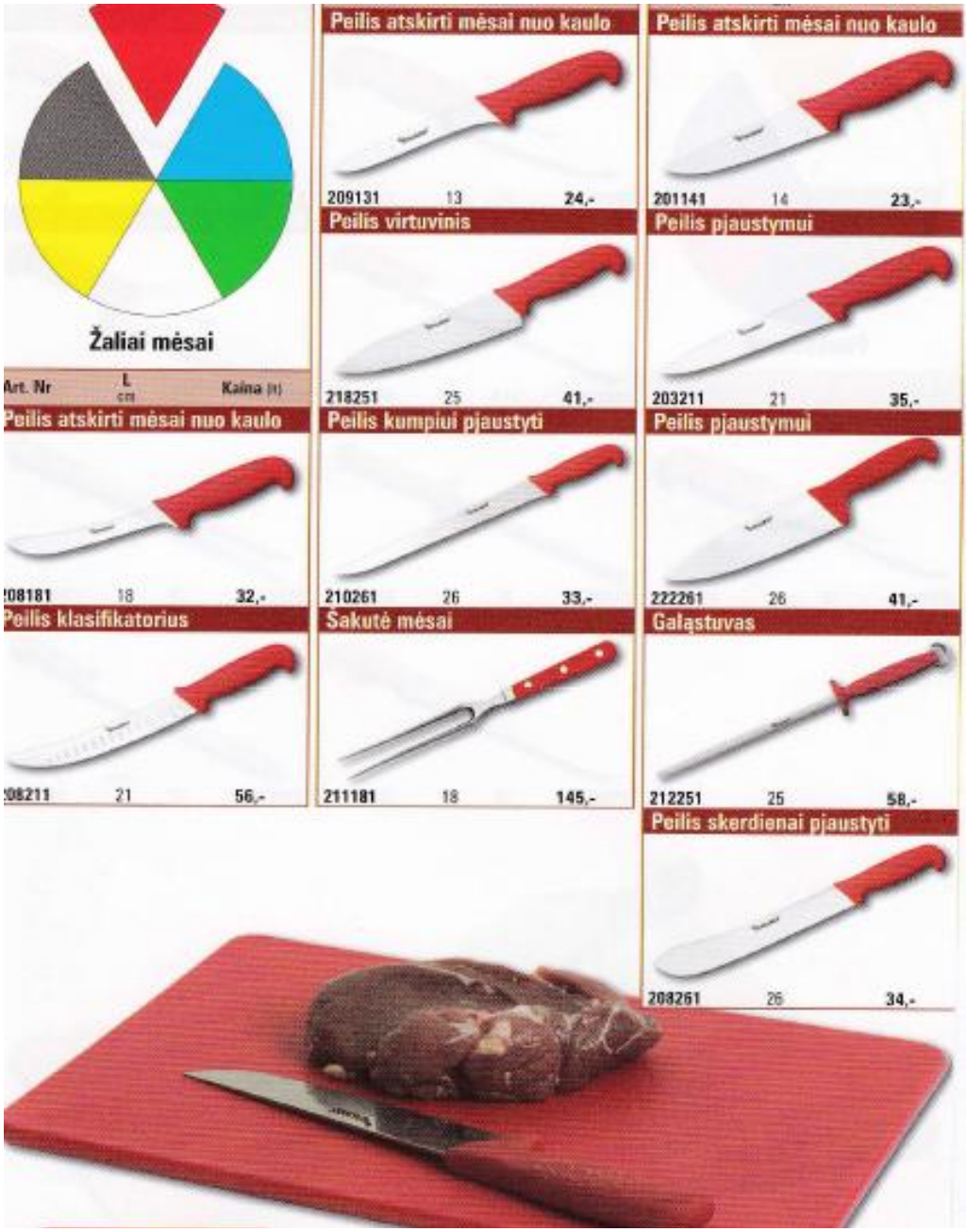
85 pav. Marinuota kepta vištienos filė (La Crepe valgiaraštis)

86 pav.Gril vištienos filė kepsnys (La Crepe valgiaraštis)

87 pav. Vištienos filė su šilbaravykiais (Carskoje Selo valgiaraštis)

5 MOKYMO ELEMENTAS. KIAULIENOS IR JAUTIENOS MĖSOS KARŠTŲJŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA

5.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS



88 pav. Inventorius mėsos karštųjų pusgaminių gamybai (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

