UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

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

KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS MOKYMO MEDŽIAGA

Mokymo medžiagos rengėjai:

Algirdas Furmanavičius,

„Vičiūnų restoranų grupė“, UAB, kokybės skyriaus vadovas

Jurga Černienė,

Restorano „Medžiotojų užeiga“ direktorė

Algirdas Gečas,

Restorano „Žuvinė“ virtuvės šefas

Tadas Paulauskas,

Restorano „Vanagupė“ virtuvės šefas

Audronė Jurkynienė,

UAB „METOS“ generalinė direktorė

Eglė Dilkienė,

Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė

Albina Petrulienė,

Klaipėdos turizmo mokyklos profesijos mokytoja metodininkė

TURINYS

MODULIS B.2.1. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS.....12
1 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS VIEŠBUTYJE/ RESTORANE „VANAGUPĖ“.....12
1.1. RESTORANO „VANAGUPĖ“ PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS INTERNETINĖJE SVETAINĖJE WWW.VANAGUPE.LT
1.2. INFORMACINĖ REKLAMINĖ MEDŽIAGA APIE ĮMONĘ - WWW.MENIU.LT/l-AMBRA-ROSSA-VIESBUTYJE-VANAGUPE 12
2 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS RESTORANE „ŽUVINĖ“.....22
2.1. RESTORANAS „ŽUVINĖ“ PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS SVETAINĖJE WWW.ZUVINE.LT
2.2. INFORMACINĖ REKLAMINĖ MEDŽIAGA APIE ĮMONĘ UAB „PALANGOS TAURAS“.....22
2.3. TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMO, GAMINANT KARŠTUOSIUS ŽUVIES, JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALUS, APRAŠYMAS.....31
3 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS RESTORANE „CARSKOJE SELO“.....33
3.1. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ: WWW.VICI.LT
3.2. RESTORANO „CARSKOJE SELO“ PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS INTERNETINĖJE SVETAINĖJE WWW.CARSKOJESELO.COM
3.3. ASORTIMENTO FORMAVIMO PROCEDŪRA IR KONTROLĖS MECHANIZMAS.....33
4 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA.....37
4.1. REIKALAVIMAI ATASKAITAI IR ATASKAITOS VERTINIMO KRITERIJAI.....37

MODULIS B.2.2. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINĖS NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS.....40
1 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ NAUJOVIŲ APŽVALGA.....40
1.1. PASKAITOS KONSPEKTAS (SKAIDRĖS)..... 40

2 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS PLĖTROS TENDENCIJOS.....93
2.1. PASKAITOS KONSPEKTAS (SKAIDRĖS). 93
3 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJŲ PROJEKTAS: ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO MOKYMO PROCESE.....108
3.1. REIKALAVIMAI PROJEKTUI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....108

MODULIS S.2.1. KARŠTŲJŲ DARŽOVIŲ, ŽUVIES, MĖSOS IR KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA.....111
1 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ DARŽOVIŲ, ŽUVIES, MĖSOS IR KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE ,,ŽUVINĖ“.....111
1.1. RESTORANO ,,ŽUVINĖ“ TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMO APRAŠAS.....111
1.2. VIRĖJŲ PAREIGYBĖS APRAŠYMAS.....111
2 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ DARŽOVIŲ PATIEKALŲ IR GARNYRŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....117
2.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,DARŽOVIŲ RATATUJA“ 117
2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,GRILL DARŽOVĖS“.....118
2.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,GARINTOS DARŽOVĖS“.....119
2.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VIRTOS APKEPTOS BULVĖS“.....120
2.5. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA. 121
2.6. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....156
3 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ APDOROJIMAS...160
3.1. INTENSYVAUS UŽŠALDYMO SPINTOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....160
3.2. HIGIENOS REIKALAVIMAI DARBUOTOJAMS.....164
4 MOKYMO ELEMENTAS. ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS....166
4.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,RŪKYTA ŽUVIS“.... 166
4.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,KEPTA ŽUVIS“.....166
4.3. VAKUUMAVIMO ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA..167
5 MOKYMO ELEMENTAS. ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....176
5.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ŽUVIS DORADA KEPTA DRUSKOJE“.....176

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

5.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,STERKO MALTINIS“.....177
5.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,OTO FILĖ SU VOVERAIČIŲ PLUTELE“.....178
5.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,MĖLYNIEJI MOLIUSKAI ČESNAKINIAME GRIETINĖLĖS PADAŽE“.....179
5.5. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,RIZOTAS SU KALMARAIS“.....180
5.6. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ISPANIŠKA PAELJA SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR VIŠTIENA“.....181
5.7 KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....182
5.8. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....182
5.9. MĖSOS MALIMO MAŠINOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....184
6 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ MĖSOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....187
6.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,JAUTIENOS STEIKAS BRENDŽIO IR ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽE“. 187
6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,KEPTA VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖ SU GERVUOGIŲ PADAŽU“. 188
6.3. DUJINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA. 189
6.4. INDUKCINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA….....192
6.5. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA. 200
7 MOKYMO ELEMENTAS. KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA IR PATIEKIMAS.....200
7.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VARŠKĖS PYRAGAS SU BRAŠKĖMIS“.....200
7.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ŠOKOLADINIS TORTAS ,, DELICIJA“.....201
7.3. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....202
7.4. ĮRENGIMO PACOJET APRAŠYMAS IR EKSPLOATACIJOS INSTRUKCIJA.....202
7.5. FILMUOTA MEDŽIAGA WWW.YOUTUBE.COM, WWW.PACOJETUS.COM.....212
8 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS.....213
8.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....213

MODULIS S.2.2. EGZOTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBA.....214
1 MOKYMO ELEMENTAS. EGZOTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE ,,ŽUVINĖ“ IR RESTORANE ,,MEDŽIOTOJŲ UŽEIGA“.....214

1.1. ĮRENGIMO PACOJET APRAŠYMAS IR EKSPLOATACIJOS INSTRUKCIJA FILMUOTA MEDŽIAGA - WWW.YOUTUBE.COM, WWW.PACOJETUS.COM.....214
1.2. RESTORANO ,,MEDŽIOTOJŲ UŽEIGA“ TECHNOLOGINIO PROCESO APRAŠYMAS.....214
1.3. PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS INTERNETINĖJE SVETAINĖJE WWW.MEDZIOTOJAI.LT.....216
2 MOKYMO ELEMENTAS. EGZOTINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....217
2.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ČILIETIŠKAS JŪROS EŠERIO DIDKEPSNIS SU KOKOSINIU ŠAFRANO PADAŽU“.....217
2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,KEPTI UOTŲ IKRAI“.....218
2.3. VIRĖJO PAREIGYBINĖ INSTRUKCIJA.....218
2.4. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....218
2.5. DUJINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....218
2.6. INDUKCINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....218
3 MOKYMO ELEMENTAS. EGZOTINIŲ JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....219
3.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,SPAGHETTI MARINARA SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR ŽUVIMI“.....219
3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ŽALIAKRIAUKLĖS MIDIJOS, UŽKEPTOS SŪRIU IR KEDRO RIEŠUTAIS“.....220
3.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,JŪRŲ ŠUKUTĖS KONJAKO PADAŽE“.....221
3.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....221
3.5. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....221
4 MOKYMO ELEMENTAS. GURMANIŠKŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....222
4.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VARLIŲ ŠLAUNELĖS BALTOJO VYNO-PORŲ PADAŽE“.....222
4.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,SRAIGĖS UŽKEPTOS SU ČESNAKINIU SVIESTU“.....223
4.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,KEPTOS ANTIES KEPENĖLĖS“.....224
4.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....224
4.5. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....224

5 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS ŽVĖRIENOS APDOROJIMAS, PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS.....225
5.1.TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ELNIENOS SKERDIENOS PARUOŠIMAS“.....225
5.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,MARINUOTAS ŠERNO KUMPIS“.....226
5.3. ŽVĖRIENOS PATIEKALŲ ASORTIMENTAS RESTORANE ,,MEDŽIOTOJŲ UŽEIGA“…….....227
5.4. INTENSYVAUS ATVĖSINIMO IR UŽŠALDYMO SPINTOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....228
5.5. SAVIKONTROLĖS SISTEMA ĮMONĖJE.....235
6 MOKYMO ELEMENTAS. ŽVĖRIENOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS240
6.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,MARINUOTAS ELNIENOS ŠAŠLYKAS“.....240
6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,STEIKAS IŠ STIRNIENOS SU ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽU“.....241
6.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,STEIKAS IŠ ŠERNIENOS SU KRIENŲ - BRUKNIŲ PADAŽU“.....242
6.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....243
6.5. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....252
7 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS.....256
7.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....256

MODULIS S.2.3. PATIEKALŲ GAMYBA, TAIKANT VIRIMĄ ŽEMOJE TEMPERATŪROJE.....257
1 MOKYMO ELEMENTAS. PATIEKALŲ GAMYBOS, TAIKANT VIRIMĄ ŽEMA TEMPERATŪRA, TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE ,,CARSKOJE SELO‘‘.....257
1.1. SAVIKONTROLĖS PROGRAMA IR JOS VALDYMAS ĮMONĖJE ,,CARSKOJE SELO“…….....257
1.2. TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PATEIKIMO APRAŠYMAS.....278
1.3. ĮRENGIMŲ: VAKUUMAVIMO IR CIRKULIATORIAUS VEIKIMAS - FILMUOTA MEDŽIAGA - NUORODA INTERNETE: WWW.YOUTUBE.COM.....282
2 MOKYMO ELEMENTAS. ŽALIAVOS APDOROJIMAS, PUSGAMINIŲ PARUOŠIMAS.....283

2.1. VAKUUMAVIMO ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR JO EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....283
2.2. VIRTUVĖS PERSONALO ATRANKOS KRITERIJAI, REIKALAVIMAI DARBUOTOJUI.....287
3 MOKYMO ELEMENTAS. DARŽOVIŲ, ŽUVIES VIRIMAS ŽEMA TEMPERATŪRA.....288
3.1. CIRKULIATORIAUS ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....288
3.2. BENDRIEJI DARBO SAUGOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI RESTORANE ,,CARSKOJE SELO‘‘.....299
4 MOKYMO ELEMENTAS. MĖSOS, ŽVĖRIENOS VIRIMAS ŽEMA TEMPERATŪRA.....301
4.1. CIRKULIATORIAUS ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....301
5 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKAS DARBAS.....309
5.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....309

MODULIS S.2.4. BANKETINIŲ PATIEKALŲ GAMYBA.....310
1 MOKYMO ELEMENTAS. BANKETINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE ,,CARSKOJE SELO”.....310
1.1. BANKETINIO MENIU FORMAVIMAS IR KONTROLĖS STANDARTAS RESTORANE ,,CARSKOJE SELO‘‘.....310
1.2. TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PATEIKIMO APRAŠYMAS.....312
1.3. VIRTUVĖS PERSONALO ATRANKOS KRITERIJAI, REIKALAVIMAI DARBUOTOJUI.....312
1.4. SAVIKONTROLĖS PROGRAMA IR JOS VALDYMAS.....312
2 MOKYMO ELEMENTAS. SALOTŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....313
2.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,SALOTOS SU LAŠIŠA‘.....313
2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,CEZARIO SALOTOS“.....314
2.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,SALOTOS SU KREVETĖMIS“.....315
2.4. DARŽOVIŲ PJAUSTYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....316
2.5. REIKALAVIMŲ PATIEKALŲ KOKYBEI APRAŠYMAS.....317
3 MOKYMO ELEMENTAS. VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIŲ, UŽKANDŽIŲ PRIE VYNO IR ALAUS PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....324
3.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,SUMUŠTINIS SU KUMPIU“.....324

3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VYTINTAS KUMPIS SU MELIONU“.....325
3.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VYTINTAS KUMPIS SU PELĖSINIU SŪRIU“.....325
3.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,UŽKANDIS PRIE VYNO“.....326
3.5. GASTRONOMINĖS PJAUSTYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....327
4 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ BANKETINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....329
4.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,TRAŠKIOJE TEŠLOJE KEPTOS JŪROS GĖRYBĖS“.....329
4.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,LAŠIŠA ĮDARYTA DARŽOVĖMIS“.....330
4.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,NAMUOSE SŪDYTA LAŠIŠA“.....331
4.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,GASPADORIAUS UŽKANDIS“.....332
4.5. ŠALDYMO ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....333
4.6. GRUZDINTUVĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....337
5 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ BANKETINIŲ MĖSOS PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....338
5.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,MĖSOS ASORTI“.....338
5.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,JAUTIENOS CARPACCIO“.....340
5.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,NUGARINĖ ĮDARYTA DŽIOVINTAIS VAISIAIS“.....341
5.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ĮDARYTA VIŠTA“.....342
5.5. GASTRONOMINĖS PJAUSTYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....343
5.6. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA..... 344
6 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ BANKETINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....345
6.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,KEPTA KUPRĖ“.....345
6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ LAŠIŠOS KEPSNYS ,,TEMPŪRA“.....346
6.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,YPATINGAS SKORPIONŽUVĖS KEPSNYS“.....347
6.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....347
6.5. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....348
7 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ BANKETINIŲ MĖSOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....349
7.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,GRILL KIAULIENOS SPRANDINĖS KEPSNYS“.....349
7.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,GRILL JAUTIENOS DIDKEPSNIS“.....350

7.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,KIAULIENA ĮDARYTA BARAVYKAIS“.....351
7.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,APKEPTAS SŪRIU KIAULIENOS KEPSNYS“.....352
7.5 MĖSOS PURENIMO MAŠINOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA..353
7.6. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....353
7.7. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ MARMITŲ APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....355
8 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ BANKETINIŲ PAUKŠTIENOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....357
8.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ,, VIŠTIENOS KORDONBLUE“.....357
8.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,PONIOS KEPSNYS“.....358
8.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VIŠTIENOS FILĖ SU ŠILBARAVYKIAIS“.....359
8.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....359
8.5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.360
9 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS.....361
9.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....361

MODULIS S.2.5. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ, PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS.....362
1 MOKYMO ELEMENTAS. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ, PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS RESTORANE ,,ŽUVINĖ“.....362
1.1. VIRĖJŲ PAREIGYBĖS APRAŠYMAS RESTORANE „ŽUVINĖ“.....362
1.2. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ PARUOŠIMO, PRITAIKYMO PATIEKALŲ GAMYBOJE RESTORANE ,,ŽUVINĖ“ APRAŠAS.....362
2 MOKYMO ELEMENTAS. NETRADICINIŲ PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS.....370
2.1. NETRADICINIŲ PRIESKONIŲ PARUOŠIMO IR PANAUDOJIMO PATIEKALAMS GAMINTI RESTORANE „ŽUVINĖ“ APRAŠAS.....370
3 MOKYMO ELEMENTAS. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ NAUDOJIMAS GAMINANT GURMANIŠKUS PATIEKALUS, KARŠTUOSIUS ŽUVIES PATIEKALUS.....375
3.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VARLIŲ ŠLAUNELĖS BALTOJO VYNO PORŲ PADAŽE“.....375
3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,KEPTOS ANTIES KEPENĖLĖS“.....376

3.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,UŽKEPTOS SRAIGĖS SU ČESNAKINIU SVIESTU“... 376
3.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,JŪRŲ ŠUKUTĖS KONJAKO PADAŽE“.....377
3.5. APRAŠAS APIE NETRADICINIŲ GURMANIŠKŲ ŽALIAVŲ PARUOŠIMĄ, PANAUDOJIMĄ.....378
4 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS.....381
4.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....381

MODULIS S.2.6. PADAŽŲ GAMYBA.....382
1 MOKYMO ELEMENTAS. PADAŽŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE ,,CARSKOJE SELO‘‘.....382
1.1. TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PATEIKIMO APRAŠYMAS.....382
1.2. SAVIKONTROLĖS PROGRAMA IR JOS VALDYMAS.....382
1.3. REIKALAVIMAI DARBUOTOJAMS.....382
1.4. APRAŠAS - VIRTUVĖS DARBUOTOJŲ APMOKYMO PROCEDŪRA, ATSIDARANT NAUJAM PADALINIUI, KEIČIANT MENIU.....383
2 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ PARUOŠIMAS PADAŽAMS.....385
2.1. BENDRIEJI DARBO SAUGOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI.....385
2.2. PRIEŠGAISRINĖS SAUGOS REIKALAVIMAI.....385
2.3. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO MAŠINOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA 385
2.4. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....385
3 MOKYMO ELEMENTAS. GRIETINĖS, GRIETINĖLĖS IR PIENO PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS..... 386
3.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,RYTIETIŠKAS GRIETINĖS IR KUMYNO PADAŽAS386
3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,BEFSTROGENO PADAŽAS“.....387
3.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,BALTASIS KRAPŲ PADAŽAS“.....388
3.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,PIKANTIŠKAS GARSTYČIŲ PADAŽAS“.....389
3.5. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,BEŠEMELIO PADAŽAS“.....390
3.6. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....390
4 MOKYMO ELEMENTAS. GRYBŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....391
4.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VOVERAIČIŲ PADAŽAS“.....391
4.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,BARAVYKŲ PADAŽAS SU GRIETINĖLE“.....392
4.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ŠILBARAVYKIŲ PADAŽAS“.....393

4.4. ELEKTRINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....393
5 MOKYMO ELEMENTAS. PADAŽŲ SU ALKOHOLINIAIS GĖRIMAIS PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....394
5.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VYNO GRIETINĖLĖS PADAŽAS“.....394
5.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,PORTO PADAŽAS“.....395
5.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VISKIO PADAŽAS“.....396
5.4. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....396
6 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....397
6.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ŽALUMYNŲ PADAŽAS“.....397
6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ČESNAKINIS PADAŽAS SALOTOMS“.....398
6.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,SALOTŲ UŽPILAS SU RŪGŠTELE“.....399
6.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ČESNAKŲ, GARSTYČIŲ, MEDAUS PADAŽAS“.....400
6.5. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,CEZARIO PADAŽAS“.....401
6.6. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,JOGURTINIS PADAŽAS“.....402
6.7. KALKULIACINĖ KORTELĖ: ,,CITRININIS UŽPILAS“.....403
6.8. ŠALDYMO ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....403
7 MOKYMO ELEMENTAS. SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS.....404
7.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,KARAMELĖS PADAŽAS“.....404
7.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,VANILINIS PADAŽAS“.....405
7.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,ŽAGARĖS – ŠOKOLADO PADAŽAS“.....406
7.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,TRINTŲ UOGŲ PADAŽAS“.....407
7.5. ŠALDOMŲJŲ STALŲ APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....408
7.6. SMULKINTUVO/PLAKTUVO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA...411
8 MOKYMO ELEMENTAS. SVIESTO, SŪRIO PADAŽŲ PARUOŠIMAS, PATIEKIMAS...418
8.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,PARMEZANO SŪRIO PADAŽAS“.....418
8.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,SŪRIO IR BROKOLIŲ PADAŽAS“.....419
8.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ ,,BALTAS LYDYTO SŪRIO PADAŽAS“.....420
8.4. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA.....420
9 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS.....421
9.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....421

MODULIS B.2.1. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS

1 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS VIEŠBUTYJE/ RESTORANE „VANAGUPĖ“

1.1. RESTORANO „VANAGUPĖ“ PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS INTERNETINĖJE SVETAINĖJE WWW.VANAGUPE.LT

1.1. INFORMACINĖ REKLAMINĖ MEDŽIAGA APIE ĮMONĘ – WWW.MENIU.LT/I-AMBRA-ROSSA-VIESBUTYJE-VANAGUPE

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ
KONFERENCIJŲ & SPA CENTRAS
★★★★★

Trumpas įmonės veiklos pristatymas

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ
KONFERENCIJŲ & SPA CENTRAS
*****

Palangoje, greta Baltijos jūros įsikūręs 5 žvaigždučių viešbutis „Vanagupė“ siūlo galimybę poilsiauti ir dirbti unikalios Lietuvos pajūrio gamtos apsupty.
Čia laukia patogūs, prabangūs apartamentai, SPA centro paslaugos, restoranas su puikia vasaros terasa ir jaukiu lobby baru prie židinio visais metų laikais, didžiausias ir moderniausias konferencijų centras pajūryje.

Viešbutyje nuolat dirba 75 kvalifikuoti darbuotojai. Sezono metu šis skaičius padidėja 20-25%.

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ
KONFERENCIJŲ & SPA CENTRAS
*****

Apgyvendinimas

Viešbutyje įrengti 98 šiuolaikiško dizaino kambariai: vienviečiai, dviviečiai, liuksai, verslo klasės kambariai bei prezidentiniai apartamentai

Liukso klasės kambarys

- Dvigulė lova arba dvi atskiros lovos
- Balkonas
- Vonia
- Papildomas kambarys su minkštais baldais ir darbo stalu

Verslo klasės kambarys

- Dvigulė lova arba dvi atskiros lovos
- Svetainės baldai
- Vonia
- Bidė, dvi kriauklės
- Balkonas (arba panoraminis vaizdas)

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ

Apgyvendinimas

98 šiuolaikiškai įrengti kambariai: vienviečiai, dviviečiai, liuksai, verslo klasės kambariai bei prezidentiniai apartamentai

Verslo klasės apartamentai

- Karališka lova
- Atskiras svetainės kambarys su minkštais baldais bei darbo stalu
- Balkonas
- Sūkurinė vonia

Prezidentiniai apartamentai

- Du miegamieji
- Svetainė su baru bei prabangiais odiniais baldais
- Prabangus vonios kambarys su sūkurine vonia

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ

Viešbučio restoranas

Aukštos klasės europietiškų tradicijų restorane svečių laukia nepriekaištingas aptarnavimas ir puiki virtuvė. Restorano valgiaraščio pagrindą sudaro Vidužemio jūros regiono virtuvės stiliaus patiekalai, ypatingas dėmesys skiriamas ir vyno pasirinkimui. Valgiaraštis nuolat papildomas sezoniniais pasiūlymais.

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ

Restorano a la carte meniu sudaro virš 40 patiekalų.
Konferencijoms, banketams, furšetams, kavos pertaukėlėms yra paruošti specialūs meniu.
Vasaros sezono metu virtuvės šefas siūlo Grill patiekalų meniu.
2012 metų pavasarį viešbutis, derindamas sveiko gyvenimo principus per SPA ir mitybą, paruošė 3 sveikatinimo programas. Specialiai joms sukurti funkciniai meniu.

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ

Lobby baras ir lauko terasa

Puikus pušų miško ir jūros oras apsups lankytojus viešbučio "Vanagupė " atviroje lauko terasoje.
Greta jaukaus ir karštą vasaros dieną gaiviai nuteikiančio baseino svečiai gali mėgautis grill meniu, šviežiai spaustų sulčių ar vyno taure, kavos puodeliu su puikiu desertu.

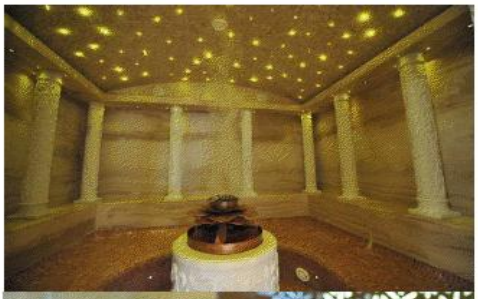
VIEŠBUTIS VANAGUPĖ

Vanagupė SPA centras

Šiuolaikiškai įrengtas "Vanagupė SPA" centras siūlo apie 90 SPA programų, klasikinių rytietiškų masažų, kūno ir veido procedūrų, atliekamų aukštos klasės specialistų, kurių kvalifikacijos tobulinimui kasmet skiriamas didelis dėmesys.
Tai puiki vieta kūnui ir sielai, kur grožis ir harmonija žengia greta, o prisilietimo pojūtis ypatingai aukštinamas.

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ

Vanagupės SPA centras



VIEŠBUTIS VANAGUPĖ

Laisvalaikio užsiėmimai

Mėgstantiesiems aktyvų laisvalaikį viešbutis „Vanagupė“ siūlo daugybę įvairių pramogų:
pasivažinėjimą dviračiais,
teniso ir krepšinio aikšteles.
Norintiesiems suorganizuosime ekskursiją, golfo pamokas, pasiplaukiojimą laivu ar kitas pramogas.

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ

Konferencijų centras

Viešbučio „Vanagupė“ Konferencijų centre vienu metu telpa daugiau kaip 700 žmonių.
Tai didžiausias ir moderniausias konferencijų centras Vakarų Lietuvoje, lengvai pritaikomas įvairaus dydžio ir pobūdžio dalykiniams bei pramoginiams renginiams.

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ
KONFERENCIJŲ & SPA CENTRAS

Organizuoti renginiai

Viešbutyje rengiami įvairaus dydžio bei pobūdžio renginiai: mokymai, asmeninės šventės, konferencijos, įmonių jubiliejai, vyriausybiniai išvažiuojamieji posėdžiai, tarptautiniai renginiai:

2011 metais viešbutyje vyko virš 110 įvairių renginių.
2012 metais viešbutyje vyko virš 140 įvairių renginių.

Keletas iš paminėtinų organizuotų renginių:

- *2012 metų Rotariada. 650 dalyvių*
- *ES Regionų komiteto EDUC komisijos išvažiuojamasis posėdis ir tarptautinė konferencija "Sportas visiems. Tarpregioninis bendradarbiavimas". 200 dalyvių.*
- *Rytų Europos, Balkanų, Azijos šalių lengvosios atletikos federacijų vadovų susitikimas. 50 dalyvių.*
- *Lietuvos ir Ukrainos tarpvyriausybinis prekybinio ir ekonominio bendradabiavimo komisijos posėdis. 25 dalyviai.*
- *Kasmetinė Baltijos vadovų konferencija - Lūžio taškas. 300 dalyvių.*

VIEŠBUTIS VANAGUPĖ
KONFERENCIJŲ & SPA CENTRAS

Kontaktai

Viešbutis "Vanagupė"
Vanagupės str. 31, LT-00169 Palanga, Lietuva
Tel. +370 460 41199; Mob. +370 685 60090;
Fax. +370 460 41195
www.vanagupe.lt
reservation@vanagupe.lt

Pardavimai ir konferencijos:
Mob. +370 656 89602
sales@vanagupe.lt

SPA centras:
Tel.: +370 460 49409; Mob. +370 656 44050
spa@vanagupe.lt

UŽDAROJI AKCINĖ BENDROVĖ "ESKOM"

VIEŠBUTIS "VANAGUPĖ"

PATVIRTINTA:
2005 m. spalio 17 d.
Įsakymu Nr. 05/038-P

Instrukciją parengė:

UAB "ESKOM" administracija

***Suderinta** su UAB "ESKOM"*
juriste

PAREIGINĖ INSTRUKCIJA

VIRĖJUI(AI)

1. TIKSLAS

Siekti, kad viešbutis turėtų gerą vardą. Gaminti aukščiausios kokybės patiekalus, naudojantis nurodytomis receptūromis. Laikytis viešbučio vidaus darbo taisyklių bei bendros svetingumo koncepcijos.

2. BENDRIEJI REIKALAVIMAI

VIRĖJAS (A) – tai priimamas dirbti asmuo:

- nustatyta tvarka pasitikrinęs sveikatą, išklausęs įvadinį ir darbo vietoje saugos darbe reikalavimus, supažindintas su priešgaisrinės saugos reikalavimais;
- turintis aukštesnįjį ar aukštąjį išsilavinimą;
- praėjęs teorinį ir praktinį pasiruošimą, turintis panašaus darbo stažą;
- išmanantis maisto ruošimo ypatumus;
- maisto ruošimo darbuose naudojamus produktus ir jiems keliamus reikalavimus;
- žinantis maisto produktų laikymo ir saugojimo pagrindus;
- išmanantis darbą maisto ruošimo įrenginiais, įrankiais ir prietaisais, žinantis jų reguliavimo ir nustatymo darbus;
- žinantis kontrolinius matavimo prietaisus, jų panaudojimo tvarką
- užsakymų priėmimų tvarką bei apskaitą
- pastoviai besidomintis maisto paruošimo ir gaminimo naujovėmis;
- žinantis pirmosios pagalbos suteikimo pagrindus;
- organizuotas, atsakingas, kruopštus, atliekant savo pareigas;
- draugiškas su bendradarbiais, lojalus darbdaviui.

VIRĖJAS (A) yra tiesiogiai pavaldus viešbučio restorano vyriausiajam virėjui bei privalo vadovautis:

- Lietuvos Respublikos įstatymais ir poįstatyminiais bei norminiais aktais;
- Vyriausybės nutarimais, reglamentuojančiais įmonių ir viešbučių veiklą;
- viešbučio vykdančiojo direktoriaus ir administruojančios bendrovės direktorės įsakymais;
- vidaus darbo tvarkos taisyklėmis;
- virtuvės vidaus taisyklėmis;
- darbo sutarties bei jos priedų nuostatais;
- pareigybiniais nuostatais.
- bendrais bei specialias darbuotojų saugos ir sveikatos nuostatais bei instrukcijomis.

3. *VIRĖJO (OS)* PAREIGOS

VIRĖJAS (A) privalo:

- dėvėti specialius rūbus, kuriuos sutepus, nedelsiant pakeisti švariais;
- priimti atvežamus maisto produktus, juos patikrinti, sužymėti ir padėti saugojimui;
- pastoviai prižiūrėti saugomus produktus ir juos žymėti (gavimo data, pagaminimo laikas ir t.t.);
- patikrinti produktų kiekį, esant būtinybei – laiku užsakyti, įforminant užsakymų dokumentaciją;
- gaminti patiekalus tik iš aukščiausios kokybės maisto produktų, laikantis nustatytų receptūrų pagal technologinių kortelių aprašymą;
- paruošti ir pagaminti pietus (vakarienę) darbuotojams pagal sustatytą meniu ir užsakytą kiekį;
- naudoti virtuvės inventorių ir įrenginius pagal paskirtį;
- pildyti RVASVT žurnalus;
- maitintis tik nustatytu laiku ir nustatytoje vietoje;
- nesinaudoti virtuvėje mobiliu telefonu;
- nesinešti jokio papildomo bagažo į viešbutį (tik asmeninės higienos reikmenis);
- laikytis griežtos tvarkos ir švaros vietoje darbo metu ir baigus darbą;
- kiekvieną sekmadienį atlikti sanitarinės dienos tvarkymą (plauti šaldytuvus, atitraukti juos ir išplauti tarpuose tarp sienų ir šaldytuvų, po jais, plauti elektrinius įrankius, virtuvės sienas, šveisti grindis, tvarkyti ir plauti maisto ir ne maisto produktų sandėlius, dezinfekuotis, tikrinti produktų galiojimo terminus ir pan.).
- darbo metu būti dėmesingam ir atlikti tik pavestą darbą;
- dalyvauti bendruose susirinkimuose ir apmokymuose;
- laikytis nustatyto darbo grafiko ir į darbą atvykti laiku (be papildomo bagažo, išskyrus asmens higienos reikmenys), ligos ar kitu atveju pranešti administracijai apie neatvykimą arba vėlavimą į darbą;
- laikytis visų higienos reikalavimų, rūpintis savo išvaizda, laikytis aukštos bendravimo kultūros;
- būti sąžiningu ir pagarbiu įmonės padalinių tarpusavio santykiuose;
- saugoti komercines paslaptis, būti lojaliu įmonei.

4. VIRĖJO *(OS)* TEISĖS

VIRĖJAS (A) turi teisę:

- neatlikti darbų, kurie prieštarauja saugumo technikos ir priešgaisrinės saugos taisyklėms, prieš tai pranešant administracijai;
- teikti pasiūlymus darbo organizavimo ir maisto gaminimo klausimais;
- laiku gauti informaciją, reikalingą tiesioginiam darbui atlikti ir kreiptis tiesiogiai į kitus viešbučio padalinius;

- kreiptis į vyriausiąjį virėją sunkiai išsprendžiamais klausimais;
- pranešti viešbučio vadovybei apie darbuotojų drausmės, vidaus tvarkos taisyklių pažeidimus bei netinkamą svečių aptarnavimą.

5. VIRĖJO (OS) ATSAKOMYBĖ

VIRĖJAS (A) atsako už:

- nekokybišką maisto paruošimą;
- asmens higienos nesilaikymą;
- darbo vietos palikimą be priežiūros;
- maisto produktų ar inventoriaus išnešimą iš viešbučio;
- jam patikėto inventoriaus netinkamą naudojimą;
- materialinių vertybių trūkumą, atsiradusį dėl jo kaltės;
- saugos ir sveikatos darbe, priešgaisrinės saugos reikalavimų nevykdymą;
- komercinių paslapčių neišsaugojimą (receptūrų platinimas, jų naudojimas už viešbučio ribų ir pan.);
- šios pareigybinės instrukcijos nesilaikymą;
- už savo pareigų nevykdymą atsako vidaus darbo tvarkos taisyklių ir LR įstatymų nustatyta tvarka.

Su pareigine instrukcija susipažinau ir sutinku:

VIRĖJAS (A)

_____

(Vardas, pavardė, parašas, data)

2 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS RESTORANE „ŽUVINĖ“

2.1. RESTORANAS „ŽUVINĖ“ PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS SVETAINĖJE WWW.ZUVINE.LT

2.2. INFORMACINĖ- REKLAMINĖ MEDŽIAGA APIE ĮMONĘ UAB „PALANGOS TAURAS“

UAB „PALANGOS TAURAS“

UAB "PALANGOS TAURAS" jau daugiau kaip 15 metų sėkmingai valdo ir vysto restoranų ir viešbučių tinklą bei kelionių agentūrą Lietuvoje.

UAB „PALANGOS TAURAS“ ĮMONEI ŠIUO METU PRIKLAUSO:

Bistro, vyninė FELIKSAS

Vytauto g. 116,

LT-00153 Palanga, Lietuva,

Tel.: +370 (612) 12 158

El. paštas: info@feliksas.lt

*** *** *** *** ***

Viešbutis INFO HOTEL

Kretingos g. 52,

LT-00128 Palanga, Lietuva

Tel. +370 (656) 59 649

El. paštas: info@feliksas.lt

Viešbutis TAURAS ***

Vytauto g. 116,

LT-00153 Palanga, Lietuva

Tel. +370 460 49 111

*** *** *** *** ***

Svečių namai ALITA***

Kretingos g. 54,

LT-00128 Palanga, Lietuva

Tel. +370 460 40011

*** *** *** *** ***

Restoranas Žuvinė

Basanavičiaus g. 37a,

LT- 00135 Palanga, Lietuva

Rezervacija: +370 460 48 070

Mob: +370 (656) 59 647

Faksas:+370 460 48 070

El. paštas: zuvine@feliksas.lt

Restoranas Žuvinė Vilniaus Rotušė

Didžioji g. 31

LT-01128 Vilnius, Lietuva

Rezervacija: +370 (682) 19 172

Mob: +370 (656) 59 647

Faksas:+370 460 48 070

El. paštas: vilnius@zuvine.lt

restoranas@zuvine.lt

*** *** *** *** ***

Turizmo agentūra FELIKSAS

Kretingos g. 52,

LT-00128 Palanga, Lietuva,

Tel.: +370 460 40011,

Faks.: +370 460 40012,

El. paštas: agentura@feliksas.lt

Įmonės „Palangos Tauras“ vizitinė kortelė – gerai žinomas žuvies ir jūros gėrybių restoranas „Žuvinė“. Restoranas “Žuvinė” jau daugiau nei 10 metų džiugina savo svečius gero skonio tradicijomis ne tik Palangoje, bet ir neseniai atidarytame restorane Vilniuje, kuris įsikūręs pačioje senamiesčio širdyje – Rotušėje. “Žuvinė” ilgainiui tapo pavadinimu, kuris lankytojams garantuoja kokybę, jaukią restoranų aplinką ir profesionalų aptarnavimą. Apie tai, jog restoranas išties atitinka visus aukšto lygio restoranams keliamus reikalavimus liudija tai, kad „Žuvinė“ priklauso Gurmanų Gildijai “Chaine des Rotisseurs”. Tam, kad restoranas galėtų didžiuotis naryste šioje gildijoje mūsų komanda dirbo ilgai, tobulindamasi įvairiose srityse, siekiant aukščiausių kokybės standartų.

“Žuvinė” yra specializuotas žuvies restoranas, kuris užtikrina pastovų žuvies bei žuvies patiekalų asortimentą, o šiam tikslui pasiekti įmonėje yra įdiegtos specialios sandėliavimo ir pakavimo patalpos. Šviežiai pagauta žuvis tiesiai iš Klaipėdos žvejų keliauja į apdorojimo cechą, kur žuvis paruošiama vartojimui ir šviežia pateikiama mūsų restoranuose. Esant dideliems žuvies kiekiams, žuvis yra apdorojama ir užšaldoma šokiniu būdu. Ši užšaldymo technologija leidžia žuvį išlaikyti geros kokybės ir laikyti ilgesnį laiką, o taip pat patogiai transportuoti.

Vienas svarbiausių mūsų uždavinių ir sau keliamų tikslų yra išlaikyti kokybės standartą ne tik Lietuvoje, bet ir neatsilikti nuo sparčiai tobulėjančių Europos bei viso pasaulio valstybių. Mūsų komanda nuolatos domisi pasaulinėmis naujienomis, susijusiomis su naujausiomis restoranų ir viešbučių įrangos technologijomis, o taip pat investuoja ir į naujas technologijas. Tai leidžia mums siekti dar aukštesnės produktų kokybės. Nemažiau svarbūs nei naujausios technologijos yra žmogiškieji resursai. Mūsų įmonės politika yra paremta komandiniu darbu, kur nėra nesvarbių darbuotojų, kur visi dirba vieno bendro tikslo vardan – sukurti mažą šventę ir dovanoti tik teigiamas

emocijas kiekvienam restorano svečiui. Tam kad įgyvendinti ši tikslą įmonės vadovybė skiria didelį dėmesį darbuotojų kvalifikacijos kėlimui, siųsdama juos į įvairius seminarus, kursus bei stažuotes ne tik Lietuvoje, bet ir už jos ribų. Įgytos žinios ir patirtis suteikia mūsų komandai didesnį pasitikėjimą savimi šioje perpildytoje ir labai konkurencingoje restoranų rinkoje.

Naujausios technologijos, stipri komanda, nebijojimas kelti sau iššūkius, mums padėjo sukurti tai ką šiandien galime su pasididžiavimu vadinti savo vizitine kortele – restoraną „Žuvinė“. Tačiau įsitvirtinti restoranų rinkoje nebuvo paprasta, kaip nėra paprasta joje išlikti konkurencingais ir šiandien. Tam, kad neleisti apie save pamiršti, kad mūsų ištikimiausieji klientai galėtų sužinoti apie visas restorano siūlomas naujoves, o tie kurie dar nebuvo susigundytų apsilankyti, mes pasitelkiame į pagalbą reklamą. Įmonės vadovybė tvirtai tiki, kad reklama yra vienas efektyviausių būdų neleisti apie save pamiršti tiems, kas jau lankėsi ir susipažinti su restoranu tiems, kurie apie mus dar negirdėjo. Ypatingai svarbų vaidmenį reklama vaidino tada, kai tik pradėjome įgyvendinti savo idėją. Šviežios žuvies restoranas tada buvo kažkas naujo, tai ko trūko ir tai ko norėjome mes patys. Tačiau kaip supažindinti visuomenę su naujo tipo restoranu, kaip priversti juos pirmą kartą užsukti ir patiems įsitikinti, kad mes galime suteikti aukščiausio lygio kokybę? Tada mums padėjo reklama. Taip pat labai svarbi reklama buvo tada, kai bandėme įsilieti į dar platesnę sostinės rinką. Reikėjo privilioti žmones pirmą kartą užsukti, o juk restoranų pasirinkimas toks didelis, todėl sunku būtų buvę įsitvirtinti niekur savęs nereklamuojant.

Taigi, kiekvienais metais įmonės vadovybė rengia susirinkimus, kurių metų yra sprendžiama kokia apimtimi, kokiomis priemonėmis ir kokiuose leidiniuose bei portaluose reklamuoti jau gerai žinomą restoraną „Žuvinė“. Kadangi sėkmingai plečiamės rinkoje jau nebe pirmus metus, jau turime didelį būrį savo ištikimiausių klientų, todėl reklama mums reikalinga ne tik tam, kad apie mus išgirtų tie kas dar negirdėjo, bet dar labiau tam, kad informuoti jau pamėgusius „ Žuvinę“ apie specialius pasiūlymus bei meniu naujoves.

Kadangi pagrindinis mūsų restorano tikslas yra kokybė, ją renkamės ir reklamos srityje. Nesiekiame būti paminėti bet kur, o atidžiai atsirenkame leidinius bei portalus su kuriais bendradarbiaujame. Mūsų tikslas ne vieną kartą privilioti klientą, o pasiekti, kad jis pats norėtų grįžti vėl ir vėl. Taigi, toliau pateiksime sąrašą, kuriame bus nurodyti pagrindiniai mūsų reklamos būdai :

1) Internetinis puslapis www.zuvine.lt , kur vartotojas gali iš arčiau, iš bet kurios pasaulio šalies susipažinti su mumis. Kur pateikiama informacija apie mūsų restoraną, jo istoriją, gali rasti įvairių pasiūlymų, akcijų, susipažinti su restorano meniu, rasti reikiamus kontaktus, pirkti internetinėje parduotuvėje.

2) Bendradarbiaujame su interneto portalais, kurie orientuoti į restoranų lankytojus: www.restoranai.lt; www.meniu.lt, kur galima taip pat rasti informacijos apie mūsų restoraną, sužinoti sezono naujienas ar rasti šventinius pasiūlymus.
3) Vilnius in Your Pocket – leidinys skirtas užsienio turistams, kuris padeda rasti norimą vietą, restoraną, mažai informacijos turinčiam užsienio svečiui. Nuoroda: www.inyourpocket.com/lithuania/vilnius/Restaurants-and-Cafes-inVilnius/Fish/Fish/Zuvine_89481v
4) Turo operatorius „Senamiesčio gidas“ – Vilniaus turisto pasas, teikiantis turistui visą reikiamą informaciją apie lankytinas Vilniaus vietas, siūlantis nuolaidas apsilankius jose.

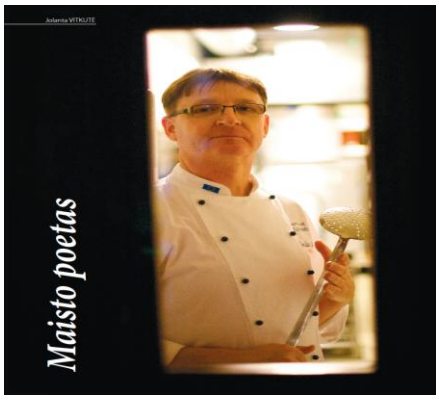
1-2 pav. *Vilniaus m. turisto pasas*

5) Kadangi restoranai randasi strateginėse Lietuvos miestų vietose, kur lankosi daug užsienio svečių iš užsienio, norėdami, kad apie mus žinotų prieš atvažiuodami į Lietuvą mes reklamuojamės ir užsienio leidiniuose vienas tokių yra žurnalas VLITVU – leidžiamas Baltarusijoje.

3 pav. Reklama žurnale – VLITVU, leidžiamame Baltarusijoje

6) Kiekvienais metais įmonė dalyvauja parodose tiek Lietuvoje, tiek užsienyje ir bendradarbiauja su užsienio agentūromis, reklamuodama savo paslaugas ir restoranus.

7) Dirba su Lietuvos turizmo informacijos centrais, kuriuose svečiai gauna informaciją apie teikiamas paslaugas.
8) Reklamuojamės specializuotuose žurnaluose: ,,Geras Skonis“ (2011m. Nr.1), ,,Gurmano Gidas“, kuriuose pristatomos restorano naujovės, nauji šefo sukurti patiekalai, sezono naujienos.