89 pav. Indai ir inventorius kiaulienos ir jautienos mėsos karštųjų pusgaminių gamybai. 1,2. svsrstyklės; 3. medinės lopetėlės; 4.įrankis formavimui; 5,6,7. mėsos muštukai; 8. mėsos kapoklė. (Katalogas „Baltic DECOR" oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

5.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Valyta kiaulienos išpjova kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Kiaulienos išpjova šv.	Kg	1,040	1,000	1,000	1,000
			1,040	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Nuo kiaulienos pašalinamos plėvelės
Produktas naudojamas tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: 0,000kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gamintojo
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.1202801

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill Suvorovo šašlykas porc**

Gaminio išeiga: 0,385

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa5292	Kiaulienos šašlykas marinuotas kg	Kg	0,200	0,145	0,145	0,145
2	Daržov368	Grill keptos bulvės kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Daržov401	Marinuoti balti svogūnai kg	Kg	0,070	0,070	0,070	0,070
4	Daržov122	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
				0,440	**0,385**	**0,385**	**0,385**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamos grill keptos bulvės, pjaustytos skiltelėmis 1,5 -2cm.pločio. Šalia bulvių iš dešinės dedamas salotų mix "Katpėdėlė", šalia jo dedami marinuoti balti ropiniai svogūnai. Lėkštės apačioje dedamas grill keptas kiaulienos šašlykas. Tarp daržovių ir grill kepto kiaulienos šašlyko dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,435 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 145/150/70/20/50g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.0102852

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta kiaul.nugarinė atleid.porc**

Gaminio išeiga: 0,412

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa21661	Grill kepta kiaul.nugarinė porc(160g)	porc.	1,000	0,160	0,160	0,160
2	Daržov370	Grill karštas garnyras porc	porc.	1,000	0,250	0,250	0,250
3	Daržį037	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
				2,003	**0,412**	**0,412**	**0,412**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamas karštas garnyras grill daržoviu: grill keptos virtos bulvės su lupena, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 - 2cm.pločio.Šalia bulvių iš dešinės pusės dedami grill kepti virti burokai, pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio.Šalia burukų (iš dešinės) dedamos grill keptos virtos morkos,pjautytos įstryžais griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio. Lėkštės apačioje dedama kepta kiaulienos nugarinė. Tarp bulvių ir kiaulienos nugarinės dedama padažinė su lankytojo pasirinktu karštu padažu 50g. Puošiama Rucolos salotų lapais 2g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,412 kg (+/-10 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,412 kg (+/-10g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kiaulienos karbonadas cecho**

Gaminio išeiga: 1 * 0,13

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Kiaulienos nugarinė šv.	Kg	0,110	0,084	0,110	0,084
2	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
3	Druska kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Aliejus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			0,124	0,084	0,110	0,084

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Kiaulienos nugarinę supjaustome porcijiniais gabalėliais, lengvai atmušame, pabarstome druska ir pipirais, pašlakstome aliejumi.Paruoštus kiaulienos karbonado pusgaminius užvakumuojame po dvi porcijas į maišelį.Sudedame į švarią laikymui skirtą tarą ir laikome 0*-+6*C temperatūroje.Vakumuoti pusgaminiai realizuojami per 5paras, o atidarytas vakumas-- realizuojamas per 24valandas. Paruošto marinuoto pusgaminio svoris ~ 0,130kg. Leidžiama kiaulienos karbonado pusgaminio svorio paklaida +/-5gramai..

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa826

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Stroganovo troškinys kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mėsa48	Valyta jautienos išpjova kg	Kg	0,600	0,420	0,420	0,420
2	Daržov33	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,200	0,150	0,150	0,150
3	Daržov35	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
4	Daržov23	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,100	0,070	0,070	0,070
5	Daržl8	Pievagrybiai šv.	Kg	0,100	0,070	0,070	0,070
6	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
7	Bak85	Druska kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
8	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Padaž098	Jautienos befstrogeno padažas (kg)	Kg	0,400	0,280	0,280	0,280
				1,467	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Valyta jautienos file supjaustoma plonais šiaudeliais 0,5cm storio ir 5-7 ilgio. Visos daržovės pjaustomos plonais šiaudeliais (svogūnai ir paprika), svogūnai sukapojami smulkiais kūbeliais. Į įkaitintą keptuvę pilamas aliejus, dedame pjaustytą jautieną ir lengvai apkepame. Tuomet sudedami česnakai, svogūnai, paprika. Kepame apie 10 minučių. Nuskaniname druska, pipirais. Kaip mėsa ir daržovės iškepę dedame skiltelėmis pjaustytus pievagrybius lengvai pakepame. Pilamas paruoštas padažas ir troškinys dar patroškinams 5-7 minutes. Vidinė gamimio temperatūra ne žemesnė kaip +75'C. Paruoštas troškinys perpilamas į švarų indą, atvėsinamas ir laikomas šaldytuve 0 - +6'C. Realizacija 48 valandos. Naudojame tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: 0,000kg
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Įdaryta kiauliena**