VIRTUVĖS VIRTUOZAS (ištrauka iš straipsnio žurnale ,,Gurmano gidas“)

Kiekvienas, jaučiantis bent menkiausią aistrą maistui, žino, jog patiekalų gaminimas yra kūrybinis darbas. Tiesa, toks supratimas dar sunkiai skinasi kelią Lietuvoje, tačiau lietuvių virtuvės meistrai dirba, kuria naujus patiekalus, moko jaunąją pamainą, o jų mintyse nuolat sukasi naujos idėjos... Geriausios mintys kaip pagaminti naują patiekalą ir su kuo derinti žuvį, „Žuvinės“ virtuvės šefui **Algirdui Gečui** kyla vaikštant pajūriu.Jis nuolat domisi naujausiomis kulinarinėmis tendencijomis, niekada nepraleidžia progos užsukti į restoraną užsienyje. Kada virtuvės meistras ryžosi gaminti iš žuvies? „Dirbdamas Vilniaus restoranuose gaminau iš įvairiausių produktų, – šypsosi pašnekovas. – „Žuvinės“ savininkai Palangoje atidarė žuvies restoraną ir mane pakvietė dirbti. Mūsų idėja buvo gaminti iš Lietuvos vandenyse plaukiojančių žuvų“. Virėjas pripažįsta, jog gaminti žuvį išties sudėtingiau nei patiekalus iš mėsos, daržovių. Žuvis turi specifinį skonį ir jai reikia labai atsargiai rinkti prieskonius. „Mano galva, žuviai geriausiai tinka citrina, druska ir kartais pipirai. Svarbiausia surasti padažą, kuris padėtų atskleisti žuvies patiekalo skonį“, – patirtimi dalijasi virtuvės meistras.Idėjų naujiems patiekalams jis semiasi keliaudamas po įvairias šalis. A. Gečas neseniai lankėsi vienoje Graikijos salų, kuri turi daug žuvies restoranų. „Virėjas čia pat ištraukė gyvą žuvį ir ėmė ruošti mano užsakytą patiekalą. Įspūdį paliko Barselonos žuvies turgus, kur nuo šviežios žuvies akys raibsta... Pavydžiu tiems virėjams, kurie kas rytą gali tokiame turguje išsirinkti produktų restorano virtuvėje, tos dienos restorano pietums!“ – prisimena jis. Pasak virėjo, Lietuvoje dabar žuvies produktų pasirinkimo galimybės šiek tiek geresnės nei prieš dešimtmetį, o „Žuvinei“ šviežią žuvį tiekia laiko patikrinti tiekėjai. Restorano svečiai, ypač maskviečiai, žavisi patiekalais iš

Baltijos jūroje natūraliai augusio laukinio šamo, syko. Algirdas ir pats mėgsta žuvį, ją ragauja ne tik sukdamasis restorano virtuvėje.

Restoranas "Žuvinė"

Žuvinėje galite pasimėgauti ką tik sugauta sezonine šviežia žuvimi iš Baltijos jūros, Kuršių marių ir įvairių Lietuvos ežerų bei upių. Čia rasite žuvies patiekalų ir jūros gėrybių iš viso pasaulio. Virtuvės šefas - Algirdas Gečas, sukūrė tikrą rojų dievinantiems žuvies patiekalus! Valgiaraštyje rasite: čilietišką jūros ešerio didkepsnį su kokosiniu šafrano padažu, šviežia jūros velnio filė, baravykų – špinatų padaže su granatų kus kusu su ir daugybe kitų subtilių žuvies ar jūros gėrybių patiekalų, yra ir firminė restorano sriuba „Bouillabaisse", kurią galima valgyti net trise. Pastaroji tapo „Žuvinės" vizitine kortele – gaminama iš kelių rūšių žuvų ir jūros gėrybių, o pagardinama šafranu.

4 pav. Žuvies ir jūros gėrybių patiekalai, gaminami restorane ŽUVINĖ

9) Taikome nuolaidų sistemą, skirtą mūsų nuolatiniams klientams, kurie yra prisiekę restorano mėgėjai ir yra mūsų VIP klientai, taikydami 15 % nuolaidą ir skatindami rinktis mūsų restoraną. Dirbame su SEB laisvalaikio klientais ir taikome 12 % nuolaidą.

5 pav. ŽUVINĖS nuolaidų kortelės

10) Reklamuojamės Respublikos priede „Laisvalaikis“ tuo norėdami pritraukti naujų klientų, kurie vėliau gali tapti mūsų restorano nuolatiniais lankytojais (5 pav.)
11) Skleidžiame apie save informaciją įvairiuose leidiniuose skirtuose masinei auditorijai: laikraščiai: Lietuvos rytas, Vakarinė Palanga, šviesdami žmones apie žuvies naudą jų sveikatai.
12) Kuriame lankstinukus, skatindami rinktis išskirtinius, niekur neragautus, restorano patiekalus.
13) TV laidose: Sveikatos kodas ir kt., skatindami žiūrovą įtraukti į savo racioną kuo daugiau žuvies, rinktis sveiką, ekologišką maistą.
14) Socialiniuose tinkluose „Facebook“, kur pati naujausia informacija, greičiausiai pasiekia mūsų klientą.
15) Miesto stenduose ir reklamai skirtose zonose.

„Žuvinė" kviečia ragauti šviežios žuvies

Žuvies mėgėjai ir tie, kurie žuvies dar neatrado, laukiami žuvies restorane Vilniaus rotušėje, Didžioji g.31. „Žuvinėje" galima paragauti įvairių žuvų, kurių kiekviena pasižymi savitu skoniu ir tekstūra. Vienas meniu prioritetų - sezoniškumas, todėl restorane visuomet gausite šviežios, tuo metu gaudomos, žuvies. Dabar - sterko sezonas. Du kartus per metus valgiaraštį atnaujinanti „Žuvinė" kviečia ragauti naujų, pavasariui ir vasarai sukurtų patiekalų. Tarp jų - ir šventei ypač tinkantys valgiai, pavyzdžiui, į salę įnešama deganti žuvis, kuri svečio akivaizdoje supjaustoma, o filė patiekiama lėkštėse.

„Žuvinės" šefas Algirdas Gečas siūlo ragauti naujų pavasario ir vasaros patiekalų

NAUJAS „LAISVALAIKIO" KLUBO PARTNERIS

„Žuvinių" savininkė Rūta Sakalauskienė ir restorano Vilniaus rotušėje vadovas Vitalijus Dobromilskis (kairėje) kviečia į savo racioną įtraukti kuo daugiau žuvies - skanaus ir sveiko maisto

Irmanto Šidarevičiaus nuotr.

Naujame „Žuvinės" meniu - keptos anties kepenėlės su baravykų rizotu bei medaus ir slyvų padažu...

...atlantinės menkės filė, patiekiama su kokosų ir moliuskų padažu bei bulvių ir greipfrutų trintiniu ir...

...rūkyto juodojo oto tartaras su bri sūriu ir marinuotais agurkėliais

Su „Laisvalaikio" kortele
12%
nuolaida sąskaitai

Elena NIKONOVAITĖ

Atnaujintas meniu

Vilniaus „Žuvinę" praėjusių metų gruodį atidarė verslininkai Rūta ir Edmundas Sakalauskai. Tokio patiespavadinimo restoraną prieš devynerius metus Palangoje įkūrusi pora „pasidavė" vasarą iš sostinės atvykstančių svečių prašymams ir į Vilnių atvežti šviežios žuvies. Kaip ir Palangos J.Basanavičiaus gatvėje veikiančiame restorane, Vilniaus „Žuvinėje" meniu sukūrė virtuvės šefas, žuvies žinovas Algirdas Gečas. Tarp Vilniaus ir Palangos restoranų nuolatos keliaujantis šefas įsitikinęs, kad svarbiausia gaminant žuvį - nenustelbti jos natūralaus skonio prieskoniais. O be šiais laikais ypač madingo visų patiekalų ingrediento - meilės - A.Gečas siūlo nepamiršti dar ir druskos, citrinos bei daržovių.

Tarp šiltajam sezonui A.Gečo sukurtų „Žuvinės" meniu naujienų - rūkyto oto tartaras su bri sūriu ir marinuotais agurkėliais. Taip pat jis siūlo svečiams paragauti ypač geros kokybės atlantinės menkės filė su kokosų ir moliuskų padažu bei bulvių ir greipfrutų trintiniu. „Į naują meniu įvedėme tartarų duetą - vienoje lėkštėje patiekiamas jautienos tartaras su mėlynuoju pelėsiniu sūriu, o šalia - lašišos tartaras su kaparėliais ir citrina. Labai skanus ir pavykęs patiekalas", - savo naujausius valgius, kurių receptus prisipažino kartais net susapnuojąs, vardijo A.Gečas. Tarp naujovių - ir prancūzų virtuvėje ypač vertinamos keptos anties kepenėlės (pranc. *foie gras*), „Žuvinėje" jos patiekiamos su baravykų rizotu bei medaus ir slyvų padažu.

Dominuoja šviežia žuvis

„Žuvinėje" galima paragauti pačių įvairiausių Lietuvoje ir kitose šalyse pagautų bei žuvininkystės ūkiuose užaugintų žuvų. Meniu visada rasite įvairių jūrų gėrybių, pavyzdžiui, dviejų dydžių iš Prancūzijos vežamų austrių, kurios nesibaigs, kaip kad yra įprasta, balandžio mėnesį. Į restoraną ir vasarą bus tiekiamos keturių sezonų austrės. Restorane gausus žuvies asortimentas ir iš Pietų jūrų, pristatoma sniege atvėsintų doradų, čilietiškų ešerių, jūrų velnių ir kt. Vis dėlto valgiaraščio prioritetas - šviežia žuvis, pagaunama Lietuvoje. „Prasideda sterko sezonas, todėl savo svečius kviečiame paragauti šios ypač gardžios žuvies, žvejojamos mūsų Baltijos jūroje ir mariose", - kvietė R.Sakalauskienė. A.Gečas atkreipė dėmesį į pagal pamario krašto kulinarinį paveldą gaminamą sterko maltinuką: „Jis ruošiamas tik iš labai šviežio sterko, be jokių priedų - jeina tik grietinėlė ir prieskoniai. Maltinukas įdarytas sviestu su žalumynais".

Kvies valgyti naujoje lauko terasoje

Vilniaus rotušėje veikiančios „Žuvinės" vadovas Vitalijus Dobromilskis pastebėjo, kad restorano svečiai pageidauja ne tik žuvies patiekalų, bet ir šviežios žuvies, paruoštos garuose, iškeptos kepsninėje ar druskoje. Mat taip pagaminta žuvis pasižymi ypatingu sultingumu ir išlaiko skonines savybes. Tokią žuvį padavėjas kliento akivaizdoje supjausto ir patiekia filė. „Savo svečius kviečiame valgyti natūralų ir sveiką maistą", - sakė V.Dobromilskis ir atkreipė dėmesį į palyginti nedideles restorano kainas.

Vasarą restorano svečiai galės paragauti keptos žuvies, ne tik paruoštos restorano virtuvėje, bet ir čia pat lauko terasoje kepamos svečio akivaizdoje po atviru dangumi. Daugiau informacijos apie restoranus rasite internete adresu www.zuvine.lt.

Restoranus „Žuvinė" rasite:

- Didžioji g.31, Vilniaus rotušė
- J.Basanavičiaus g.37A, Palanga

6 pav. Straipsnis Respublikos priede ,,Laisvalaikis"

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

2.3. TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMO, GAMINANT KARŠTUOSIUS ŽUVIES, JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALUS, APRAŠYMAS

ATVĖSINTOS IR ŠALDYTOS PRODUKCIJOS TIEKĖJAI

Restoranas „Žuvinė“ bendradarbiauja su žuvies produktų ir jūros gerybių tiekėjais: UAB „Reaton”, „ RAB Salas Zivis”, „Ervik Fisk”. Iš šių įmonių gauname atvėsintas doradas, jūros ešerius, jūros velnią, šamą, lašišą, silkę ir kt. taip pat šaldytos žuvies file ir jūros gerybes.

ŠVIEŽIOS PRODUKCIJOS TIEKĖJAI

Iš priekrantės žvejybos, Nemuno deltos, Kuršių marių įmonių gauname tik šviežią sezoninę žuvį. Gauname tokias sezonines žuvis: uotas, plekšnė, sterkas, menkė, vėjažuvė, stintos, sykai, Baltijos lašišos, grundulai, žiobris, laukinis šamas, lydeka, ešerys, ungurys ir k.t.

Restoranas „Žuvinė“ žuvį gauną pagal sezoniškumą ir ištisus metus nepriklausomai nuo sezono. Pastoviai gauname menkę, silkę, doradą, jūros ešerį, lašišą, jūros velnią, šamą. O pagal sezoniškumą gaunamę uotus, plekšnes, stintas, sykus, seliavas, lynus.

JŪROS GĖRYBĖS

Gauname įvairias jūros gėrybes, jos būna šviežios, atvėsintos arba šaldytos. Tai: Senegalo krevetės, tigrinės krevetės, žaliakriauklės midijos, jūrų šukutės, mėlynieji moliuskai, razor moliuskai, kalmarų filė, midijų mėsa, jūros gėrybių kokteilis, šviežios austrės pirmo ir antro numerio, kurios priklauso nuo sezono ir k.t.

ŠVIEŽIOS ŽUVIES PARUOŠIMAS

Iš tiekėjų šviežios žuvys patenka į mūsų žuvies perdirbimo cechą. Įmonė turi savo žuvies perdirbimo ir paruošimo cechą atitinkantį viešojo maitinimo geros higienos praktikos taisykles. Įmonė yra gavusi veterinarijos tarnybos leidimą žuvies apdorojimui ir perdirbimui. Žuvies produktai, gaunami iš tokių įmonių, kaip UAB „Reaton“, UAB „Nowaco Lietuva“, „Salų žuvys, UAB“, jau yra paruošti naudojimui. Iš šių įmonių gauname ir atvėsintą žuvį: dorada, ešerys, jūros velnias, kurias reikia paruošti ir pateikti restoranui, tolesnei gamybai. Didžiąją dalis žuvies gaunama iš žvejybinių įmonių, šviežią, tik ką sugautą Kuršių mariose arba Baltijos jūroje. Priimant tokią žuvį cecho darbuotoja patikrina žuvies transportavimo sąlygas, šviežumą, leidimus ir kitus dokumentus. Atitikus visiems reikalavimams, žuvis priimama į cechą apdorojimui. Pirminis paruošimas susideda iš šių operacijų:

- Žvynų nuskutimas,
- Skrodimas,
- Plovimas ir nudžiovinimas,
- Darinėjimas,
- Pusgaminių paruošimas,
- Vakuumavimas, šaldymas.

Po pirminio paruošimo dalis žuvies produktų vakuumuojama ir po to užšaldoma intensyvaus užšaldymo aparate. Šią produkciją laikome, kaip atsargas tam atvejui, kai reikiamos žuvies negalima pagauti tam tikru sezono metu, nes jos žūklės sezonas pasibaigęs. Žuvis laikoma šaldikliuose ne aukštesnėje kaip -18 laipsnių temperatūroje. Tokiu pačiu principu vakuumuojami ir užšaldomi ir žuvies pusgaminiai.

Transportavimas. UAB „Palangos tauras“ turi du žuvies restoranus Vilniuje ir Palangoje. Su specialiu transportu, kuris turi šaldymo įrangą, žuvis ir jos produktai pristatomi į mūsų restoranų virtuves iš žuvies perdirbimo cecho.

Žuvies arba žuvies pusgaminių šiluminio paruošimo būdai restorano „Žuvinė“. Pagal kliento pageidavimą restorano virtuvė, žuvį arba žuvies pusgaminį gali paruošti įvairiais būdais:

- kepimas konvencinėje krosnyje,
- virimas garuose,
- kepimas druskoje,
- garinimas kombinuotame rėžime,
- kepimas ant dviejų lygių grilinės gofruotos plokštumos.

Patiekalų gamybos procesas vyksta, pagal patiekalų gaminimo technologines korteles.

„Žuvinės“ restorano meniu atnaujinamas du kartus metuose, priklausomai ir nuo žuvies sugavimo sezoniškumo. Todėl mūsų restoranuose žmonės gali paragauti šviežios žuvies, kuri sugaunama atitinkamu metų laiku. Žinoma, yra patiekalai, kurie nuo restorano atidarymo pradžios yra pirmaujantys pagal pardavimus, kuriuos mes sekame, nes turi atitinkamą pardavimų programą. Jau pamėgtus mūsų klientų patiekalus atnaujintuose meniu paliekame. O mažiau pagedaujami patiekalai išimami ir pakeičiami naujais.

3 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS RESTORANE „CARSKOJE SELO“

3.1. ĮMONĖS INTERNETINĖ SVETAINĖ: WWW.VICI.LT

3.2. RESTORANO „CARSKOJE SELO“ PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS INTERNETINĖJE SVETAINĖJE WWW.CARSKOJESELO.COM

3.3. ASORTIMENTO FORMAVIMO PROCEDŪRA IR KONTROLĖS MECHANIZMAS

Patiekalų bei alkoholio (ir visų kitų prekių, kurios sudaro pagrindinį meniu – valgiaraštį) asortimentas formuojams pagal toje šayje esamus kientų 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 užkrtant 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 (jų 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 naujomeniu paleidimo. Tikslas:

- Kuo mažesni išimamų patiekalų (žaliavų likučiai);
- Teisingas darbuotojų apmokymas – ne vėliau kaip 15 dienų iki meniu paleidimo;
- Kuo mažesnis 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 keičiamasvieną 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.

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);

4. MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA

4.1. REIKALAVIMAI ATASKAITAI IR ATASKAITOS VERTINIMO KRITERIJAI

Savarankiško darbo užduotis padės Jums rinkti informaciją apie karštųjų patiekalų gamybos technologinio proceso organizavimą lankytose įmonėse. Pasižymėkite kiekvieno klausimo svarbius aspektus. Ši informacija bus svarbi pildant mokytojo ataskaitą. Mokytojo ataskaitoje turėtų būti aprašomi tik svarbūs ir įsimintini, aktualūs aspektai. Informacija turi būti konkreti ir glausta, venkite ilgų pasakojimų. Rekomenduojama ataskaitos apimtis 2-3 psl.

Klausimai mokytojo ataskaitai	Viešbutyje/ restorane „Vanagupė“.	Restorane „Žuvinė“.	Restorane „Carskoje selo“.
1. Karštųjų patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimo ypatumai aplankytose įmonėse, naudojami naujausi technologiniai įrengimai.			
2. Pagrindinė naudojama technologinė dokumentacija aplankytose maitinimo įmonėse.			
3. Technologinių procesų kokybės kontrolės valdymo sistemų ypatumai aplankytose įmonėse.			
4. Įmonių reikalavimai darbuotojų kvalifikacijai, naujų darbuotojų paieška ir atranka. Naujai priimtų darbuotojų			.

adaptaciją darbo vietoje.			
5. Įmonių vadovų atsiliepimai apie mokyklų absolventų kvalifikacinį pasirengimą.			

Kuo konkrečiai mokymasis Jums buvo naudingas.....

Mokytojas: .....

Data, parašas .....

MOKYTOJO ATASKAITOS VERTINIMO KRITERIJAI:

1. Aprašyti ir palyginti pagrindiniai karštųjų patiekalų gamybos technologinių procesų organizavimo ypatumai, naudojami naujausi technologiniai įrengimai aplankytose įmonėse.
2. Aprašyta įmonėse naudojama pagrindinė technologinė dokumentacija.
3. Aprašyta, kaip įmonėse užtikrinama patiekalų ir paslaugų kokybė, kokią įmonės naudoja kokybės kontrolės sistemą.
4. Įvardinti kvalifikaciniai reikalavimai keliami virėjams, aprašyta naujai priimtų darbuotojų adaptacija darbo vietoje.
5. Surašyti įmonių vadovų atsiliepimai apie mokyklų absolventų kvalifikacinį pasirengimą.
6. Vertinimas – Įskaityta/Neįskaityta.

Ataskaitos formą parengė:
Albina Petrulienė
Klaipėdos turizmo mokyklos profesijos mokytoja metodininkė.

MODULIS B.2.2. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINĖS NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS

1 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ NAUJOVIŲ APŽVALGA

1.1.PASKAITOS KONSPEKTAS (SKAIDRĖS)

GAMYBOS PROCESAI, NAUDOJANTIS VIDINĖS TEMPERATŪROS MATUOKLIU: NAKTINIS KEPIMAS IR ŠILTAS LAIKYMAS , DELTA T KEPIMAS, POSPAUDIMINIS VIRIMAS

Slide 1

Slide 2

Slide 3

Slide 4

Slide 5

Slide 6

Slide 7

Slide 8

Slide 9

metos kitchen intelligence

Tobulai tinka restoranams

- Mise en place (paruošimas) ir pateikimas, naudojantis tik vienu įrengimu

metos 20.11.2012 9

Slide 10

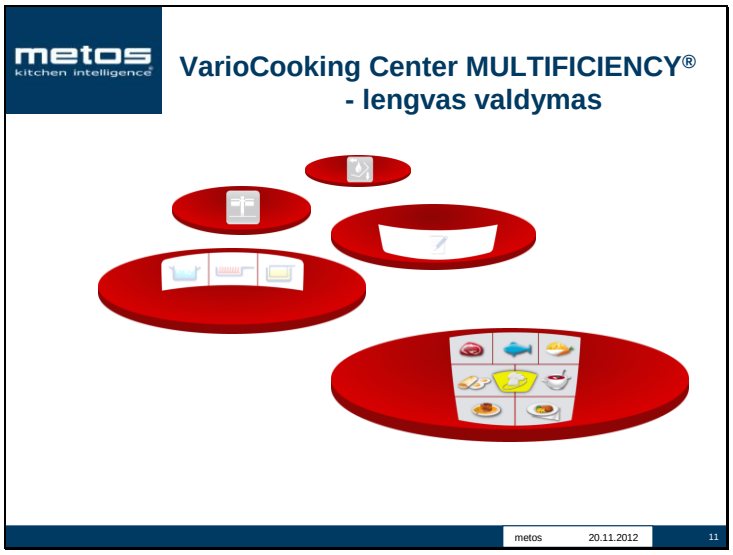
metos kitchen intelligence

Nepakeičiamas korporaciniame maitinime

- Geriausi gaminimo rezultatai 3 kartus greičiau

metos 20.11.2012 10

Slide 11



Slide 12

Slide 13

Slide 14

Slide 15

Slide 16

Slide 17

Slide 18

Slide 19

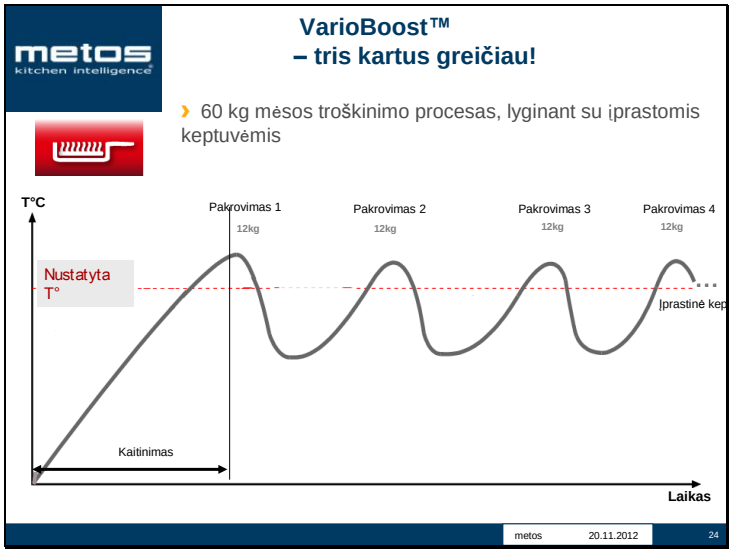
Slide 20

Slide 21

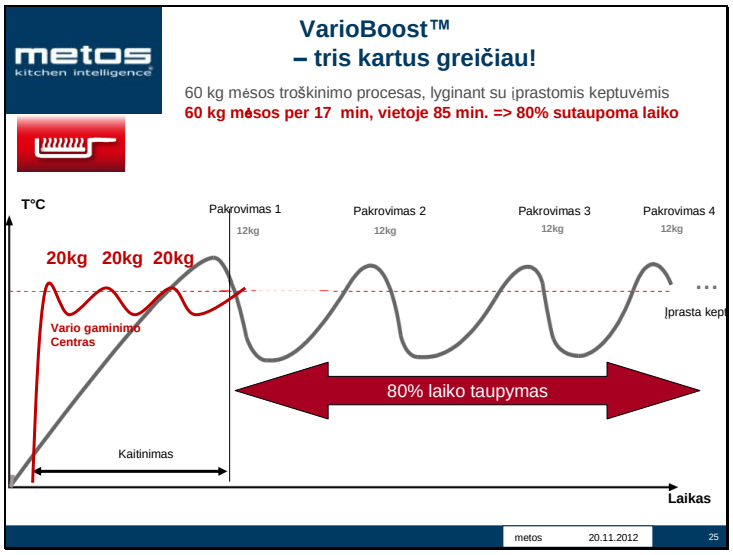
Slide 22

Slide 23

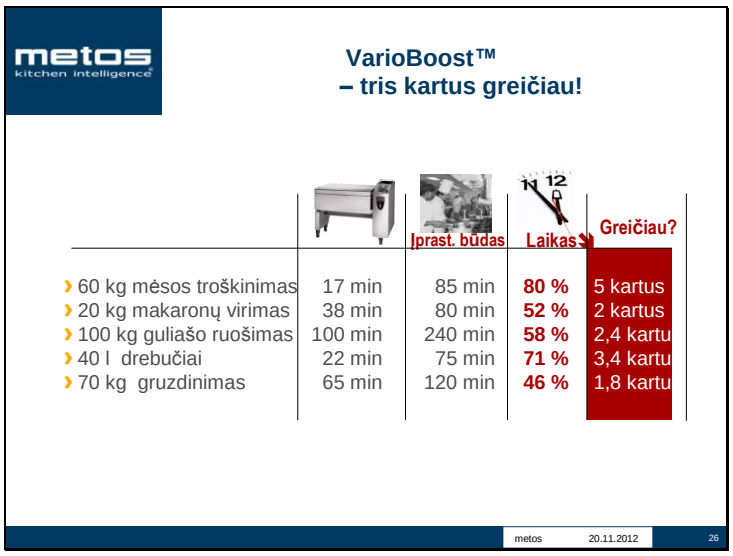
Slide 24



Slide 25



Slide 26



Slide 27

VarioCooking Center® - Produktų šeima

› VarioCooking Center® teisingas dydis kiekvienai virtuvei

	VarioCooking Center 112 30-100 porcijų pagaminti	VarioCooking Center 211 100-300 porcijų pagaminti	VarioCooking Center 311 100-500 porcijų pagaminti
Darbinė talpa	2 x 14 Ltr	100 Ltr	150 Ltr
Darbo plotas	2 x 11 dm^2	42 dm^2	65 dm^2
Galingumas	17 kW	28 kW	45 kW
Stovas	Pasirinktinai		
VitroCeran plokštė	Pasirinktinai	Pasirinktinai	Pasirinktinai
Spaudimas	Pasirinktinai	Pasirinktinai	Pasirinktinai
Ventiliacijos gaubtas	Priedai	Priedai	Priedai

metos 20.11.2012 27

Slide 28

Vid. temperatūros matuoklis

› Integruotas vid.temp.matuoklis(standartinėje komplektacijoje)

› **6 matavimo taškai**

Tiksli proceso temp.kontrolė

› **magnetinis laikiklis**

Lengvas valymas

metos 20.11.2012 28

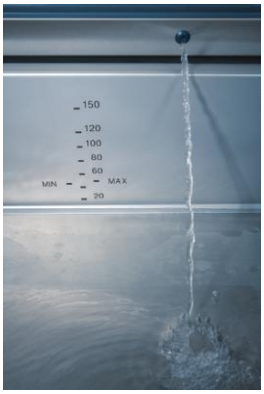
Slide 29

metos kitchen intelligence

Vandens dozavimas - VarioDoseTM

- VarioDose™ vandens dozavimas(standartinėje komplektacijoje)
  - Tikslus užpildymas (litrais)
  - Mažiau papildomo valdymo
  - Užpildymas10 litres/min.)

Paprasčiau ir lengviau!



metos 20.11.2012 29

Slide 30

metos kitchen intelligence

Vandens dušas

Integruotas vandens dušas (standartinėje komplektacijoje)

metos 20.11.2012 30

Slide 31

Integruotas skysčių išleidimas

- Integruotas skysčių išleidimas(standartinėje komplektacijoje)
  - Nereikalingas grindų trapas
  - Darbo saugumas: nešlapios ir neslidžios grindys.
  - Laiko taupymas: nereikia išversti keptuvės
  - Laiko taupymas: greičiau, nei paverčiant keptuvę:112 modelis ištuštinamas per 1 minutę, 311 modelis - per 2 minutes 90 ltr vandens (Išvertimo procesas 90 l talpos = 4 min.)
  - Ergonomiškas

metos 20.11.2012 31

Slide 32

Virimas krepšeliuose

- AutoLift™
- Krepšeliai pakeliami automatiškai, pasibaigus gam.procesui
  - Komplektuojamas
  - Neperverdama
  - Lengvas aptarnavimas
  - Vandens taupymas verdant (70% sumažėja vandens sunaudojimas)

metos 20.11.2012 32

Slide 33

metos kitchen intelligence

Pressure cooking – greitas, švelnus ir taupantis energiją

- Su VarioCooking Center MULTIFICIENCY®
  - Gaminimo metu spaudimas lieka nepakitęs
  - Nesuardoma lastelės struktūra
  - Visada gaunasi geras gaminimo rezultatas
  - Didelis karščio perdavimo plotas sukuriagreičiau spaudimą
  - Pospaudiminis gaminimas- paprastas ir greitas

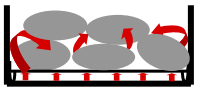
metos 20.11.2012 33

Slide 34

metos kitchen intelligence

Grotelės

- Tam, kad išvengti kontakto tarp produkto ir kepimo dugno
  - pospaudiminis garinimas GN-konteineriuose
  - Galimas VarioCooking Center® 112, 211 ir 311



metos 20.11.2012 34

Slide 35

Virimo ir gruzdinimo krepšeliai

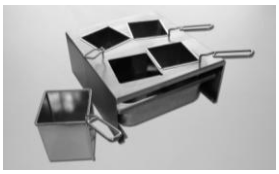
- VarioCooking Center® 112
- VarioCooking Center® 211 ir 311
- Krepšelio įdėklas –mod. 211 ir 311

metos 20.11.2012 35

Slide 36

Karmito priedas VitroCeran paviršiui

- iki 4 sriubų ar padažų laikymui tinkamoje temp.
  - 4 x 1 L krepšeliai viršuje
  - 1x GN 2/3 vandens konteineris
  - Optimali temp.kontrolė
  - Tinkamas visiems VarioCooking Center® modeliams



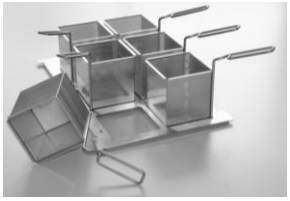
metos 20.11.2012 36

Slide 37

metos kitchen intelligence

das su 6 porcijiniais krepšeliais su rankenomis ir rėmeliu

› Idealus virimui, gruzdinimui ir užbaigimui



metos 20.11.2012 37

Slide 38

metos kitchen intelligence

Virtuvės valdymo sistema

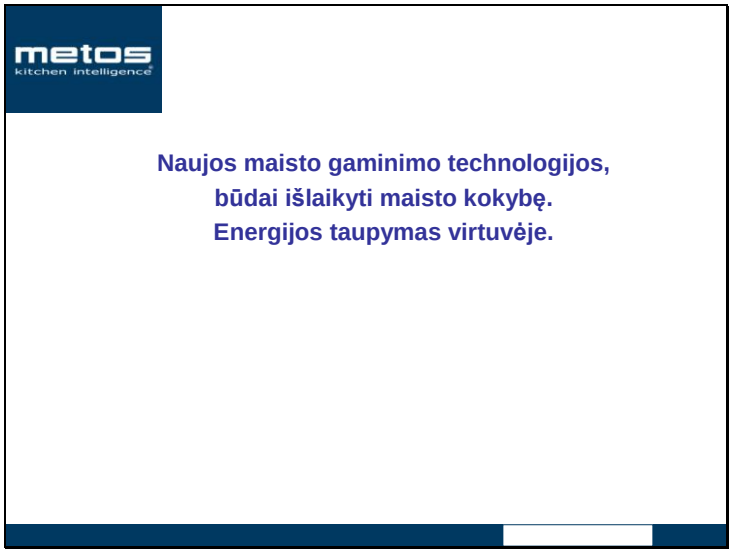
› VarioCooking Center® ir SelfCooking Center®

- › Procesų ir programų administravimui
- › HACCP-dokumentacijai
- › visiems VarioCooking Center irSelfCooking Center

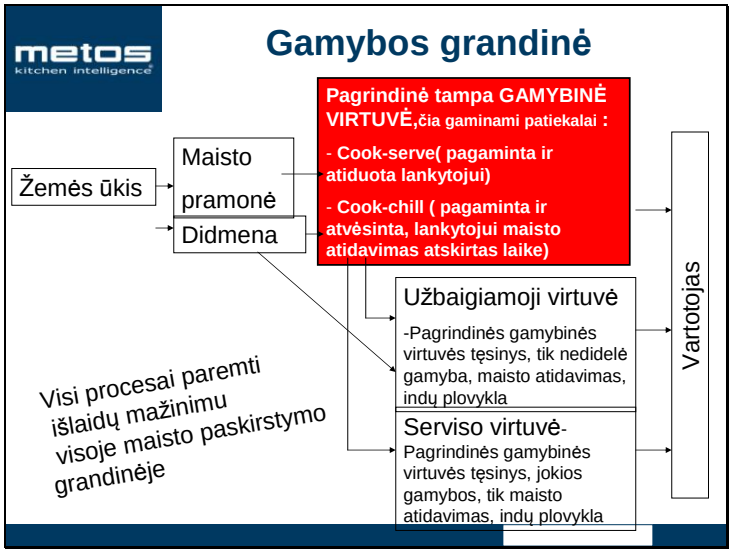
metos 20.11.2012 38

COOK&CHILL (PAGAMINTA IR ATVĖSINTA) TECHNOLOGIJOS PRIVALUMAI, INTENSYVAUS VĖSINIMO/UŽŠALDYMO SPINTOS NAUJOS MAISTO GAMINIMO TECHNOLOGIJOS, BŪDAI IŠLAIKYTI MAISTO KOKYBĘ. ENERGIJOS TAUPYMAS VIRTUVĖJE

Slide 1



Slide 2



Slide 3

Kas tai yra Cook-Chill gamybos procesas?

- Maisto gamyba, kur maistas po terminio apdorojimo **kontroliuojamoje** aplinkoje ataušinamas, kad galėtų vėliau būti išvežamas ar pateikiamas lankytojams
- Maisto pagaminimas ir išvežimas(ar pateikimas lankytojams) laikinai atskiriami

1.Maistas termiškai apdorojamas

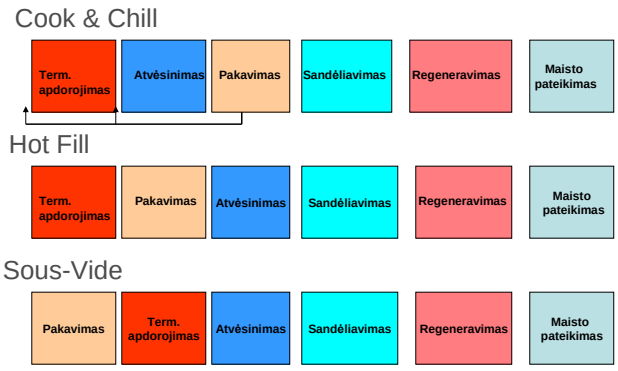
2.Termiškai apdorotas maistas ataušinamas kontroliuojamoje temperatūroje

3.Maistas sandėliuojamas ir transportuojamas šaltoje temperatūroje

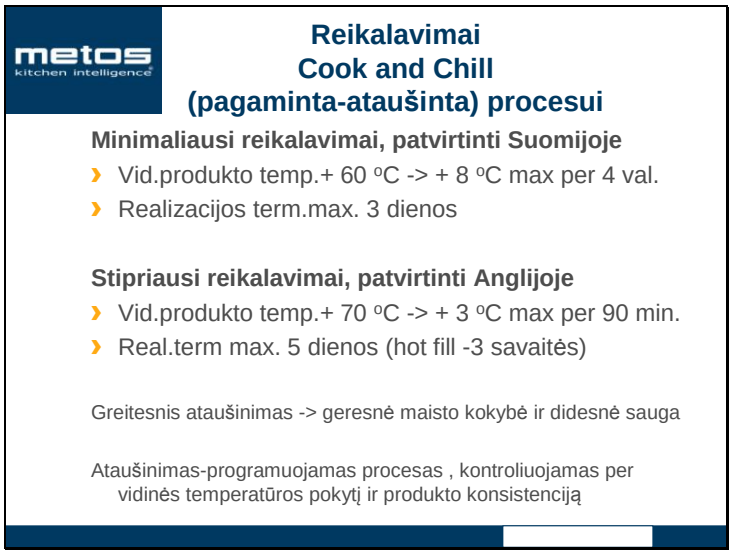
4.Maistas regeneruojamas prieš maisto pateikimą lankytojui

Slide 4

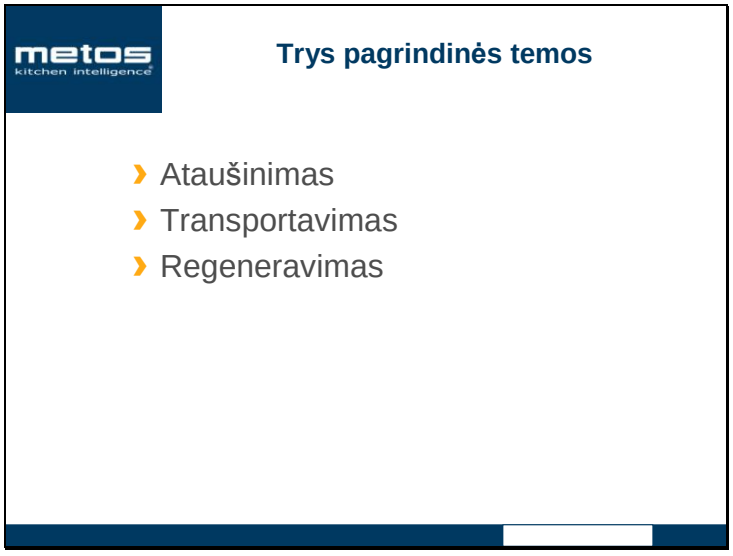
Cook-Chill technologijos variantai



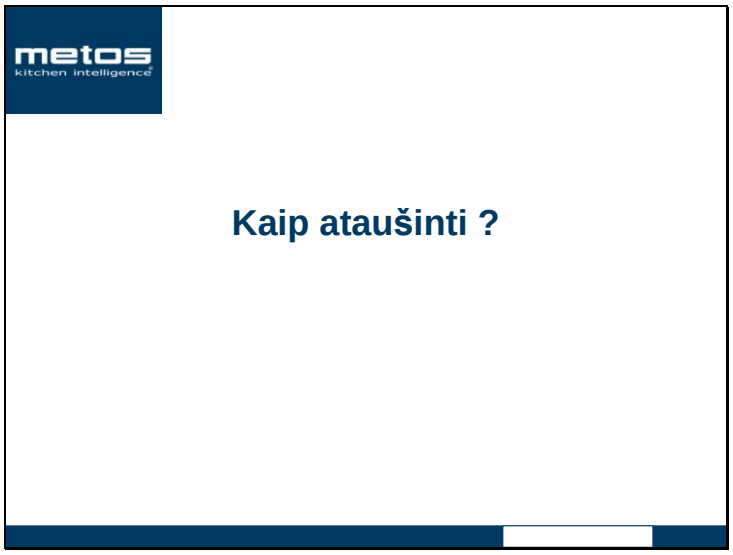
Slide 5



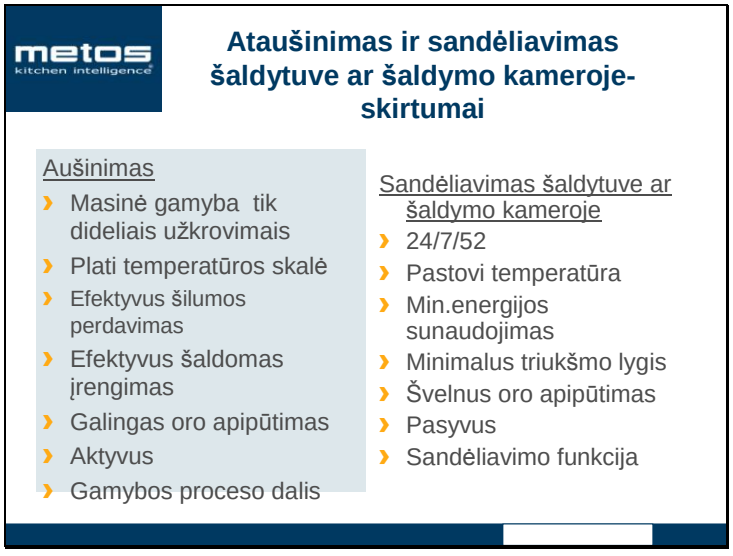
Slide 6



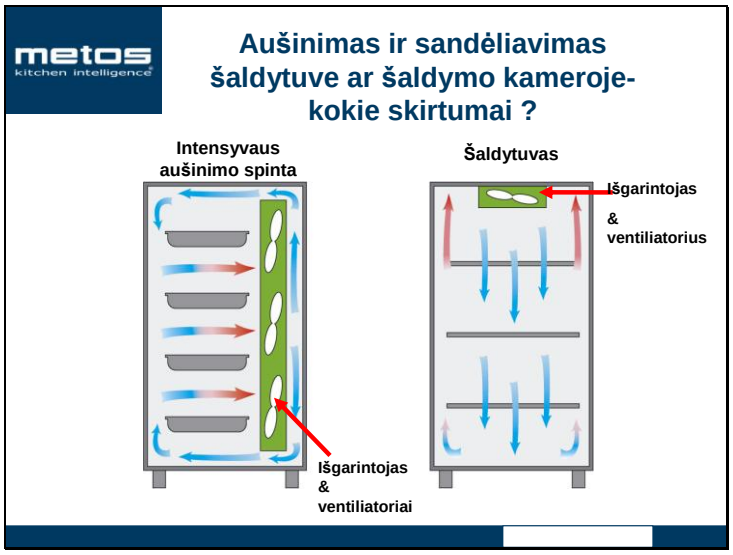
Slide 7



Slide 8



Slide 9



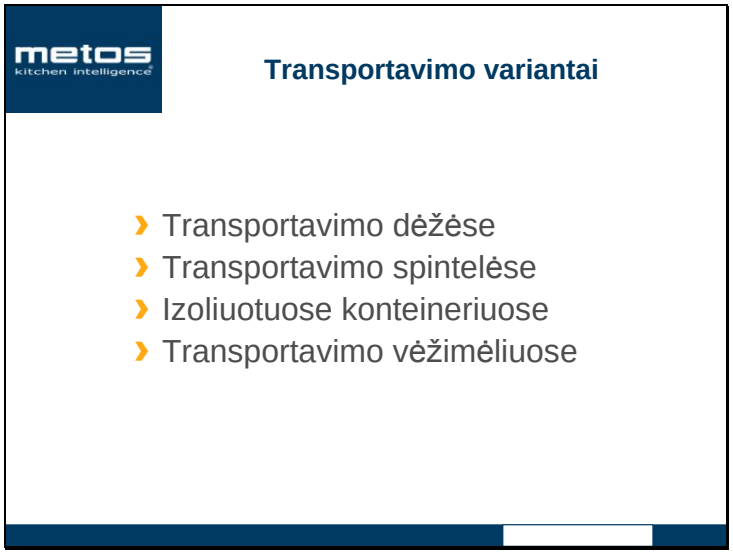
Slide 10

Slide 11

Slide 12

Slide 13

Slide 14



Slide 15

Slide 16

Slide 17

Slide 18

Slide 19

metos kitchen intelligence

Kaip regeneruoti?

- Konvekcinėse garo krosnyse
- Pospaudiminėse viryklėse
- Pašildomuose vėžimėliuose

Slide 20

metos kitchen intelligence

Konvekcinės garo krosnys

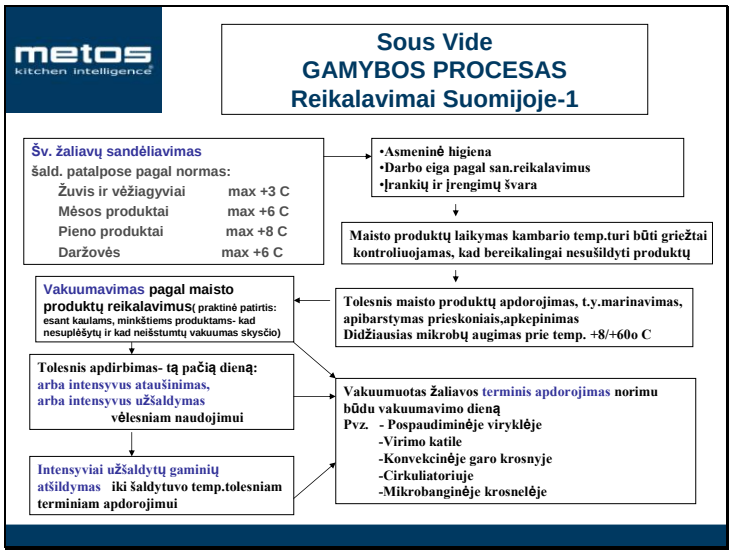
- Automatiniai gaminimo ir maisto pašildymo procesai
- Visoms maisto rūšims
- Visada galima pasiekti trokštamą rezultatą
- RVAST sistema

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

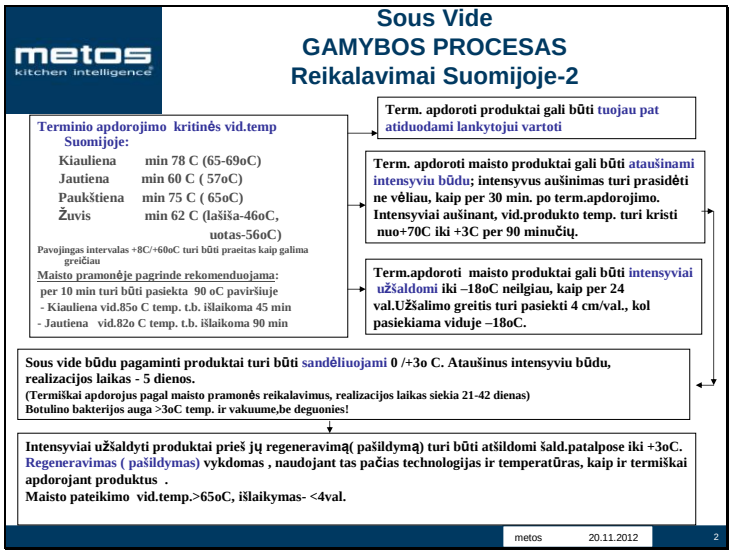
Slide 21

SOUS VIDE TECHNOLOGIJA: VAKUUMAVIMAS, VIRIMAS ŽEMA TEMPERATŪRA, ATVĖSINIMAS

Slide 1



Slide 2



SCC – MAISTO GAMINIMO CENTRAS

Slide 1

Slide 2

Slide 3

Slide 4

Slide 5

Slide 6

metos
kitchen intelligence

Kas tai?

metos 25.11.2012 6

Slide 7

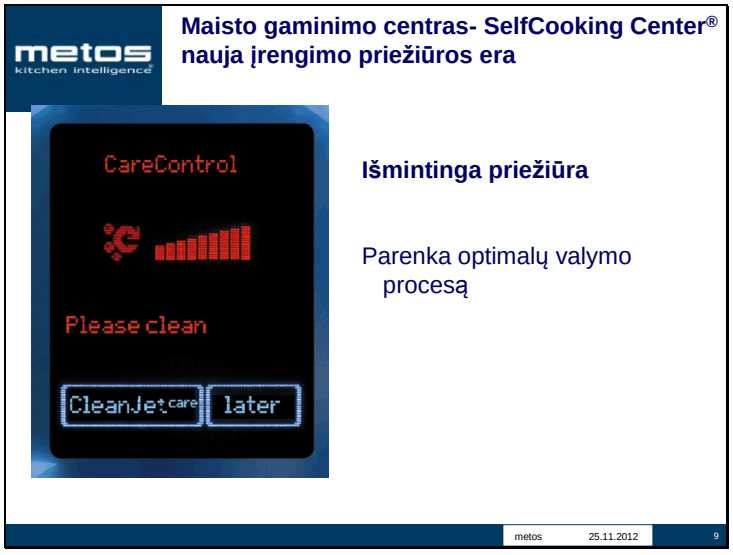
metos
kitchen intelligence

```
*** H A C C P ***
;
;               Ch-nr.    >>372<<
;               Typ       >><<
;               Serial nr.>><<
;               Laikas    >>2006.02.23 11:43:04<<
;               Progr.    >><<

;               #1 : Gartemp.          / Kameros temperatūra
;               #2 : Kerntemp. Soll    / Vid.temperatūros nustatymas
;               #3 : Kerntemp          / Vid.temperatūra.
;               #4 : Zeit (Std:Min:Sek) / laikas (h:min:sec)
;               #5 : Temp. Einheit     / temp. unit
;               #6 : Energie Opt.      / energy opt.
;               #7 : Energie 1/2       / energy 1/2
;               #1      #2      #3      #4              #5      #6
                #7

; Režimas Karštas oras                          000:00:00
                34      -       24      000:00:00   C   -       -
                34      -       24      000:00:07   C   -       -
; Durys atidarytos                      000:00:07
                34      -       25      000:00:16   C   -       -
; Durys uždarytos                       000:00:16
                34      -       24      000:01:00   C   E opt   -
                34      -       24      000:02:22   C   E opt   -
; Durys atidarytos                      000:02:22
                34      -       25      000:03:00   C   -       -
                34      -       25      000:04:29   C   -       -
; Pabaiga ***
; _____                         000:04:29
; Valymas                               000:04:52
```

metos 25.11.2012 7

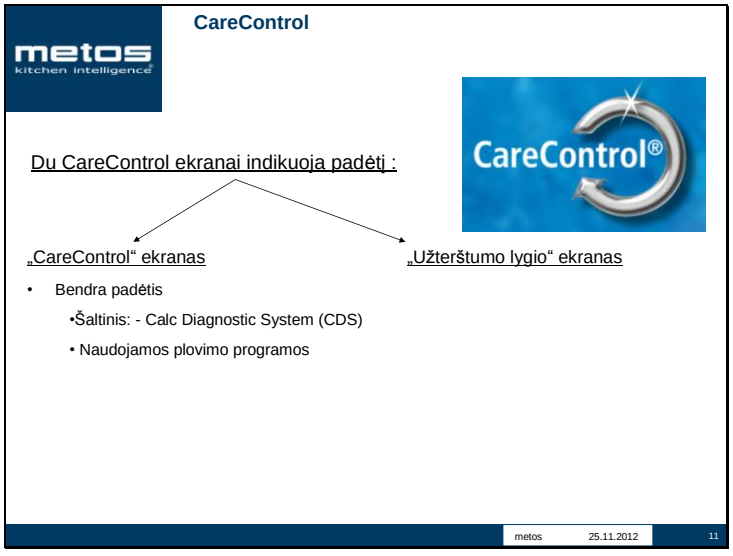
Slide 8

Slide 9



Slide 10

Slide 11



Slide 12

metos kitchen intelligence

Išlaidų ekonomija

"Kaip tik laiku" reikšmė:

Valymas ir nukalkinimas vyksta tuomet, kai reikia sumažinti chemijos, vandens ir elektros sąnaudas .

Tai naudinga ne tik Jums – mažiau teršiame gamtą.

Readily biodegradable in accordance with OECD 301B

Kuo protingesnė įrangos technologija, tuo mažesnės sąnaudos.

metos 25.11.2012 12

Slide 13

metos kitchen intelligence

Maksimali naudojimosi įrengimu apsauga

- Specialūs kalkes ištirpdantys ingredientai caretabs sudėtyje apsaugo kaitinimo elementą nuo pasidengimo kalkėmis .
- Tai garantuoja maksimalų darbo patikimumą visu darbo metu, išvengiant vandens minkštintojo įsigyjimo išlaidų bei laiko ir pinigų, išleidžiamų nukalkinimui .

Atsisveikiname su kaitinimo elementų užkalkėjimu!

metos 25.11.2012 13

Slide 14

Slide 15

Slide 16

Slide 17

Slide 18

Šeši dydžiai

Pastaba: galimi įvairūs atstumai tarp kreipiančiųjų!

61	62	101	102	201	202
6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1

Slide 19

Kodėl SelfCooking Center, o ne paprasta konvekcinė garo krosnis?

SelfCooking Control®	**HACCP (USB jungtis)**
ClimaPlus Control®	**USB-update(atnaujinimas)**
CleanJet®	Naktinis gaminimas
Care Control®	Kostutus (äly, ohjelmointi)
Lygių Control®	Autom. įkaitinimas
Procesų biblioteka	Autom. atvėsinimas
5 ventiliatoriaus greičiai	virš 40 kalbų
6-vid.temp.matavimo taškai	Galimybė rinktis signalo garsą
Laikrodis	Rankinis dušas

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
Mokymų medžiaga

Slide 20

metos
kitchen intelligence

Puikūs priedai, siekiant geriausio rezultato!

Slide 21

metos
kitchen intelligence

Gruzdinimui – jokių papildomų riebalų, didelės talpos

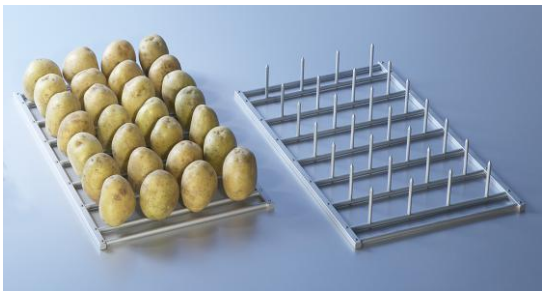
CombiFry®

metos 25.11.2012 21

Slide 22

metos
kitchen intelligence

Keptos bulvės – iki 50% greičiau!



metos 25.11.2012 22

Slide 23

metos
kitchen intelligence

Gaminimas per naktį / gaminimas žemoje temperatūroje

- ”uždirbk pinigus miegodamas”
- Ilgėja įrengimo panaudojimo laikas
- Daugiau gamybos valandų, nedidinant personalo išlaidų
- Mažiau streso ir skubėjimo dienos metu
- Daugiau galimybių gaminimui dieną
- Svorio nuostoliai mažesni daugiau nei 10%
- Minkštesni ir sultingesni gaminiai

metos 25.11.2012 23

Slide 24

Kas gali atsispirti aromatingiems ,ką tik iškeptiems konditerijos gaminiams?

- Paruošti kepimo procesai
- kildinimas: integruoti į kepimo procesą arba atskirti
- Išmintingas drėkinimas
- Penki ventiliatoriaus greičiai
- 6-taškų vid.temperatūros matuoklis
- Vid.temp.matuoklio laikiklis

metos 25.11.2012 24

Slide 25

Grill kepta višta

- net 50 % mažesni svorio nuostoliai
- Tik per 30 min.
- Įvairaus dydžio produktai kepami vienu metu
  - Kojelės
  - Krūtinėlės
  - puselės
  - Visa višta

metos 25.11.2012 25

Slide 26

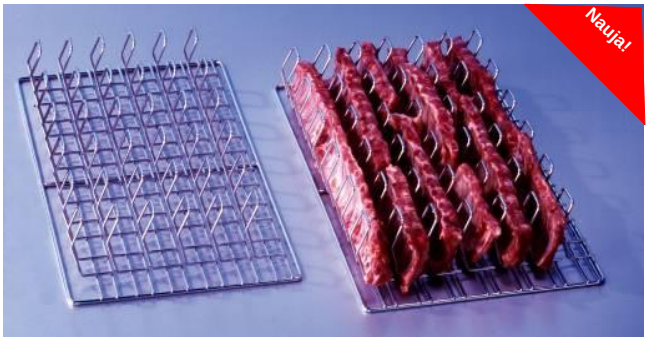
Slide 27

Slide 28

metos kitchen intelligence

Liesų šonkauliukų grotelės – barbeque vakarėliui!

4215189 GN1/1



metos 25.11.2012 28

Slide 29

metos kitchen intelligence

Pokylių arba A la Carte aptarnavimui

Pagamintų patiekalų regeneravimas Finishing® procesai

metos 25.11.2012 29

Slide 30

metos kitchen intelligence

CombiDuo- du įrengimai, instaliuoti vienas virš kito

Kaskart vis mažesni plotai skiriami virtuvėms įrengti!

Tame pačiame plote daugiau lankstumo!

Slide 31

metos kitchen intelligence

Pica, iškepta nauju būdu!

Slide 32

metos kitchen intelligence

Italijos dovanos pasauliui

Pizza **Ferrari**

metos 25.11.2012 32

Slide 33

metos kitchen intelligence

Pica -kaip rock ´n´ roll – tai veža!

metos 25.11.2012 33

Slide 34

Visi mėgsta valgyti picą!

- Globalus produktas
- Valgo ir vaikai ,ir močiutės
- Nuo picos gabalėlio greitam užkandžiui iki gurmaniškos picos restorane

metos 25.11.2012 34

Slide 35

Picos kepimas nauju būdu – Metos Maisto gaminimo centre Metos SelfCooking Center® Picos konceptas

- Dideli kiekiai
- Ant 1 m^2 grindų ploto
- Trumpas įkaitinimo laikas
- Puiki kokybė
- Įrengimą galima panaudoti ne tik picai kepti

Privalumai!

metos 25.11.2012 35

Slide 36

metos
kitchen intelligence

Pranašumai:
dideli kiekiai

120 picų
tik per
7 minutes!!!

metos 25.11.2012 36

Slide 37

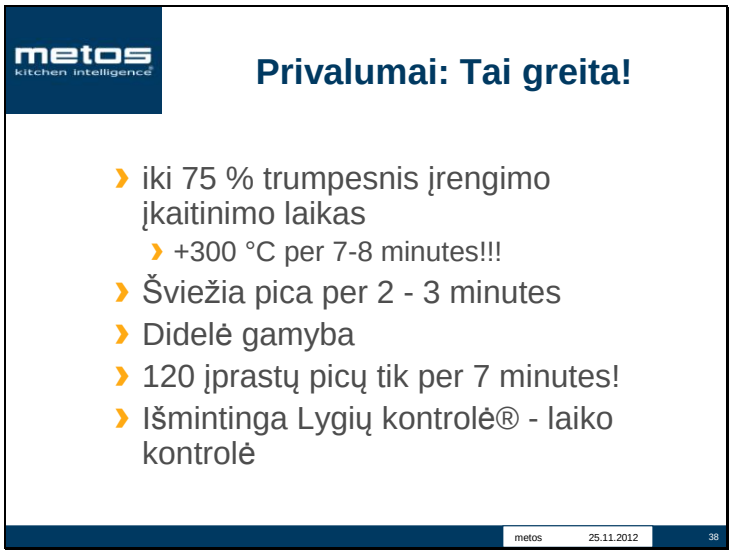
metos
kitchen intelligence

Dabar galime

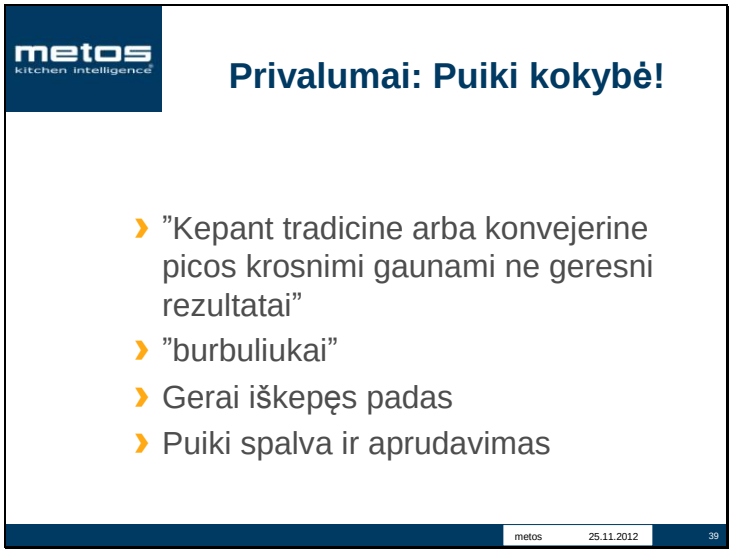
iškepti aukščiausios kokybės picą šimtams valgytojų per trumpą laiką

metos 25.11.2012 37

Slide 38



Slide 39



Slide 40

Slide 41

Slide 42

metos kitchen intelligence

Picos skarda GN 1/1

- Iškepti iki 28 cm skersmens picai

metos 25.11.2012 42

Slide 43

metos kitchen intelligence

Picos skarda 400 x 600

- iki 36 cm skersmens picai iškepti
- Šeimyninei picai iškepti (Ø 40 cm)
- Pilnai pakrauta krosnis- tiek, kiek telpa grotelių
  - Mažesnio skersmens picoms iškepti- dvi picos ant kiekvienų grotelių

metos 25.11.2012 43

Slide 44

metos kitchen intelligence

Kai pamatai, tik tuomet patiki!

metos 25.11.2012 44

Slide 45

metos kitchen intelligence

RATIONAL CombiMaster

The robust Combi-Steamer – with extra functions

- 5 Modes: steaming, hot air, combi-steaming, vario-steaming, Finishing®
- Temperature settings: 30 - 300 °C
- Core temperature probe (standard)
- Cleaning program
- Descaling program
- Cool down
- Centrifugal grease extraction without grease filter
- Choice of Celsius „°C“ or „°F“
- ServiceDiagnosis System
- Integrated sealing mechanism (floor models)
- Interface RS 232 (optional)
- Hand shower (optional)

metos 25.11.2012 45

2 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBOS PLĖTROS TENDENCIJOS

2.1. PASKAITOS KONSPEKTAS (SKAIDRĖS)

Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacija (LVRA)

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo paslaugų įmonių veiklos apžvalga.

2012 m. I pusmetis.

Apžvalga parengta naudojant ir remiantis Statistikos departamento duomenimis (duomenų baze) bei jų metodikomis.

Apžvalgos rengėjai dėkingi Statistikos departamento specialistams už konsultacijas ir visokeriopą paramą įsisavinant duomenų bazių teikiamas galimybes.

Reziume ir svarbesni pastebėjimai

Mažėjant restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių skaičiui 2011 m. 23,1 %, juose veikiančių maitinimo ***vienetų*** (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo (padidėjo 0,9 %), o maitinimo ***vietų kiekis*** juose padidėjo 3,7 %. Tai reiškia, kad vyksta įmonių koncentracijos procesas.

Materialinės investicijos restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veikloje, nors ir permainingai, bet išlaiko tam tikrą santūraus didėjimo tendenciją.

Nuo 2010 m vidurio restoranų ir pagaminto valgio teikimo pardavimo apyvartos išlaiko taip pat saikingo didėjimo tendenciją.

Didėjant restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių turtui, nepaskirstyto pelno likutis nuo 27,7 mln. Lt 2011K3 pabaigoje sumažėjo iki 9,4 mln. Lt šio pusmečio pabaigoje. Kartu per praėjusį pusmetį ilgalaikiai įsipareigojimai bei finansinės skolos didėjo net 18-19 %. Dar sparčiau (+24 %) didėja trumpalaikiai įsipareigojimai. O tai rodo blogėjančia įmonių finansinę padėtį.

Šių įmonių finansinis turtas, kuris sudaro tik 10,4 % viso turto, per praėjusį pusmetį padidėjo 19,5 %.

Maitinimo ir gėrimų teikimo įmonėse, palyginti su apgyvendinimo paslaugas teikiančiomis įmonėms, beveik dvigubai mažiau ilgalaikių įsipareigojimų ir finansinių skolų, nors trumpalaikių įsipareigojimų dalis gerokai didesnė. Apgyvendinimo įmonės turi nepaskirstytą solidų ir didėjantį nuostolių likutį (-93,8 mln. Lt), maitinimo įmonės turi nepaskirstyto pelno 9,4 mln. Lt likutį, kuris sparčiai mažėja.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių finansinę padėtį komplikavo šalies ekonomikoje siautėjanti infliacija ir reikšmingas energetinių išteklių (46,1 % elektros ir 36,6 % dujų) brangimas palyginti su prieš kriziniu laikotarpiu (2008M09). Kartu sparčiai brangstant pagrindinėms maisto gamybos žaliavoms – mėsai, žuviai, kavai.

Menkas darbo užmokesčio didėjimas šalies ekonomikoje (+ 2,2 % 2012K2 palyginti su 2011K2) niekaip nepadidino restoranų ir net valgyklų paslaugų pirkėjų skaičiaus.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo paslaugų materialinis pagrindas

Pagaminto maisto teikimo paslaugas teikė 121 įmonė (2011 m. pabaigoje), kuriose buvo 3107 restoranų, barų ir valgyklų, kuriose buvo 193,3 tūkstančiai maitinimo vietų:

1 lentelė. Pagaminto maisto teikimo paslaugas teikiančių įmonių apskaita

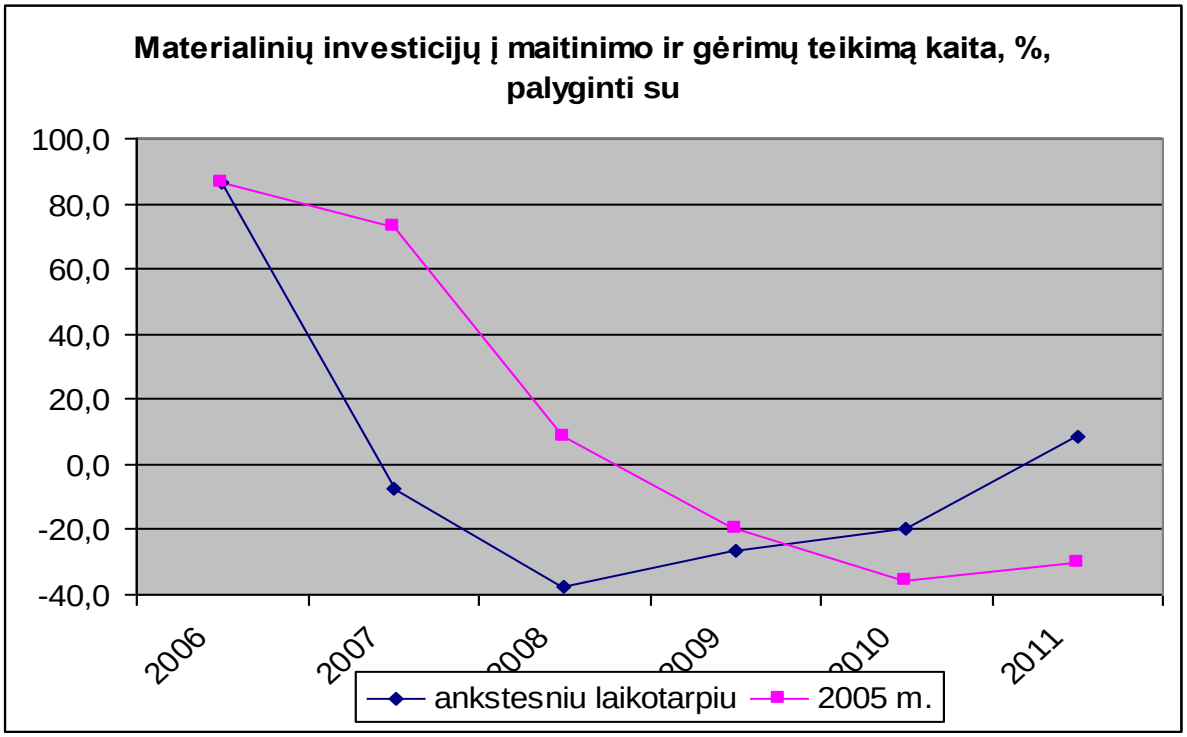
	Įmonių skaičius	Veikiančių restoranų, barų, valgyklų skaičius	Maitinimo vietų skaičius, tūkst.
2008	143	3170	173,8
2009	106	2961	165,8
2010	121	3080	186,4
2011	93	3107	193,3

Mažėjant pagaminto valgio teikimo įmonių skaičiui 2011 m. 23,1 %, juose veikiančių maitinimo vienetų (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo (padidėjo 0,9 %), o maitinimo vietų kiekis juose padidėjo 3,7 %. Tai reiškia, kad vyksta įmonių koncentracijos procesas.

Nors materialinių investicijų į restoranų bei pagaminto valgio teikimo veiklą gausa, buvusia iki 2009 m., džiaugtis pagrindo ir neturima, bet 2011 m. investicijos jau padidėjo 8,4 % :

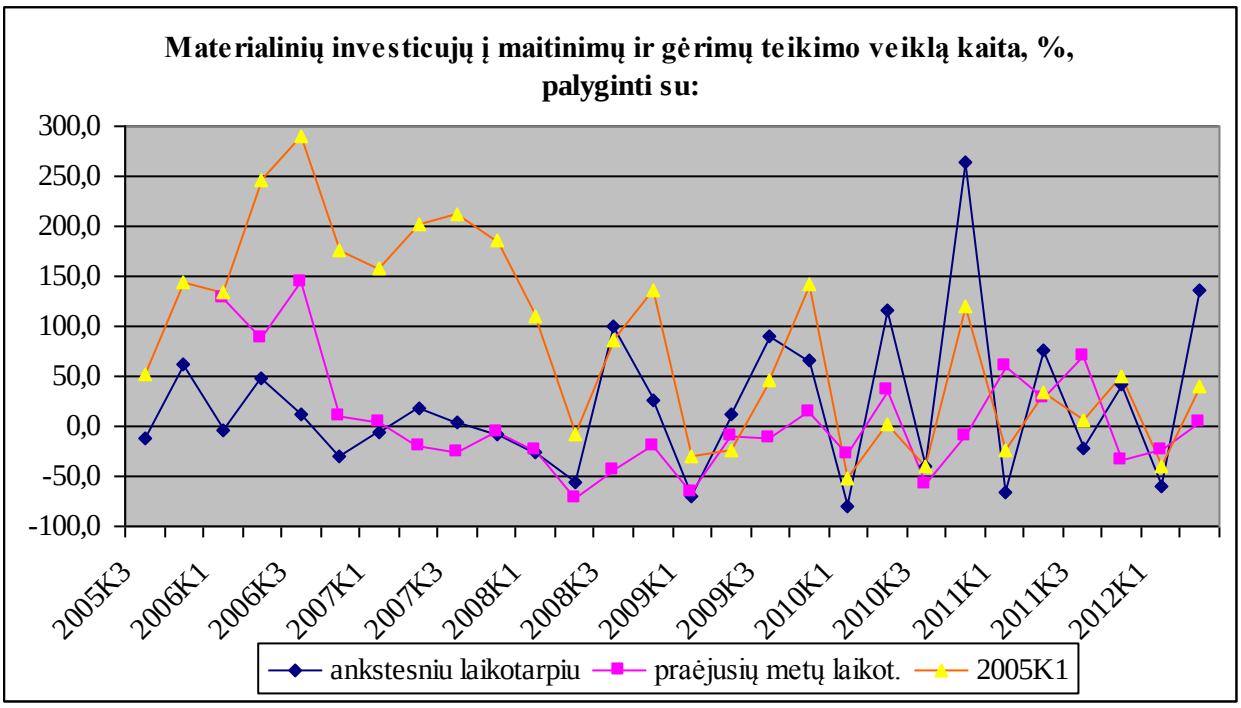
2 lentelė. Materialinių investicijų į maitinimo ir gėrimų teikimą kaita, %

	Investicijos, tūkst.. Lt	Kaita, %, palyginti su	
		ankstesniu laikotarpiu	2005 m.
2005	41609	0,0	0,0
2006	77636	86,6	86,6
2007	72045	-7,2	73,1
2008	45146	-37,3	8,5
2009	33303	-26,2	-20,0
2010	26696	-19,8	-35,8
2011	28931	8,4	-30,5



3 lentelė. Investicijų kiekio, nors ir permainingą, didėjimą matome šių metų I-ąjį pusmetį.

	Materialinės investicijos, tūkst. Lt, to mato kainos	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių metų laikotarpiu	2005 K1
2011K1	4745	-65,3	58,9	-23,9
2011K2	8315	75,2	28,3	33,3
2011K3	6567	-21,0	70,0	5,3
2011K4	9304	41,7	-34,0	49,2
2012K1	3723	-60,0	-23,8	-40,3
2012K2	8766	135,5	3,2	40,5

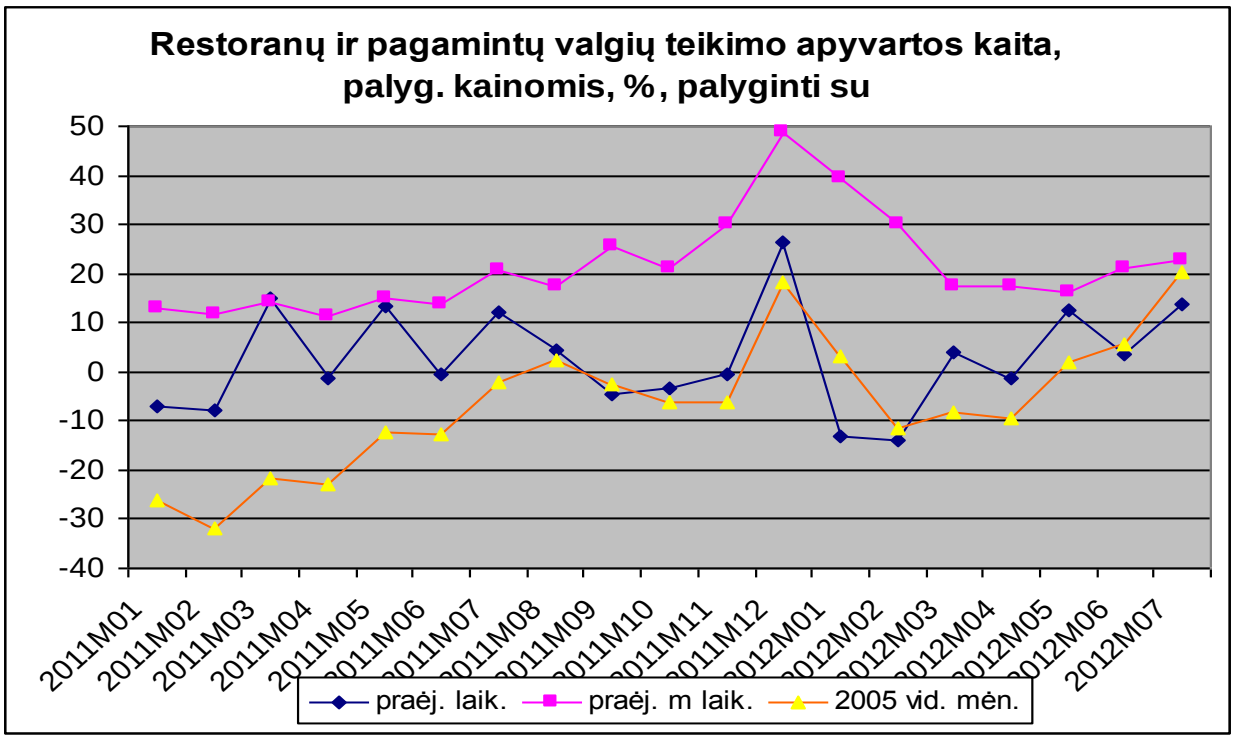


Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo veiklą apibūdina jų paslaugų pardavimų apyvarta (be PVM) faktinėmis pardavimo kainomis ir kaita, matuojama palyginamomis kainomis.

4 lentelė. Mėnesių paslaugų pardavimų kaita

	Apyvarta, tūkst. Lt, be PVM	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių metų laikotarpiu	2005 m vidutine mėn. apyvarta
2011M12	75627	26,5	48,7	18,4
2012M01	59639	-13,0	39,4	3,0
2012M02	57105	-14,1	29,9	-11,5
2012M03	59600	3,9	17,6	-8,1
2012M04	58842	-1,3	17,5	-9,3
2012M05	66299	12,4	16,3	2,0
2012M06	68608	3,6	21,0	5,6
2012M07	78395	13,8	22,8	20,2



Nors ir su permaininga kaita, bet nuo 2010 m vidurio restoranų ir valgio teikimo pardavimo apyvartos išlaiko didėjimo tendenciją.

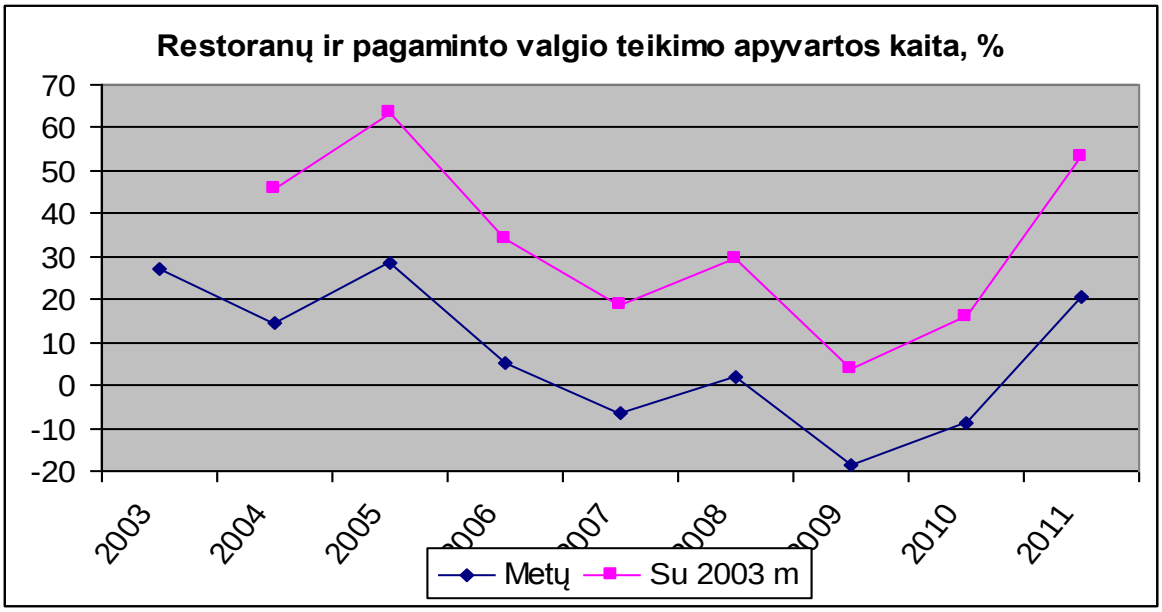
***5 lentelė. Ketvirčių apyvartų* duomenys**

	Apyvarta, mln. Lt, be PVM	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių metų laikotarpiu	2005 m vidutine ketv. apyvarta
2011K1	136,1	-4,0	13,0	-26,6
2011K2	157,7	14,6	13,5	-15,9
2011K3	187,9	17,9	21,1	-0,8
2011K4	195,0	2,9	33,5	2,0
2012K1	183,0	-7,4	28,7	-5,5
2012K2	193,9	5,3	18,3	-0,6

Šių metų I-jo pusmečio restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių pardavimų apyvarta (376,9 mln. Lt) padidėjo, palyginti su praėjusių metų I-ju pusmečiu (metų kaita, faktinėmis kainomis) 28,3 %. Palyginti su praėjusių metų II-ju pusmečiu pardavimų apyvarta sumažėjo 1,6 %. Tai – nedidelis sezoninis svyravimas.

6 lentelė. Restoranų ir pagaminto valgio teikimo apyvartos kaitą rodo jos metiniai duomenys:

	2011	2010	2003	Jų kaita palyginti su %, (+,-) su	
				2010	2003
Apyvarta, mlrd. Lt, be PVM	676,7	549,1	338,4	20,6	53,4



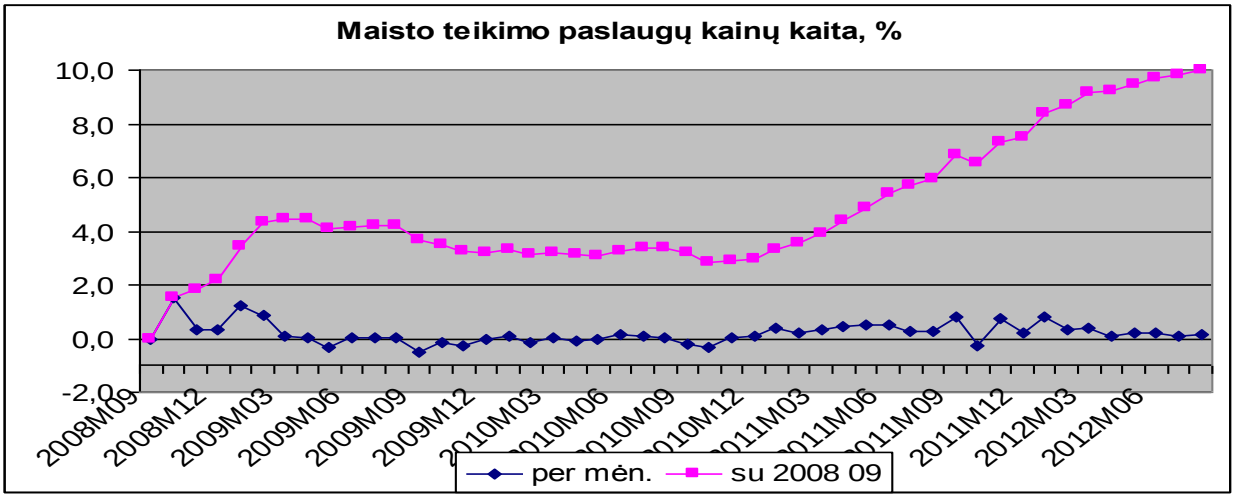
Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų mokesčių našta

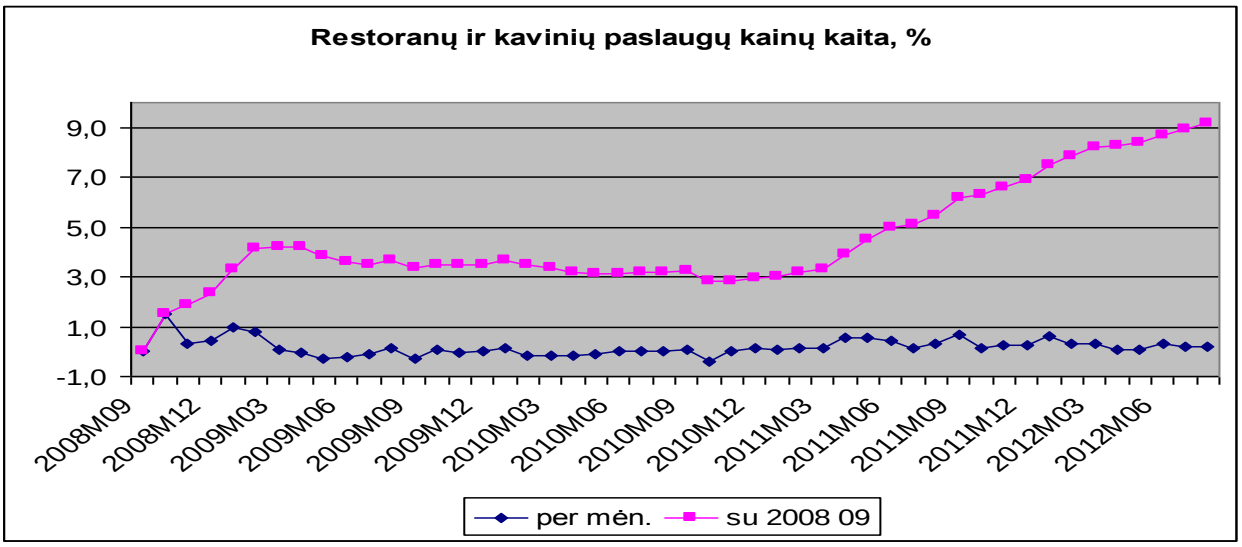
Restoranai ir pagaminto maisto teikimo veiklos įmonės per 2007-2011 metus į šalies biudžetus sumokėjo 908,2 mln. PVM ir 447,7 mln. Lt kitų mokesčių. Per praėjusius metus vidutinis mokėtas PVM mažėjo ne reikšmingai –tik -0,4 % pardavimų sumoje. Kitų mokesčių dalis, sumažėjo reikšmingaiau: nuo 10,9 % 2010 m.iki 8,4 % 2011 m.

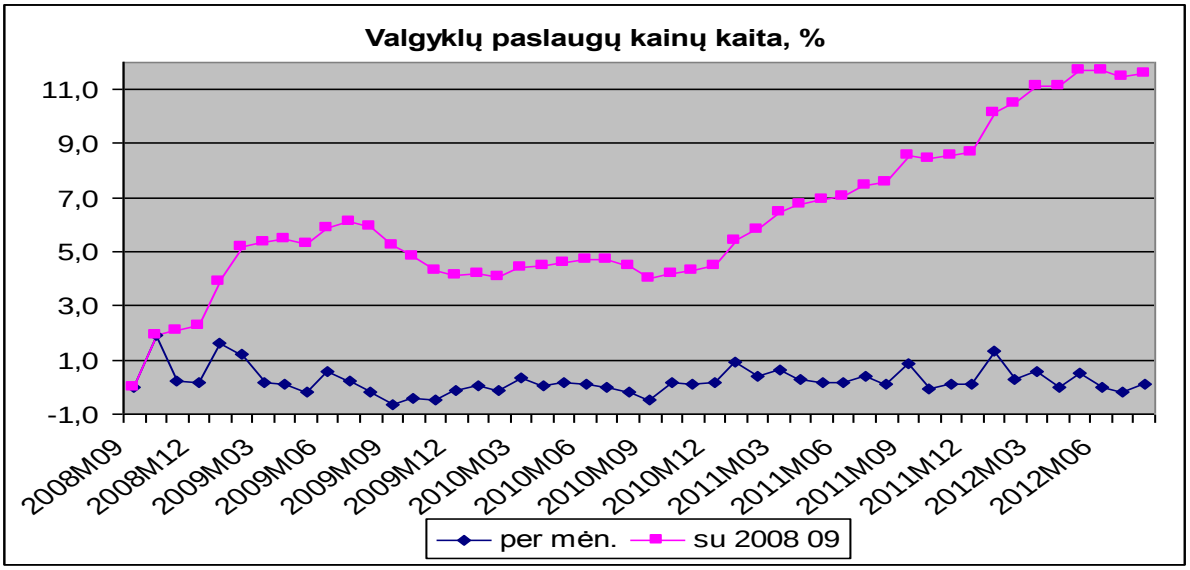
Šiais metais PVM ir kitų mokęsčių dalis pardavimuose, VMI duomenimis, nedidėjo.