Gaminio išeiga: 1 * 0,26

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Įdaryta kiaul.nugarinė s/k	vnt	1,000	0,230	0,180	0,230
2	Grybų padažas kg.	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			1,082	0,310	0,260	0,310

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Įdarytą kiaulienos nugarinę apkepame ant įkaitintos keptuvės iš abiejų pusių. Apkeptą kiaulieną dedame į konvekcinę ir kepame +170 C temperatūroje pusiau garų režime apie 10-15 minučių, kol vidinė kepimo temperatūra bus ne mažesnė kaip +75 C. Prieš patiekiant ištraukiame smeigtukus. Ant lėkštės pilame karštą grybų padažą, dedame iškepta kiaulienos kepsnį. Pabarstome smulkinta žaluma.
Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68 C. Patiekti nedelsiant su svečio pasirintu garnyru
Gaminame tik užsakius
Kadangi patiekalas pateikiams su svečio pasirinktu garnyru, galutinis atleidimo svoris priklauso nuo garnyrų svorio: Šaltų daržovių garnyras 150g - Karštų daržovių garnyras 150g
****
Gruzdintos bulvytės (FRI) 100g - Virtos apkeptos bulvės 150g - Virti ryžiai 120g-Bulvių košė 150g

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,260kg (+/-5g svėrimo paklaida) be garnyro
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Apkeptas sūriu kiaul.kepsnys**

Gaminio išeiga: 1 * 0,305

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Marinuota kiaulienos sprandinė (130g)	vnt	1,000	0,130	0,100	0,130
2	Morkos kepsniui kg	Kg	0,060	0,048	0,048	0,048
3	Tarkis kepsniu kg	Kg	0,050	0,047	0,047	0,047
4	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,040	0,030	0,030	0,030
5	Voveraičių padažas kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
6	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			1,231	0,335	0,305	0,335

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Marinuotą kiaulienos sprandinę apkepame iš abiejų pusių ant įkaitintos keptuvės. Ant apkeptos kiaulienos dedame 30 gramų paruoštų morkų kepsniui. Pabarstome 20 gramų tarkuoto sūrio. Dedame keptą blyną, dedame 30 gramų morkų kepsniui ir pabarstome 20 gramų tarkuoto sūrio. Paruoštą kūgį dedame į konvekcinę krosnį, kepame +170 C temperatūroje apie 15 minučių, pusiau garų režime. Iškepto kepsnio vidinė temperatūra ne mažesnė kaip +75 C.
Pateikiame su svečio pasirinktu garnyru. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Patiekti nedelsiant.
Gaminame ir realizuojame tik užsakius
2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,305kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill jautienos didkepsnis porc**

Gaminio išeiga: 1 * 0,47

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 porc.	Netto viso 1 porc.	Pagaminto produkto svoris 1 porc.	Svoris netto 1 porc.
1	Grill keptas jaut.išpjovos didk.porc	porc.	1,000	0,170	0,170	0,170
2	Grill keptos bulvės kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
3	Grill keptos daržovės CS porc	porc.	1,000	0,150	0,150	0,150
			2,150	0,470	0,470	0,470

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Grill keptas jautienos didkepsnis dedamas kairėje pusėje į pašildytą metalinę keptuvėlę. iš dešinės pusės dedamos grill keptos virtos bulvės su lupena,pjaustytos puselėmis. Šalia bulvių iš dešinės pusės dedamas garnyras "Ant griliaus keptos daržovės" : (grill kepti baklažanai 50g, ir grill kepta cukinija 50g.,pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio). Šalia baklažanų ir cukinijų (iš dešinės) dedama grill kepta paprika 50g. (prieš kepant, paprika supjaustoma išilgai į keturias dalis).Tarp bulvių ir jautienos didkepsnio dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C Prieš pateikiant svečiui karštą keptuvėlę – privaloma jos rankenėlę apsukti balta vienkartine (poperine servetėle) ir dedama ant medinio padekliuko.
Tam kad žmogus neapsidegintu
Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,520 kg (+/-30g svėrimo paklaida)priklauso nuo kepimo būdo.
3. Gaminio išeiga: 170/150/50/50/50/50g. (+/-30g svėrimo paklaida) priklauso nuo kepimo būdo.
4. Realizacijos terminas: Realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