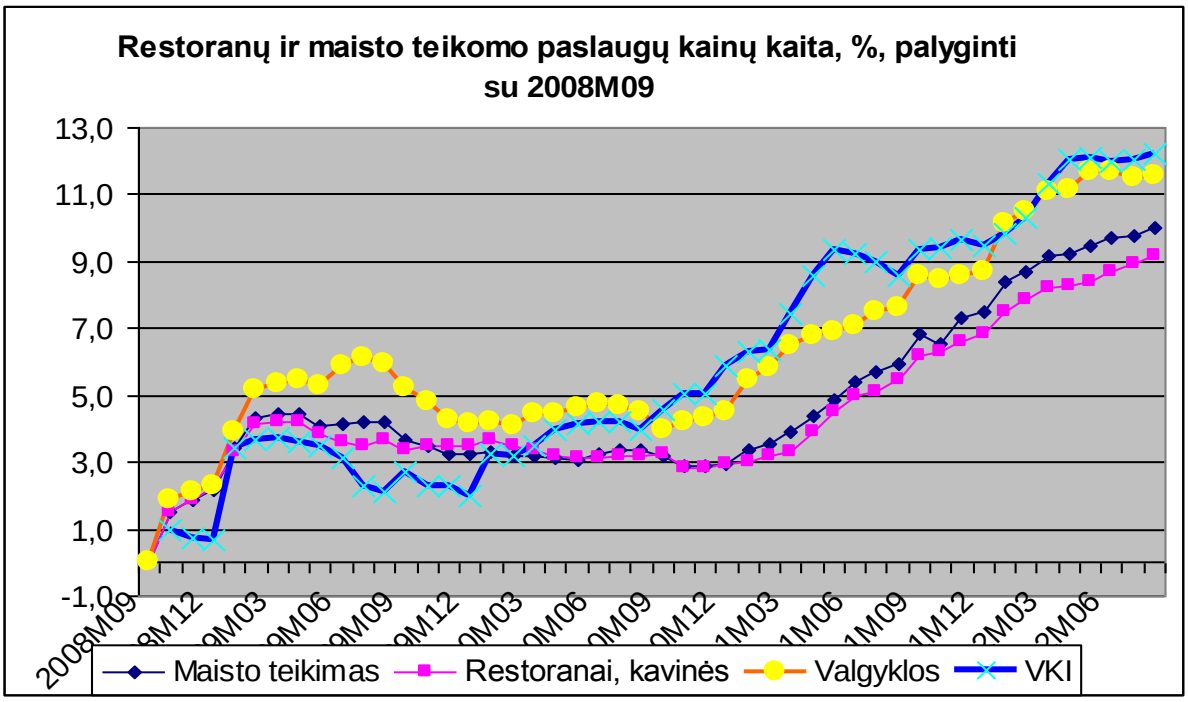
Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kaita

Per 8 š. m. mėnesius pagaminto maisto teikimo paslaugos pabrango 2,3 %, kai vartojimo infliacija (VKI) buvo 2,4 %. Restoranų paslaugos pabrango 2,1 %, valgyklų 2,6 %. Pagaminto maisto teikimo paslaugų kainų kaitą matome šiuose grafikuose


Maisto teikimo paslaugų kainų kaita, %
10,0
8,0
6,0
4,0
2,0
0,0
-2,0
2008M09
2008M12
2009M03
2009M06
2009M09
2009M12
2010M03
2010M06
2010M09
2010M12
2011M03
2011M06
2011M09
2011M12
2012M03
2012M06
per mėn.
su 2008 09


Restoranų ir kavinių paslaugų kainų kaita, %
9,0
7,0
5,0
3,0
1,0
-1,0
2008M09
2008M12
2009M03
2009M06
2009M09
2009M12
2010M03
2010M06
2010M09
2010M12
2011M03
2011M06
2011M09
2011M12
2012M03
2012M06
per mėn.
su 2008 09

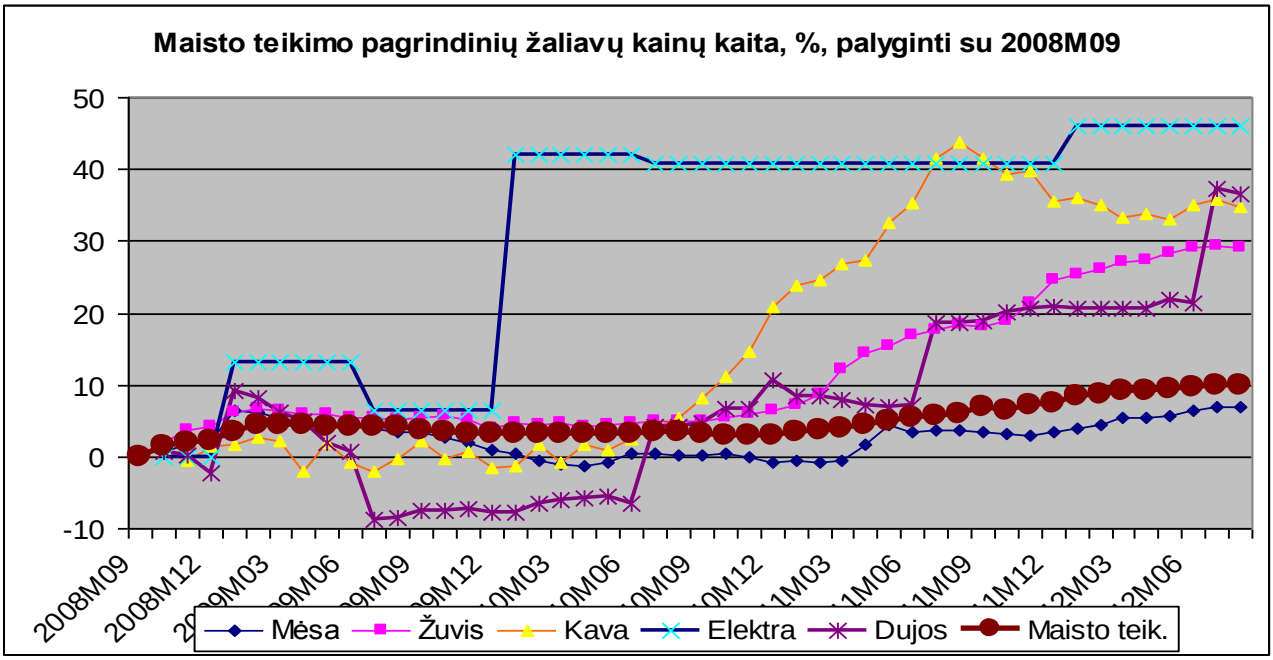

Valgyklų paslaugų kainų kaita, %
11,0
9,0
7,0
5,0
3,0
1,0
-1,0
2008M09
2008M12
2009M03
2009M06
2009M09
2009M12
2010M03
2010M06
2010M09
2010M12
2011M03
2011M06
2011M09
2011M12
2012M03
2012M06
per mėn.
su 2008 09



Palyginti su 2008M09 (krizės pradžia), vartojimo infliacija (VKI) sukaupta 12,2 %, kai pagaminto maisto teikimo paslaugos pabrango 10,0 %, jų tarpe restoranų paslaugos 9,2 %, valgyklų paslaugos +11,6 %.

Restoranų ir pagaminto maisto teikimo įmonių veiklą reikšmingai komplikavo per tą laiką 46,1 % pabranginta elektros energija ir 36,6 % dujos.

Svarbesniųjų maisto teikimo žaliavų kainų kaitą matome šiame grafike



Šalies ekonomikoje siaučiant infliacijai ir pinigų nuvertėjimui, sparčiausiai brango elastingos prakės bei paslaugos, t. y. prekės, kurių pardavimai vyksta ir privalo vykti net joms brangstant. Restoranų bei pagaminto valgio teikimo paslaugos ir prekės nepriskirtinos elastingųjų prekių grupei, todėl jų reikšmingesnis branginimas bet kada sietinas su jų pardavimų mažėjimu.

Darbuotojų skaičius restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonėse

Restoranuose ir pagaminto valgio teikimo įmonėse praėjusio pusmečio pabaigoje dirbo 19,4 tūkstančio darbuotojų (VMI duomenimis) ir jų skaičius, palyginti su 2011K4 padidėjo 10,4 % - ryšium su eilinio sezono pradžia.

Jų vidutinis mėnesio darbo užmokestis buvo tik 814 Lt ir, palyginti su praėjusių metų sezonu, nepadidėjo.

CENTRINĖ VIRTUVĖ- TAI DAUGIAU NEI SUMANIAI SUPLANUOTA VIRTUVĖ, TAI SISTEMA SKIRTA APTARNAUTI DIDELĮ KIEKĮ ŽMONIŲ

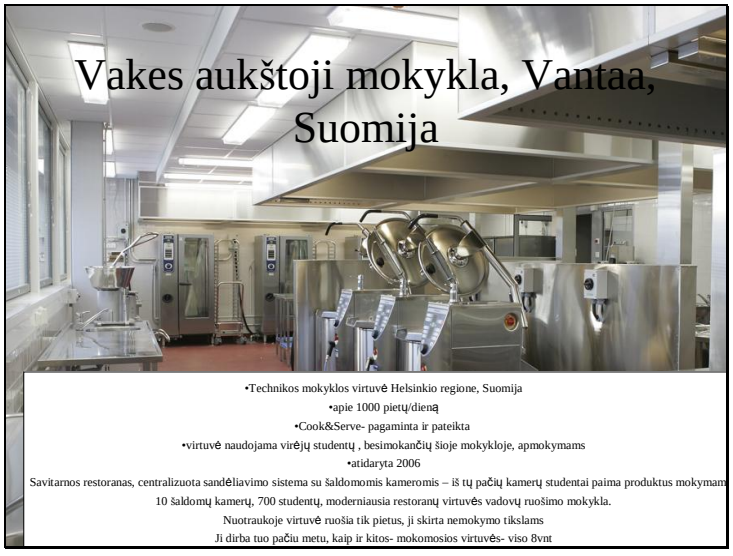
Ekonomiškumui visame gamybiniame procese.

Tinkamai suprojektuotos gamybinės patalpos ir suplanuotos gamybinės technologijos gali ženkliai sumažinti darbo jėgos, elektros, vandens, chemijos bei gamybinio ploto sąnaudas. Svarbu parinkti ekonomiškus ir ilgai tarnaujančius įrengimus.

Slide 1

Slide 2

Slide 3



Slide 4

Slide 5

Slide 6

•One of the biggest kitchen in Finland, about 20 Metos Proveno kettles
•Cook&Serve
Under Helsinki- several koridors and all hospitals in Helsinki are connected to each others - renovation process
-1976 started planning- lasted starting 2000 during 5-6 years starting from cold rooms,
personal eating room, kettles, diets, dishwashing area.
During all renovation kitchen was functioning, they were closing separate kitchens in different hospitals,
serving today 8 separate hospitals,200 people working in the kitchen.THE TUNNELS were planned already earlier for security reasons.
Dosing- with the white pumps
Company Ravioli, owned by cities Helsinki and south county, 4 mln portions /yearfor patients, 5 meals / day-
breakfast , lunch, after noon snack, dinner, dinner snack
800.000 portions for the personell/ year,

Slide 7

•Nokia,180 km north from Helsinki, near Tampere , Finland .
•The center is owned by NOKIA city, producing meals for Nokia schools and kindergardens 900 meals / day.
•School was opened 1964, renovated 2005 Cook&Serve central kitchen
•Cook&Serve central kitchen

Slide 8

Slide 9

Slide 10

Slide 11

Slide 12

Slide 13

3 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJŲ PROJEKTAS: ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO MOKYMO PROCESE

3.1. REIKALAVIMAI PROJEKTUI IR VERTINIMO KRITERIJAI

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

Mokytojo projekto formos aprašas

_____

Mokytojo vardas, pavardė

_____

Atstovaujama profesinio mokymo institucija

PROJEKTAS

Karštųjų patiekalų gamybos technologinių naujovių bei gamybos plėtros tendencijų pritaikymas profesinio mokymo procese

_____

(data)

PROJEKTO TURINYS

Projekto tikslas:

Mokytojas individualiai ar su kolegomis parengia projektą, kuriame pateikiami siūlymai, kaip karštųjų patiekalų gamybos technologinės naujovės ir plėtros tendencijos atsispindės profesinio rengimo programų turinyje.

1. Karštųjų patiekalų gamybos technologinės naujovės ir gamybos plėtros tendencijos, į kurias mokytojo(-ų) nuomone turėtų būti atsižvelgta tobulinant esamas ar rengiant naujas profesinio mokymo ar studijų programas:
   - išvardinti naujoves,
   - glaustai aprašyti jų esmę,
   - nurodyti informacijos šaltinius

2. Technologines naujoves ir gamybos plėtros tendencijas atspindinčios temos, kurios, mokytojo(-ų) nuomone, turėtų būti įtrauktos į esamas arba naujas programas:
   - nurodyti profesinio mokymo ar studijų programų pavadinimus,
   - suformuluoti temas.

Rekomenduojama projekto apimtis 2-3 psl.

Rekomenduojama, kad projektą rengtų 2-3 mokytojų grupės (jei yra galimybė). Parengti projektai (individualūs ar grupiniai) pristatomi ir aptariami bendrame visų pagal programą besimokančių mokytojų bendrame susitikime. Aptarimo metu padarytas išvadas ir pasiūlymus būtina pateikti mokytojų projekte.

Išvados/ pasiūlymai

_____ _____

(Parašas) (Vardas ir pavardė)

VERTINIMO KRITERIJAI

1. Aprašytos karštųjų patiekalų gamybos technologinės naujovės ir gamybos plėtros tendencijos visuomeniniame maitinime.
2. Aprašytos karštųjų patiekalų gamybos technologinės naujovės ir gamybos plėtros tendencijas atspindinčios temos, kurios, mokytojo(-ų) nuomone, turėtų būti įtrauktos į esamas arba naujas mokymo programas:
   - nurodyti profesinio mokymo ar studijų programų pavadinimai,
   - suformuluotos temos.
3. Pateiktos išvados ir pasiūlymai, kaip karštųjų patiekalų gamybos technologinės naujovės ir plėtros tendencijos atsispindės profesinio rengimo programų turinyje.
4. Informacija pateikta glaustai ir aiškiai.

Mokytojo projekto formos aprašą parengė:

Albina Petrulienė
Klaipėdos turizmo mokyklos profesijos mokytoja metodininkė

MODULIS S.2.1. KARŠTŲJŲ DARŽOVIŲ, ŽUVIES, MĖSOS IR KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA

1 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ DARŽOVIŲ, ŽUVIES, MĖSOS IR KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE „ŽUVINĖ“

1.1. RESTORANO „ŽUVINĖ“ TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMO APRAŠAS (31 psl.)

1.2. VIRĖJŲ PAREIGYBĖS APRAŠAS

UAB „Palangos tauras“

(įmonės pavadinimas)

Tvirtinu:
(įmonės vadovo pareigos, vardas, pavardė)
(parašas)
“ ” 200__ m
(diena, mėnuo, metai)

PAREIGYBĖS APRAŠAS NR. _____

Profesija: VIRĖJAS

Suderinta:
(pareigos, vardas, pavardė)

(parašas)								
“		”				200__	m	
(diena, mėnuo, metai)								

Lapų skaičius: 6

- 2008 -

Turinys

1.	Bendrosios nuostatos	3
2.	Darbo vietos tikslas	3
3.	Darbuotojo pavaldumas ir vieta kompanijos hierarchijoje	3
4.	Darbuotojo informacijos perdavimo ir komunikavimo santykiai kompanijoje	3
5.	Darbuotojo pareigos ir uždaviniai	4
6.	Pagrindiniai profesinės kvalifikacijos reikalavimai ir kompetencija	5
7.	Atsakomybė	6
8.	Įgaliojimai ir teisės	6

1. Bendrosios nuostatos.
   1.1. Virėjas priimamas į darbą ir atleidžiamas iš darbo įmonės vadovo įsakymu.
   1.2. Su virėju yra sudaroma darbo sutartis, kurią iš UAB „Palangos tauras“ pusės pasirašo įmonės vadovas.
   1.3. Darbo santykius tarp darbuotojo ir darbdavio reglamentuoja galiojantys įstatymai.
   1.4. Savo darbe virėjas laikosi ir vykdo LR įstatymų ir normatyvų, darbdavio (visuotinio akcininkų susirinkimo, tarybos ir valdybos) sprendimų, struktūrinio padalinio nurodymų, taip pat kitų įmonės normatyvų ir šios pareigybės aprašymo.
   1.5. Darbuotojui nesant ilgesnį laiką darbe (dėl ligos, atostogų, komandiruočių), jo užduotis atlieka restorano gamybos vedėjo nurodytas darbuotojas.

2. Darbo vietos tikslas

   2.1. Virėjo pagrindiniai darbo tikslai:
   - Įvertinti maisto produktų kokybę; atlikti jų pirminį apdorojimą; paruošia ir pateikia valgius ir garnyrus;

3. Darbuotojo pavaldumas ir vieta kompanijos hierarchijoje:

3.1. Virėjas tiesiogiai pavaldus savo restorano gamybos vedėjui.

4. Darbuotojo informacijos perdavimo ir komunikavimo santykiai kompanijoje.

4.1. Darbuotojas gauna informaciją:

- Iš restorano gamybos vedėjo dėl atliekamų užduočių ir įmonės vadovo (visuotinis akcininkų susirinkimas, valdyba) dėl priimtų sprendimų, kurie liečia jo atliekamą darbą.

4.2. Virėjas informuoja:

- Savo tiesioginį darbo vadovą apie darbą ir užduočių atlikimą;
- Savo tiesiogini darbo vadovą dėl reikalingų priemonių, kurios padėtų pagerinti darbo kokybę ir sutrumpintų jo terminus;
- Apie visas išorines aplinkybes ir neatitikimus, kurie iškyla darbo procese.
- Apie darbo vietoje įvykusius nelaimingus atsitikimus ir darbo tvarkos pažeidimus.

5. Darbuotojo pareigos ir uždaviniai:

5.1. Pareigos:

5.1.1. Organizuoti savo darbo vietą
5.1.2. Atlikti žaliavų priminį apdorojimą
5.1.3. Ruošti patiekalus ir jų priedus
5.1.4. Atlikti gamybos apskaitą
5.1.5. Laikyti pagrindinių bendradarbiavimo principų
5.1.6. Savarankiškas švietimasis;

5.2. Uždaviniai:

5.2.1. Organizuoti savo darbo vietą. Laikytis sanitarijos ir higienos nurodymų. Racionaliai sutvarkyti savo darbo vietą. Išsirinkti tinkamus technologinius įrenginius ir inventorių. Dirbti su technologiniais įrengimais, laikytis darbo saugos nurodymų. Valyti naudojamus įrenginius pagal eksploatavimo nurodymus. Sutvarkyti darbo vietą darbo dienos pabaigoje.

5.2.2. Atlikti žaliavų priminį apdorojimą. Priimti produktus, įvertinti jų kokybę. Laikytis produktų saugojimo nurodymų. Išsirinkti tinkamą pirminio apdorojimo metodą. Atlikti produktų pirminį apdorojimą: daržovių priminis apdorojimas: daržovių, grybų,

žalumynų, šakniavaisių, prieskoninių šakniavaisių ir prieskoninių daržovių, sūdytų ir marinuotų daržovių; Žuvies pirminis apdorojimas: žuvų su žvynais, bežvynių žuvų, jūros produktų; Mėsos apdorojimas: galvijų mėsos padalijimas ir paskirstymas, kiaulinos mėsos padalinimas ir paskirstymas, smulkių naminių gyvūnų mėsos padalinimas ir paskirstymas, naminių paukščių mėsos padalinimas ir išskirstymas; žvėrienos ir sumedžiotų paukščių mėsos apdorojimas. Atlikti pusgaminių paruošimą: daržovių pjaustymas, žuvies pusgaminiai (natūralus ir malti), mėsos pusgaminiai (natūralūs ir malti). Atlikti pusgaminių gamybą. Laikytis pusgaminių saugojimo nurodymų.

5.2.3. Ruošti patiekalus ir jų priedus. Naudoti profesinę terminologiją. Sudaryti technologinę dokumentaciją (receptus). Išsirinkti receptuose numatytus produktus ar pusgaminius. Išsirinkti šiluminio apdorojimo rūšį. Ruošti valgius atsižvelgiant į technologinius procesus: ruošti pirmuosius patiekalus: sultinius, skaidrias sriubas, neskaidrias sriubas, tirštas sriubas, pieniškas sriubas, šaltas sriubas, saldžias sriubas. Ruošti padažus: pagrindinius padažus, sukurtus padažus, sviestinius ir sviesto-kiaušinio padažus, šaltus padažus, marinatus. Ruošti garnyrus: bulvių garnyras, daržovių garnyras; šakniavaisių garnyras; miltų, makaronų ir kruopų garnyrai; vaisių garnyras. Ruošti karštus patiekalus: virtus, garuose pagamintus; keptus, apkeptus, žuvies patiekalus, jūros produktų patiekalus, mėsos patiekalus, naminių paukščių patiekalus, žvėrienos ir sumedžiotų paukščių patiekalus, daržovių patiekalus, kruopų ir miltų patiekalus, pastos (makaronų patiekalus), kiaušinių patiekalus, varškės patiekalus. Ruošti šaltus užkandžius: sviestines duoneles ir sviesto mišinius, žuvies ir jūros produktų, mėsos užkandas, salotas ir mišraines, varškės ir kiaušinių. Ruošti karštus užkandžius: daržovių, žuvies ir jūros produktų, mėsos, kiaušinių. Paruošti saldžiuosius patiekalus: uogų ir vaisių, kompotus, kremus, kisielius, žėlė, putėsius, karštus saldžius patiekalus, šaldytus saldžius patiekalus. Ruošti karštus ir šaltus gėrimus: arbatą, kavą, kakavą, šokoladą, gaivinančius gėrimus. Ruošti tešlos gaminius: blynus, makaronus, mielines tešlas, sluoksniuotas tešlas, plikytas tešlas, smėlinę tešlą, biskvitinę tešlą, pagaminti miltinius gaminius (pagaminti kremus ir pan.). Ruošti nacionalinius patiekalus ir konditerinius gaminius: šaltus patiekalus, sriubas, padažus, karštus patiekalus ir garnyrus, saldžiuosius patiekalus, tešlos gaminius, nacionalinių patiekalų ir konditerinių gaminių apiforminimas. Ruošti patiekalams tinkamus padažus ir garnyrus. Apipavidalinti patiekalų porcijas, pateikti patiekalus.

5.2.4. Atlikti gamybos apskaitą. Atlikti patiekalų kalkuliaciją. Atlikti produktų apskaitą. Atlikti produktų žaliavų apskaitą. Atlikti įmonės inventorizaciją.

5.2.5. Laikyti pagrindinių bendradarbiavimo principų. Atlikti savęs vertinimą. Dirbti su kolegomis, dirbti komandoje. Priimti sprendimus savo kompetencijos ribose. laikytis konfliktų sprendimų metodų. Bendrauti su klientais.

5.2.6. Savarankiškas švietimasis. Kelti profesinę kvalifikaciją. Tobulinti profesinės terminologijos naudojimą. Susipažinti su kolegų patirtimi.

6. Pagrindiniai profesinės kvalifikacijos reikalavimai ir kompetencija:

6.1. Kvalifikacijos reikalavimai:

Turi žinoti: užduoto darbo vykdymo teorinius ir praktinius pagrindus, normatyvinius aktus, profesinio veiklos metodus ir veiksmus, darbe naudojamų techninių priemonių būklę, veiklos principus, naudojimo nurodymus, tarpusavyje susijusių darbų procesų vykdymo eigą, jų racionalizavimą organizacijoje, darbo režimus.

Sugebėti: pritaikyti teorines žinias praktikoje ir jas nepaliaujamai atnaujinti ir papildyti.

Išsilavinimas: pagrindinis arba vidurinis profesinis išsilavinimas

Virėjai: turi būti pabaigęs profesinius mokymus ir turėti leidimą dirbti atitinkamus darbus, suderinus juos su jo sveikatos būkle.

Kvalifikacijos laipsnis:

Kalbų žinojimas:

Kiti reikalavimai:

- Reikalinga praktinė darbo patirtis;
- Sugebėti tobulinti savo kvalifikaciją;
- Dalyvauti kuriant įmonės įvaizdį

6.2. Virėjas, atlikdamas savo darbą, privalo žinoti ir būti kompetentingas: Racionaliai organizuoti darbo vietą; *Atlikti maisto produktų kokybinį vertinimą; *Atlikti žaliavų priminį apdorojimą; *Bendrauti su klientu; *Laikytis eksploatacinių nurodymų dirbant su įrenginiais; *Naudoti produktų terminį apdorojimą ruošiant patiekalus; *Laikytis produktų, pusgaminių ir pagamintų valgių realizacijos ir saugojimo terminų; *Naudoti prieskonius patiekalų paskaninimui; *Kombinuoti produktus patiekaluose, įvertinant jų skonio ypatybes; *Padengti klientams stalus; sudaryti patiekalų receptūras; *Sudaryti patiekalo kalkuliaciją.

7. Atsakomybė

Virėjas:

7.1. Turi atsakyti už atliekamų užduočių eigą ir rezultatus, už paties priimtus sprendimus, už naudojamų instrumentų ir pagalbinių įrankių atitinkamą saugojimą, už užduoto darbo įvykdymo terminus ir atitinkamą kokybę.

7.2. Materialiai atsakingas už jo žinioje esantį kompanijos ir užsakovo (kompanijos kliento) turtą, taip pat už jo darbe naudojamą ir jam reikalingą įrangą bei apsaugos priemones.

7.3. Atsakingas už darbo tvarkos palaikymą, darbo apsaugą, higieną gamyboje ir priešgaisrinę apsaugą, taip pat laikytis visų kitų normatyvų.

7.4. Atsakingas: už atliekamo darbo eigą ir rezultatus, už jam patikėtas darbo priemones ir daiktus, už kitų, su jo darbu susijusių asmenų saugą.

8. Įgaliojimai ir teisės

8.1. Virėjas turi teisę iš savo tiesioginio vadovo reikalauti konkretizuoti darbo užduoti, aprūpinti jį darbui reikalinga įranga ir darbo saugos priemonėmis.

8.2. Darbuotojams yra draudžiama būti gamybos teritorijoje ar objekte po darbo valandų ar tuo metu, kuris nėra susijęs su darbuotojų atliekamomis užduotimis.

8.3. Darbuotojams draudžiama atlikti bet kokio pobūdžio darbus su įmonės technologine įranga darbo metu, kurie nėra numatyti darbuotojo užduotyse ir nėra suderinti su tiesioginiu jų vadovu.

2 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ DARŽOVIŲ PATIEKALŲ IR GARNYRŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

2.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „DARŽOVIŲ RATATUJA“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **P:Daržovių ratatuja**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 1000

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Baklažanai	0.4000	0.2250
2	Ž:Druska	0.0050	0.0050
3	Ž:Bazilikas	0.0100	0.0070
4	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0700	0.0700
5	Ž:Paprika gelt.	0.2000	0.1500
6	Ž:Paprika raud.	0.2000	0.1500
7	Ž:Ropiniai svogūnai	0.1500	0.1000
8	Ž:Morkos	0.2000	0.1500
9	Ž:Cukinija žalia	0.3500	0.2250

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Visos dar žovės supjaustomos vienodais kubeliais ir patroškinamos konvekcinėje krosnyje 160 laipsnių temperatūroje apie 5 min.

2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GRILL DARŽOVĖS“

UAB Palangos tauras", Vytauto g, 116 LT-00153 Palanga, Telefonas: 0, Įmonės kodas: 152595187, PVM kodas:LT525951811

Technologijos kortelė Nr. 10251

:Presta
Spausdinta: 2012.09.11 15:41:33
Puslapis: 1

Receptūra ..... m. Nr. .....

Išeiga 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 1746

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
192	Ž:Druska	kg	0.0100	0.0100
219	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	kg	0.1000	0.1000
215	Ž:Padažas "Worchester"	kg	0.2000	0.2000
271	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	kg	0.1000	0.1000
211	Ž:Rozmarinas	kg	0.0100	0.0060
44	Ž:Čiobrelis	kg	0.0050	0.0030
46	Ž:Bazilikas	kg	0.0080	0.0050
1080	Ž:Malti juodi pipirai	kg	0.0020	0.0020
15	Ž:Cukinija žalia	kg	0.4000	0.3300
160	Ž:Baklažanai	kg	0.6000	0.3000
32	Ž:Paprika gelt.	kg	0.3000	0.2000
33	Ž:Paprika raud.	kg	0.3000	0.2000
34	Ž:Svogūnai raud.	kg	0.2300	0.2100
29	Ž:Česnakai	kg	0.0100	0.0800

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

daržovės supjaustomos, lengvai pasūdomos ir kepamos ant griliaus, pašlakstant vorčesterio padažu. Iškeptas daržoves pabarstome prieskoniais ir alyvuogių aliejjumi. Daržovės marinuojasi toliau ir prirekus garniruojame prie patiekalų.

Atsakingi asmenys _____

_____

_____

2.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GARINTOS DARŽOVĖS“

UAB Palangos tauras", Vytauto g. 116 LT-00153 Palanga, Telefonas: 0, Įmonės kodas: 152595187, PVM kodas:LT525951811

Technologijos kortelė Nr. 12011

:Presta
Spausdinta: 2012.09.11 15:40:37
Puslapis: 1

Receptūra ..... m. Nr. .....

Išeiga 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 1000

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
10541	P:Garintos morkos	kg	0.3300	0.3300
18	Ž:Morkos	kg	0.5280	0.3465
10551	P:Garinti kalafijorai	kg	0.3400	0.3400
16	Ž:Kalafijorai	kg	0.6800	0.3400
10561	P:Garinti porai	kg	0.3300	0.3300
37	Ž:Porai	kg	0.4950	0.3300

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

morkos ir kalafijorai šverdami garuose. daržovės supjaustomos ir prieš pateikiant dar kartą pagarinamos ir karštos teikiamos prie patiekalų. Porai garinami tik prieš pat pateikimą.

Atsakingi asmenys _____

_____

_____

2.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VIRTOS APKEPTOS BULVĖS“

UAB Palangos tauras", Vytauto g, 116 LT-00153 Palanga, Telefonas: 0, Įmonės kodas: 152595187, PVM kodas:LT525951811

Technologijos kortelė Nr. 5711

:Presta
Spausdinta: 2013.01.26 12:14:33
Puslapis: 1

Receptūra ..... m. Nr. .....

Išeiga 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 250

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
10231	P:Virtos bulvės	kg	0.1500	0.1500
47	Ž:Bulvės	kg	0.2250	0.1500
170	Ž:Aliejus SHELL 15kg	kg	0.1000	0.1000

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

konvekcinėje krosnyje išgariname bulves, išgarintas bulves supjaustome skiltelėmis ir kepame gruzdintuvėje kol lengvai paskrunda. Iškeptas bulves pabarstome druska ir patiekiama prie patiekalų.

Atsakingi asmenys

2.5. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

(INSTRUKCIJA PRITAIKYTA IVAIRIŲ MODELIŲ KROSNIMS, T.Y. PRACTICE, STANDART IR COMFORT)

ĮRENGIMO CHARAKTERISTIKA

Garinė konvekcinė krosnis – universalus įrengimas, skirtas maisto gamybai. Suteikia galimybę pagaminti kompleksinį meniu. Produktai apdirbami tokiuose režimuose: karšto oro, garo, kombinuotame, regeneracijos, virimo delta T, žema temperatūra kepimo (NT). Prie privalumų priskiriama produktų gamyba, sunaudojant mažus vandens ir riebalų kiekius, nepersiduodant kvapams vienu metu gaminant patiekalus, išsaugojant vitaminus ir mineralus, sutaupant daug energijos, vandens, vietos ir laiko. Dėka to, kad galima reguliuoti drėgmę garo zonoje, išsaugoma apdirbamo produkto masė.

Be to, konvekcinę krosnį galima naudoti greito atšildymo, produktų regeneracijos tikslais, ją taip pat galima naudoti kaip atitirpdymo kamerą, vaisių džiovyklą, konservavimui ir kitiems technologiniams procesams. Visi šie režimai programuojami, procesas po to vyksta be žmogaus dalyvavimo. Prie privalumų galima priskirti galimybę panaudoti temperatūrinį įkišamąjį zondą patiekalams, kurie gali būti sugadinti, jei viršijama reikiama temperatūra (bifšteksas).

Išmokus naudotis šiuo įrengimu, galima sutaupyti laiko ir vietos, ko mums paprastai būtų prireikę naudojimuisi specializuotais įrengimais skirtingoms operacijoms.

Produktų terminis apdirbimas atliekamas virimo zonoje, kur ventiliatoriaus dėka tolygiai cirkuliuoja karštas oras. Proceso metu oro drėgnumą galima didinti, valdant garo sudėtį. Drėgnumas reguliuojasi automatiškai pagal nustatytą reikšmę ir režimą. Garo režime drėgnumas nustatytas ties 100%, kombinuotam režimui galima išrinkti iš penkių pakopų.

Visi procesai valdomi automatiškai, mikrokompiuteriu, įtaisytu konvekcinės krosnies valdymo sistemoje. Į jo atmintį galima įvesti 99 pačių įvairiausių produktų apdirbimo programas. Kiekviena programa gali susidėti iš 5 paprogramių (žingsnių). Po paleidimo programa, susidedanti iš paprogramių, veikia automatiškai. Tačiau numatyta ir rankinio režimo be programų galimybė.

Privalumai:

- racionalus maisto paruošimas, vitaminų, mineralinių medžiagų, mikroelementų ir skonio savybių išsaugojimas**,**

- masės praradimo redukcija maisto pagaminimas, panaudojant minimalų vandens ir riebalų kiekį, jokio kvapų ar aromatų perdavimo, vienu metu gaminant patiekalus,

- energijos, vandens, riebalų ir laiko ekonomija, palyginant su klasikinėmis technologijomis, higieninė virimo zona,
- dvikryptis ventiliatoriaus sukimasis, užtikrinantis visišką tolygumą,
- valdymas mikrokompiuterio su atmintimi pagalba, užprogramuotų duomenų išsaugojimas
- geras vidinės dalies apšvietimas – programuojamas halogeninis apšvietimas su automatiniu išsijungimu po 1 minutės,
- automatinis apsauginis valdymas su serviso diagnostine sistema,
- pabaigimo garsinė signalizacija,
- įmontuotas dušas, skirtas vidinės konvekcinės krosnies dalies valymui,
- panoraminės su dvigubu stiklu,
- mėsos paruošimui skirta adata,
- duomenų įrašymas panaudojant HACCP,
- duomenų atspausdinimas per printerį panaudojant HACCP,
- duomenų analizės per kompiuterį galimybė panaudojant HACCP,
- programų sudarymas ir išsiuntimas saugojimui kompiuteryje.

Skirtumai tarp konvekcinių krosnių modelių yra tokie:

- Lyginant su Comfort modelio krosnimis Standart modelio krosnys neturi vožtuvo, kontroliuojančio drėgmės išleidimą iš virimo terpės;
- virimo žemoje temperatūroje;
- delta T virimo;
- ventiliatoriaus greičio reguliavimo;
- HACCP duomenų išvedimo ekrano.

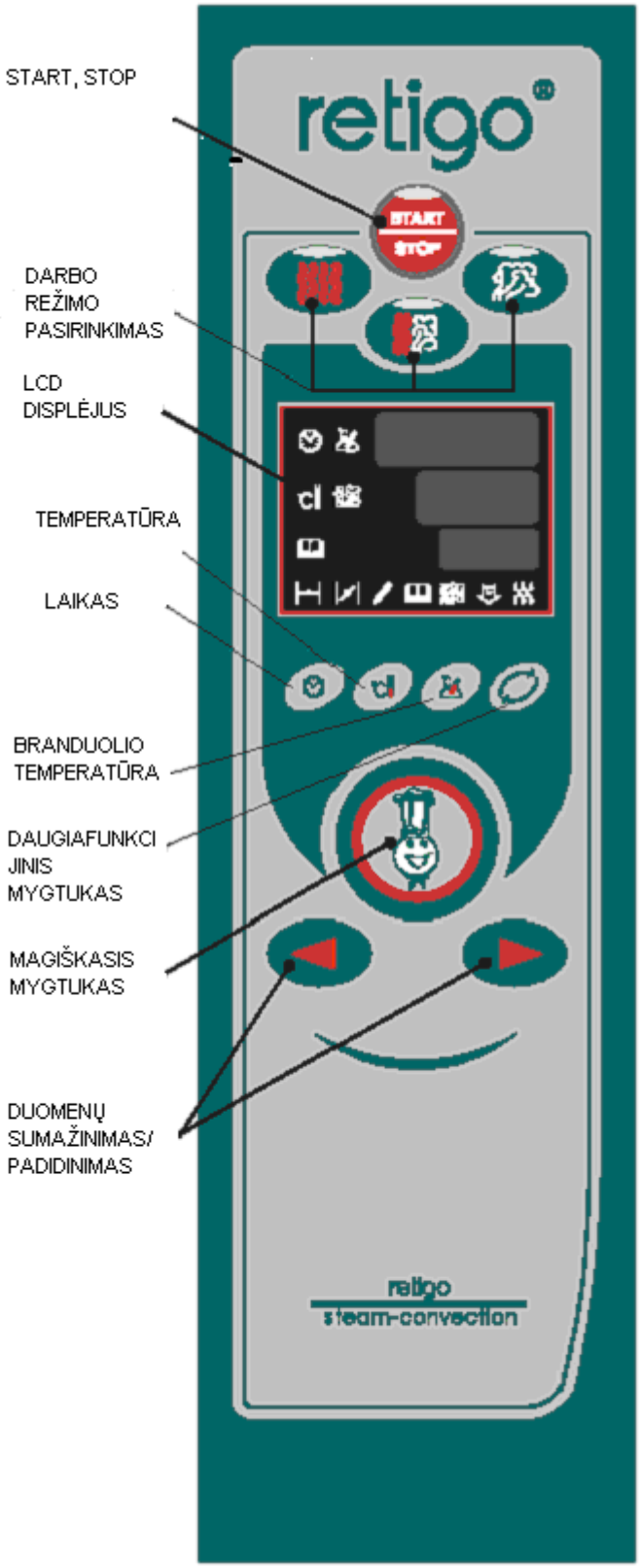
Lyginant su Standart modelio krosnimis Practic modelio krosnys neturi:

99 programų sudarymo;

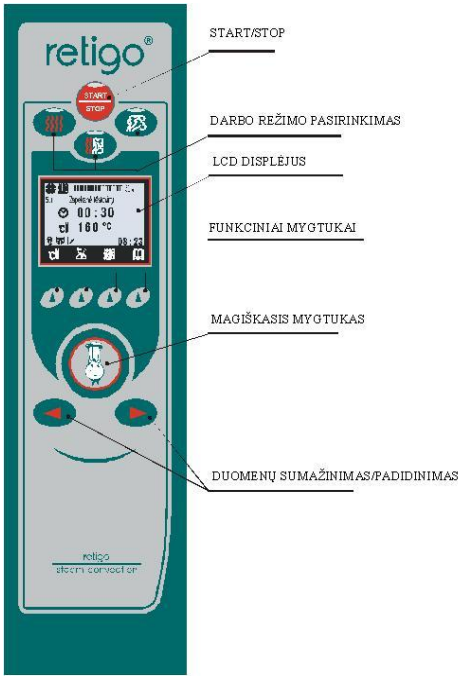
virimo terpės temperatūros zondo.

KONVEKCINĖS KROSNIES VALDYMO SKYDELIS

Standart ir practic modelių

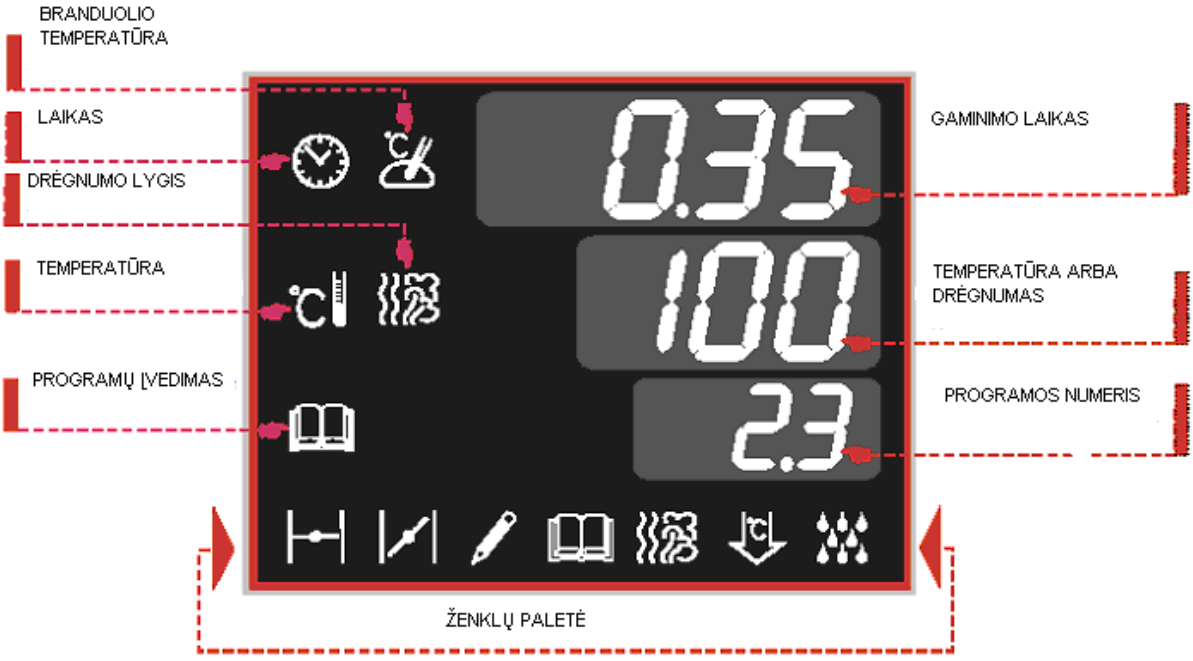


Comfort modelio



DISPLĖJŲ LCD IR LED EKRANAI

LED EKRANAS



NAUDOJAMŲ ŽYMĖJIMŲ PAAIŠKINIMAS

kameros temperatūra

maisto paruošimo laikas

vidinė produkto temperatūra

drėgnumas darbinėje kameroje

patiekalų asortimentas – meniu – vartotojo programos

rankinis valdymas

kepimas prie žemos temperatūros

kepimas, Delta T virimas

darbinės kameros atvėsinimas

darbinės kameros ventiliacijos vožtuvas

ventiliatoriaus nustatymas

darbinės kameros apšvietimas

vandens išleidimas iš boilerio

boilerio pripildymas

įėjimas į serviso ekraną

kursoriaus perkėlimas į viršų

kursoriaus perkėlimas į apačią

kursoriaus perkėlimas į kairę

kursoriaus perkėlimas į dešinę

sugrįžimas į prieš tai buvusį lygį. Veikia kaip kompiuterio klavišas ESC

nustatytų duomenų įvedimas į atmintį

įėjimas į ekraną su tikslu pakeisti užprogramuotą maisto paruošimą

ERR klaidų išvedimas

? patarimas, pasakymas

rankinis režimas

 tuščias ženklas. Naudojamas keičiant programos pavadinimą.

DEL ženklo ištrynimas. Naudojamas keičiant programos pavadinimą.

A/a didelių/ mažų raidžių režimo perjungimas. Naudojamas keičiant programos pavadinimą.

diakritika. Naudojama keičiant programos pavadinimą.

patiekalo pavadinimo keitimas. Naudojamas keičiant programos pavadinimą.

Ruošiamo patiekalo programos lentelės vaizdas.

Programos pakeitimas patiekalo gaminimo eigoje.

Vožtuvas atidarytas.

Vožtuvas uždarytas.

Konvekcinės krosnies paleidimas nuo realaus laiko.

HACCP duomenų spausdinimas spausdintuvu.

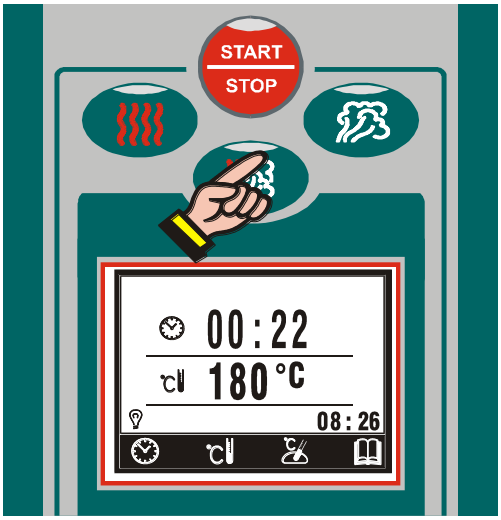
BASIC - PAGRINDINIS APTARNAVIMAS

Konvekcinės krosnies įjungimas

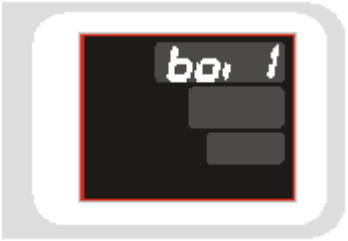
Konvekcinė krosnis yra paruošta darbui, praėjus maždaug 15 sekundžių po įjungimo į elektros tinklą.

Pastaba: Jeigu Jūsų konvekcinė krosnis yra su boileriu, po pirmojo paleidimo tą pačią dieną atliekamas boilerio praplovimas – vandens išleidimas ir pakartotinis užpildymas švariu vandeniu. Kiekvieną kartą įjungus, aktyvuojamas rankinis režimas, o maisto paruošimo programa lieka tokia pati, kokia buvo paskutinio technologinio proceso metu. Jeigu Jus šios reikšmė tenkina, galite paleisti technologinį procesą, paspausdami mygtuką "START".