5.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant kiaulienos ir jautienos mėsos karštuosius pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: pjaustymo lentos, peilių mėsos pjaustymui, mėsos muštukų, lopetėlių, plakimo šluotelės, medinių lopetėlių, įrankio mėsos kapojimui, mėsos kirvuko, įvairaus dydžio skardelių, keptuvių, prieskonių indelių su prieskoniais, dubenėlių ir kt.

Žaliavų: jautienos išpjovos, kiaulienos sprandinės, kiaulienos nugarinės, kiaulienos išpjovos, bulvių, baltų svogūnų, salotų mix, česnako, paprikos, pievagrybių, befstrogeno padažo, petražolių, krapų, morkų, fermentinio sūrio, voveraičių padažo, kepsnių tarkio, daržovių garnyrams ir kt.

Įrengimų: mėsos malimo mašinos, dujinės viryklės, konvekcinės krosnies ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Valyta kiaulienos išpjova“, „Grill Suvorovo šašlykas“, „Grill kepta kiaulienos nugarinė“,“Kiaulienos karbonadas cecho“,“Stroganovo troškinys“,“Įdaryta kiauliena“,“Apkeptas sūriu kiaulienos kepsnys“,“Keptas jautienos didkepsnis“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavų parinkimas, svėrimas ir pusgaminių formavimas. Kiaulienos nugarinės, kiaulienos išpjovos, sprandinės, jautienos išpjovos pjaustymas, marinavimas, daržovių ir grybų pjaustymas garnyrams, padažams.

5.4.NUOTRAUKOS

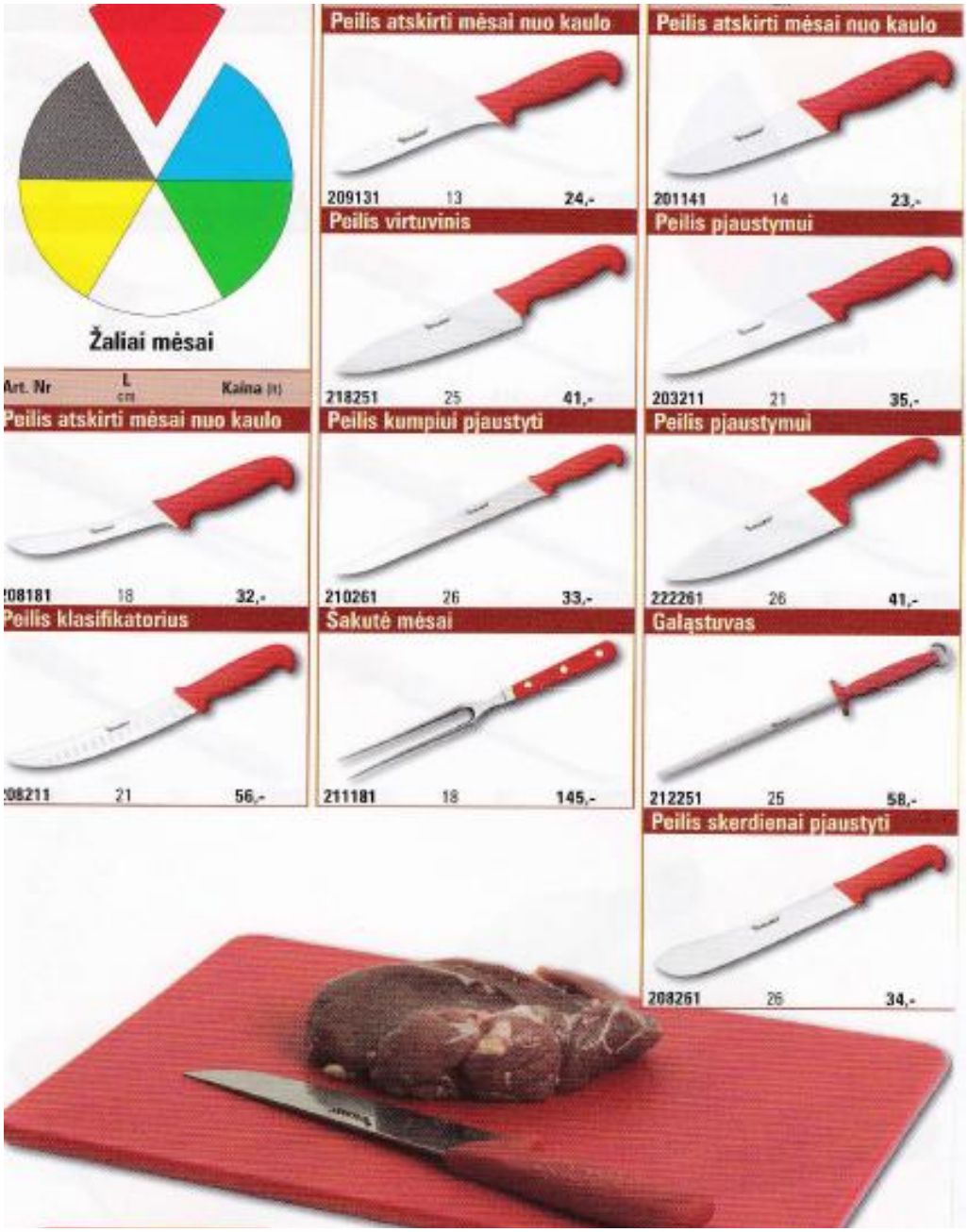
90 pav. Keptos jautienos didkepsnis (La Crepe valgiaraštis)

91 pav. Gril kepta kiaulienos nugarinė (La Crepe valgiaraštis)

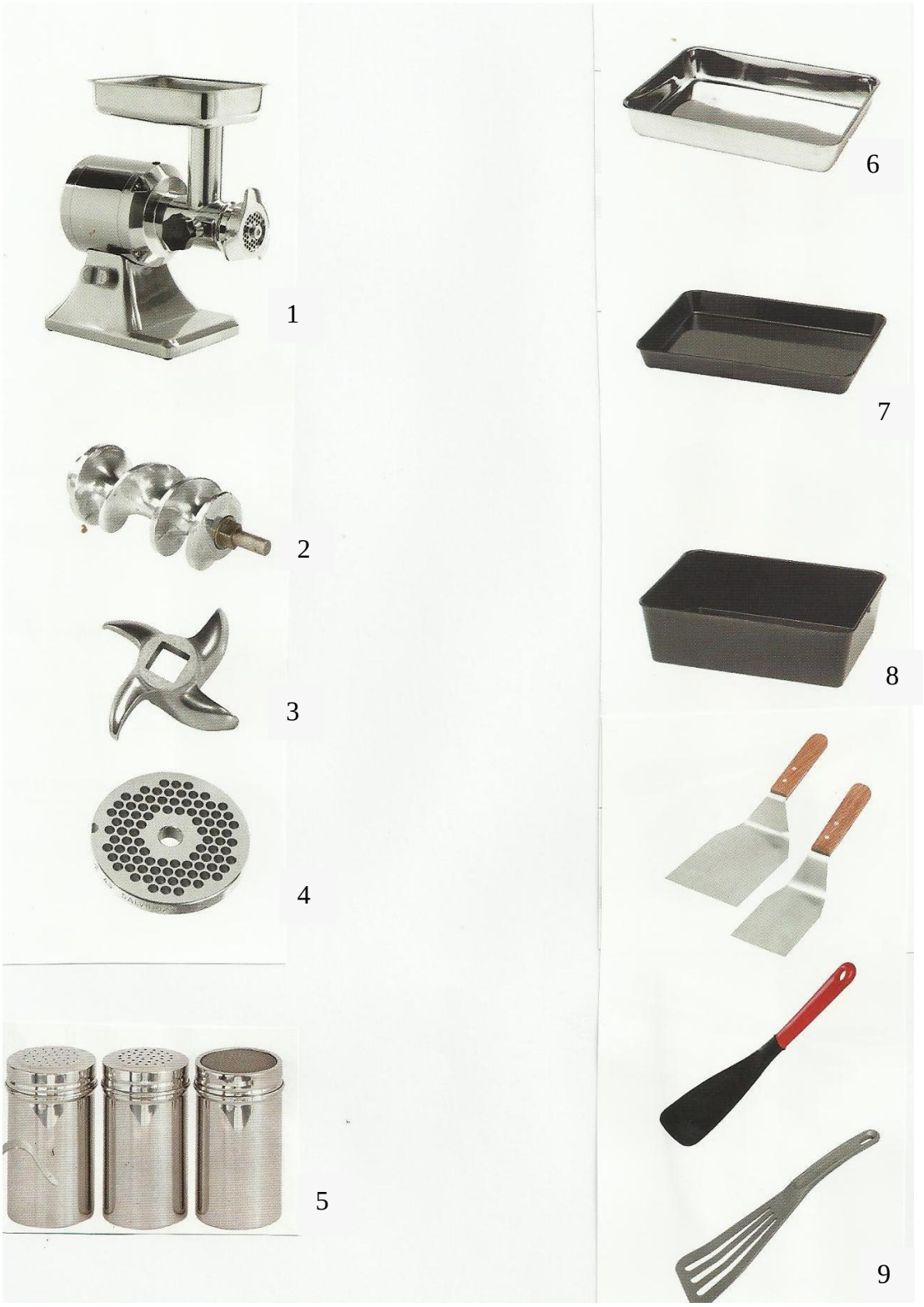
92 pav. Suvorovo šašlykas (La Crepe valgiaraštis)