Pastaba: Jeigu Jūsų konvekcinė krosnis yra su boileriu, nustatytas kombinuotas ar virimo režimas prasidės tada, kai vanduo boileryje sušils iki 90°C temperatūros, ir tai LCD displėjuje bus parodyta ženkleliu ir simboliu, parodančiu vandens šilimą boileryje.



Pas modelius su LED ekranu boilerio ruošimo periodu laiko (TIME) ekranėlyje atsiras užrašas „boil“.

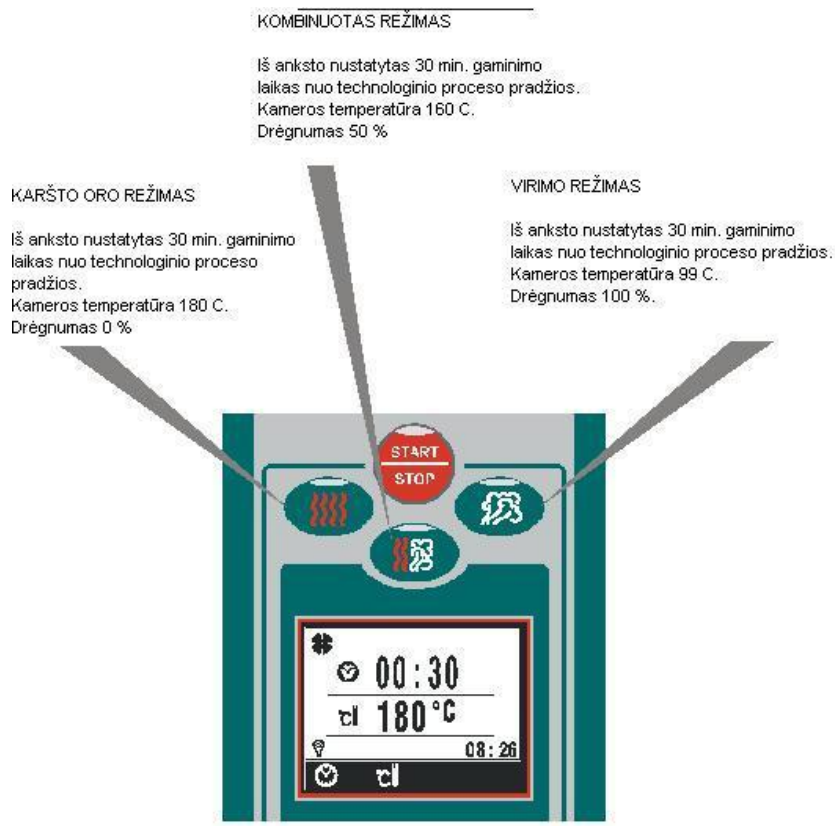


Technologinio proceso pabaiga

Technologinį procesą galima baigti, nuspaudus mygtuką "STOP", arba automatiškai, pasibaigus nustatytam gaminimo laikui, jeigu buvo pasirinkta baigti procesą nuo nustatyto laiko arba pasiekus nustatytą temperatūrą branduolyje, jeigu buvo pasirinkta galimybė baigti procesą pagal branduolio temperatūrą įkišamo zondo pagalba.

Režimo pasirinkimas

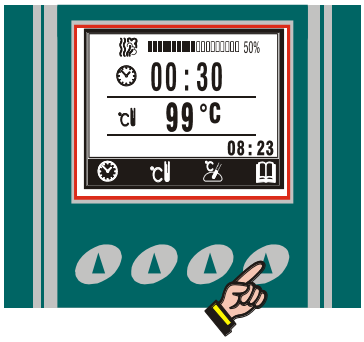
Jeigu to reikalauja technologija, reikia pasirinkti tinkamą maisto paruošimo režimą, būtent: karšto oro režimą, kombinuotą režimą arba virimo režimą.



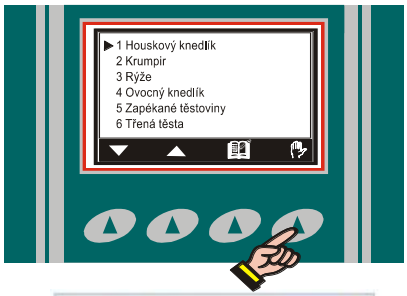
Jeigu Jus tenkina nustatytos pasirinkto režimo reikšmės, galima paleisti technologinį procesą, nuspaudus mygtuką "START".

Programų naudojimas

2.4.1 Comfort modelyje



Jeigu norite nustatyti technologinio praceso parametrus pagal programas, kurias jau sukūrė firmos «Retigo» virėjai apmokymų metu arba Jūsų virėjas, paspauskite funkcinį mygtuką su Knygos reikšme.



Pasirodys patiekalų meniu - programos. Meniu galite peržiūrinėti į apačią ir į viršų, spausdami funkcinius mygtukus su reikšmėmis *"į viršų"* arba *"į apačią"*. Pasirinkę reikiamą programą, paspausdami MAGIŠKĄJĮ mygtuką įvedate parametrus pagal šią programą.

Paspaudę mygtuką STARTAS, paleisite patiekalo paruošimo technologinį procesą.

Patarimas: Pasirinktą programą galima paleisti tiesiogiai, paspaudus mygtuką STARTAS.

2.4.2. Standart modelyje

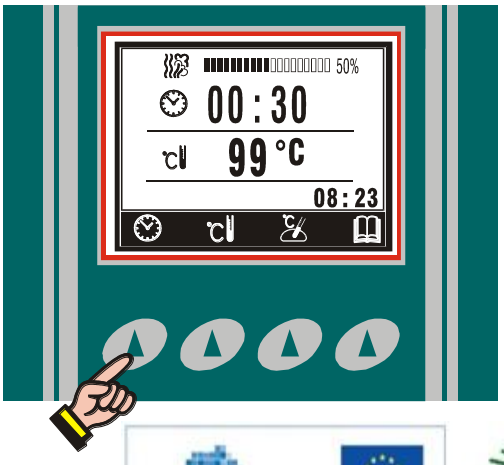
Jeigu norite nustatyti technologinio proceso parametrus pagal programas, kurias jau sukūrė firmos «Retigo» virėjai apmokymų metu arba Jūsų virėjas, paspauskite funkcinį mygtuką kelis kartus tol, kol atsiras paveiksliukas . Tada nuspauskite MAGIŠKĄJĮ mygtuką ir Jums atsivers programų sąrašas. Reikiamą programą pasirinksite mygtukų ir pagalba.

Patarimas: Pasirinktą programą galima paleisti tiesiogiai, paspaudus mygtuką STARTAS.

ADVANCE - išplėstinis aptarnavimas

Parametrų pakeitimas STOP stovyje.

Virimo laiko nustatymas.



Jeigu Jums netinka iš anksto nustatytas maisto paruošimo laikas, jį pakeisti galima iš karto: paspaudus на mygtuką DUOMENYS- sumažinti arba padidinti mygtuku DUOMENYS+ .

Įspėjimas: Ženklelis ,parodantis laiką, turi būti pulsuojantis. Laiko ženklelis pulsuoja, jau nustatytas paruošimo režimas arba paspaustas mygtukas STARTAS/STOP.

Modeliuose su LED ekranu duomenys turi atsirasti laiko (TIME) ekranėlyje:

Pastaba: Laiką galima nustatyti diapazone nuo 1 min. iki 23 val. 59 min.

Pastaba: Viršijus laiko reikšmę virš 23:59 val., laikas pereis į 1 min. Tas pats įvyks ir sumažinus 1 min. reikšmę, tada bus rodoma 23:59 val. reikšmė.

Pastaba: Jeigu ilgiau laikysime nuspaudę mygtukus DUOMENYS- arba DUOMENYS+ aktyvuojama funkcija autokartojimas, kuri automatiškai sumažina arba padidina nustatomą reikšmę.

Temperatūros nustatymas krosnies viduje

Jeigu Jūsų netenkina iš anksto nustatyta temperatūra konvekcinėje krosnyje, paspauskite funkcinį mygtuką su ženklu TEMPERATŪRA . Ženklelis prieš krosnies vidaus temperatūros reikšmę pradės pulsuoti. Dabar krosnies vidaus temperatūrą galime sumažinti, spausdami mygtuką DUOMENYS- , arba pakelti, spaudžiant mygtuką DUOMENYS+ .

Modeliuose su LED ekranu nuspauskite mygtuką ir duomenys atsiras temperatūros (TEMPERATURE) ekranėlyje:

Pastaba: temperatūrą galime nustatyti

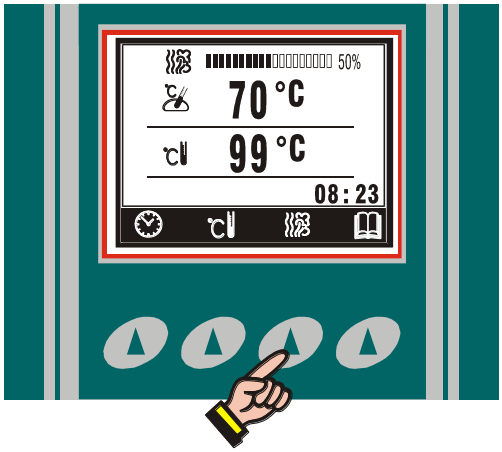
Režime “sausas oras” 30°C – 250°C.

Kombinuotame režime 50°C – 250°C.

Virimo režime 30°C – 110°C.

Pastaba: Viršijus nustatomos temperatūros maksimalią reikšmę, temperatūra pereis į minimalią reikšmę. Tas pats atsitiks ir sumažinus reikšmę.

Pastaba: Ilgiau palaikius mygtuką DUOMENYS- arba DUOMENYS+ aktyvuojama funkcija *autokartojimas*, kuri automatiškai sumažina arba padidina nustatomą reikšmę.



Drėgnumo nustatymas krosnies viduje

Įspėjimas: Tai liečia tik kombinuotą režimą.

Jeigu Jums netinka drėgnumas konvekcinės krosnies viduje, paspauskite funkcinį mygtuką su ženklu *drėgnumas*. Ženkliukas su drėgnumo ženklu pradės pulsuoti.

Modeliuose su LED ekranu reikia spausti mygtuką tol, kol ikona pradės mirksėti. Tada spaudžiame MAGIŠKĄJĮ mygtuką ir ta pati ikona pradės mirksėti temperatūros (TEMPERATURE) ekranėlyje.

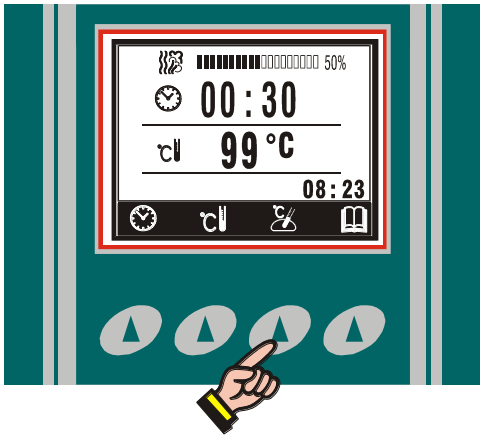
Dabar drėgnumą kameroje galime sumažinti, arba padidinti, paspaudžiant mygtuką paspausdami mygtuką DUOMENYS- DUOMENYS+ .

Pastaba: Drėgnumą galima reguliuoti diapazone nuo 0 % iki 100 %.

Pastaba: Viršijus nustatyto drėgnumo reikšmę virš 100 %, drėgnumo reikšmė pereis ant 0 %. Tas pats atsitiks ir sumažimus minimalų dydį – reikšmė pereis į maksimalią.

Pastaba: Ilgiau laikant mygtuką DUOMENYS- arba DUOMENYS+ aktyvuojama funkcija autokartojimas, kuri automatiškai sumažina arba padidina nustatomą reikšmę.

Branduolio temperatūros nustatymas, kurią pasiekus, baigiamas technologinis procesas



Jeigu maisto gaminimą norite baigti priklausomai nuo branduolio temperatūros, paspauskite funkcinį mygtuką su ženklu branduolio temperatūra. Ženkliukas laikas pasikeis ženkliuku branduolio temperatūra

ir tuo pat metu pradės pulsuoti. Skydelyje su maisto paruošimo temperatūros reikšme pasirodys iš anksto nustatyta 70°C temperatūra, reikalinga branduolio viduje. Dabar šią temperatūrą galima sumažinti, spaudžiant mygtuką DUOMENYS-, arba pakelti, spaudžiant mygtuką DUOMENYS+.

Modeliuose su LED ekranu reikia spausti mygtuką ir ikona turi mirksėti laiko (TIME) ekranėlyje

Pastaba: Proceso pabaigos temperatūrą pagal gaminio branduolį galima reguliuoti diapazone nuo 30°C iki 100°C.

Pastaba: Viršijus branduolio nustatomą temperatūrą virš 100°C, temperatūra peršoks į 30°C. Tas pats atsitiks ir sumažinus minimalią reikšmę – ji peršoks į maksimalią.

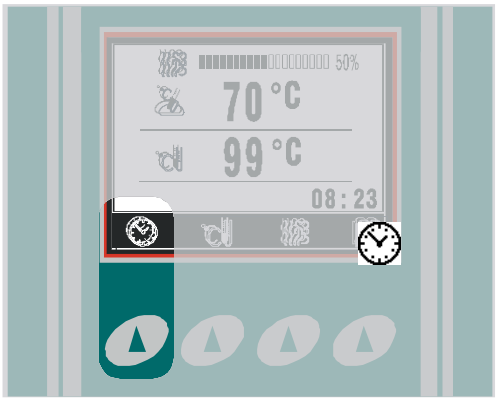
Pastaba: Ilgiau laikant nuspaustus mygtukus DUOMENYS- arba DUOMENYS+, aktyvuojama funkcija autokartojimas, kuri automatiškai sumažina arba padidina nustatomą reikšmę.

Parametrų keitimas prietaiso darbo eigoje
Režimų pakeitimas

Režimus keisti galima taip pat ir įrengimo darbo eigoje, paruošimo parametrai nustatomi taip pat, kaip buvo nurodyta 1.3 dalyje.

Įspėjimas: Naudokite tik išskirtiniais atvejais. Keičiant režimą keičiasi ir temperatūra krosnies virimo terpėje. Modeliuose su LED ekranu režimas išjungiamas, kai mygtukas yra palaikomas šiek tiek ilgiau nei įprasta.

Paruošimo laiko keitimas



Darbo eigoje LCD displėjuje rodomas laikas, liekantis iki proceso pabaigos. Ilgiau nuspaudus funkcinį mygtuką su ženklu *laikas* laiko pozicijoje atsiras nustatytas laikas, kurį kartu nuspaudus su mygtuku DUOMENYS- galima sumažinti arba su mygtuku DUOMENYS+ padidinti.

Modeliuose su LCD ekranu laikas keičiamas, kai blyksi ikona START režime. Tada laikas didinamas arba mažinamas ir mygtukų pagalba.

Pastaba: Šiuo veiksmu prailginamas arba sutrumpinamas realus maisto paruošimo laikas

Krosnies vidaus temperatūros pakeitimas

Dirbant konvekcinei krosniai, LCD ekrane rodoma rodoma reali temperatūra krosnies kameros viduje. Ilgiau palaikius nuspaustą funkcinį mygtuką su ženklu

temperatūra, temperatūros pozicijos vietoje pasirodys nustatyta temperatūra, kurią mygtuko DUOMENYS- pagalba galima sumažinti arba mygtuko DUOMENYS+ padidinti. Modeliuose su LED ekranu krosnies vidaus temperatūra keičiama mygtuko pagalba.

Pastaba: Temperatūrą nustatinėti galima šiuose diapazonuose:

Režime sausas oras 30 °C – 250 °C.

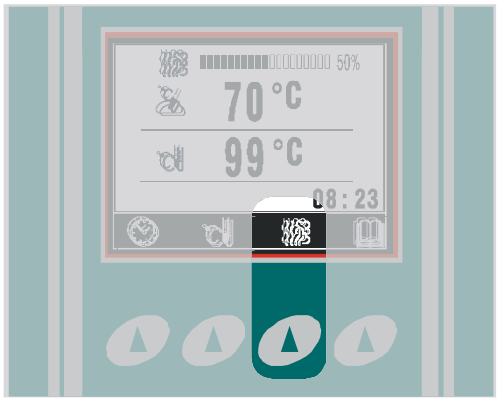
Kombinuotame režime 50 °C – 250 °C.

Režime virimas 30 °C – 110 °C.

Pastaba: temperatūrą galima kelti tik iki maksimalios reikšmės, tinkamos nustatytam režimui ir kartu mažinti iki minimalios to režimo reikšmės, šiuo atveju nesuveiks tas atvejis, kai viršijus maksimalią reikšmę, ji pereina į minimalią arba atvirkščiai.

Pastaba: Ilgesnį laiką nuspaudus mygtukus DUOMENYS- arba DUOMENYS+, aktyvuojama funkcija *autokartojimas*, kuri automatiškai sumažina arba padidina nustatytą reikšmę

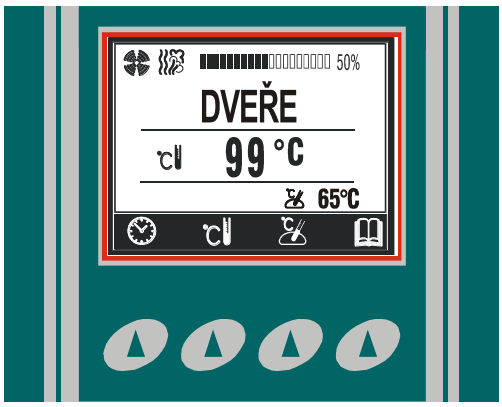
Drėgnumo pakeitimas krosnies kameros viduje



Drėgnumą konvekcinės krosnies darbo eigoje galima keisti, nuspaudus mygtuką DUOMENYS- drėgnumo sumažinimui arba mygtuką DUOMENYS+ drėgnumo padidinimui, kartu spaudžiant funkcinį mygtuką, pažymėtą *drėgnumo* ženklu

.

Įspėjimas: Tai liečia tik kombinuotą režimą. Modeliai su LED ekranu šios galimybės neturi.



Krosnies durų atidarymas darbo eigoje

Jeigu krosnies darbo eigoje atidaromos kameros durys, technologinis procesas laikinai sustos ir sustos laiko skaičiavimas. LCD displėjuje apie tai praneša ventiliatoriaus sukimosi sustojimas ir užrašas DURYS *laiko* pozicijos vietoje. Uždarius duris, technologinis procesas tęsiasi.

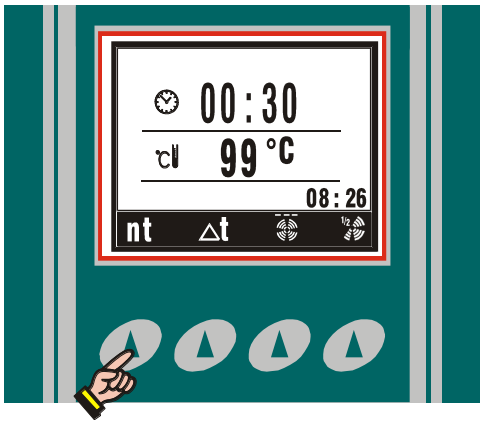
Įspėjimas: Krosnies duris darbo eigoje atidarinėkite tiktai išskirtiniais atvejais, kadangi šilumos ir drėgnumo nutekėjimas gali pabloginti ruošiamo patiekalo skonines savybes.

Modeliuose su LCD ekranu užrašas durys (door) atsiranda laiko (TIME) ekranėlyje START režime arba kai įrengimo durys yra atidarytos.

MASTER – VIRTUVĖS VADOVUI IR VYR. VIRĖJUI

Modeliams su LCD ekranu
Nuspaudus MAGIŠKĄJĮ mygtuką, tarp kitų ženklų atsiras ženklai, kurių pagalba iššifruojamos konvekcinės krosnies funkcijos.

Pastaba: Neatliekant jokių veiksmų, po 10 sek. atsiradę ženklai sugrįš į ankstesnę būseną.



Kepimas žemoje temperatūroje

Šis režimas tinka ilgam ir atsargiam kepimui karštame ore prie žemesnės temperatūros (pavyzdžiui, bifšteksas, kiaulienos išpjova, jautiena). Vyksta du etapai: pirmame etape užtraukiamos mėsos poros 120°C temperatūroje, antrame etape patiekalas gaminamas žemoje temperatūroje (priklausomai nuo nustatytos temperatūros) iki 12 val. Optimalia paruošimo (subrandinimo) temperatūra laikomas diapazonas nuo 65°C (kiaulienai) iki 75°C (jautienai). Mėsa išlieka puikaus skonio, sultinga, ją galima pateikti ir sekančią dieną. Geriausia yra mėsą ruošti nakties metu. Taupoma energija (naktinis tarifas), laikas, o išeiga didesnė.

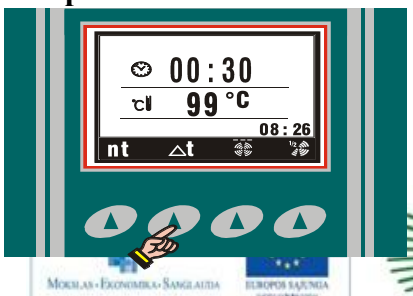
Šį režimą galima nustatyti, iš pradžių nustačius režimą karštas oras arba kombinuotas režimas, paspaudus funkcinį mygtuką su ženklu *NT*.

Apdorojimo trukmė automatiškai nustatoma 8 valandoms, o krosnies vidaus kameros temperatūra 65°C.

Pastaba: Jeigu pasirinktas kombinuotas režimas, drėgnumas iš anksto nustatomas 50 %.

Pastaba: Krosnies kameros vidaus temperatūrą galima reguliuoti diapazone nuo 40°C iki 80°C.

Kepimas ir virimas režime Delta T

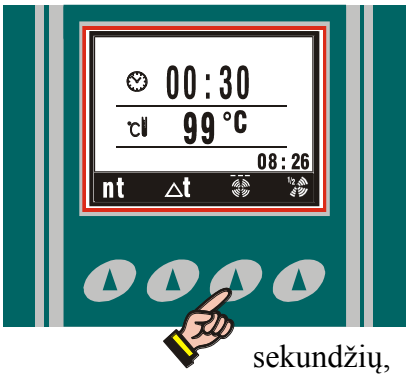


Idealus režimas tam tikroms mėsos rūšims, kai elektronika garantuoja pastovų skirtumą tarp temperatūros patiekalo branduolyje ir temperatūros krosnies kameroje, kas leidžia užtikrinti tolygų virimą. Naudojama didesnių mėsos gabalų apdorojimui, pavyzdžiui, virtam kumpiui ir pan. Procesas baigiamas, pasiekus nustatytą temperatūrą patiekalo branduolyje. Šį režimą galima nustatyti, nuspaudus funkcinį mygtuką su ženklu DELTA T .

Pasirinkus šią funkciją, ženklelis pasirodys nuorodų skydelyje ir skydelyje, kur nurodyta krosnies vidaus kameros temperatūra su iš anksto nustatytu temperatūrų skirtumu delta T. Jeigu pasirinktas režimas virimas, skirtumas sudaro 35°C, kituose režimuose - 50°C. Automatiškai iš anksto pasirenkamas režimas su įkišamuoju kur užprogramuota baigiamoji temperatūra patiekalo branduolio viduje yra 60°C.

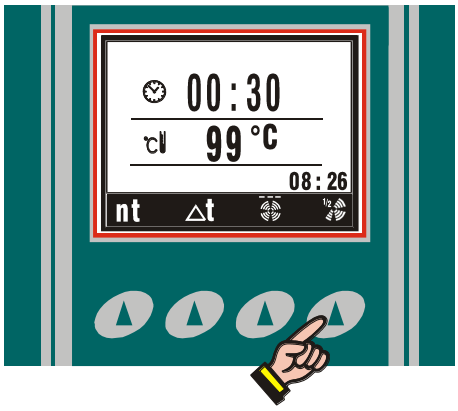
Pastaba: Temperatūrų skirtumą Delta T galima nustatyti diapazone nuo 20 iki 70 °C.

Ventiliatoriaus nustatymas



Šį režimą pasirinksite, nuspaudę funkcinį mygtuką ventiliatoriaus nustatymas

Pasirinkus šią funkciją, ženklas ventiliatorius pasirodo duomenų skydelyje, kas reiškia, kad iššaukta funkcija ventiliatoriaus nustatymas. Konvekcinės krosnies ventiliatorius sukasi 30 sekundžių, po to seka intervalas, kuris trunka 180 sekundžių, kai ventiliatorius sukasi tik tuo atveju, jeigu įkaista kameros kaitinimo elementai. Po to seka 20 sekundžių intervalas, kai ventiliatorius stovi.



Pakartotinai pasirinkus šią funkciją, funkcija atšaukiama. Naudojama, esant ilgam kepimui, kad mėsa neišdžiūtų nuo oro cirkuliavimo arba patiekalo temperatūros palaikymo tikslu.

Jeigu ši funkcija nepasirinkta, ventiliatorius veikia reversiniu režimu, t.y. 100 sekundžių sukasi į kairę, po to seka 10 sekundžių pertrauka, vėliau 100 sekundžių sukasi į dešinę. Visas ciklas kartojasi. Reversinis sukimasis tolygiai paskirsto karštą orą kepimo metu.

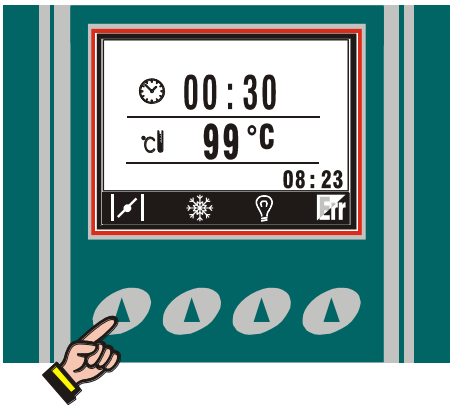
Pusiniai ventiliatoriaus apsisukimai.

Šis režimas pasirenkamas, nuspaudus funkcinį mygtuką su ženklu pusiniai apsisukimai

Pasirinkus šią funkciją, ženklas ventiliatorius pasirodys duomenų skydelyje, kas reiškia, kad pasirinkta funkcija pusiniai apsisukimai.

Vožtuvas

Vožtuvas naudojamas krosnies vidaus kamerą pravėdinti nuo nereikalingos drėgmės. Pavyzdžiui, džiovinant produktus, vožtuvą reguliuoti galima per programą arba rankiniu būdu, t.y. paleidus procesą, vožtuvą galima rankiniu būdu atidaryti ir tokiu pat būdu uždaryti . Pasirinkus šią funkciją, ženklas vožtuvas pasirodo duomenų skydelyje. Vožtuvo atidarymą galima įvesti į programą.

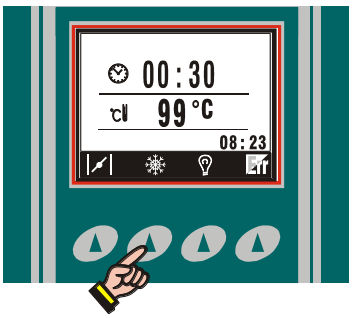


Modeliams su LED ekranu

Šiuose modeliuose vožtuvą galima užsisakyti papildomai.

Tokiu atveju pasirenkamas karšto oro režimas ir spaudžiamas mygtukas tol, kol užsidega ikona , tada spaudžiamas MAGIŠKASIS mygtukas. Tai, kad vožtuvas atidarytas reiškia mirksinti ikona . Norėdami uždaryti vožtuvą spaudžiate , o norėdami jį parinkti spaudžiate MAGIŠKĄJĮ mygtuką. Abiem atvejais vožtuvo ikona pradingsta.

Pastaba: Vožtuvą galima valdyti tiktai režime karštas oras, pasirinkus kitus režimus, vožtuvas visada bus uždarytas. Ši galimybė yra tik Comfort modeliuose.



Pagreitintas krosnies darbo kameros atšaldymas

Šis režimas pasirenkamas, paspaudus funkcinį mygtuką su ženklu atšaldymas

Pasirinkus šią funkciją, ženklas ventiliatorius pasirodo duomenų skydelyje, kas reiškia, kad pasirinkta funkcija darbo kameros atšaldymas. Konvekcinės krosnies ventiliatorius sukasi maksimaliais apsisukimais, vožtuvas atsidarys, o į darbo kamerą bus įpurškiamas vanduo. Funkcija nutraukiama pakartotinai nuspaudus tą patį funkcinį mygtuką.

Pastaba: Pagreitinto atšaldymo funkciją galima paleisti ir esant atidarytoms durims. Funkcija paleidžiama, jeigu 5 sek. Laikysime nuspaustą funkcinį mygtuką, o pasibaigs, kai jį atleisime.

Modeliams su LED ekranu. Šiuose modeliuose spaudžiamas mygtukas tol, kol užsidega ikona , tada spaudžiamas MAGIŠKASIS mygtukas. Tada funkcija suveikia. Funkcija gali būti nutraukiama spaudžiant mygtuką vėl arba atidarant krosnies dureles.

Pastaba: Pagreitinto atšaldymo funkciją galima paleisti ir esant atidarytoms durims. Funkcija paleidžiama, jeigu 5 sek. Laikysime nuspaustą funkcinį mygtuką, o pasibaigs, kai jį atleisime.

PASTABA:

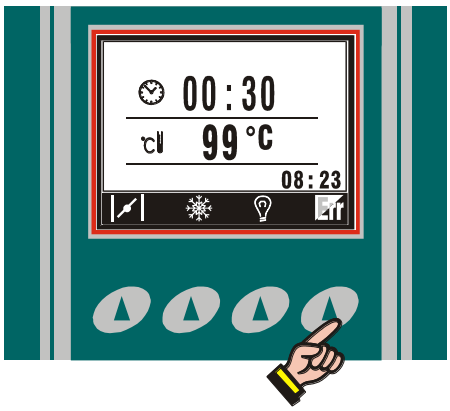
Griežtai draudžiama konvekcinės krosnies vidaus kamerą atvėsinti, naudojant šaltą vandenį. Toks veiksmas negrįžtamai gali sugadinti įrengimą.

Naudotis dušu galima, esant ne aukštesnei kaip 70 laipsnių temperatūrai.

Krosnies vidaus kameros apšvietimas

Krosnies vidaus kameros apšvietimas įsijungia nuo bet kokio veiksmo su mygtukais arba durimis 2 minučių laikotarpiui. Jeigu reikia, kad kamera būtų apšviesta ir pasibaigus šiam laikui, paspauskite funkcinį mygtuką su ženklu apšvietimas

Gedimo signalų atnaujinimas

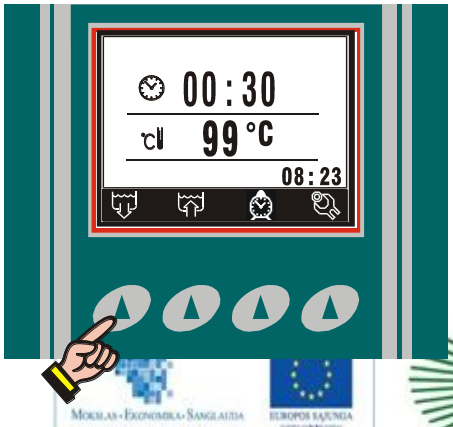


Paspaudus funkcinį mygtuką ERR ,

ERR

nurodomi visi pranešimai apie gedimus, atsiradusius po to, kai konvekcinė krosnis paskutinį kartą buvo įjungta į elektros tinklą.

Vandens išleidimas iš boilerio

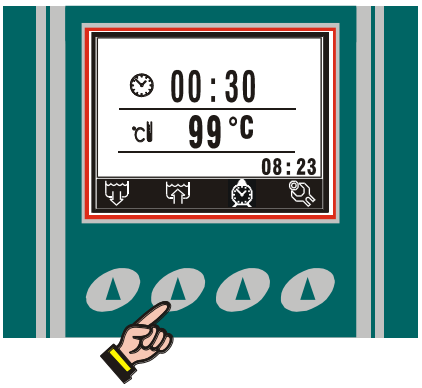


Paspaudus funkcinį mygtuką vandens išleidimas,

iššaukiamas vandens išleidimas iš boilerio.

Pastaba: Galima naudoti, jeigu Jūsų konvekcinė krosnis su boileriu.

Pastaba: Išleidus vandenį, automatiškai aktyvuojamas boilerio papildymas vandeniu. Jeigu norite ilgesniam laikui ištuštinti boilerį, pavyzdžiui, prieš atostogas, prieš išleisdami vandenį iš pradžių uždarykite paminkštinto vandens įtekėjimo vožtuvą.



Boilerio pripildymas vandeniu

Paspaudus funkcinį mygtuką su ženklu papildymas, boileris automatiškai pasipildys vandeniu.

Konvekcinės krosnies paleidimas nuo realaus laiko

Paspaudus funkcinį mygtuką su ženklu paleidimas nuo realaus laiko

Pasirodys ekranas, kur pirma reikšmė– aktualus laikas, o antra reikšmė yra nustatoma

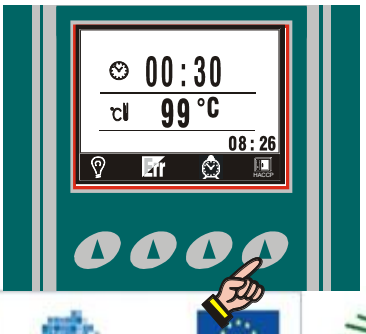
Nuspaudus funkcinį mygtuką pakeitimas, mygtukų DUOMENYS- arba DUOMENYS+ pagalba galima nustatyti bet kokį laiką 0:00 – 23:59 valandų ribose. Nuspaudus mygtuką STARTAS, konvekcinė krosnis įvedama į laukimo stovį ir laukia, kada realus laikas sutaps su nustatytuoju. Tada konvekcinė krosnis įsijungs.

Modeliams su LED ekranu Išsirenkate reikiamą režimą ar programą. Tada spaudžiate mygtuką

10 sekundžių ir pasigirsta garsinis signalas, o ekrane pradeda blyksėti informacija. Tada galite įvesti krosnies paleidimo laiko reikšmes. Funkcijos aktyvizavimui nuspauskite START mygtuką. Įvestas laikas blyksi ekrane. Norėdami funkciją nutraukti spauskite STOP mygtuką.

HACCP duomenų parodymas ir spausdinimas

Pastaba: Įmanoma, jeigu Jūsų krosnis COMFORT tipo su

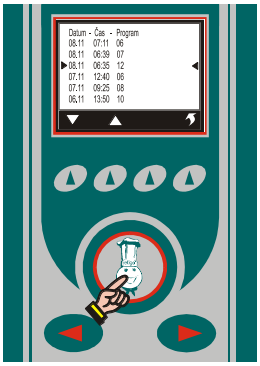


Paspaudus funkcinį mygtuką,

kuris yra su HACCP ženklu, gausite HACCP apžvalgą, kur pirmoje skiltyje bus technologinio proceso paleidimo data, antroje skiltyje - laikas, o trečioje – paleista programa. Kiekvienas technologinio

proceso paleidimas aktyvuoja naują apžvalgos eilutę. Duomenys išdėstyti iš viršaus į apačią, taigi viršuje lieka patys paskutiniai duomenys. Apžvalgą galima peržiūrėti funkcinių mygtukų pagalba žemyn arba aukštyn .

Pastaba: Iš HACC apžvalgos galima išeiti, paspaudus mygtuką sugrįžimas arba STARTAS/STOP.



HACCP duomenų atvaizdavimas

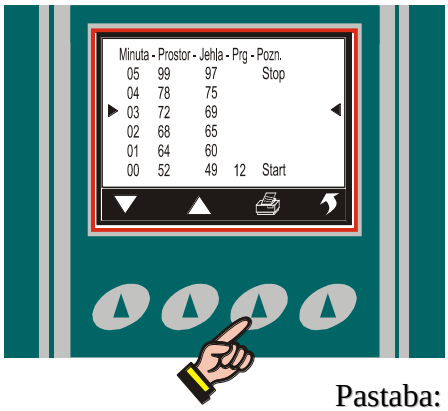
Jeigu nustatysite kursorių ant reikiamo apžvalgos duomens, paspausdami MAGIŠKĄJĮ mygtuką, pamatysite konkrečius technologinio proceso duomenis, o būtent - laiką, krosnies vidaus kameros temperatūrą, branduolio temperatūrą, gaminimo programą ir pastabas.

Pastaba: Skydelyje Pastabos parodomi tokie duomenys, kaip durelių atidarymas ir uždarymas, proceso baigimo būdas ir t.t.

Duomenys sudaryti iš viršaus į apačią, taigi viršuje yra patys naujausi duomenys. Duomenis galima peržiūrinėti funkcinių mygtukų pagalba, kurie pažymėti ženklais žemyn arba aukštyn

Sugrįžti prie apžvalgos galima, nuspaudus funkcinį mygtuką, kuris pažymėtas ženklu sugrįžimas arba paspaudus mygtuką STARTAS/STOP .

HACCP duomenų spausdinimas

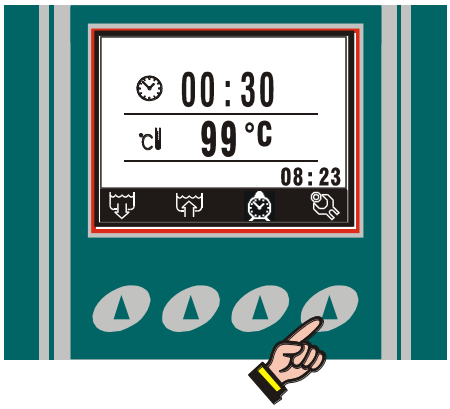


Jeigu pasirinktas HACCP duomenų ekranas, šiuos duomenis galite atspausdinti, paspausdami mygtuką spausdintuvas prijungtu serijiniu spausdintuvu.

Pastaba: Eilutės, kur branduolio temperatūra žemiau 75°C, spausdinamos juoda spalva, o eilutės, kur branduolio temperatūra lygi 75°C arba daugiau, spausdinamos raudona spalva.

Pastaba: Lape spausdinamas pavadinimas firmos, kurią įrašote skyriuje servisas-paslaugos-firmos pavadinimo redagavimas, o įrengimo pavadinimas – skyriuje servisas-paslaugos-įrengimo pavadinimo redagavimas.

Serviso programa



Į serviso meniu patenkate, paspaudę funkcinį mygtuką su ženklu **SERVISAS** .

Serviso programoje yra trys pasiekiamumo lygiai:

- virėjas
- vyr. virėjas
- servisas

Serviso režimas, leidžiamas virėjui:

PIN kodo nustatymas

Nustatinėti PIN kodą nėra būtinumo.

Informacija

Jeigu nustatysite kursorių ties nuoroda Informacija ir nuspausite MAGIŠKĄJĮ mygtuką, pasirodys ekranas, kuriame galima perskaityti įvairią informaciją apie konvekcinės krosnies nustatymą, visų pirma apie tipą, mašinos numerį, laiką ir apie įdiegtą programinę įrangą.

Klaidų sąrašas

Jeigu nustatysite kursorių ties nuoroda Klaidų sąrašas ir nuspausite MAGIŠKĄJĮ mygtuką, pasirodys visų klaidų sąrašas (maksimaliai 100) su nurodytu klaidos eilės numeriu, klaidos numeriu ir laiku, kada ji įvyko.

Pastaba: Nuspaudus funkcinį mygtuką su ženklu, ? pasirodys žodinis klaidos aprašymas.

Serviso režimas, leidžiamas vyr. virėjui:

Jeigu nustatysite kursorių ties nuoroda PIN ir paspausite MAGIŠKĄJĮ mygtuką, pasirodys ekranas, kuriame galima įvesti PIN kodą. Įvedus PIN 1001, Jums taps prieinamas serviso meniu su Vyr. virėjo įgaliojimais.

Tam, kad įvestumėte PIN kodą, mygtukais DUOMENYS- arba DUOMENYS+ sumažinamas arba padidinamas blyksintis skaičius; blyksintis skaičius keičiasi nuspaudus funkcinius mygtukus su ženklais KAIRĖ arba DEŠINĖ.

Teisingą PIN kodą patvirtinsite, paspausdami MAGIŠKĄJĮ mygtuką arba funkcinį mygtuką, kuris pažymėtas ženklu ĮRAŠYMAS.

Įvedus neteisingą PIN kodą, galėsite naudotis tik eilinio virėjo teisėmis.

Informacija

Jeigu nustatysite kursorių ties nuoroda Informacija ir paspausite MAGIŠKĄJĮ mygtuką, pasirodys informacinis ekranas, kuriame galima perskaityti įvairią informaciją apie konvekcinės krosnies nustatymą, visų pirma apie tipą, įrengimo numerį, laiką ir apie įdiegtą programinę įrangą.

Klaidų sąrašas

Jeigu nustatysite kursorių ties nuoroda Klaidų sąrašas ir nuspausite MAGIŠKĄJĮ mygtuką, pasirodys visų klaidų sąrašas (maksimaliai 100) su klaidos eiliškumo numeriu, klaidos numeriu ir jos atsiradimo laiku.

Pastaba: Nuspaudus funkcinį mygtuką su ženklu, ? pasirodys žodinis klaidos aprašymas.

Laiko nustatymas

Čia galite nustatyti teisingą realų laiką ir datą. Pakeitimai įvedami, paspaudus funkcinį mygtuką, pažymėtą ženklu ĮRAŠYMAS.

Pakeisto meniu uždarymas

Čia galima uždaryti meniu, kuris bus apsaugotas nuo pašalinių asmenų įsikišimo. Jeigu norėsite įvesti pataisą arba sukurti naują programą, reikės tokiu pat būdu atidaryti.

Pastaba: Iš gamintojo konvekcinė krosnis gaunama su atblokuotu meniu sąrašu.

Paslaugos

Firmos pavadinimo redagavimas

Čia galite įvesti tekstą, kuris bus spausdinamas HACCP ataskaitoje kaip firmos pavadinimas. Tekstas įrašomas taip, kaip nurodyta 3.14.1 dalyje – programos pavadinimo sudarymas ir ištaisymas.

Įrengimo pavadinimo redagavimas

Čia galite įvesti tekstą, kuris bus spausdinamas HACCP ataskaitoje kaip įrengimo pavadinimas. Tekstas įrašomas taip, kaip nurodyta 3.14.1 dalyje – programos pavadinimo sudarymas ir ištaisymas.

Displėjaus parametrų nustatymas

Šrifto pasirinkimas

Spaudžiant mygtukus DUOMENYS- ir DUOMENYS+ ,

galima pasirinkti labiausiai Jums patinkantį šriftą. Pasikeitimą iš karto pamatysite LCD displėjuje. Pasirinktą tipą patvirtinkite, paspausdami funkcinį mygtuką, pažymėtą ženklu ĮRAŠYMAS.

Kontrasto nustatymas

Spaudžiant mygtukus DUOMENYS-
ir DUOMENYS+

galima pasirinkti LCD displėjaus kontrastą, kuris būtų Jums labiausiai tinkamas. Pasikeitimą pamatysite LCD displėjuje. Pasirinktą displėjaus kontrastą patvirtinkite, paspausdami funkcinį mygtuką su ženklu ĮRAŠYMAS.

Receptų pakeitimas

Patvirtinę šį pasirinkimą, pakeisite receptus – vartotojo programas.

Pagrindiniai receptai

Patvirtinę šį pasirinkimą, įvesime į atmintį pagrindinius receptus, sukurtus mūsų arba kuriuos padės sudaryti apmokantis Jus virėjas.

Kalba

Čia galite pasirinkti vieną iš trijų įrengimo atmintyje esančių kalbų. Pasirinkimas patvirtinamas nuspaudžiant MAGIŠKĄJĮ mygtuką.

Nukalkinimas

Pastaba: Įmanomas tik tuo atveju, jeigu Jūsų krosnis yra su boileriu.

Pastaba: Nukalkinimą atlikite reguliariai ir pagal reikalavimus, tai prailgins Jūsų konvekcinės krosnies darbą.

Įspėjimas!: Dėl nesklandumų, susijusių su kalkinėmis apnašomis, garantinis aptarnavimas netaikomas.

Įspėjimas! Nukalkinimo programos laikas trunka maždaug valandą, programos negalima nutraukti, netgi išjungiant ir įjungiant konvekcinę krosnį.

Nukalkinimo programa paleidžiama, nustatant kursorių ant teksto NUKALKINIMAS ir paspaudus MAGIŠKĄJĮ mygtuką.

Nukalkinimas – 1 žingsnis

Vanduo išleidžiamas iš boilerio.

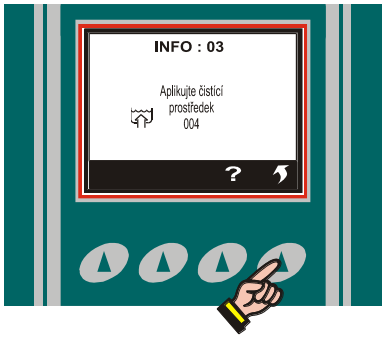
Nukalkinimas – 2 žingsnis

Vyksta boilerio pripildymas

Nukalkinimas – 3 žingsnis

Vyksta pirmas boilerio plovimas

Nukalkinimas – 4 žingsnis



Konvekcinė krosnis švilpuku Jums praneš apie priemonės, pašalinančios apnašas, įvedimą. Priemonė įvedama per angą darbinėje kameroje, kuri veda į boilerį.

Nukalkinimas – 5 žingsnis

Vyksta boilerio pripildymas

Nukalkinimas – 6 žingsnis

Boileris sušyla iki 75°C temperatūros, kuri palaikoma 30 minučių bėgyje. Šiuo metu ir vyksta apnašų tirpdymas.

Nukalkinimas – 7 žingsnis

Keturis kartus perplaunamas boileris.

Nukalkinimas – 13 žingsnis

Vykdomas boilerio pripildymas.

Nukalkinimas – 14 žingsnis

Boileris įšildomas iki 90°C temperatūros, kuri palaikoma 4 minutes.

Nukalkinimas – 15 žingsnis

Keturis kartus perplaunamas boileris.

Nukalkinimas – 21 žingsnis

Vyksta boilerio pripildymas.

Nukalkinimas – 22 žingsnis

Atliekamas vienas boilerio perplovimas, nukalkinimo programa baigiama.

Modeliams su LED ekranu

Tam, kad įeiti į diagnostinį režimą, reikia įvesti PIN kodą.

Pin kodas 0000 suteikia teises šefui.

Pin kodas 1001 – virtuvės darbuotojui

Pin kodas xxxx – aptarnaujančiam personalui (meistrui)

Krosnies diagnostinė sistema yra padalinta į tam tikrus „blokus“:

Blokas 0 – boilerio nukalkinimas

Blokas 1 – sisteminė informacija (krosnies tipas, krosnies adresas kompiuteryje, programinės įrangos tipas, elektroninės dalies gamintojo numeris)

Blokas 2 – krosnies darbo laikas nuo paskutinio boilerio nukalkinimo

Blokas 3 – klaidų istorija (klaidų skaičius, kodai, klaidos atsiradimo laikas ir data)

Blokas 10 – diagnostika (LED ir mygtukų tikrinimas, jungiklių testavimas, vandens lygio indikatoriaus testavimas)

Blokas 15 – laiko nustatymas (laiko, datos, programų ir HACCP nustatymas)

Blokai pasirenkami eiliškumo tvarka. Temperatūros (TEMPERATURE) ekranėlyje rodomas bloko numeris, o laiko (TIME) ekranėlyje rodomas pasirinkto punkto numeris.

Įėjimas į diagnostinį režimą vykdomas taip:

Tuo pačiu metu spaudžiami ir 3 sekundes palaikomi šie 2 mygtukai: ir .

Ant temperatūros ekranėlio atsiranda užrašas PIN, ant laiko ekranėlio kodas 0000 ima mirksėti.

Reikiamas Pin kodas surenkamas taip: ir mygtukų pagalba nustatoma reikiama reikšmė. Kai ji yra reikiama, ji parenkama spaudžiant . Pin kodas patvirtinamas nuspaudžiant MAGIŠKĄJĮ mygtuką.

Blokai pasirenkami spaudžiant mygtuką .

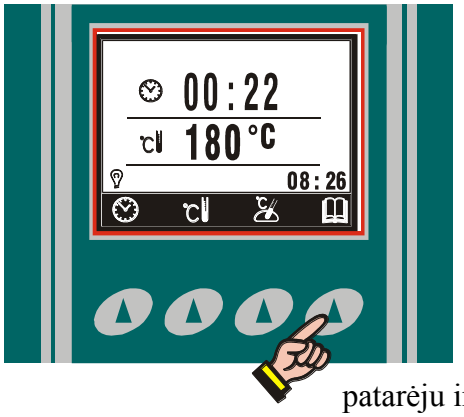
Parametrai nustatinėjami ir mygtukų pagalba. Reikšmės užtvirtinamos arba atmetamos spaudžiant MAGIŠKĄJĮ mygtuką.

Norint grįžti prie blokų sąrašo reikia nuspausti .

Norint išeiti iš diagnostinio režimo reikia spausti .

Programų sudarymas

Modeliams su LCD ekranu



Konvekcinė krosnis Retigo leidžia įvesti į įrengimo atmintį 99 programas, o kiekviena programa gali susidėti iš 5 žingsnių – paprogramių. Programos numeris rodomas prieš dešimtosios dalies tašką, o paprogramės – už dešimtosios taško. Darbas su programomis suteikia tokį pranašumą, kad atkrenta būtinybė prisiminti, kokiam produktui reikalinga konkreti gaminimo technologija. Konvekcinė krosnis Retigo taps tikru Jūsų patarėju ir pagalbininku.

Tiktai pradėjus darbą su programomis, sužinosite visus konvekcinės krosnies privalumus, kuriuos panaudojant maistas gaminimas taip, kaip priklauso, t.y. technologinis procesas, suskirstytas atskirais etapais.

Savo programą pradėsite, paspaudę funkcinį mygtuką su ženklu KNYGA

Pasirodys patiekalų meniu. Pasirinkite reikiamą patiekalą, paspausdami funkcinius mygtukus žemyn

arba aukštyn

ir paspauskite mygtuką su ženklu programavimas .

Pasirodys ekranas su pasirinktu patiekalu ir paletė ženklų su sekančiomis reikšmėmis:

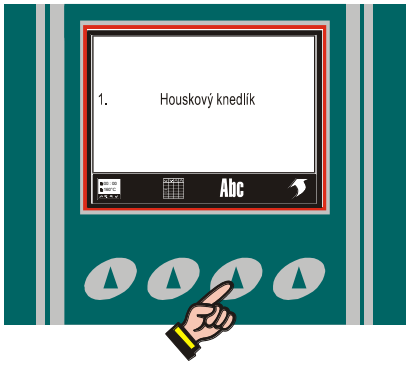
Savo technologijos programavimas

Jau sudarytos programos atvaizdavimas lentelėje

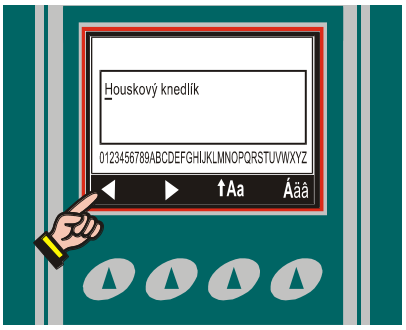
Programos pavadinimo sudarymas ir jos redagavimas

Sugrįžimas į ankstesnįjį ekraną

Programos pavadinimo sudarymas ir jo koregavimas.



Paspaudus funkcinį mygtuką su ženklu pavadinimas, pasirodys ekranas teksto surinkimui.



Kursoriaus poziciją galima keisti, spaudžiant mygtukus DUOMENYS- arba DUOMENYS+

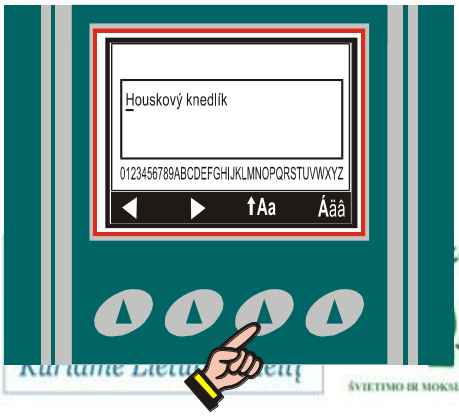
Prieš tai buvusį arba sekantį ženklą galima pamatyti iš kursorio pozicijos į ženklų meniu

Spaudžiant funkcinius mygtukus

į kairę

arba į dešinę

nukreipkite kursorių į reikiamą pusę.



Jeigu norite pereiti iš didžiųjų raidžių į mažąsias arba atvirkščiai, paspauskite funkcinį mygtuką su ženklu didžiosios/mažosios.

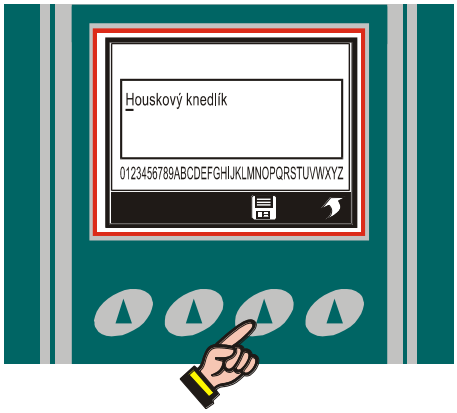
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

Jeigu norite panaudoti diakritiką, paspauskite funkcinį mygtuką su ženklu diakritika .

ů

Pastaba: Diakritiką galima naudoti tiktai toms raidėms, kurioms tai taikytina.

Jeigu norite surinkti tuščią ženklą arba pakeisti jau surinktą ženklą, ilgu paspaudimu ant MAGIŠKOJO mygtuko nurodykite reikalingus ženklus ir paspaudus atitinkamą funkcinį mygtuką, iššaukite reikiamą veiksmą. Antru paspaudimu ant MAGIŠKOJO mygtuko sugrįšite į prieš tai buvusių ženklų paletę.



Nuspaudus MAGIŠKĄJĮ mygtuką, pamatysite ženklų paletę, kuri leis Jums įvesti norimą tekstą arba išeiti iš programos pavadinimo sudarymo.

Įspėjimas: Neįvedus įrašo, pakeitimas į atmintį neįvedamas.

Technologinės programos sudarymas ir keitimas

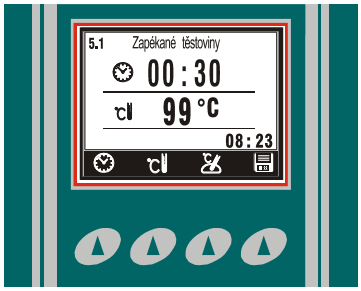
Jeigu norite sudaryti savo programą, paspauskite funkcinį mygtuką su ženklu PROGTECH .

Dar nesukurtų programų sudarymas

Pasirodys technologinis ekranas, kurio viršutinėje dalyje bus programos numeris, o už dešimtinės dalies – paprogramės numeris. Laiko vietoje pasirodys įrašas END. Kartu įsijungia režimo šviesos diodas.

Paspaudus režimo mygtuką, įsijungs reikiamas režimo šviesos diodas, iš anksto įvesti maisto paruošimo parametrai, tinkantys tam režimui, žiūrėti 1.3 dalį.

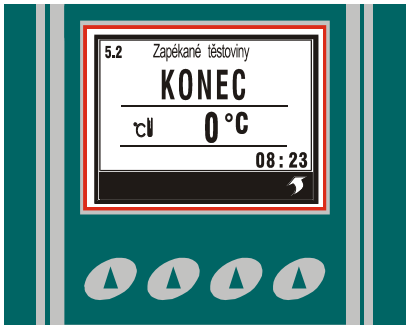
Jau sudarytos programos koregavimas



Dabar galima keiti gaminimo parametrus , žiūrėti: 1.3, 2.1 ir 3.1. – 3.5 dalis.

Nuspaudus funkcinį mygtuką su ženklu įrašymas,

Nuskambės švilpukas ir pasirodys antro programos žingsnio ekranas.



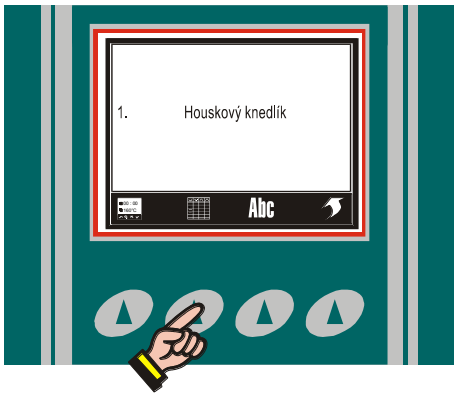
Jeigu norite programuoti antrą žingsnį, darykite taip pat, kaip nurodyta ankstesnėje dalyje.

Jeigu daugiau programuoti nesiruošiate, paspauskite funkcinį mygtuką su ženklu atgal

.

Pastaba: Jeigu gaminimo laiko pozicijoje įrašysite nulis arba pabaiga, šis žingsnis bus tuščias. Tušti bus ir sekantys žingsniai.

3.14.3. **Išsami programų peržiūra**



Jeigu norite patikrinti norimą programą, paspauskite mygtuką su ženklu patikrinimas

Atsiras programa su atskirais žingsniais, nuosekliai išdėstytais lentelėje.

Modeliams su LED ekranu

Modeliuose su LED ekranu programų sudarymas galimas tiktai Standart tipo krosnyse.

Spaudžiamas mygtukas , kol pasirodo ikona .

Tada spaudžiamas MAGIŠKASIS mygtukas ir ikona ima mirksėti. Programos ims mirksėti. Dabar mygtukų ir pagalba pasirinkite reikiamos programos numerį. Programa atsiras ekrane formate X.1, kur skaičius prieš tašką reiškia programos numerį, o skaičius po taško subprogramos (paprogramės) numerį. Retigo konvekcinės krosnys gali turėti programas nuo 0 iki 99 ir kiekviena programa gali turėti 5 subprogramas. 0 programa yra išskirtinė. Ji yra rankinio valdymo ir negali turėti subprogramų.

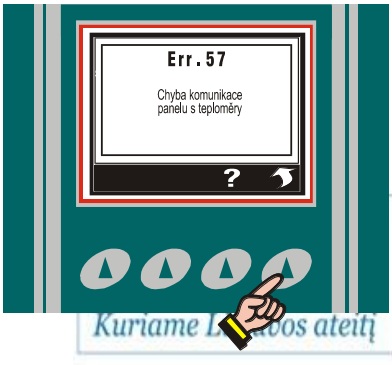
Naujos programos sukūrimas

Įveskite norimą programos numerį. Tada nustatykite norimą maisto paruošimo režimą, temperatūrą ir drėgmę. Tada spauskite mygtuką tol, kol ikona užsidegs. Spausdami MAGIŠKĄJĮ mygtuką jūs sukuriate subprogramos numerį. Jūs galite kartoti šią procedūrą kiekvienai sekančiai subprogramai. Kada jūs norite užbaigti tam tikros programos programavimą, apsukite mygtuką tol, kol užsidegs ikona . Tada paspauskite MAGIŠKĄJĮ mygtuką ir palaikykite nuspaudę šiek tiek ilgiau (maždaug 5 sekundes). Tada ikona esanti programų pradžioje ims mirksėti ir jūs galėsite paleisti programą spausdami mygtuką START. Arba mygtukų ir pagalba galite pratęsti sekančių programų kūrimą.

Esamos programos koregavimas

Norėdami koreguoti jau sukurtą programą programų ekranėlyje surenkamas jos numeris. Kai ikona pradės mirksėti, spaudžiate MAGIŠKĄJĮ mygtuką ir nurodote reikiamos subprogramos numerį. Dabar galite keisti virimo režimą, laiką, temperatūrą virimo pabaigoje ir temperatūrą krosnies vidaus terpėje, drėgmę. Spausdami MAGIŠKĄJĮ mygtuką jūs perkeliate programos pakeitimus į krosnies atmintį, tuo pačiu metu 1 vnt. padidindami subprogramų numerį. Šią procedūrą jūs galite pakartoti kiekvienai sekančiai subprogramai. Jeigu nenorite išnaudoti visų subprogramų, reikia įvesti skaičių 0 ir krosnis atpažins programos sudarymo pabaigą. Šiuo atveju visos sekančios tos programos subprogramos bus anuliuotos.

Gedimų signalai



Valdanti elektronika gali išaiškinti visą eilę ne tik elektronikos, bet ir technologinio proceso gedimų. Išaiškinamų gedimų sąrašas bus nurodytas tolesniame tekste.

Gedimų testas atliekamas periodiškai dažniau negu kas 1 sekundę (pavyzdžiui, termodaviklių kontrolė). Įjungus konvekcinę krosnį į elektros tinklą, klaidos anuliuojamos, jeigu konvekcinė krosnis prieš išjungiant įtampą buvo STOP stovyje.

Išaiškinus klaidą, ji parodoma gedimų ekrane, tuo pačiu nuskamba ir garsinis signalas. Gedimų ekraną atšauksite, paspaudę funkcinį mygtuką su ženklu atgal

Pas modelius su LED ekranu klaidos (ErXX) išvedamos į laiko (TIME) ekranėlį ir tokiu atveju girdimas garsinis signalas. Gedimų ekraną atšauksite mygtuko atgal pagalba.

Jeigu tai bus klaida, kuri neblokuos paleisto režimo, ekrane ji daugiau jau nepasirodys iki konvekcinės krosnies išjungimo iš elektros tinklo.

Jeigu sistema išaiškino klaidą, o konvekcinė krosnis yra STOP stovyje, gedimas bus parodytas akimirksniu. Jeigu konvekcinė krosnis yra darbiniame stovyje (START), gedimas parodomas akimirksniu, tačiau jeigu tai gedimas, blokuojantis paleistą režimą, tada technologinis procesas iš pradžių nutraukiamas ir po kurio laiko visai sustoja. Tačiau jeigu tai bus gedimas, kuris neblokuoja nustatyto režimo, jis parodomas tuo metu, kai baigiamas technologinis procesas arba jis būna nutraukiamas aptarnaujančio darbuotojo. Gedimo kodas parodomas displėjaus ekrane Erxx pavidalu, kur xx yra gedimo numeris. Gedimo įrašas lydimas garsinio signalo. Nuspaudus mygtuką laikas

Gedimo užrašas nutraukiamas.

Gedimas vėl pasirodo ekrane, jeigu bandoma paleisti konvekcinę krosnį tame režime, kuris buvo užblokuotas dėl įvykusio gedimo.

Jeigu konvekcinė krosnis klaidos pasėkoje automatiškai perėjo į purškimą, tokioje būklėje liks iki sekančio išsijungimo (iki padėties RESET, kas reiškia konvekcinės krosnies išjungimas STOP stovyje).

Priklausomai nuo gedimo, konvekcinės krosnies tipo ir pasirinkto režimo gedimai skirstomi į blokuojančius ir informuojančius.

Jeigu gedimas nėra blokuojantis, jis yra informuojantis.

Gedimai, blokuojantys visus technologinius režimus:

Err15, Er14, Er40, Er59

Er25, Er35 – vienos kameros konvekcinėje krosnyje

Er25 arba Er35, jeigu prie to Er23 arba Er33 – dviejų kamerų konvekcinėje krosnyje

Gedimai, blokuojantys garo režimus:

Er10,Er11, Er12, Er13, Er16, Er20, Er30, Er22, Er32

Gedimai, pereinantys į purškimą, jeigu tai numatyta:

Er10, Er11, Er16,Er17,Er18,Er12, Er20, Er30, Er22, Er32

Gedimai, blokuojantys technologinio proceso pabaigą priklausomai nuo branduolio temperatūros:

Er24, Er34

Gedimai, neblokuojantys nė vieno iš režimų:

Er19, Er21, Er31, Er41, Er42, Er50, Er51, Er52, Er53, Er60

Gedimo signalų sąrašas – sudarytas priklausomai nuo atsiradimo priežasties.

Sistemos klaidos:

Er 41 – sugedęs termometras skydelyje

Er 42 - neteisinga realaus laiko reikšmė

Er 50 – gedimai su EEPROM

Er 51 - gedimai, įrašant į EEPROM

Er 52 -EEPROM duomenų praradimas

Er 53 - klaida EEPROM šaltinio įrašyme

Er 57 – klaida skydelio sąsajoje su davikliais

Er 58 – klaida skydelio sąsajoje su informacijos perdavimo šaltiniais

Er 59 – klaida sąsajoje tarp informacijos perdavimo šaltinių ir daviklių

Er 60 – paleidimo metu buvo nuspaustas mygtukas

Gedimai, susiję su lygio perjungėjais:

Er 10 - lygio daviklis signalizuoja apie maksimalaus lygio pasiekimą ir minimalaus lygio nepasiekimą daugiau nei 2 min. bėgyje.

Er 12 - pripildant boilerį vandeniu, per 2 minutes jis nepasiekė maksimalaus lygio ribos.

Er 13 - pripildant boilerį vandeniu, per 2 minutes jis nepasiekė minimalaus lygio ribos.

Er 17 - išleidžiant vandenį iš boilerio, 2 min. bėgyje vandens lygis nesumažėjo iki minimalaus lygio.

Er 18 - išleidžiant vandenį iš boilerio, 2 min. bėgyje vanduo nesumažėjo iki maaksimalaus lygio.

Boilerio pašildymo gedimai

Er 11 - boileris neįšilo per 6 min., įjungus boilerio kaitinamuosius elementus.

Er 16 - boileris neįšilo per 7 min., įjungus boilerio kaitinamuosius elementus.

Temperatūros matavimo daviklių gedimai:

Er 20 - panaudoto garo daviklio trumpas sujungimas.

Er 21 - vandens išleidimo daviklio trumpas sujungimas.

Er 22 - boilerio daviklio trumpas sujungimas.

Er 23 - 2-os kameros daviklio trumpas sujungimas.

Er 24 - branduolio daviklio trumpas sujungimas.

Er 25 - 1-os kameros daviklio trumpas sujungimas.

Er 30 - panaudoto garo daviklio nutraukimas.

Er 31 - vandens išleidimo daviklio nutraukimas.

Er 32 - boilerio daviklio nutraukimas.

Er 33 - 2-os kameros daviklio nutraukimas.

Er 34 - branduolio daviklio nutraukimas.

Er 35 - 1-os kameros daviklio nutraukimas.

Kiti gedimai:

Er 14 – elektros tinklo fazės gedimai

Er 15 - variklio apsauginio automato iškritimas

Er 19 – automatinis perėjimas prie įpurškimo.

Gedimų sąrašas pagal numerius:

Er 10 - lygio daviklis praneša apie maksimalaus lygio pasiekimą ir minimalaus lygio nepasiekimą 2 min. bėgyje.

Er 11 - boileris neįšilo per 6 min., įjungus boilerio kaitinamuosius elementus.

Er 12 - pripildant boilerį vandeniu, jis per 2 min. nepasiekė maksimalios ribos.

Er 13 - pripildant boilerį vandeniu, jis per 2 min. nepasiekė minimalios ribos.

Er 14 – elektros tinklo fazės gedimas.

Er 15 - variklio apsauginio automato iškritimas.

Er 16 - boileris neįšilo per 7 min., įjungus boilerio kaitinamuosius elementus.

Er 17 - išleidžiant vandenį iš boilerio, per 2 min. jis nepasiekė minimalios ribos.

Er 18 - išleidžiant vandenį iš boilerio, per 2 min. jis nepasiekė maksimalios ribos.

Er 19 – automatinis perėjimas prie įpurškimo.

Er 20 - panaudoto garo daviklio trumpas sujungimas.

Er 21 - vandens išleidimo daviklio trumpas sujungimas.

Er 22 - boilerio daviklio trumpas sujungimas.

Er 23 - 2-os kameros daviklio trumpas sujungimas.

Er 24 - branduolio daviklio trumpas sujungimas.

Er 25 - 1-os kameros daviklio trumpas sujungimas.

Er 30 - panaudoto garo daviklio nutraukimas.

Er 31 - vandens išleidimo daviklio nutraukimas.

Er 32 - boilerio daviklio nutraukimas.

Er 33 - 2-os kameros daviklio nutraukimas.

Er 34 - branduolio daviklio nutraukimas.

Er 35 - 1-os kameros daviklio nutraukimas.

Er 41 – sugedęs termometras skydelyje.

Er 42 - neteisinga realaus laiko reikšmė.

Er 50 – klaida sąsajoje su EEPROM

Er 51 - klaida, įrašant į EEPROM

Er 52 - prarasti EEPROM duomenys.

Er 53 - klaida EEPROM šaltinio įrašyme.

Er 57 – klaida sąsajoje su skydelio davikliais.

Er 58 – klaida sąsajoje tarp skydelio ir informacijos šaltinio.

Er 59 – klaida sąsajoje tarp informacijos šaltinių ir daviklių.

2.6. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

- nuimama kreipiančioji.

A) Apsauginis vožtuvas/Temperatūros reguliatorius (5 pav. 36 psl.)

- Išsukti dujų prijungimo elementą įėjime (12) ir išėjime (13) 19 nr. raktu.
- Išsukti išėjimą (15) ir kreipiančiosios liepsnos degiklio maitinimą 10 nr. raktu.
- 9 nr. raktu išsukti termoelementą (16).
- Nuimti lizdo pagrindą panelyje (plytoje) (14).
- Nukelti virimo plytelę ir padėti ant žemės.
- Įdėti naują temperatūros reguliatorių.
- Patikrinti mažų pakopų reguliavimo varžtą (baipasą) (11); jis turi sutapti su lentele II.
- Dėmesio: patikrinti, kad pagrindas plokštėje būtų lygiai įdėtas, taip pat muilu patikrinti dujų sandarumą.

B) Termoelementas (4 ir 5 pav.)

- Išsukti apsauginio vožtuvo termoelementą (5 pav. 16) 9 nr. raktu.
- Kreipiančiosios liepsnos termoelementą (4 pav. 8) išsukti 10 nr. raktu.
- Įdėti naują termoelementą.

C) Žvakė (6pav.)

- Atjungti žvakės aukštos įtampos kabelį.
- Nusukti veržlę už paskirstymo skydelio (19).
- Vėl įdėti pieco degiklį.
- Sumontuoti dėklo laikiklį.
- Sumontuoti priekio skydelį (17) ir sukinėjamą jungiklį (20).
- Teisingai įdėti riebalų surinkiklį (6 pav.18).
- Uždėti plytelę (plokštę) ir nustatyti antbriaunį į teisingą padėtį.

5. NURODYMAI NAUDOTOJUI

5.1 Kreipiančiosios liepsnos degiklio uždegimas – 6 ir 7 pav.

- Tam tikslui reikia nuspausti sukamą jungiklį (20) ir pasukti jį į kairę iki žvaigždutės simbolio; toje vietoje jungiklį stipriai paspausti ir kartu paspausti pjezo uždegimo mygtuką (19).
- Per skylę paskirstymo skydelyje (21) matomas kreipiančiosios liepsnos degiklis užsidegs; sukamą jungiklį dar maždaug 15 sekundžių palaikyti nuspaustą ir tada atleisti. Jei kreipiančioji liepsna užgestų, uždegimo procedūra pakartojama iš naujo.

5.2 Degiklio uždegimas – 6 ir 7 pav.

- Degiklio uždegimui ir sureguliavimui sukamą jungiklį pasukti į norimą pakopą ir žiūrėti, kad pakopos nuo 8 iki 1 maždaug atitiktų tokioms temepratūroms:

Temperatūros reguliatorius	Geležinė plytelė (plokštė)	Chromuota plytelės plokštė
Poz. 8	300°C	260°C
Poz. 7	265°C	235°C
Poz. 6	220°C	210°C
Poz. 5	195°C	185°C
Poz. 4	170°C	165°C
Poz. 3	170°C	165°C
Poz. 2	170°C	165°C

Poz. 1 170°C 165°C

- Norint degiklį užgesinti, jungiklį reikia vėl pasukti į pakopą su žvaigždutės simboliu ir visam išjungimui – į pakopą su juodo skrituliuko simboliu.

5.3 Naudojimasis chromuota plytelės plokšte

Uždegimas

Drungną plytelę lengvai patepti augaliniu aliejumi ir palaukti, kol ji pasieks norimą temperatūrą.

Kepimas ir grilis

Optimali temperatūra yra 240 –250°C. Ji įgalina sveiką virimo procesą. Prie tos temperatūros maistas nepraranda savo pagrindinių savybių: skonio, aromato ir geros išvaizdos.

Naudojimas

Chromuota plokštė, priešingai negu tradicinės plokštės iš geležies ar ketaus, nesugeria riebalų. Kepimui ir ruošimui griliu galima išnaudoti visą plytelės (plokštės) paviršių.

Metalo negramdyti aštriais smailais ar pjaunančiais daiktais, o naudoti karščiui atsparias plastmasines menteles arba gramdiklius iš Inox plieno su užapvalintais kampais.

Dėmesio: Nesinaudokite kampų grandikliu, kuris gali subraižyti plytelės paviršių, dėl ko plytelės nebebus galima gerai nuvalyti. Geležtę reikia keisti, kai tik ji atšimpa.

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

- Dalis iš Inox plieno kasdien nuvalyti drungnu muiluotu vandeniu, gerai perplauti ir rūpestingai nudžiovinti.
- Dalių iš Inox plieno negalima šveisti metaliniais šepečiais, metalo kempinėmis ar plieniniais grandikliais, nes dėl to gali nusėsti geležies dalelės, kurios rūdys ir ant prietaiso sudarys rūdžių dėmes. Galima naudoti plieno vilną ir valyti ja paviršiaus reljefo kryptimi.
- Jei prietaisu ilgesnį laiką nesinaudosime, jį reikia sutepti vazelino alyva. Alyvoje pamirkytu skudurėliu įtrinami visi plieniniai paviršiai ir tuo būdu uždedamas apsauginis sluoksnelis. Patalpą reikia laikas nuo laiko vėdinti.

Virimo plokštė

- Ją dažnai reikia nušluostyti drėgnu skudurėliu ir po to keletui minučių įjungti, pasukant jungiklius į aukščiausią pakopą, kad ji kuo greičiau išdžiūtų. Po to užtepti ploną sluoksnelį vazelino alyvos.

Chromuota plytelė (plokštė)

- Plytelę dažnai valyti drėgnu skudurėliu. Pridegimus nugrandyti tvirtu, nuožulniai laikomu plastmasiniu grandikliu, po to plytelę nusausinti skudurėliu. Tada užtepti ploną sluoksnį vazelino alyvos.

Svarbu žinoti

Nuvalius plytelę valikliu, ją reikia nuvalyti švariu vandeniu suvilgytu skuduru ir įjungus kelias sekundes padžiovinti. Laikas nuo laiko užtepti ploną sluoksnelį aliejaus ar kitokio lygiaverčio tepalo. Taip plytelė visada atrodys kaip nauja.

KONTROLĖS DEGIKLIO PURKŠTUVO KEITIMAS

Atsukite veržlę 10 mm veržliarakčiu (3 lentelė 7 p.) ir atsargiai nuimkite kibirkščiavimo kištuką.

Atsukite veržlę 10 mm veržliarakčiu (3 lentelė 4 p.) ir nuimkite kontrolės purkštuvą (6 lentelė 5 p.).

Purkštuvas yra pakabintas ant išgaubto laikiklio (6 lentelė 3 p.).

Pakeiskite kontrolės purkštuvą tokiu, kuris atitinka pasirinktas dujas pagal III lentelėje pateiktus duomenis.

Gerai prisukite veržlę (4 lentelė 4 p.) 10 mm raktu.

VAMZDŽIO VARŽTO KEITIMAS

Nuimkite rankenėlę.

Ištraukite vamzdį (7 lentelė 1 p.) iš čiaupo naudodami atsuktuvą ir reples.

Pakeiskite minimalų varžtą tokiu, kuris atitinka pasirinktas dujas pagal III d lentelėje, 2.4.1 skyriuje, pateiktus duomenis.

Tvirtai prisukite varžtą, kad dujų kiekis būtų minimalus.

NB. Patikrinkite dujų nutekėjimą muilo burbuliukais.

- NURODYMAI NAUDOTOJUI

PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS – MAISTO GAMINIMO DEGIKLIS (3-4-5 pieš.).

- Norėdami uždegti kontrolės degiklį, paspauskite ir pasukite rankenėlę į kairę, stipriai spūstelėkite ir uždekite nedidele liepsna kontrolės degiklį.
- Palaikykite nuspaustą rankenėlę maždaug 15 sekundžių ir paleiskite, tuomet užsidegs kontrolinis degiklis. Jeigu ne, pakartokite uždegimo procedūrą.
- Norėdami uždegti degiklį, pasukite rankenėlę į maksimalaus arba minimalaus šilumos kiekio padėtį.
- Norėdami išjungti degiklį, pakartokite procedūrą atvirkščia tvarka ir sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.

DUJINIO PUODO VIRYKLĖS UŽDEGIMAS (6 ir 7 pieš.)

- Norėdami uždegti kontrolės degiklį, paspauskite ir pasukite rankenėlę į kairę, paspauskite dar kartą ir uždekite degtuvu; palaikykite nuspaustą rankenėlę maždaug 15 sekundžių ir paleiskite, užsidegs kontrolinis degiklis. Jeigu kontrolės liepsna užgeso, pakartokite uždegimo procedūrą.
- Norėdami uždegti degiklį, pasukite rankenėlę į maksimalaus arba minimalaus dujų kiekio padėtį.
- Norėdami išjungti degiklį, pakartokite procedūrą atvirkščia tvarka ir sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

- Prieš pradėdami viryklės priežiūros veiksmus, išjunkite elektros srovę.
- Kasdien nuvalykite degiklius ir puodų atramas.

- Jeigu viryklė nenaudojama ilgą laiką, energingai nuvalykite visus nerūdijančio plieno paviršius skuduru, sudrėkintu vazelino alyva, kad nuvalytumėte apsauginę plėvelę. Nuolat vėdinkite virtuvę.

EMALIUOTOS DALYS

Kad emaliuotos dalys blizgėtų, jas būtina dažnai plauti muiluotu vandeniu. Nepalikite ilgesnį laiką ant emaliuoto paviršiaus acto, kavos, pieno, sūraus vandens, citrinos ir pomidorų sulčių.

NERŪDIJANČIO PLIENO DALYS

- Visas nerūdijančio plieno dalis nuplaukite muiluotu vandeniu, paskui nušluostykite minkštu skuduru. Kad paviršius blizgėtų, periodiškai valykite blizginimo skysčiu (kurio galima įsigyti visur).
- Nenaudokite abrazyvinių medžiagų (kaip pavyzdžiui, stiklo vatos arba įprastų plieno šveitiklių), skatinančių rūdžių atsiradimą ant paviršių. Jeigu blizginate paviršių nerūdijančiam plienui skirtu audiniu, valykite viena kryptimi.

1 pav.produktų kepimas ant grilio

3 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ APDOROJIMAS

3.1. INTENSYVAUS UŽŠALDYMO SPINTOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

"RETIGO" Atšaldymo įrengimo (Blast chiller and Shock freezer) naudojimo instrukcija

Prieš pradėdamas naudoti įrengimą, vartotojas privalo atidžiai perskaityti šią instrukciją ir atsižvelgti į visus saugaus naudojimosi įrengimu nurodymus.

Įrengimas skirtas tiktai profesionaliam vartojimui ir gali būti naudojamas tiktai kvalifikuoto personalo.

Transportavimas. Įrengimas turi būti gabenamas panaudojant specialų keltuvą ar kt. daiktą, kurio ilgis 1,5 karto didesnis nei paties įrengimo.

Išpakavimas. Išpakuojant įrengimą yra būtina mūvėti apsaugines pirštines. Tiktai tada nuo įrengimo gali būti nuimama pakuotė bei apsauginė plėvelė.

Saugumo reikalavimai. Prieš įjungdami įrengimą, patikrinkite ar turima įtampa (V, kW) atitinka ant galinės įrengimo pusės pateikiamoje lentelėje nurodytus reikalavimus. Taip pat atminkite, kad bet koks įrengimo valymas ar taisymas turi būti atliekamas tiktai po to, kai įrengimas yra pilnai išjungtas.

Instaliavimas.

Įrengimą turi instaliuoti kvalifikuotas personalas, žinantis visus saugumo reikalavimus ir jų besilaikantis.

Aplink tą vietą, kurioje bus statomas įrengimas, turi būti paliktas bent minimalus 10 cm tarpas nuo sienų ar kitų kliūčių, kurios galėtų kliudyti taisyklingam oro į įrengimą patekimui.

Taip pat prieš montuojant įrengimą yra būtina įsitikinti, kad aplink jį pakankamai vietos aptarnaujančio personalo darbui.

Neinstaliuokite įrengimo ten, kur orui patekti į įrengimą yra sudėtinga, taip pat ten, kur patenka tiesioginiai saulės spinduliai, kur temperatūra yra aukšta arba šalia yra karščio šaltinis.

Kambario, kuriame bus montuojamas įrengimas, temperatūra neturėtų viršyti 32 °C. Esant aukštesnei temperatūrai nei nurodyta nebelieka garantijos, kad įrengimas veiks taisyklingai. Tam tikrais atvejais įrengimą montuojantis asmuo turėtų pagalvoti apie apsauginę įrengimo pastogę.

Elektrinis sujungimas.

Įrengimas turi būti įjungiamas į elektrą panaudojant RCD. Taip pat turi būti atliktas įžeminimas.

Kontrolė ir apžiūra

Jei pristatant įrengimą nebuvo laikomasi visų saugumo sąlygų, prieš pradedant darbą su juo yra būtina palaukti bent 4 valandas.

Prieš pradedant dirbti su įrengimu reikia patikrinti:

- sujungimą su vandentiekiu, tinkamai nustatyti vandens slėgio jungiklį;
- ar tinkamai cirkuliuoja kondensuotas vanduo;
- standartinius slėgius;
- elektrinį sujungimą;
- absorbciją;
- dujų nutekėjimą įrengimo montavimo bei instaliavimo metu;
- vieną kartą pilnai atlikti visą šaldymo ciklą.

Klientas turi būti informuojamas apie taisyklingą naudojimąsi įrengimu. Jis turi būti sumontuotas ir paleistas darbui tiktai profesionalaus personalo.

Pastabos apie įrengimo saugumą:

- Durų mikrolemputė: neleidžia įrengimui veikti, kol durelės atviros;
- Saugaus slėgio lemputė: praneša apie per didelį slėgį ir vakuumą aušinimo cikle.

Adatos panaudojimas

Ji turi būti bedama į patį maisto vidurį taip, kad nepaliestų kepimo indą ar padėklą. Po kiekvieno panaudojimo ji turi būti nuplaunama.

Maisto atšaldymui naudokite negilius indus, tam kad šalto oro kontaktas su maistu būtų efektyvesnis. Gamintojas rekomenduoja ant vieno padėklo dėti iki 3,5 kg maisto. Norint atlikti maisto grūdinimą (chilling) padėklas turėtų būti 8 cm storio, šaldymą (freezing) – 5 cm.

LAIKYMAS

Įrengimo viduje maistas turi būti išdėstomas lygiomis dalimis. Maistas, kurį norima grūdinti ar šaldyti turi būti kambario temperatūroje kiek įmanoma trumpiau. Gamintojas rekomenduoja maistą į įrengimą dėti bent jau +70 °C. Greito grūdinimo cikle temperatūros svyruoja nuo +70 °C iki +3 °C, o šaldymo cikle – nuo +70 °C iki -18 °C. kai maistas yra atšaldytas, jį galima pakuoti vakuume ar pan. Grūdintas maistas įrengime bus išlaikomas +4 °C, o atšaldytas - -20 °C.

Įspėjimas: įrengimas negali būti naudojamas kaip paprastas šaldytuvas.

ĮRENGIMO FUNKCIONAVIMO CIKLAI

KONTROLINĖ PANELĖ

1. Skewer temperature led – adatos temperatūros mygtukas

2. Chamber temperature led – kameros temperatūros mygtukas
3. Time led – laiko mygtukas
4. Display – ekranas, kuriame parodomas temperatūrų ir parametrų rinkinys
5. On/ off key – įjungimo/ išjungimo mygtukas, pagrindinis įrengimo jungiklis. Įrengimas visada turi galios, netgi jei ekrane ir pažymėta, kad jis išjungtas (“off”)
6. Blast chiller – nustato grūdinimo ciklą bei po grūdinimo atliekamą maisto laikymo ciklą
7. Deep-freeze – nustato gilaus atšaldymo ciklą bei po jo sekantį maisto laikymo ciklą
8. Defrost – nustato atšildymo, atitirpinimo ciklą (įgalina garintuvą tai atlikti, netgi tada, kai įrengimo durelės atviros). Šis ciklas neveikia, jei kameros temperatūra yra virš 20 °C
9. Up timer – laiko didinimo mygtukas, naudojamas parametrų programavimui
10. Timer – laikrodis
11. Down timer – laiko mažinimo mygtukas, naudojamas parametrų programavimui
12. Heated skewer probe – įkaitintos adatos naudojimas. Ji palengvina atšaldyto maisto tyrimo atlikimą. Ji naudojama tiktai tada, kai įrengimas yra įjungtas, durelės atidarytos, o šis mygtukas – įjungtas
13. Compressor led – kompresoriaus darbo mygtukas
14. Evaporator fan led – garintuvo ventiliatoriaus mygtukas
15. Gas valve led – dujų vožtuvo mygtukas
16. Germicide lamp – baktericidinė lempa. Ji veikia tiktai tada, kai įrengimo durelės yra uždarytos, tam kad galima būtų išvengti akių kontakto su UV spinduliais. Kai durelės atidaromos, ši lempa išsijungia automatiškai. Kai ši lempa veikia, ant ekrano rodomas žodis “STER”. Lempa neveikia darbo ciklo metu.

PROCEDŪRŲ VALDYMAS

Įdėkite maistą į įrengimą ir į jo vidurį įsmeikite adatą, tam kad galėtumėte pradėti grūdinimą.

Mygtuko ON/ OFF pagalba įjunkite įrengimą.

Žodis “ON” pasirodys įrengimo ekrane ir iš karto po to bus galima pasirinkti norimą ciklą (vieną iš 3-jų galimų):

- grūdinimą (blast chilling);
- gilų atšaldymą (deep – freeze);
- atšildymą, atitirpinimą (defrost).

Teigiamas grūdinimas

Įjunkite įrengimą naudodami mygtuką ON/ OFF

Kai žodis “ON” atsiranda ekrane, pasirinkite grūdinimo ciklą. Užsidega grūdinimo ciklo mygtukas. Tam, kad grūdinimo ciklas būtų pradėtas vykdyti, reikia palaikyti šį mygtuką nuspaustą dar 2 sekundes. Grūdinimo ciklui pasibaigus jis automatiškai pereina į maisto laikymo fazę.

Teigiamas grūdinimas su laiko nustatymu.

Įjunkite įrengimą naudodami mygtuką ON/ OFF

Kai žodis “ON” atsiranda ekrane, pasirinkite grūdinimo ciklą. Užsidega grūdinimo ciklo mygtukas. Tada dar nuspauskite laikrodžio mygtuką ir pakartotinai 2 sekundėms nuspauskite grūdinimo ciklo mygtuką tam, kad šis ciklas būtų pradėtas. Grūdinimo ciklui pasibaigus jis automatiškai pereina į maisto laikymo fazę.

Norėdami nustatyti bei keisti laiką pradžioje nuspauskite laikrodžio mygtuką, o paskui naudokitės laiko didinimo bei mažinimo mygtukų pagalba.

Neigiamas grūdinimas (gilus atšaldymas)

Įjunkite įrengimą naudodami mygtuką ON/ OFF

Kai žodis “ON” atsiranda ekrane, pasirinkite atšaldymo ciklą. Užsidega atšaldymo ciklo mygtukas. Tam, kad atšaldymo ciklas būtų pradėtas vykdyti, reikia palaikyti šį mygtuką nuspaustą dar 2 sekundes. Atšaldymo ciklui pasibaigus jis automatiškai pereina į maisto laikymo fazę.

Neigiamas grūdinimas (gilus atšaldymas) su laiko nustatymu.