6.MOKYMO ELEMENTAS. MALTOS MĖSOS IR SUBPRODUKTŲ KARŠTŲJŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA

6.1. INDŲ IR INVENTORIAUS KATALOGAS



93 pav. Inventorius maltos mėsos ir subproduktų karštųjų pusgaminių gamybai. (Katalogas „Baltic DECOR" oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)



94 pav. Indų ir inventoriaus katalogas maltos mėsos ir subproduktų pusgaminių gamybai. 1. mėsmalė;2, 3,4. mėsmalės dalys;5. prieskoniai mėsai; 6,7,8. skardos kepimui; 9. lopetėlės. (Katalogas „Baltic DECOR“ oficialus firmų atstovas Lietuvoje Stalgast)

6.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa2366

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Kiaul.maltinis keptas vnt**

Gaminio išeiga: 0,12

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Faršš024	Kiaul.maltinio masė pusg.kg	Kg	0,150	0,105	0,105	0,105
2	Mės24	Vištų filė šv.	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
3	Mės45	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,010	0,005	0,005	0,005
4	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
				0,200	**0,120**	**0,120**	**0,120**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Paimama paruošta maltinio masė. Padaromas paplotėlis. Ant paplotėlio dedama juostelė vištienos filė, plonai pjaustyta šoninė ir formuojame ovalu maltinuką (truputį suspaudžiame, kad būtų suplotas). Keptuvėje įkaitinamas aliejus dedamas kotletas ir apkepamas iš abiejų pusių ant nedidelės ugnies, kol apskrunda. Konvekcinė krosnis įkaitinama iki +180 C. Pasirenkamas pusiau garų rėžimas. Dedamas kotletas ir kepamas dar 10-12 minučių, kol temperatūra viduje pasiekia +75 C.
Kepti kotletai ,jeigu nerealizuojami iš karto, atvėsinami iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Kepti kotletai sudedami į laikymui skirtą tarą. Tara uždengiama. Užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas: data ir valanda. Laikymo sąlygos: temperatūra 0-6 C, laikas 12 valandų.

2. Pusgamino svoris: 0,200 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,120 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Įdar2

Galioja nuo: 2009.10.13 iki

Patiekalo pavadinimas: **Mėsos įdaras cepelinams kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mės112	Kiaulienos kotletinė (kg)	Kg	0,709	0,699	0,698	0,698
2	Bak65	Prieskoniai mėsai kg	Kg	0,009	0,000	0,000	0,000
3	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
4	Daržov305	Svogūnai kepti kg	Kg	0,071	0,069	0,069	0,069
5	Bak85	Druska kg	Kg	0,012	0,000	0,000	0,000
6	Mės14	Lašiniai šv.	Kg	0,236	0,233	0,233	0,233
				1,038	**1,001**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Kiaulienos kotletinė sumalama. Dedama druskos, juodų maltų pipirų, prieskonių kiaulienai, pilama vandens. Sudedami kepinti svogūnai. Viskas gerai išmaišoma.
Paruoštas faršas, jeigu iš karto nerealizuojamas, sudedamas į laikymui skirtą indą. Indas uždengiamas, užklijuojamas lipdukas, kur nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau 12 valandų.
Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4.Realizcijos terminas: 12val
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Višt.kepen.faršas cepelinams kg**