Įjunkite įrengimą naudodami mygtuką ON/ OFF

Kai žodis “ON” atsiranda ekrane, pasirinkite atšaldymo ciklą. Užsidega atšaldymo ciklo mygtukas. Tada dar nuspauskite laikrodžio mygtuką ir pakartotinai 2 sekundėms nuspauskite atšaldymo ciklo mygtuką tam, kad šis ciklas būtų pradėtas. Atšaldymo ciklui pasibaigus jis automatiškai pereina į maisto laikymo fazę.

Norėdami nustatyti bei keisti laiką pradžioje nuspauskite laikrodžio mygtuką, o paskui naudokitės laiko didinimo bei mažinimo mygtukų pagalba.

ALIARMINIŲ PRANEŠIMŲ SĄRAŠAS

HIGH nurodo per didelį slėgį

LOW nurodo per mažą slėgį

DOOR signalizuoja apie atidarytas įrengimo dureles

AS1I praneša apie blogą adatos1 veikimą

AS2 praneša apie blogą adatos2 veikimą

HOT temperatūros aliarmas veikiantis tiktai maisto laikymo režimo metu

ĮRENGIMO VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Įrengimo kamera turi būti nuodugniai išvaloma kiekvienos darbo dienos pabaigoje. Tai garantuos tinkamą laikomo maisto higieną bei kokybę. Įrengimo valymui naudokite tiktai vandenį bei švelnias valymo priemones. Jokiu būdu negalima naudokite jokių aštresnių valymo priemonių, galinčių pažeisti įrengimo paviršių.

Po apsauginėmis įrengimo priekyje esančiomis grotelėmis yra kondensorius, kuriame renkasi įvairios nuosėdos ir pan. Šis kondensorius turi būti išvalomas kartą per mėnesį.

Valydami įrengimą mūvėkite specialias apsaugines pirštines, akinius ir veido kaukę (kvėpavimo kaukę).

Baigę valyti įrengimą, prieš jį įjungdami vėl, pakeiskite minėtas apsaugines priemones. Primename, kad įrengimas gali būti naudojamas tiktai profesionalaus personalo.

3.2. HIGIENOS REIKALAVIMAI DARBUOTOJAMS

Darbuotojų higiena ir sveikata (išrašas iš leidinio „ Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms“).

6.1. Visi maistą tvarkantys darbuotojai , prieš pradėdami dirbti, turi pasitikrinti sveikatą ir turėti asmens medicinos knygelę bei reguliariai tikrini sveikatą įstatymų nustatyta tvarka.

6.2. Maistą tvarkantys darbuotojai turi būti išklausę privalomųjų higienos žinių programą ir turėti atitinkamus pažymėjimus. Higienos žinios ir įgūdžiai atnaujinami teisės aktų nustatytu dažnumu.

6.3. Segančiam su maisto tvarkymu susijusiam darbuotojui, turinčiam bent vieną iš šių simptomų: viduriavimas, gelta,.vėmimas, karščiavimas, gerklės skausmas su pakilusia temperatūra, išskyrų iš nosies, akių ar ausų, užkrėsta ar atvira žaizda, segant užkrečiamąja odos liga, kuri gali būti platinama per maistą, draudžiama dirbti maisto tvarkymo vietose.

6.4. Visi įmonės darbuotojai turi būti susipažinę su rankų plovimo taisyklėmis ir privalo jų laikytis savo darbe.

6.5. Rankos turi būti plaunamos prieš darbą, po kiekvienos pertraukos, prieš pereinant nuo vienos darbo operacijos prie kitos, palietus sugedusius produktus, įvairias atliekas, nešvarius daiktus, pasinaudojus tualetu, palietus pinigus ir kt.

6.6. Prie plautuvių turi būti iškabinti piešiniai ar schemos, kaip reikia plauti rankas. Darbuotojai turi laikytis higienos taisyklių, nemūvėti žiedų, papuošalų, laikrodžių ir kitų daiktų, kurie gali patekti į tvarkomą maistą.

6.7. Rankos ir nagai turi būti švarūs, nelakuoti, trumpai kirpti.

6.8. Prie visų plautuvių turi būti vienkartiniai rankšluosčiai rankoms šluostyti.

6.9. Patalpose, kuriose tvarkomi maisto produktai, draudžiama naudoti elektrinį džiovintuvą.

6.10. Visi maistą tvarkantys darbuotojai turi turėti mažiausiai po tris komplektus darbo drabužių, kad visada būtų galima juos pasikeisti susitepus.

REIKALAVIMAI DARBO DRABUŽIAMS

1. Darbuotojai privalo turėti ne mažiau kaip tris švarių darbo drabužių komplektus.
2. Darbo drabužiai turi būti laikomi atskirai nuo asmeninių drabužių.
3. Dirbančių maisto gamyboje darbo drabužių komplektą sudaro:
   3.1. chalatas arba švarkas ir kelnės;
   3.2. kepuraitė arba galvos apdangalas;
   3.3 prijuostė;
   3.4. avalynė;
   3.5. pirštinės.
4. Dirbantieji, naudojantys plovimo ir dezinfekcijos medžiagas bei plaunantys indus, privalo turėti vandeniui nelaidžią prijuostę ir gumines pirštines, kurios laikomos atskirai nuo kitų darbo drabužių.
5. Tualeto valymui turi būti skiriamas atskiras chalatas ir pirštinės.
6. Darbo drabužiai turi dengti asmeninius drabužius.
7. Lankytojai, ekspeditoriai, tiekėjai į gamybines patalpas įleidžiami tik su lankomos įmonės darbo drabužiais arba specialia lankytojams skirta švaria apranga.
8. Darbo drabužiai turi būti skalbiami įmonėje į buitine skalbimo mašina (skalbimo temperatūra ne mažesnė kaip 60◦C) arba juos skalbia pagal sutartį skalbimo paslaugas teikiančios įmonės.

4 MOKYMO ELEMENTAS. ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS

4.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „RŪKYTA ŽUVIS“

UAB Palangos tauras", Vytauto g, 116 LT-00153 Palanga, Telefonas: 0, Įmonės kodas: 152595187, PVM kodas:LT525951811

Technologijos kortelė Nr. 15651

:Presta
Spausdinta: 2012.09.11 15:42:29
Puslapis: 1

Receptūra ..... m. Nr. .....

Išeiga 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 1010

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
560	Ž:Sviestžuvės filė	kg	1.7000	1.0000
192	Ž:Druska	kg	0.0100	0.0100

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

sviesta žuvės file pasūdome ir palaiko 10min, kad pasimarinuotų. Į rūkyklą dedame pjuvenų normą ant grotelių, skirtų rūkymui, dedama sviestažuvės file ir rūkoma 20min. rūkymo procesas vyksta taip: 10min žuvis apverdama ir 10min žuvis rūkinama. baigus rūkyti žuvis atvėsinama ir pjaustoma porcijomis.

4.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTA ŽUVIS“

UAB Palangos tauras", Vytauto g, 116 LT-00153 Palanga, Telefonas: 0, Įmonės kodas: 152595187, PVM kodas:LT525951811

Technologijos kortelė Nr. 25891

:Presta
Spausdinta: 2012.12.28 11:37:51
Puslapis: 1

Receptūra ..... m. Nr. .....

Išeiga 1 porcijai pagal receptūrą gr. (neto svoris) 163

Kodas	Sudedamosios dalys	Vienetai	BRUTO	NETO
1866	Ž: Šviežio sterko filė	kg	0.1500	0.1400
192	Ž:Druska	kg	0.0030	0.0030
1526	Ž: Kvietiniai miltai	kg	0.0200	0.0200

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Imame sterko file, odą 3 vietose įpjauname. Pabarstome druska ir miltais, o perteklių nukratome. Kepame įkatintame aliejuje.

4.3. VAKUUMAVIMO ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

Metos

Vakuumavimo įrengimas

Mod: 170ILL

521,621,721,940,563,

Instaliavimo ir darbo instrukcija

UAB" METOS" J.Jasinskio 16 f,Vilnius ,Lietuva, Tel. (5) 249 61 50

Bendrieji nurodymai

Atidžiai perskaitykite šioje instrukcijoje pateikiamus nurodymus – juose pateikiama svarbi informacija apie tai, kaip tinkamai ir efektyviai šį įrenginį įdiegti, naudoti ir prižiūrėti.

Laikykite šią instrukciją tokioje vietoje, kad prireikus ja galėtų pasinaudoti ir kiti įrenginio operatoriai.

Šį įrenginį reikia įdiegti pagal gamintojo nurodymus ir galiojančias vietos taisykles. Prie elektros tinklo ir vandentiekio įrenginį prijungti gali tik kvalifikuoti darbuotojai. Darbuotojai, kurie dirbs su šiuo įrenginiu, turi būti specialiai išmokyti.

Jeigu įrenginys sugedo ar veikia netinkamai, išjunkite jį. Įrenginys turi būti periodiškai tikrinamas, kaip reikalaujama instrukcijoje, lakantis nurodymų. Techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuotas darbuotojas, įgaliotas gamintojo; turi būti naudojamos originalios atsarginės dalys. Jeigu nepaisoma šių reikalavimų, naudotis įrenginiu gali būti nesaugu.

Simboliai, vartojami instrukcijoje

Šiuo simboliu pažymėta situacija, kurioje gali susidaryti rizika. Kad nesusižeistumėte, būtinai laikykitės pateikiamų nurodymų.

Šiuo simboliu pažymėti nurodymai, kaip turite elgtis, kad rezultatai būtų geri, kad nesugestų įrenginys ir nesudarytų pavojingos situacijos.

Šiuo simboliu pažymėtos rekomendacijos ir patarimai, padedantys kuo geriausiai naudotis įrenginiu.

Simboliai, kuriais pažymėtas įrenginys

Šiuo simboliu pažymėta detalė, po kuria yra elektros kontaktai. Šią dalį išimti gali tik kvalifikuotas darbuotojas.

Įrenginio ir instrukcijos atitikties patikra

Įrenginio duomenų lentelėje nurodytas įrenginio serijinis numeris. Jeigu nėra instrukcijų, naujas instrukcijas galima užsakyti iš gamintojo arba vietos atstovo. Užsakant naujas instrukcijas, svarbu pateikti serijos numerį, nurodytą duomenų lentelėje.

Saugaus darbo instrukcija

Įrengimas skirtas, maisto produktų vakuuminiam pkavimui, 8 valandas per dieną, 5 dienas per savaitę. Įrengimas turi būti naudojamas tik jam skirtam darbui atlikti. Jeigu nėra laikomasi šių reikalavimų, gamintojai neprisiima atsakomybės dėl įrengimo gedimo. Dirbti galima tik su techniškai tvarkingu įrengimu.Visi reikalavimai ir patarimai išdėstyti žemiau.

Įrengimo utilizavimas

Kai jūs nusprendžiate utilizuoti įrengimą, jame dar gali būti vertingų medžiagų.Utilizuoti šį įrengimą kaip pramonines atliekas negalima. Kreipkitės į savo vyriausybę dėl antrinio medžiagų perdirbimo galimybės, ar saugaus įrengimo utilizavimo. Didžioji dalis įrengimo dalių yra pagamintos pagal "stainless steel" technologija ir gali būti perdirbamos kaip ir betkokios kitos metalinės konstrukcijos. Atsiklauskite savo vyriausybės kur jūs turėtumėte priduoti panaudota alyvą saugiam sunaikinimui.

Saugos instrukcijos

Įrengimui pritaikyta standartinė saugumo instrukcija.
Pagrindinis jungiklis: pagrindiniu jungikliu įrengimas atjungiamas nuo elektros srovės. Pagrindinis jungiklis gali būti panaudotas kaip išjungėjas pavojaus atveju.
Dangčio signalinė lemputė: apsaugo užlydomą pakuotės kraštą nuo perkaitimo.
Užsidega kai dangtis neuždarytas ir signalizuoja veikimo sutrikimą.
Apsauga veikia teisingai kai įrengimas sudaro vakuumą neuždarius dangčio iki galo.

Trumpo jungimo ir perkrovimo apsauga: įrengime įrengti saugumo matuokliai kurie apsaugo mechanizmus nuo perkaitimo, perkrovimo ar trumpo jungimo.

Perkrovimo apsaugos grandinė, esanti ant užlydimo mechanizmo, turi savaime atsijungiantį transformatorių. Tai reiškia, kad apsauga suveikia transformatoriui atvėsus. Nustatykite ilgesnį užlydimo procesą tam, kad išvengtume pastovaus atsijungimo.

Pastovus perkrovimo apsaugos veikimas trumpina transformatoriaus eksplotavimo laiką.

Trumpo sujungimo apsaugos, esančios ant užlydimo mechanizmo, transformatorius savaime neatsijungia, tai reiškia, kad suveikus apsaugai transformatorius turi būti pakeistas. Susisiekite su serviso atstovu.

- Oro siurblio apsauga: Vakuumo siurblys sukonstruotas su apsauga tam, kad išvengtume kontakto su juo, kai jis veikia.

Saugumo priemonės

Visos apsaugos priemonės turi būti teisingai sumontuotos. Jas galima išimti tik norint jas pakeisti ar norint jas pataisyti. Šiuos darbus gali atlikti tik kvalifikuotas asmuo.

UAB METOS Techninės Priežiūros Tarnybos tel. 8 612 49900

3. Funkcijų aprašymas

3.1 Bendras

Su Metos vakuumavimo įrengimu galima (vakuumuoti) pakuoti įvairius maisto produktus. Vakuumuotai įpakuotų maisto produktų laikymo laikotarpis prailgėja, jeigu jie yra laikomi vėsioje aplinkoje. Valdymas susideda iš 9 programų, kurios gali buti pakeistos, reikalui esant. Todėl yra galimybė pakuoti paprastesniu būdu. Maisto produktai, kuriuos mes norime pakuoti vakuume yra dedami į vakuuminio pakavimo maišelį, kuris dedamas į vakuumavimo įrengimo kamerą ir uždaromas dangtis. Tuomet iš vakuumavimo kameros automatiškai yra pašalinamas oras. Kai vakuumavimo procesas yra atliktas, maišelio anga yra užlydoma. Po to kamera yra išvėdinama ir dangtis automatiškai atsidaro. Dabar supakuotą maisto produktą galima išimti iš vakuumavimo kameros.Gamykloje įvestos programos, bet kada gali buti iššauktos, tai gali ištrinti jūsų įves tas programas.

3.2 Valdymas

3.2.1 Jutiklių valdymas

Įregime yra įdiegta tiksli jutiklių kontrolė. Šių jutiklių pagalba, vykstant vakuumavimo procesui, slėgis kameroje yra nuolat kontroliuojamas. Įrengimas automatiškai veikia tol, kol yra pasiekiamas nustatytas slėgio lygis. Dėl to, prieš tai minėta funkcija yra nepriklausoma nuo oro slėgio, buvusio kameroje ar aplinkoje. Tai garantuoja kokybišką vakuuminį pakavimą.

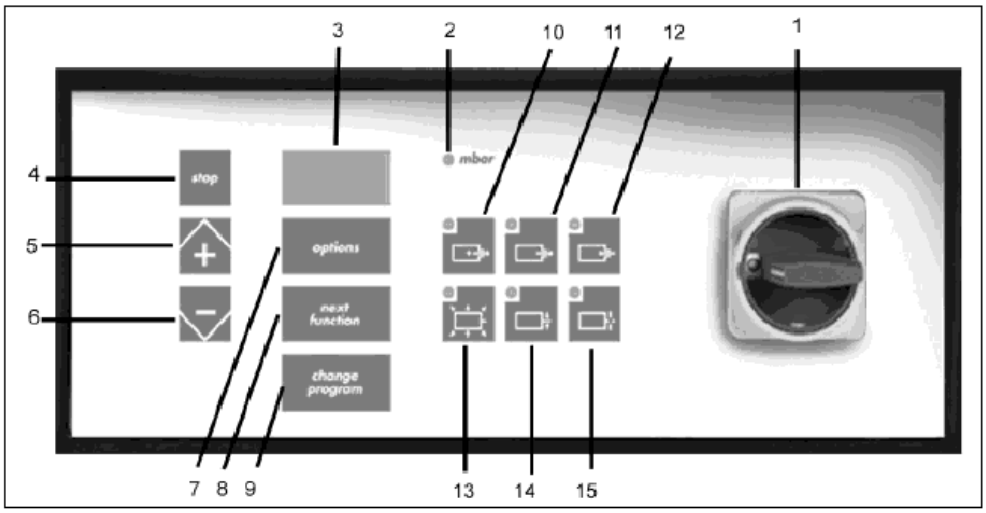
Vakuumo slėgio parametrai yra nustatomi nuo 0 iki 999 mbar. Nepastovus aplinkos slėgis neturi jokios įtakos nustatymo procesui.

3.2.2 Laikmačio valdymas

Jutiklių valdymas gali būti išjungtas. Tuomet įrengimas veikia nustačius tam tikrą laiką. Tai reiškia, kad vakuumavimo procesas vyksta tol kol neišsenka nustatytas laikas.

Tam, kad pereitume nuo jutiklių valdymo prie laikmačio valdymo reikia nustatyti "Special functions", vac t, seal 1ir seal 2 funkcijos visada veiks laiko valdymas.

Valdymo jungikliai ir signalinės lemputės



1. Pagrindinis jungiklis
2. Dangčio signalinė lemputė
3. Ekranas
4. Sustabdymo mygtukas
5. Mygtukas <<į viršų>>
6. Mygtukas <<į apačią>>
7. Pasirinkimo mygtukas
8. Sekančios funkcijos mygtukas
9. Programos pakeitimo mygtukas
10. Vakuumas plius + signalinė lemputė
11. Vakuumo signalinė lemputė
12. Dujų signalinė lemputė
13. Dekompresijos signalinė lemputė (slėgio mažėjimo)
14. Užlydimo signalinė lemputė 1
15. Užlydimo signalinė lemputė 2

Papildomų funkcijų aprašymas

3.2.4. Įrangos variantai

Galimi tokie mašinos įrangos variantai:

Mažiau vakuumo

Pasirinkus šį variantą, vakuumo lygį galima nustatyti iki 200 mbar ir daugiau. Aparate, kuris neturi šios funkcijos „mažiau vakuumo", vakuumo lygis apribotas 200 mbar. Aparatuose „METOS 521", „METOS 621" ir „METOS 721" ši įranga yra standartinė.

Daugiau vakuumo (vac+)

Šis variantas teikia galimybę papildomai vakuumuoti ir pailgina laiką, per kurį gali išeiti oras, galbūt pasilikęs produkte. Įjungus funkciją "vac+", aparatas ir toliau vakuumuoja nustatytą „vac+" laiko tarpą, nors jau pasiektas nustatytas vakuumo lygis. Šią funkciją galima įjungti tik jutiklių valdymu. Ar reikia šio varianto, priklauso nuo produkto (mėsos gabalėlių).

Dujos

Šis variantas naudojamas tuomet, kai reikia pakuoti trapius produktus. Naudojant kai kuriuos dujų mišinius, galima pailginti produktų laikymo laiką. Aparatuose, turinčiuose dujų variantą, taip pat būna funkcijos „mažiau vakuumo"įranga.

Sandarinimas

Naudojant šiuos variantus, visais atvejais galima pasiekti tinkamiausio vakuuminio maišelio sandarumo. Skirtingos sandarinimo siūlės:

- Dviguba sandarinimo siūlė: siekiant papildomos saugos, dvi vienodo pločio sandarinimo vielos uždedamos ant sandarinimo strypo. Šis sandarinimo metodas yra standartinis.
- Pjovimo siūlė: siekiant pašalinti maišelio medžiagos perteklių, šalia sandarinimo vielos dedama plona pjovimo viela. Ši plona pjovimo viela pralydo maišelį.
- 1/2 sandarinimo siūlė: ant sandarinimo strypo dedamos sandarinimo ir pjovimo vielos. Šiame modelyje sandarinimui skirtas laikas (1 sandarinimo laikas) gali būti nustatomas nepriklausomai nuo pjovimo laiko (2 sandarinimo laiko). Šis variantas naudojamas tais atvejais, kai sandarinimo ir pjovimo laikas negali sutapti, pavyzdžiui, naudojant susitraukiančius maišelius.

Naudojant aparatą su papildomo sandarinimo laiko funkcija, sandarinimo slėgį galima padidinti suslėgtuoju oru (maks. 1 bar). Dėl papildomo slėgio sandarinimo strypas sandarinimo metu smarkiau spaudžiamas prie atraminio strypo. Šis variantas itin gerai tinka tada, kai sandarinimo siūlė blogai lydosi ir / ar ilgesnis sandarinimo laikas tik nežymiai pagerina padėtį. Tokia padėtis dažnai susidaro naudojant dujų variantą. Kuo didesnis dujų slėgio nustatytas, tuo daugiau naudos teikia papildomas sandarinimo slėgis.

Naudojant papildomos sandarinimo galios variantą, aparato sandarinimo gebą galima padidinti taip, kad jis sandarinimo operaciją atliktų dažniau ir / ar ilgiau. Šią pasirenkamą įrangą galima sumontuoti bet kuriuose aparatuose. Teiraukitės savo prekybos atstovo.

Švelnus vakuumavimas

„Švelnaus vakuumavimo“ variantą galima naudoti tada, kai reikia pakuoti trapius produktus arba produktus su kietais, kyšančiais galais ar kraštais. Naudojant „švelnaus vakuumavimo“ funkciją, oras iš vakuumo kameros išleidžiamas lėtai. Užtenka laiko, kad maišelis priglustų prie produkto pagal šio formą. Kartu su „švelnaus vakuumavimo“ įranga montuojama įranga “mažiau vakuumo”.

Daugkartinis ciklas

Turint daugkartinio ciklo variantą, iš pakuotės galima pašalinti dar daugiau deguonies. Aparatas vakuumuoja ir leidžia dujas daug kartų iš eilės. Dujos, kuriose nėra deguonies, išstumia likusį orą iš vakuumo kameros, kad pakuotėje liktų mažiau deguonies. Aparate su daugkartinio ciklo variantu taip pat montuojamas dujų variantas bei variantas “mažiau oro”.

3.2.5. Gamyklos nustatymai

Gamyklos nustatymai pateikiami šioje lentelėje. Programuojant aparato funkcijas, šias reikšmes galima keisti. Gamyklos nustatymus galima atkurti bet kuriuo metu. Tuomet užprogramuotos reikšmės ištrinamos.

Jutiklių reguliuojami nustatymai:

Programos numeris	Vakuumas	Vakuumas+	Dujos	1 sandarinimas	2 sandarinimas	Švelnus vakuuma-vimas
	mbar	s	mbar	s	s	s
1	10	5	Išjungtas	2,0	Išjungtas	Išjungtas
2	10	Išjungtas	Išjungtas	2,0	Išjungtas	Išjungtas
3	10	Išjungtas	200	2,0	Išjungtas	Išjungtas
4	10	Išjungtas	Išjungtas	2,0	2,5	Išjungtas
5	10	Išjungtas	Išjungtas	2,0	Išjungtas	400
6	10	Išjungtas	200	2,0	2,5	Išjungtas
7	10	Išjungtas	200	2,0	Išjungtas	400
8	10	Išjungtas	Išjungtas	2,0	2,5	400
9	10	Išjungtas	200	2,0	2,5	400

Laiko reguliuojami nustatymai:

Programos numeris	Vakuumas	Dujos	1 sandarinimas	2 sandarinimas	Švelnus vakuumavim-as
	s	s	s	s	s
1	30	Išjungtas	2,0	Išjungtas	Išjungtas
2	30	Išjungtas	2,0	Išjungtas	Išjungtas
3	30	5	2,0	Išjungtas	Išjungtas
4	30	Išjungtas	2,0	2,5	Išjungtas
5	30	Išjungtas	2,0	Išjungtas	5
6	30	5	2,0	2,5	Išjungtas
7	30	5	2,0	Išjungtas	5
8	30	Išjungtas	2,0	2,5	5
9	30	5	2,0	2,5	5

4.Eksploatacijos instrukcijos

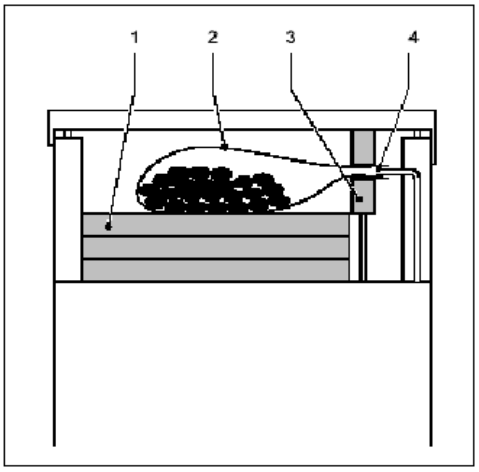
4.1. Prieš aparato naudojimą

- Prieš aparato naudojimą jį apžiūrėkite ir patikrinkite, ar nėra gedimų.
- Jei aparatas nenaudojamas ilgą laiką, išjunkite jį pagrindiniu jungikliu.
- Niekada nespauskite mygtukų aštriais daiktais.
- Neleiskite pašaliniams eiti į aparato veikimo zoną.
- Visuomet pasirūpinkite tinkamu vėdinimu, ypač uždarose patalpose.
- Vilkėkite drabužius, tinkamus šiam darbui. Laisvi drabužiai ir papuošalai gali patekti tarp dangčio ir vakuumo kameros.
- Niekad nenaudokite aparato ten, kur yra sprogimo pavojus.
- Pažeistą elektros tiekimo kabelį privalo keisti tik šio darbo specialistas. Pasirūpinkite, kad elektros tiekimo kabelis nebūtų prispaustas ir dėl to pažeistas.

4.2. Eksploatacija

Šiuo aparatu galima pakuoti įvairių rūšių produktus. Juos galima suskirstyti į sausuosius ir drėgnuosius bei skystuosius.

⚠ Prieš pakavimo pradžią patikrinkite dangtį, ar jis nėra pažeistas arba įtrūkęs. Netinkamą dangtį nedelsdamas privalo pakeisti šio darbo specialistas.



4.2.1. Sausieji produktai

Aparatą įjunkite pagrindiniu jungikliu. Aparatas pradeda veikti. Iš karto matyti, kaip produktas pakuojamas. Ekranas rodo programos numerį.

- Švyti simboliai tų funkcijų, kurias programa vykdo pakavimo metu.
- Švytintis „mbar šviečiantysis diodas“ reiškia operaciją, kurią reguliuoja jutikliai.
- Įjungus programą, įkraunama paskutinė taikyta programa.
- Kai dangtis uždarytas, oras iš vakuumo kameros leidžiamas tol, kol dangtis atsidaro. Išleidžiant orą, švyti oro išleidimo simbolis, ekrane dega horizontalūs brūkšniai.

Reikiamą programos numerį išrinkite +/- mygtuku.

Produktą suberkite į vakuuminį maišelį. Turi būti užpildyta ne daugiau kaip trys ketvirčiai maišelio. Ta maišelio pusė, kuri bus užlydoma, turi būti visiškai švari.

Išimkite ar įdėkite vieną ar daugiau įdėklų ir šitaip tinkamai nustatykite vakuuminio maišelio aukštį.

Maišelį su produktu įdėkite į vakuumo kamerą (3, paveikslėlis aukščiau). Atvirąjį maišelio galą, kuris turi būti be raukšlių, uždėkite ant sandarinimo strypų (3, paveikslėlis aukščiau). Patikrinkite, ar atvirasis maišelio galas nėra išlindęs iš vakuumo kameros. Jei mašina turi dujų įrangos variantą, atvirasis maišelio galas turi būti tinkamai užtrauktas ant dujų išleidimo angų (4, paveikslėlis viršuje). Laikykitės higienos reikalavimų: kiek įmanoma venkite tiesioginio aparato ir produkto sąlyčio.

Uždarykite dangtį. Ima švytėti vakuumo simbolis. Siurblys ima siurbti orą iš kameros.

Aparatuose „METOS 940“ ir „METOS 563“, kuomet vakuumo siurblys neveikia, oras iš kameros bus išsiurbtas per ilgėlesnį laiko tarpą.

Dangtį visuomet uždarykite abiem rankomis. Aparatas pradeda vakuumuoti dar tada, kai dangtis yra beveik uždarytas. Jei taip nėra, kreipkitės į įgaliotąją priežiūros įmonę, kad ji patikrintų įrangą. Darbą nutraukite.

Aparatas baigia nustatytą programą, kuriai veikiant , paeiliui užsidega atitinkami simboliai, ekrane rodoma reikšmė. Paskutinis užprogramuotas veiksmas yra oro pašalinimas iš kameros; po to dangtis automatiškai atsidaro.

Nuspaudus stabdymo mygtuką, pakavimo ciklas baigiamas ir iš kameros pašalinamas oras. Oro šalinimo procesas nutrūksta tik tada, kai dangtis atsidaro.

Aparatuose „METOS 940“ ir „METOS 563“ vakuumo siurblys neišjungiamas. Siurblys automatiškai išsijungia, jei mašina nebuvo naudota 5 minutes.

Dangtį visuomet uždarykite abiem rankomis. Jei, atidarius dangtį, tebeteka dujos, išjunkite dujų tiekimą. Pasitarkite su įgaliotąja techninės priežiūros įmone. Iš mašinos išimkite supakuotą produktą. Galima pakuoti kitą produktą.

Užsukite nenaudojamus dujų balionus. Nesibaiminkite šilto sandarinimo strypo. Sandarinimo strypas gali įkaisti, ypač kai jis naudojamas intensyviai. Jei reikia, mūvėkite pirštines. Kuo labiau sutrumpinkite sandarinimo laiką.

4.2.2. Drėgnieji ir skystieji produktai

Drėgnieji ir skystieji produktai, pavyzdžiui, dešros, pakuojami taip pat, kaip ir sausieji. Tačiau vakuumas turi būti ribotas, kad vanduo produkto viduje neužvirtų. Užvirimo pasiekiama greičiau, kai slėgis žemas (žr. žemiau esančią lentelę). Produkto virimo reikia kuo labiau vengti, nes:

- Jei agregatas nesustoja vakuumavęs, produktas išdžiūsta.
- Produkto saugojimo laikas nebeilgėja: skystis išstūmė iš kameros deguonį.
- Gali imti rūdyti siurblio vidus: siurblys siurbia drėgną orą.
- Kamerose atsiranda nešvarumų: vandenyje produktai gali imti taškytis.

Tinkamas funkcijas galima užprogramuoti tuomet, kai dangtis uždarytas.

Pakuojant drėgnuosius ir skystuosius produktus, siurblio alyvą reikia keisti dažniau, o siurblį dažniau šildyti.

Kai pakuojant produktus pasirodo užrašas „toU“, tai reiškia, kad slėgis nesikeitė jau 3 sekundes. Tai paprastai reiškia, kad iš produkto garuoja daug skysčio. Šiek tiek padidinus vakuumo lygį, šis užrašas nebepasirodys. Jei norima, įjungus agregato funkciją “daugiau vakuumo” galima vakuumuoti ilgiau.

Vakuumo slėgis (mbar)	1000	800	600	400	200	100	50	20	10	5	2
Vakuumo kiekis procentais (%)	0	20	40	60	80	90	95	98	99	-	-
Temperatūra °C	100	94	86	76	60	45	33	18	7	-2	-13

Vandens užvirimo temperatūros priklausomybė nuo slėgio pasikeitimo

4.3. Po naudojimo

4.3.1. Valymas

Valyti aparatą itin svarbu, kai pakuojami maisto produktai. Aparatą valykite reguliariai ir kruopščiai, pageidautina - kasdien. Dirbdami laikykitės higienos reikalavimų ir kuo labiau venkite tiesioginio produkto ir mašinos sąlyčio. Žiūrėkite, kad valdymo prietaisai būtų švarūs ir neriebaluoti. Jei aparatas nebus naudojamas ilgesnį laiką, dangtį užrakinkite. Tai apsaugos vakuumo kamerą nuo dulkių ir purvo.

Aparatą valykite reguliariai ir kruopščiai, pageidautina - kasdien.

- Nevalykite aparato aukšto slėgio valytuvu. Vandens čiurklės gali pateikti į elektroninius prietaisus ir juos sugadinti.
- Dangčio gumą pabarstykite talku, jei ji limpa prie vakuumo padėklo. Niekad nevalykite valdymo skydo aukšto slėgio valytuvu. Galingos vandens čiurkšlės gali pripilti vandens į vidų.
- Niekada nevalykite skaidraus dangčio sintetiniu valikliu. Dėl jo dangtis gali tapti trapesnis.
- Naudokite mažai vandens.
- Nepriliekite vandens į vakuumo kameros siurbimo angą.
- Nepriliekite vandens į vakuumo siurblio išleidimo angą.

5 MOKYMO ELEMENTAS. ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

5.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ ŽUVIS DORADA KEPTA DRUSKOJE“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Dorada druskoje**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 150

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Dorada, 300-400g,atvėsinta,išskrosta	0.1000	0.1000
2	P:Garintas padažas	0.0200	0.0200
3	Ž:Salierų stiebai	0.0100	0.0800
4	Ž:Krapai	0.0020	0.0010
5	Ž:Druska	0.5000	0.5000

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

išskrostą žuvį stipriai nusausiname ir iš išorės ir iš vidaus. Iš druskos darome sarkofagą, ikaitiname konvekcinę krosnį iki 230 laipsnių temperatūros ir žuvį kepame nuo 25 min ir daugiau atsižvelgiant į žuvies svorį. Geriausia keptį žuvį druskoje nuo 500g.

5.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „STERKO MALTINIS“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Sterko maltinis**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 90

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	P: Sterko maltinio faršas	0.1500	0.1500
2	Ž:Aliejus SHELL 15kg	0.0500	0.0500
3	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0150	0.0150
4	P:Garintos morkos	0.0600	0.0600
5	P:Garinti porai	0.0400	0.0400
6	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0200	0.0200
7	Ž:Petražolės	0.0010	0.0006
8	Ž:Krapai	0.0010	0.0005
9	Ž:Kiaušiniai	0.0100	0.0100
10	Ž:Kiaušiniai	0.0200	0.0200

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

gaminamas tik š šviežio sterko file, kuri nėra buvusi žemesnejei nei 0 laipsnių temperatūroje. Sterko file sumalama ir sutrinama kuteriu, sudedami visi ingridientai, gerai išmaišome. Sviestas padaromas su žalumynais ir pasūdomas. Daromas 150g masės maltiniai įdarytas sviestu. Maltinį apkepame 160 laipsnių įkaitintoje gruzdintuvėje ir baigiame kepti konvekcinėje krosnyje 160 laipsnių temperatūroje apie 9 min

5.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „OTO FILĖ SU VOVERAIČIŲ PLUTELE“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Oto file su voveraičių plutele ir prancū**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 405

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Oto filė su oda	0.1600	0.1400
2	Ž:Druska	0.0030	0.0030
3	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0300	0.0300
4	P:Virtos voveraitės su svogūnais	0.1000	0.1000
5	Ž; Prancūziškos bulvytės	0.1200	0.1200
6	Ž:Citrina	0.1500	0.1200
7	Ž:Krapai	0.0020	0.0010

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Į užkepimo indą įdedame sviesto ir gražiai supjaustytus oto filė gabalėlius, pabarstytus druska. Žuvį uždengiame virtomis voveraitėmis su svogūnais. Šalia dedame paryžietiškas bulvytes ir dar keletą gabalėlių sviesto. Kepame 160 laipsnių temperatūroje, konvekcinėje krosnyje. Pradžioje gerai būtų kepti kepimo rėžime 5-6 min., po to kombinuotu rėžimu.

5.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ
„MĖLYNIEJI MOLIUSKAI ČESNAKINIAME GRIETINĖLĖS PADAŽE“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Mėlynieji moliuskai česnakiniame greitin**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 450

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Mėlynieji moliuskai	0.4000	0.3500
2	Ž:Aliejus SHELL 15kg	0.0400	0.0400
3	Ž:Baltas vynas	0.0400	0.0400
4	Ž:Bulvės fri 2,5 kg	0.1400	0.1000
5	Ž:Druska	0.0040	0.0040
6	Ž:Porai	0.0180	0.0150
7	P:Garintos morkos	0.0300	0.0300
8	Ž:Česnakai	0.0060	0.0040
9	Ž:Grietinėlė 35% maiš.1 kg	0.1000	0.1000

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

į virimo indą supilame vyną, grietinėlę, česnakus, nuplautus mėlynuosius moliuskus, pabarstome morkomis ir porais ir troškiname kol atsiveria moliuskai. Patiekiame su bulvytėmis fri.

5.5. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „RIZOTAS SU KALMARAIS“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Rizotas su kumpiu ir kalmarais ę**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 350

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0150	0.0150
2	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0150	0.0150
3	Ž:Ropiniai svogūnai	0.0300	0.0281
4	Ž:Česnakai	0.0080	0.0071
5	Ž:Baltas vynas	0.0700	0.0700
6	Ž:Kalmarų filė	0.1000	0.1000
7	Ž:Druska	0.0020	0.0020
8	Ž:Malti juodi pipirai	0.0001	0.0001
9	Ž:Morkos	0.0040	0.0033
10	Ž:Grietinė	0.1000	0.1000
11	Ž:Petražolės	0.0100	0.0060
12	P: Rizotas su kumpiu	0.1000	0.1000
13	Ž:Morkos	0.0200	0.0167
14	Ž:Česnakų laiškai	0.0010	0.0005

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Į kepimo indą pilame aliejų ir dedame sviestą. Suberiame ropinius svogūnus ir česnakus. Kepame kol svogūnai nuskaidrėja, o česnakai pakvimpa. Pilamas baltas vynas, pagariname, sudedame kalmarų žiedus, barstome druska ir pipirais. Ruošiame apie 3 min., tada sudedame juostelėmis supjaustytas morkas. Jei reikia, įpilame šiek tiek žuvies sultinio. Sudedame grietinę ir pabaigoje petražoles, gerai išmaišome. Į lėkštės vidurį dedame formą, į ją sudedame rizotą. Aplink sudedame kalmarus su padažu. Rizotą puošiame morkos juostele ir česnako laišku.

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

5.6. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ
„ISPANIŠKA PAELJA SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR VIŠTIENA“

UAB Palangos tauras"
Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Ispaniška paelija su jūros gėrybėmis ir**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 720

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Paprika raud.	0.0250	0.0200
2	Ž:Pomidorai	0.0600	0.0500
3	Ž: Šaldyti žirneliai	0.0300	0.0200
4	Ž:Šafranas	0.0001	0.0001
5	Ž:Ropiniai svogūnai	0.0500	0.0469
6	Ž:Česnakai	0.0080	0.0064
7	Ž:Šaldyta broilerių filė	0.0500	0.0441
8	Ž:Kalmarų filė	0.0600	0.0500
9	Ž:Tigrinės krevetės be galvų nelukštentos	0.0300	0.0150
10	Ž:Glazūruotos krevetės su kiautu 1 kg	0.0450	0.0400
11	Ž:Mėlynieji moliuskai	0.1000	0.0900
12	Ž:Sultinys GB vištienos	0.0050	0.0050
13	Ž:Ciberžolė	0.0080	0.0080
14	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0450	0.0450
15	P:Virti plikyti ryžiai	0.3500	0.3500
16	Ž:Citrina	0.0450	0.0450

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Į paelijos ruošimo puodą pilame alyvuogių aliejų, įbastome trinto šafrano žiupsnelį, vištienos sultinio ir ciberžolės. Sudedame supjaustytas daržoves ir vištieną, bei kalmarų žiedus, krevetes ir mėlynuosius moliuskus ir dedame kepti. Iškepus vištienai ir jūros gėrybėms, supilame virtus ryžius, gerai išmaišome ir stipriai pakepiname. Jei reikia galima dar įpilti alyvuogių aliejaus arba žuvies sultinio. Paruoštą paeliją sudedame į stipriai įkaitintą lėkštę, pateikiame su citrina.

5.7 KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (121 psl.)

5.8. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

ELEKTRINĖ VIRYKLĖ

1. Bendrieji nurodymai:

1.1. Stacionari elektrinė viryklė su ketaus kaitvietėmis, skirta naudoti patalpose.

1.2. Viryklę turi prijungti kvalifikuotas personalas, vadovaudamasis gamintojo rekomendacijomis. Neteisingai prijungus viryklę, ji gali pakenkti žmonėms. Tokiu atveju gamintojas nelaiko savęs atsakingu.

1.3. Elektrinis saugumas garantuojamas tik esant gerai veikiančiam įžeminimui, instaliuotam laikantis elektrinės saugos reikalavimų. Šio reikalavimo laikytis privalu. Jei iškiltų abejonių, kreipkitės į specialistą, kad patikrintų įžeminimo sistemą. Gamintojas nėra atsakingas už žalą, padarytą dėl įžeminimo nebuvimo ar jo gedimo.

1.4. Įsitikinkite, kad tinklo lizdas, į kurį bus įjungta viryklė turi įžeminimo įrenginį ir kad tikrai yra įžeminta.

1.5. Viryklė turi būti naudojama tik pagal jos paskirtį. Gamintojas nėra atsakingas už gedimus dėl neteisingo ar neprotingo jos naudojimo.

1.6. Viryklės priekyje po kaitinamosiomis plokštėmis yra keturios pasukamos jungiklių rankenėlės su septyniomis jungimo padėtimis ir keturios signalinės lemputės. Šešta įjungimo padėtis atitinka maksimalų plokštės kaitinimą, nulinė padėtis – kaitinimas išjungtas.

1.7. Dirbant su bet kokiais elektriniais prietaisais būtina nepamiršti, kai kurių pagrindinių taisyklių:

- niekada nesilieskite prie elektrinių prietaisų, jeigu jūsų rankos ar kojos šlapios ar drėgnos, niekada norėdami ištraukti kištuką iš lizdo, netraukite jo už laido, nepalikite jų be priežiūros,
- neleiskite asmenims, nesusipažinusiems su šiomis taisyklėmis naudotis įrengimu.

1.8. Viryklė gamintojo sureguliuota tam tikram konkrečiam darbo režimui ir eksploatacijos sąlygoms.

Bet kokie atskirų viryklės sudėtinių dalių ar visos viryklės suderinimo pakeitimai neišvengiamai

pakeičia nustatytus viryklės techninius parametrus ir pablogina eksploatacinius rodiklius.

2. Saugumo technikos reikalavimai**:**

2.1. Prieš įjungiant elektrinę viryklę į tinklą, įsitikinkite, kad laidas, kištukas ir lizdas būtų tvarkingi.

Patikrinkite viryklės elektrinių parametrų atitikimą elektros tinklo parametrus.

2.2. Kaitinamieji paviršiai turi būti švarūs, nesuskilę.

2.3. Nepalikite įjungtos viryklės be ant jos uždėtų indų.

2.4. Prietaiso negalima valyti vandens čiurkšle.

2.5. Patikrinkite, kad ventiliacinės angos ir tarpai nebūtų uždaryti. Priešingu atveju kyla pavojus, kad, bus viršyta elektros izoliacijos darbinė temperatūra ir įvyks trumpas sujungimas.

2.6. Neperspauskite ir nepertempkite tinklo kabelio. Jei kabelis pažeistas, neįžeminkite patys, kvieskite specialistą iš aptarnaujančios organizacijos.

2.7. Viryklės gedimo ar/ir nepatenkinamo jos darbo atveju išjunkite ją iš tinklo ir stenkitės prie jos nesiliesti. Sugedusioje viryklėje gali būti neužtikrinti jos konstrukcijai būdingi saugos reikalavimai, todėl ji gali kelti pavojų. Remontą turi atlikti tik įgalioti specialistai.

2.8. Nestatykite ant kaitviečių nestabilių ar deformuotų puodų, nes verdantis vanduo gali iš jų išsipilti. Nerekomenduojama pripilti pilnų puodų, kad užviręs skystis neišbėgtų ir negadintų kaitinamųjų plokščių.

2.9. Įjungiama tik ta kaitinamoji plokštė, ant kurios yra pastatytas indas. 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. Draudžiama gesinti vandeniu.

5.9. MĖSOS MALIMO MAŠINOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

ELEKTRINĖ MĖSMALĖ KENWOOD PRO 1400

• Atidžiai perskaitykite instrukcijas.

• Įsitikinkite, ar maitinimo tinklo įtampa atitinka nurodyta ant prietaiso.