Gaminio išeiga: 1 * 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 Kg	Netto viso 1 Kg	Pagaminto produkto svoris 1 Kg	Svoris netto 1 Kg
1	Kiaulienos kotletinė (kg)	Kg	0,620	0,570	0,570	0,570
2	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,080	0,070	0,070	0,070
3	Keptos vištienos kepenėlės kg	Kg	0,400	0,360	0,360	0,360
4	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
5	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			1,110	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Kiaulienos kotletinė, rūkyta šoninė be odos, keptos vištienos kepenėlės sumalame su mėsmale. Dedama druska, juodi malti pipirai,viskas gerai išmaišoma.
Paruoštas faršas, jeigu iš karto nerealizuojamas, sudedamas į laikymui skirtą indą. Indas uždengiamas, užklijuojamas lipdukas, kur nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau 12 valandų.
Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: 1,110 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4 .Realizcijos terminas: 12val
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. Mėsa5294

Galioja nuo: 1980.01.01 iki

Patiekalo pavadinimas: **Marinuotos vištienos širdelės kg**

Gaminio išeiga: 1

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 Kg
1	Mėsa14	Atšildytos vištienos širdelės kg	Kg	1,020	1,000	1,000	1,000
2	Bak021	BBQ marinatas	Kg	0,060	0,000	0,000	0,000
3	Bak82	Pipirai kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
4	Bak85	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
5	Bak65	Prieskoniai mėsai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
				1,108	**1,000**	**1,000**	**1,000**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Vištienos širdelės įtrinamos prieskoniais ir marinatu.
Marinuojamos mažiausiai 3 valandas ir naudojama tolimesnėje gamyboje. Laikome 0 - +6'C temperatūroje.
Realizacija 48 valandos

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 0.792061

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos širdelių iešmeliai porc**

Gaminio išeiga: 0,195

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa5294	Marinuotos vištienos širdelės kg	Kg	0,240	0,190	0,190	0,190
2	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
3	Bak028	Balzamiko padažas kg	Kg	0,005	0,005	0,005	0,005
				0,275	**0,195**	**0,195**	**0,195**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Vištienos širdelės suneriamos ant dviejų iešmelių. Dedame kepti į konvekcinį pečių 175'C temperatūroje, kepimo laikas 12-15 minučių. Vidinė gaminio temperatūra +75'C.
Pateikiame karštų patiekalų lėkštėje su svečio pasirinktu garnyru. Padažas pilamas juostele ant širdelių iešmeliu.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,195kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas

_____

200__m _____mėn. ___d.

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ Nr. 12287825

Galioja nuo: 2011.06.15 iki

Patiekalo pavadinimas: **Višt.kepenėlės su šonine porc**

Gaminio išeiga: 0,16

Pagaminimo pagrindas:

Nr.	Kodas	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 porc.
1	Mėsa64	Marinuotos vištienos kepenėlės kg	Kg	0,140	0,110	0,110	0,110
2	Mės45	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,050	0,020	0,020	0,020
3	Bak3	Aliejus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
4	Padaž0154	Rytietiškas grietinės ir kumyno padažas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
				0,230	**0,160**	**0,160**	**0,160**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Marinuotos kepenėles, jeigu yra didelės pjaunamos pusiau ir apsukamos kiaulienos šoninės riekele. Tuomet susuktas kepenėles suneriame ant medinio iešmelio (pusgaminis paruoštas gali būti laikomas 24 val 0 - +6'C).
Užsakius kepame 175-180'C temperatūroje konvekciniame pečiuje. Kepimo laikas 15-20 minučių. Vidinė gaminio temperatūra ne žemesnė kaip +75'C. Pateikimo temperatūra +68'C
pateikiame su svečio pasirinktu garnyru. Padažas pateikiamas stiklinėje padažinėje.

2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 0,130/30kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Kokybės skyriaus vadovas _____

Technologas: _____

Technologas: _____

Technologas: _____

6.3. GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAS

Gaminant maltos mėsos ir subproduktų karštuosius pusgaminius, reikės sekančių mokymui priemonių.

Indų ir inventoriaus: pjaustymo lentos, peilių pjaustymui ir kapojimui, dubenėlių, skardų, keptuvių, lopetėlių, plakimo šluotelės, prieskonių indelių su prieskoniais, iešmelių, teptuko ir kt.

Žaliavų: kiaulienos mėsos, vištienos file, rūkytos šoninės, vištienos kepenėlių, vištienos širdelių, aliejaus, lašinių, svogūnų, pipirų, druskos, prieskonių mėsai, BBO marinato, balzamiko padažo, rytietiško grietinės ir kumyno padažo ir kt.

Įrengimų: mėsos malimo mašinos, dujinės viryklės, konvekcinės krosnies, kepimo plokštumos ir įrengimų eksploatavimo taisyklių.

Technologinių kortelių: „Kiaulienos maltinis keptas“,“Mėsos įdaras cepelinams“,“Vištienos kepenėlių faršas cepelinams“,“Marinuotos vištienos širdelės“,“Vištienos širdelių iešmeliai“,“Vištienos kepenėlės su šonine“.

Darbų eiga: pasiruošimas darbui mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zonoje. Parengimas įrengimų darbui. Žaliavų parinkimas ir svėrimas, pusgaminių formavimas. Kiaulienos mėsos malimas, vištienos file pjaustymas, rūkytos šoninės ir kepenėlių malimas, kepenėlių ir širdelių marinavimas, kepenėlių ir širdelių vėrimas ant iešmelių. Maltų pusgaminių formavimas.

6.4. NUOTRAUKOS

95 pav. Vištienos širdelių iešmeliai (Carskoje Selo valgiaraštis)

96 pav. Vištienos kepenėlės su šonine (Carskoje Selo valgiaraštis)

97 pav. Kiaulienos maltinis keptas (Carskoje Selo valgiaraštis)

7 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

7.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR JŲ VERTINIMO KRITERIJAI

MALTOS MĖSOS IR SUBPRODUKTŲ KARŠTŲJŲ PUSGAMINIŲ GAMYBA

Užduoties vertinimo kriterijai.

- Užduotis pilnai atlikta per jai skirtą laiką.
- Užduotis atlikta kokybiškai, pagal technologinius procesus, darbų saugos ir higienos reikalavimus.
- Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą.
- Užduotis atlikta savarankiškai.
- Užduotį vertina mokytojo mokytojas – Atlikta/Neatlikta.

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

Užduoties aprašymas.

Tikslas. Savarankiškai pagaminti maltos mėsos ir subproduktų karštuosius pusgaminius.

1) Susipažinti su technologinėmis kortelėmis:“Kiaulienos maltinis keptas“, „Vištienos kepenėlių faršas cepelinams“, Marinuotos vištienos širdelės“, „Vištienos kepenėlės su šonine“,“Mėsos įdaras cepelinams“,“Vištienos širdelių iešmeliai“; įrengimų: mėsos malimo mašina, kepimo plokštuma, konvekcinė krosnis, dujinė viryklė eksploatavimo taisyklėmis.

2) Paruošti darbo vietą mėsos – žuvies pusgaminių paruošimo zonoje.

3) Parinkti indus, įrankius ir žaliavas: pjaustymo lentą ir peilius, dubenėlius, mėsos muštukus, lopetėlės, iešmelius, prieskonių indelius, skardas; vištienos kepenėles, rūkytą šoninę, aliejų, rytietišką grietinės ir kumino padažą, kiaulienos mėsą, vištienos filę, prieskonius, svogūnus, lašinius, vištienos širdeles, BBO marinatą, balzamiko padažą ,pagal technologines korteles.

4) Paruošti mėsos malimo mašiną ir paruošti maltus pusgaminius pagal technologines korteles:“Kiaulienos maltinis keptas“,“Vištienos kepenėlių faršas cepelinams“, „Mėsos įdaras cepelinams“.

5) Užmarinuoti vištienos kepenėles, širdeles ir paruošti pusgaminius pagal technologines korteles:“Vištienos kepenėlių faršas cepelinams“,“Marinuotos vištienos širdelės“,“Vištienos kepenėlės su šonine“, paruošti konvekcinę krosnį, dujinę viryklę.

6) Formuoti maltos mėsos maltinius ir pusgaminius ant iešmelių.

7) Paruošti kepimo plokštumą pusgaminių kepimui.