• Niekada nepalikite veikiančio prietaiso įjungto be priežiūros. Jei reikia išeiti iš kambario, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

• Niekada neneškite prietaiso suėmę už jo laido.

• Niekada nepanardinkite prietaiso i vandenį ir nepilkite ant jo vandens.

• Kai nenaudojate, prieš valydami ar išmontuodami prietaisą, visuomet išjunkite ji iš elektros lizdo.

• Jei prietaisas sugestu, nemėginkite jo taisyti patys; susisiekite su autorizuotu techninės priežiūros centru.

• Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas jo maitinimo laidas ar kištukas. Pristatykite prietaisą i autorizuotą priežiūros centrą.

• Niekada pirštais negruskite mėsos i mėsmalę, naudokitės stumtuvu.

• Prieš keisdami priedus, patikrinkite, ar išjungėte prietaisą ir ištraukėte kištuką iš elektros lizdo.

Prietaiso dalys ir priedai (pav. 1 ir pav.2).

A. Mėsmalės korpusas

B. Nuimamas padėklas

C. Mėsos stumtuvas

D. Priedu laikiklis

E. Produktu sudėjimo vamzdis

F. Sraigtas

G. Nerūdijančio plieno peiliukas

H. Du diskeliai skirtingo stambumo mėsos malimui

I. Priedas dešroms gaminti

J. Priedas mėsos kukuliams (įdarui) gaminti

K. Jungiamasis žiedas

L. Tvirtinimo varžtas

M. Įjungimo/ išjungimo jungiklis

Naudojimas:

• Prieš pirma karta naudojantis prietaisu, atidžiai perskaitykite visas instrukcijas.

• Atsargiai išimkite prietaisą iš dėžės. Drėgna, švaria šluoste nuvalykite dulkes.

• Visas prietaiso dalis ir priedus nuplaukite vandeniu ir nusausinkite. Bukite atsargus valydami peiliuką, nes jis yra labai aštrus.

• Prietaisą pastatykite ant stabilaus, tvirto ir sauso paviršiaus.

Pasiruošimas naudojimui (Pav. 3 ir Pav. 4)

• Laikydami produktu sudėjimo vamzdį, į jį įdėkite sraigtą.

• Ant sraigto ašies užmaukite peiliuką, kurio aštrus kraštai turi būti nukreipti i išorę.

• Ant peiliuko užmaukite vieną iš diskelių.

• Prisukite mėsmalės korpuso dalį (A).

• Produktu sudėjimo vamzdi įdėkite i variklio dalį.

• Pritvirtinkite.

• Prie vamzdžio produktams prijunkite nuimamą padėklą.

• Įkiškite kištuką i elektros lizdą. Jūsų mėsmalė paruošta naudojimui.

Patarimai:

• Prieš malimą nuo mėsos atskirkite kaulus, kremzles ir gyslas.

• Susipjaustykite mėsą mažesniais gabalėliais ir susidėkite ant padėklo.

• Po korpuso dalimi (A) pastatykite dubenį.

• Įjunkite prietaisą naudodamiesi įjungimo/ išjungimo jungikliu.

• Stumkite mėsą naudodamiesi stumtuvu. ATSARGIAI! Niekada mėsos negruskite pirštais, tai pavojinga.

Priedo dešroms naudojimas (Pav. 5)

• Naudodamiesi šiuo priedu, galite gaminti įvairių rūšių dešras.

• Sumalkite mėsą ir tuomet ja gardinkite prieskoniais ir druska.

• Nuimkite korpuso dalį (A).

• Nuimkite diskelį ir peiliuką.

• Priešais sraigtą pritvirtinkite jungiamąjį žiedą, tada – priedą dešroms.

• Uždėkite korpusą į vietą.

• Prieš keisdami priedus patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.

Priedo (įdarui) naudojimas :

• Naudodamiesi šiuo priedu, galite gaminti įvairių rūšių įdarytus mėsos kukulius.

• Sumalkite mėsą ir tuomet ja gardinkite prieskoniais ir druska.

• Nuimkite korpuso dalį (A).

• Nuimkite diskelį ir peiliuką.

• Priešais sraigtą pritvirtinkite jungiamąjį žiedą, tada – priedą įdarui.

• Uždėkite korpusą i vietą.

• Prieš keisdami priedus patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.

• Jūsų prietaisas paruoštas gaminti nuostabius mėsos kukulius.

Valymas ir priežiūra:

• Prieš valydami prietaisą, visada jį pirma išjunkite.

• Visada ištraukite kištuką iš įtampos lizdo.

• Pirmiausia nuimkite vamzdį produktams dėti, tuomet padėklą ir malimo korpusą (A).

Išardykite ir nuimkite peiliuką, diskelį ir sraigtą.

• Visas dalis galite plauti muiluotu vandeniu. Jas sausinkite švariu rankšluosčiu.

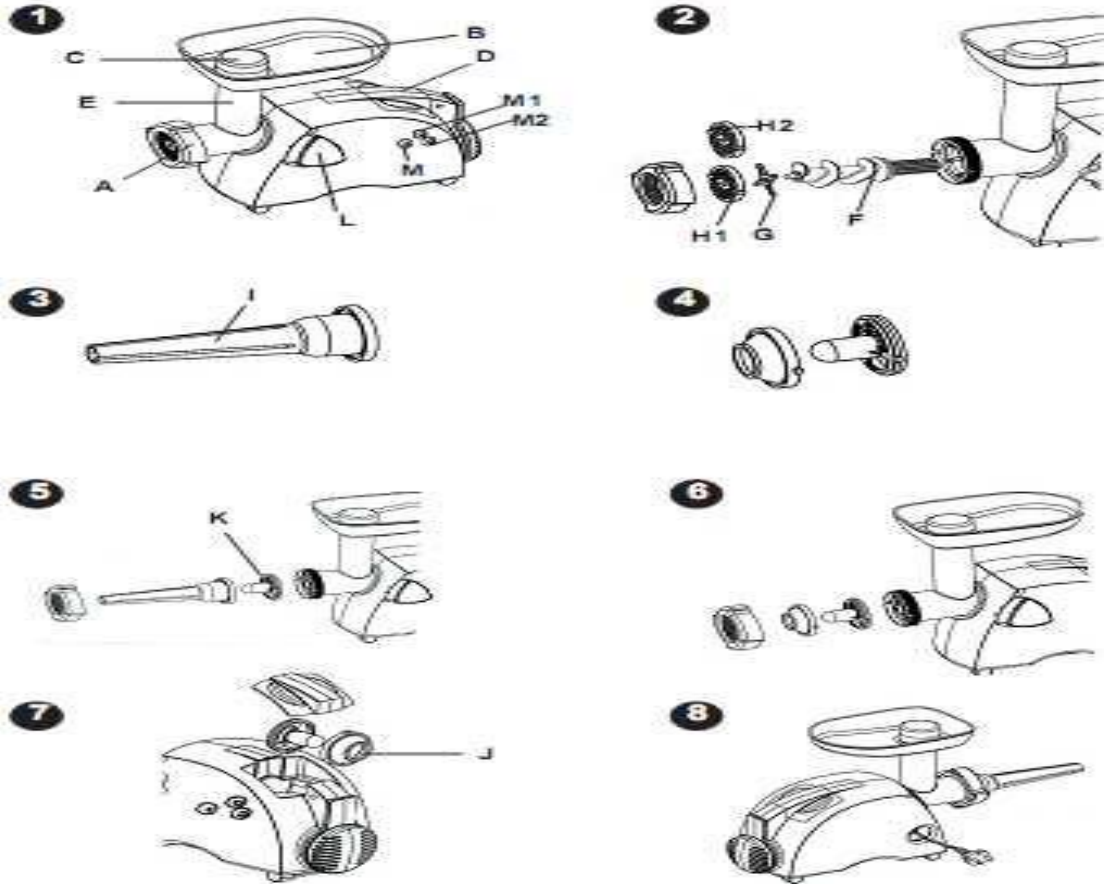
• Diskelis ir peiliukai visuomet turi išlikti tepaluoti. Po plovimo visada juos sutepkite.

• Niekada nepanardinkite pagrindinės prietaiso dalies ir kištuko po vandeniu.

• Prietaiso išore valykite šiek tiek drėgnu, muiluotu skudurėliu, o nuvalykite švaria šluoste.

• Mėsmalės valymui niekada nenaudokite chemikalų.

• Priedus laikykite jų laikymo vietoje, o laidą – savo vietoje.



6 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ MĖSOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

6.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JAUTIENOS STEIKAS BRENDŽIO IR ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽE“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Jautienos steikas brendž.pad.(gerai)**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 410

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Jautienos išpjova	0.2300	0.2000
2	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0400	0.0400
3	P: Rudasis padažas	0.0400	0.0400
4	Ž:Česnakų laiškai	0.0020	0.0010
5	Ž:grūsti juodieji pipirai	0.0040	0.0040
6	Ž:Druska	0.0040	0.0040
7	Ž:Saldus čili padažas	0.0150	0.0150
8	P:Žalumynų sviestas	0.0100	0.0100
9	Ž:Brendis ALITA XO, 0,7l	0.0150	0.0100
10	P:Grill daržovės	0.1800	0.1800

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

200g jautienos pasūdome ir kepame pagal reikiamą apkepimo laipsnį : su krauju, vidutiniškai, gerai. Patiekiama su brendžio padažu.

6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ
„KEPTA VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖ SU GERVUOGIŲ PADAŽU“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Kepta vištienos krūtinėlė su gervuogių p**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 0

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Šaldyta broilerių filė	0.1700	0.1500
2	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0400	0.0400
3	Ž:Vištienos prieskoniai	0.0020	0.0020
4	Ž:Cukinija žalia	0.0350	0.0300
5	Ž:Figūriniai kroketai	0.1000	0.0900
6	Ž:Aliejus SHELL 15kg	0.0500	0.0500
7	Ž:Sirupas MONIN juodųjų serbentų0,7l	0.0080	0.0080
8	Ž:Grietinėlė 35% maiš.1 kg	0.0300	0.0300
9	Ž:Gervuogės 2,5 kg	0.0750	0.0700
10	Ž:Raudonas vynas	0.0400	0.0300

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

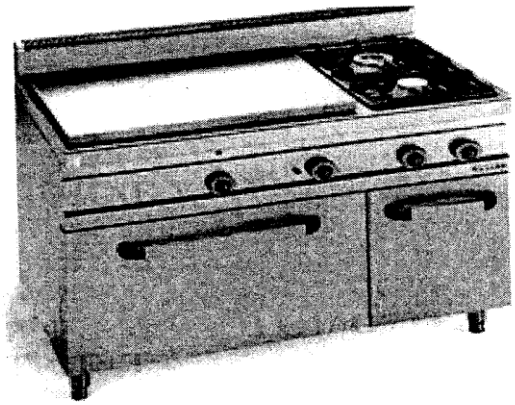
150g. vištienos krutinėlę pasūdome ir kepame ant griliaus. Patiekiame su gervuogių padažu ir apkepta cukinija.

6.3. DUJINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

Naudojimosi instrukcija

DUJINĖ VIRYKLĖ

Mod.: G7T4P2FB/ G7T4P4FB/ G7F2B•G7F2BP/ G7F4+FG•G7F4 FG/ G7TPM/ G7TP+FG/ G7TP+FG1/ G7TP2FM/ G7TP2F+FG/ G7TP2F+FG1/ G7TP2F+T



DEGIMO PRODUKTŲ IŠLEIDIMAS „A“ TIPO PRIETAISUOSE

Prietaisas turi būti instaliuotas taip, kad nebūtų dujų nutekėjimo ir atitiktų visas nuorodas instaliacijai. Prietaise yra pajungtos „A“ tipo dujos ir jame negalima pajungti paprasto degimo produktų išleidimo vamzdelio.
Šiuose prietaisuose sudegę produktai ištraukiami per tam tikrą ištraukėją, ar panašų prietaisą, kuris yra pajungiamas prie dūmtraukio ar tiesiog išvedamas į lauką.
Jei taip neįmanoma, orą ištraukiantis prietaisas turi būti pajungiamas tiesiog prie išorės, ir jo galingumas turi būti ne mažesnis nei reikalaujama, plius šviežio oro kiekis, kuris reikalingas darbuotojui, kad būtų gera darbo atmosfera.

DEGIMO PRODUKTŲ IŠLEIDIMAS „B $_{11}$“ TIPO PRIETAISUOSE

Prietaisas turi būti instaliuotas taip, kad nebūtų dujų nutekėjimo ir atitiktų visas nuorodas instaliacijai. Prietaise yra pajungtos „B“ tipo dujos, sudegusių produktų ištraukimui pajungiamas paprastas ištraukimo vamzdis, kuris gali būti sujungtas tiesiog su išore arba sujungtas su dirbtine ištraukimo sistema, kaip pavyzdžiui gaubtu su mechaniniu ištraukėju.
Jei sudegę produktai atiduodami dirbtiniu būdu, tai gali būti:

- tiekiamos į prietaisą dujos turi būti pajungtos tiesiogiai prie ištraukimo sistemos, ir dujų padavimas turi būti nutraukiamas, jei likęs jų kiekis yra mažesnis už leistiną. Dujų paleidimas galimas tik rankiniu būdu;
- Jei prietaisas instaliuojamas po gaubtu, tai ištraukimo vamzdis turi būti mažiausiai 1,8 m nuo paviršiaus, kur stovi prietaisas, ištraukimo vamzdžio atidarymo kryžmė turi būti viduryje gaubto.

KAIP PASIEKTI MINIMALŲ ŠILUMOS GALINGUMĄ

Patikrinkite, ar prietaisas nustatytas tai dujų rūšiai, slėgiui ir kategorijai, kuriuos užtikrina dujų padavimo linija. Šie duomenys nurodyti ant prietaiso skydelio.

PIRMINIO SLĖGIO KONTROLĖ Pe

Slėgis matuojamas 0÷80 mbar manometru (tikslumas ne mažesnis už 0,1 mbar).
Slėgio matavimo taškas ant dujų vamzdžio G 1/2“, atsukite varžtą (A), silikoninę guminę šlangą sujunkite su manometru , uždekite degiklį ir nustatykite pirminį „dinaminį“ slėgį.
Vėl prisukite varžtą (A) su sandarinimo žiedu (C) ir panaudojant muilo tirpalą, patikrinkite, ar nėra dujų nuotėkio.

BENDROJO ŠILUMINIO GALINGUMO NUSTATYMAS

Norint pasirinkti kitos rūšies dujas, būtina patikrinti šiuos šiluminius galingumus :

- Nominalus šiluminis galingumas, nurodytas prietaiso skydelyje,
- Šiluminis galingumas, atitinkantis minimaliam lygiui,
- Šiluminis galingumas, atitinkantis maksimaliam lygiui.

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

KONTROLĖS DEGIKLIO PURKŠTUVO KEITIMAS

Atsukite veržlę 10 mm veržliarakčiu (3 lentelė 7 p.) ir atsargiai nuimkite kibirkščiavimo kištuką.

Atsukite veržlę 10 mm veržliarakčiu (3 lentelė 4 p.) ir nuimkite kontrolės purkštuvą (6 lentelė 5 p.).

Purkštuvas yra pakabintas ant išgaubto laikiklio (6 lentelė 3 p.).

Pakeiskite kontrolės purkštuvą tokiu, kuris atitinka pasirinktas dujas pagal III lentelėje pateiktus duomenis.

Gerai prisukite veržlę (4 lentelė 4 p.) 10 mm raktu.

VAMZDŽIO VARŽTO KEITIMAS

Nuimkite rankenėlę.

Ištraukite vamzdį (7 lentelė 1 p.) iš čiaupo naudodami atsuktuvą ir reples.

Pakeiskite minimalų varžtą tokiu, kuris atitinka pasirinktas dujas pagal III d lentelėje, 2.4.1 skyriuje, pateiktus duomenis.

Tvirtai prisukite varžtą, kad dujų kiekis būtų minimalus.

NB. Patikrinkite dujų nutekėjimą muilo burbuliukais.

- NURODYMAI NAUDOTOJUI

PAGRINDINIO DEGIKLIO UŽDEGIMAS – MAISTO GAMINIMO DEGIKLIS (3-4-5 pieš.).

- Norėdami uždegti kontrolės degiklį, paspauskite ir pasukite rankenėlę į kairę, stipriai spūstelėkite ir uždekite nedidele liepsna kontrolės degiklį.
- Palaikykite nuspaustą rankenėlę maždaug 15 sekundžių ir paleiskite, tuomet užsidegs kontrolinis degiklis. Jeigu ne, pakartokite uždegimo procedūrą.
- Norėdami uždegti degiklį, pasukite rankenėlę į maksimalaus arba minimalaus šilumos kiekio padėtį.
- Norėdami išjungti degiklį, pakartokite procedūrą atvirkščia tvarka ir sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.

DUJINIO PUODO VIRYKLĖS UŽDEGIMAS (6 ir 7 pieš.)

- Norėdami uždegti kontrolės degiklį, paspauskite ir pasukite rankenėlę į kairę, paspauskite dar kartą ir uždekite degtuvu; palaikykite nuspaustą rankenėlę maždaug 15 sekundžių ir paleiskite, užsidegs kontrolinis degiklis. Jeigu kontrolės liepsna užgeso, pakartokite uždegimo procedūrą.
- Norėdami uždegti degiklį, pasukite rankenėlę į maksimalaus arba minimalaus dujų kiekio padėtį.
- Norėdami išjungti degiklį, pakartokite procedūrą atvirkščia tvarka ir sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.

6. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

- Prieš pradėdami viryklės priežiūros veiksmus, išjunkite elektros srovę.
- Kasdien nuvalykite degiklius ir puodų atramas.

- Jeigu viryklė nenaudojama ilgą laiką, energingai nuvalykite visus nerūdijančio plieno paviršius skuduru, sudrėkintu vazelino alyva, kad nuvalytumėte apsauginę plėvelę. Nuolat vėdinkite virtuvę.

EMALIUOTOS DALYS

Kad emaliuotos dalys blizgėtų, jas būtina dažnai plauti muiluotu vandeniu. Nepalikite ilgesnį laiką ant emaliuoto paviršiaus acto, kavos, pieno, sūraus vandens, citrinos ir pomidorų sulčių.

NERŪDIJANČIO PLIENO DALYS

- Visas nerūdijančio plieno dalis nuplaukite muiluotu vandeniu, paskui nušluostykite minkštu skuduru. Kad paviršius blizgėtų, periodiškai valykite blizginimo skysčiu (kurio galima įsigyti visur).
- Nenaudokite abrazyvinių medžiagų (kaip pavyzdžiui, stiklo vatos arba įprastų plieno šveitiklių), skatinančių rūdžių atsiradimą ant paviršių. Jeigu blizginate paviršių nerūdijančiam plienui skirtu audiniu, valykite viena kryptimi.

6.4. INDUKCINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

Naudojimas pagal paskirtį

• Šio prietaiso negali naudoti vaikai ar kiti asmenys, kurie dėl savo fizinių, jutiminių, protinių gebėjimų ar patirties ir žinių trūkumo negali saugiai naudoti prietaiso be atsakingo asmens, užtikrinančio saugų prietaiso naudojimą, priežiūros ar pagalbos.

• Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.

• Šį prietaisą leidžiama naudoti tik maistui virti ir kepti buityje.

• Prietaiso nenaudokite kaip darbinio paviršiaus ir nestatykite ant jo daiktų.

• Prie prietaiso draudžiama jungti papildomus elementus.

• Ant prietaiso arba arti jo nelaikykite degių skysčių, lengvai užsiliepsnojančių medžiagų arba galinčių išsilydyti daiktų (pvz. plastikinės plėvelės, plastmasės, aliuminio).

Bendrosios saugos nuorodos:

• Prietaisą įrengti ir prijungti gali tik kvalifikuotas techninės priežiūros specialistas.

• Naudojamas įrengimas tik po to, kai bus įrengtas tinkamame, standartus atitinkančiame paviršiuje.

• Atsiradus trikčiai ar sugedus prietaisui (įbrėžimai ar įtrūkimai), būtina išjungti prietaiso maitinimą iš elektros tinklo, kad būtų išvengta elektros smūgio.

• Įrenginio remontas turi būti atliekamas tik kvalifikuotų techninės priežiūros specialistų.

Sauga naudojimosi metu

• Nuo stiklo keramikos pašalinkite lipdukus ir foliją.

• Neatsargiai dirbant prie prietaiso galima nusideginti.

• Pasirūpinkite, kad elektros prietaisų laidai neliestų karštų prietaiso paviršių arba karštų prikaistuvių.

• Perkaitinti riebalai ir aliejus labai lengvai užsiliepsnoja.

ĮSPĖJIMAS! kyla gaisro pavojus!

• Kaskart panaudoję kaitvietę, ją išjunkite.

• Vartotojai su implantuotais širdies stimuliatoriais viršutinę kūno dalį nuo įjungtos indukcinės kaitvietės turi laikyti mažiausiai 30 cm atstumu.

• Kyla pavojus nusideginti! Ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų – peilių, šakučių, šaukštų ir prikaistuvių dangčių – nes jie gali įkaisti.

Sauga valant kaitlentę

• Prieš valant prietaisą reikia išjungti ir leisti jam atvėsti.

• Saugumo sumetimais prietaisą draudžiama valyti garų srautu arba aukšto slėgio valymo įrenginiais.

Kaip prietaisą apsaugoti nuo pažeidimų

• Stiklo keramiką gali pažeisti nukritę daiktai.

• Stiklo keraminio paviršiaus kraštą gali pažeisti į jį trinktelėjęs prikaistuvis.

• Jei stiklo keraminiu paviršiumi stumdomi ketaus, lieto aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai su pažeistu dugnu, paviršius gali susibraižyti.

• Lydūs daiktai arba iš puodų išbėgęs vanduo ant stiklo keramikos gali pridegti, todėl reikia nedelsiant nuvalyti.

• Kaitviečių nenaudokite ant jų pastatę tuščius prikaistuvius arba be prikaistuvių.

• Kad nepažeistumėte prikaistuvių ir stiklo keraminio paviršiaus, pasirūpinkite, kad prikaistuviai ir keptuvės nekaistų tuščios.

• Tarp stalviršio ir priekinės apatinės prietaiso dalies turi būti paliktas neuždengtas 5 mm tarpas ventiliacijai.

Prietaiso aprašymas

Kaitlentė

1 Indukcinė kaitvietė 2300 W su galingumo, funkcija 3200 W

2 Indukcinė kaitvietė 2300 W su galingumo, funkcija 3200 W

3 Valdymo skydelis

4 Indukcinė kaitvietė 2300 W su galingumo funkcija 3200 W

5 Indukcinė kaitvietė 2300 W su galingumo funkcija 3200 W

6 Valdymo skydelis

Gaminimo paviršius yra padalintas į keturias kaitvietės. Kiekvienoje kaitvietėje po stiklo keramikos paviršiumi yra indukcinis kaitinimo elementas, o kiekvienos kaitvietės vidurys ant stiklo keramikos paviršiaus yra pažymėtas kryžiuku. Indas gali būti pastatytas ant bet kurios kaitvietės. Tačiau kryžiukas turi būti pilnai uždengtas. Indo dugnas turi būti 125 - 210 mm skersmens.

Gaminimas per dvi kaitvietes

Didelius indus galima šildyti ant dviejų kaitviečių vienu metu. Šiam tikslui galima naudoti dvi kairiosios arba dešiniosios pusės kaitvietes.

1. Indą pastatykite viduryje tarp dviejų kaitviečių. Indas privalo dengti mažiausiai du kryžiukus.
2. Abiems kaitvietėms nustatykite tą pačią kaitinimo nuostatą.

Šilumos pasiskirstymas skiriasi priklausomai nuo indo. Gerų gaminimo rezultatų galima pasiekti, naudojant puodus su storu, plokščiu dugnu.

Valdymo skydelis

3 Įjungimas / išjungimas ir indikacija

4 Galingumo funkcija

5 Kaitinimo nuostatos indikatorius

6 Automatinio išjungimo indikatorius

7 Likutinės šilumos indikatorius

8 Kaitinimo nuostatos pasirinkimas

9 Laikmatis

1 Kaitviečių indikatoriai - Laikmačio funkcija

11Laikmačio ekranas

Jutikliniai laukai

Prietaisas valdomas naudojantis jutikliniais laukais. Funkcijos yra valdomos paliečiant jutiklinius laukus, o pasirinkimas patvirtinamas indikatorių bei garsinių signalų. Palieskite jutiklinius laukus neuždengdami kito jutiklinio lauko.

Jutiklinis laukas Funkcija

įjungti/išjungti Įjungia ir išjungia prietaisą

Užraktas Valdymo skydelio užrakinimas / atrakinimas

Kaitvietė išjungta Išjunkite kaitvietę / Kaitinimo nuostatos Kaitinimo nuostatų nustatymas

Galia Galingumo funkcijos įjungimas ir išjungimas

Laikmatis Laikmačio pasirinkimas

Nuostatos padidinimas Laikmačio laiko padidinimas

Nuostatos sumažinimas Laikmačio laiko sumažinimas

Rodmenys

Rodmuo Aprašymas

Likutinis karštis Kaitvietė vis dar karšta

+ skaitmuo Klaida Įvyko funkcijos klaida

Prikaistuvio aptikimas Virtuvės indas netinkamas arba per mažas, arba ant kaitvietės nėra uždėta jokio indo.

Automatinis išsijungimas Išsijungimas suaktyvintas.

Likutinės šilumos indikatorius

Įspėjimas Pavojus apsideginti dėl likutinės šilumos. Išjungus kaitvietę, ji ataušta tik praėjus tam tikram laikui Stebėkite likutinės šilumos indikatorių. Likutinė šiluma gali būti naudojama tirpdymui ir norint išlaikyti patiekalus šiltus.

Indukcinės kaitvietės sukuria tiesioginiam gaminimui reikiamą karštį viryklės pagrinde.

Stiklo keramika yra tiktai įšyla nuo likutinio karščio.

Prietaiso valdymas

Su indukcinėmis kaitvietėmis naudokite tinkamus indus.

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Valdymo skydelis Rodmuo

Įjungimas Lieskite 1 sekundę Užsidega indikacinės lemputės. Taip pat dega ir atskirų kaitviečių parengties indikatoriai. Norėdami išjungti Lieskite 1 sekundę Indikatorius užges. Užgęsta ir atskirų kaitviečių parengties indikatoriai.

Po įjungimo per apytikriai 10 sekundžių turi būti nustatytas kaitinimo lygis arba funkcija; priešingu atveju prietaisas automatiškai išsijungs.

Kaitinimo nustatymas

Palieskite valdymo juostą pageidaujamos kaitinimo padėties srityje. Kaitinimo padėtis bus rodoma ekrane. Jei reikia padidinkite arba sumažinkite. Neatleiskite, kol nebus pasiekta pageidaujama kaitinimo padėtis.

Valdymo skydelio užrakinimas / atrakinimas

Bet kuriuo gaminimo momentu orkaitės jutikliais skydelis yra užrakintas, išskyrus užrakinimo/ atrakinimo sritį. Tai reikalinga, kad būtų išvengta nustatymų pakeitimų, pvz., valant kaitlentę skudurėliu.

Valdymo skydelis Rodmuo

Įjungimas Palieskite Užsidegs indikacinės lemputės Norėdami išjungti Palieskite Indikatorius užges Išjungus kaitlentę, užrakto funkcija išsijungia automatiškai.

Valdymo skydelis Rodmuo

Įjungimas Palieskite

Valdymo skydelis Rodmuo

Norėdami išjungti Palieskite Anksčiau nustatyta kaitinimo padėtis (ne automatinio pašildymo funkcija)

Automatinio pašildymo funkcijos naudojimas

Visose kaitvietėse įrengta automatinė pašildymo funkcija. Nustačius kaitinimo padėtį su pašildymo funkcija, kaitvietė tam tikram laikui įjungiama visu galingumu, o paskui automatiškai vėl persijungia į nustatytą padėtį.

Veiksmas

Valdymo skydelis Rodmuo

1. Pasirinkite pašildymo nuostatą blykčios ekrane

2. Galite nustatyti pageidaujamą kaitinimo padėtį nuo 1 iki 8 Rodoma pageidaujama kaitinimo nuostata. Indikatorius dega. Kol dega indikatorius, prietaisas veikia pilna galia. Baigus veikti automatinio pašildymui funkcijai, indikatorius užges.

Automatinio pašildymo funkcijos veikimo trukmė priklauso nuo nustatytos kaitinimo nuostatos vertės.

Kaitinimo nuostata Automatinio pašildymo trukmė [min.:s]

1 0:12

2 0:12

3 3:07

4 5:51

5 10:12

6 2:01

7 2:28

8 2:52

9 ---

Galingumo funkcijos įjungimas ir išjungimas

Galingumo funkcija indukcinėms kaitvietėms suteikia papildomos galios, pvz., norint greitai užvirti didelį kiekį vandens. Galingumo funkcija veikia daugiausiai 10 minučių. Po to indukcinė kaitvietė vėl grįžta prie kaitinimo nuostatos "9".

Valdymo skydelis Rodmuo

Įjungimas Palieskite Užsidega valdymo juostos indikatoriai. Indikatorius mirksi Norėdami išjungti Pasirinkite kaitinimo nuostatą 1-9 Ekrane rodoma pasirinkta kaitinimo nuostata. Indikatorius virš užges.

Galios valdymas

Gaminimo paviršiaus kaitvietės turi didžiausią galios lygį.

Didžiausias galios lygis pasiekiamas, kai visoms kaitvietėms nustatoma 8 kaitinimo nuostata.

Dvi kaitvietės sudaro porą (žr. pav.), todėl galios valdymas padalina didžiausią galimą galią šioms kaitvietėms.

Kai galingumo funkcija yra pasirinkta vienai kaitvietei, galios valdymas suteikia papildomą galią šiai kaitvietei, sumažinant atitinkamos kitos kaitvietės galią.

Pavyzdys: vienai kaitvietei nustatyta kaitinimo nuostata 8. Galingumo funkcija įjungiama atitinkamai kaitvietei. Galingumo funkcija veikia, tačiau vienai kaitvietei nustatytas 8 kaitinimo

lygis, o kitai įjungta galingumo funkcija ir ši kaitviečių pora viršija didžiausią poros galią.

Dėl to galios valdymo funkcija pirmiausiai sumažina kaitvietės kaitinimo lygį nuo 8 iki, pavyzdžiui, 5; šios kaitvietės rodmuo pasikeičia nuo 8 iki 5 (daugiausiai rodoma 5). (Rodmuo gali pasikeisti nuo 8 iki 5 arba nuo 8 iki 3, tačiau tai priklauso prietaiso tipo ir kaitvietės dydžio.)

Laikmačio naudojimas

Funkcija Sąlyga Rezultatas pasibaigus laikui

Automatinis išsijungimas nustatyta kaitinimo nuostata garso signalai 00 ims mirksėti. Kaitvietė išsijungia Atgalinės atskaitos laikmatis kaitvietės nenaudojamos garso signalai 00 ims mirksėti

Jei papildomai atgalinės atskaitos laikmačiui šiai kaitvietei yra nustatyta kaitinimo nuostata, praėjus nustatytam laikui kaitvietė bus išjungta. Jei kaitvietė išjungta, laikmačio funkcija taip pat yra išjungta.

Kaitvietės pasirinkimas

Veiksmas

Valdymo skydelis Rodmuo

1 Palieskite vieną kartą Blykčios pirmosios kaitvietės kontrolinė lemputė

2 Palieskite vieną kartą Blykčios antrosios kaitvietės kontrolinė lemputė

3 Palieskite vieną kartą Blykčios trečiosios kaitvietės kontrolinė lemputė

4 Palieskite vieną kartą Blykčios ketvirtosios kaitvietės kontrolinė lemputė

Jei yra nustatytos kitos laikmačio funkcijos, po kelių sekundžių bus rodomas mažiausias likęs visų laikmačio funkcijų laikas ir blykčios atitinkama kontrolinė lemputė.

Laiko nustatymas

Veiksmas

Valdymo skydelis Indikatorius

1 Pasirinkite kaitvietę Pasirinktos kaitvietės lemputė ima tankiau mirksėti

2 Palieskite arba 00 , kad pridėtumėte 99 minutes

Po kelių sekundžių kontrolinė lemputė pradeda lėčiau blykčioti.

Laikas nustatytas.

Laikas skaičiuojamas atgal.

Laikmačio funkcijos išjungimas

Veiksmas

Valdymo skydelis Indikatorius

1 Pasirinkite kaitvietę Ima mirksėti išrinktos kaitvietės kontrolinė

lemputė

Rodomas likęs laikas

2 Palieskite Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00 .

Užgęsta kontrolinė lemputė.

Pasirinktos kaitvietės laikmačio funkcija yra išjungta.

Laiko keitimas

Veiksmas

Valdymo skydelis Rodmuo

1 Pasirinkite kaitvietę Pasirinktos kaitvietės kontrolinė lemputė ima mirksėti tankiau

Rodomas likęs laikas

2 Palieskite arba 01 , kad pridėtumėte 99 minutes

Po kelių sekundžių kontrolinė lemputė pradeda lėčiau blykčioti.

Laikas nustatytas.

Laikas skaičiuojamas atgal.

Rodomas kaitvietei skirtas likęs laikas

Veiksmas

Valdymo skydelis Rodmuo

1 Pasirinkite kaitvietę. Pasirinktos kaitvietės kontrolinė lemputė ima mirksėti tankiau

Rodomas likęs laikas

Po kelių sekundžių kontrolinė lemputė pradeda lėčiau blykčioti.

Garso signalo išjungimas

Veiksmas

Valdymo skydelis Garso signalai

1 Palieskite Garso signalas patvirtinimui.

Garso signalas sustabdomas.

Automatinis išsijungimas

Kaitlentė

• Jei po prietaiso įjungimo kaitinimo lygis kaitvietei nebus nustatytas per apytikriai 10 sekundžių, kaitlentė išsijungs automatiškai.

• Jei vienas ar keli jutikliniai laukai bus uždengti kokiais nors daiktais (puodu ir pan.) ilgiau nei 10 sekundžių, pasigirs garsinis signalas ir kaitlentė išsijungs automatiškai.

• Jei visos kaitvietės yra išjungtos, kaitlentė išsijungs automatiškai po apytikriai 10 sekundžių.

Valdymo skydelis

• Jei vienas ar keli jutikliniai laukai valdymo skydelyje bus uždengti ilgiau nei 10 sekundžių, kai prietaisas yra išjungtas, pasigirs garsinis signalas. Garsinis signalas išsijungs automatiškai, atidengus jutiklinius laukus.

Indukcinės kaitvietės

• Perkaitimo atveju (pvz., kai verda tuščias prikaistuvis) kaitvietė išsijungia savaime. yra rodoma. Prieš pakartotinį naudojimą kaitvietę reikia nustatyti į padėtį 0 ir leisti atvėsti.

• Jei naudojamas netinkamas puodas, ekrane užsidega ir po 2 minučių išsijungia atitinkamos kaitvietės indikacija.

• Jei viena kaitviečių neišjungiama po tam tikro laiko arba nepakeičiamas jos kaitinimo nustatymas, toji kaitvietė išjungiama automatiškai. yra rodoma.

Virtuvės reikmenys indukcinėms kaitvietėms

Puodų medžiaga. Tinka:

Plienas, emaliuotas plienas +Ketus +Specialusis plienas +*

Indai su daugiasluoksniu dugnu +*Aliuminis, varis, žalvaris -Stiklas, keramika, porcelianas -

* Puodus indukcinėms kaitvietėms gamintojas atitinkamai paženklina.

Tinkamumo testas:

Puodai tinkami indukciniam gaminimui, jei...

• ... per trumpą laiką indukcinei kaitvietei nustačius didžiausią kaitinimo nuostatą pašildomas nedidelis kiekis vandens.

• ... ant puodo dugno laikosi magnetas.

Kai kurie indai gali kelti triukšmą, juos naudojant ant indukcinės kaitvietės. Šie triukšmai – tai ne prietaiso defektas ir neturi įtakos tinkamam jo veikimui.

Puodo dugnas.

Indo dugnas turi būti kaip įmanoma storesnisir lygesnis.

Prikaistuvio dydis.

Indukcinės kaitvietės adaptuojasi automatiškai pagal indo dugno dydį iki tam tikros ribos.

Magnetinė indo dugno dalis turi būti mažiausio galimo skersmens pagal kaitvietės dydį.

Indai, kurių dugno skersmuo yra mažesnis nei 12 cm, nėra tinkami.

Prikaistuvį ant kaitvietės visada dėkite prieš įjungdami kaitvietę.

Jei įmanoma, puodus uždenkite dangčiais.

Valymas ir priežiūra

Įspėjimas. Aštrios ir abrazyvinės valymo priemonės gadina prietaisą. Prietaisą valykite ir likučius pašalinkite, nuvalydami vandeniu ir plovimo skysčiu. Taip pat nuvalykite ir valymo priemonių likučius! Įbrėžimai ar nepašalinamos tamsios dėmės ant stiklo keramikos paviršiaus neturi įtakos prietaiso veikimui. Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo 1. Maistą, kuriame yra cukraus, plastiko, aliuminio folijos likučių, būtina pašalinti naudojant grandiklį. Grandiklį prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite kampu ir pašalinkite likučius, grandiklį stumdami paviršiumi. Prietaisą nušluostykite drėgnu audiniu su trupučiu plaunamojo skysčio. Galiausiai nusausinkite prietaiso paviršių švariu skudurėliu .

2. Kalkių ir vandens dėmes, riebalus ir metalo spalvos dėmes galite pašalinti nuo prietaiso paviršiaus jam atvėsus ir naudodami stiklo keramikai ir nerūdijančiam plienui skirtais valikliu

6.5. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (156 psl.)

7 MOKYMO ELEMENTAS. KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA IR PATIEKIMAS

7.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VARŠKĖS PYRAGAS SU BRAŠKĖMIS“

VARŠKĖS MASĖ

Produktų pavadinimas	Kiekis g
„Kesė masė“ miltelių mišinys varškės pyragui	160
Varškė 9% riebumo	800
Grietinėlė	600
Cukrus	80

Varškę gerai išminkome su cukrumi. Pilame grietinėlę, „Kesė masę“ ir gerai išminkome. Jeigu kietesnė varškė ar gumuliukais, galima permalti mėsmale, tada masė gaunasi puresnė.

TORTO PADAS

Produktų pavadinimas	Kiekis g
Mūrabela miltelių mišinys torto padui	400
Margarinas / sviestas	200
Kiaušinis	1 vnt.
Vandens	20
Kakava	30

Margariną sutarkuojame ir sumaišome su Mūrabela milteliais, sudedame kakavą, išmaišome, įmušame kiaušinį, pilame vandenį ir išminkome tešlą. Dalį tešlos (~ 200 g) dedame atšaldyti, o likusia išklojame formos dugną ir kraštus (3 cm į viršų). Apkepame 15 min. 180° C temperatūroje. Iškepus sudedame varškės masę. Atšaldytą tešlos gabaliuką tarkuojame per burokinę tarką ant viršaus ir dar kepame apie 35 min.

7.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŠOKOLADINIS TORTAS „ DELICIJA“

ŠOKOLADINIS TORTAS (3 vnt)

BISKVITAS

Produktų pavadinimas	Kiekis g
Sviestas	500
Šokoladas	500
Kiaušiniai	15 vnt. (360 g baltymų, 240 g. trynių)
Cukrus	500
Miltai	250

Sudedame į puodą sviestą, šokoladą ir ištirpiname. Supilame trynius ir gerai išmaišome.

Baltymus (360 g) sumaišome su cukrumi ir plakame iki standžių putų. Į šią masę po truputį pilame šokolado masę ir su šluotele atsargiai maišome. Persijojame miltus per sietelį ir taip pat po truputį beriant maišome su šluotele.

3 skardas padengiame sviestiniu popieriumi ir tolygiai paskleidžiame masę. Kepame 240°C temperatūroje 7-8 min. Iš vienos skardos gauname biskvitą vienam tortui. Išpjauname 2 apskritimis (vienas padui, kitas – viršui), o vidurinį sluoksnį darome iš likučių.

PERTEPIMUI

Produktų pavadinimas	Kiekis g
Grietinėlės	1200
Šokolado	1200

Grietinėlę užviriname, nuimame nuo ugnies ir suberiame šokoladą, maišome kol pasidaro vientisa masė.

Į formą dedame biskvitą ir užpilame šokoladu pertepimui. Po to dėliojame likusius trupinėlius ir vėl užpilame juos pertepimu (maždaug po 3 gerus šaukštus) ir dedame trečią sluoksnį (ta puse į viršų, kuri buvo prilipusi prie sviestinio popieriaus), vėl užpilame šokolado. Dedame atšaldyti.

Atšalus tortui, su peiliu apipjaunam kraštus ir išimame iš formos. Kraštus taip pat aptepame šokolado mase ir apibraukiame konditerinėmis šukomis. Ant torto viršaus supilame visą likusią šokolado masę ir su šaukštu padarome bangeles (tapnojant šaukštu).

7.3. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA. (121 psl.)

7.4. ĮRENGIMO PACOJET APRAŠYMAS IR EKSPLOATACIJOS INSTRUKCIJA

1. Prietaiso paskirtis

Prietaisas skirtas tik užšaldyto maisto apdorojimui (nuo -18°C iki -23°C).

Atkreipkite dėmesį, kad apdorojimo metu produkto, užšaldyto maždaug iki -20°C, temperatūra gali pakilti apie 3°C (dėl mechaninės energijos poveikio). Dėl to maisto higienos tikslais reikia iš karto toliau apdoroti paruoštą produktą ir/arba skubiai vėl užšaldyti jo likutį. Tai ypač svarbu apdorojant produktus, turinčius gyvulinių riebalų (mėsą, žuvį ir kt.), taip pat pieno produktus.

Prietaisas skirtas tik maisto ruošimui ir gali būti naudojamas tik šiuo tikslu. Pažymėtina, kad apdoroti galima tik tuos produktus, kuriuos galima vartoti ir neapdorojus Pacojet‘u.

Pacojet‘u negalima apdoroti medžiagų, kurios nėra laikomos maisto produktais. Nesilaikant šių taisyklių: gali sugesti prietaisas, negalioja jokios garantinės pretenzijos.

2. Saugos reikalavimai, rizikos faktoriai, perspėjimai

2.1. Nurodymai vartotojui

Agregatas skirtas vien tik užšaldytų iki ypač žemos temperatūros (-18/ -23°C) maisto produktų apdorojimui.

Apdorojant Pacojet'u giliai, vidutiniškai iki (-20°C), užšaldytus produktus, darbo eigoje jie gali įšilti net iki (-3 °C) temperatūros.
Higienos normos reikalauja atšildytą produktą nedelsiant suvartoti arba pakartotinai užšaldyti.
Tai ypač svarbu apdorojant gyvulinių, žuvies taukų ar pieno produktų turintį maistą.
Agregatas skirtas vien maisto produktų perdirbimui ir turi būti naudojamas pagal paskirtį. Pabrėžiame, kad perdirbimui Pacojet'u tinka tik tie maisto produktai, kurie ir neapdoroti Pacojet'u tinka vartojimui.
Draudžiama Pacojet'u perdirbti nemaistines medžiagas.
Nesilaikant šio reikalavimo, pasekoje gali būti:

- sugadintas agregatas;
- netekti galios garantiniai įsiparelgojimai.

2.2 Originalių detalių panaudojimas

Būtina naudoti tik originalias Pacojet'o detales.
Tik originalių detalių naudojimas garantuoja saugų agregato darbą - tokia Pacojet'ą išbandžiusių nepriklausomų institucijų ekspertų išvada.
Visi garantiniai įsiparelgojimai netenka galios, jeigu buvo panaudotos neoriginalios detalės. Šiuo atveju negarantuojamas saugus agregato darbas ir atmetamos bet kokios pretenzijos dėl saugaus darbo.

2.3. Gedimų šalinimas, remontas ir aptarnavimas

Būtina nedelsiant sustabdyti agregatą gedimo nustatymui.
Pvz.: pažeisti elektros laidai; jungiklių ON/OFF išjungti agregatą (padėtis OFF).
Kištuką ištraukti iš elektros lizdo.
Tik įgaliotas servisо tarnybos turi teisę nuimti gamyklinę plombą ir atidaryti agregatą.
Jeigu neslaikoma šio reikalavimo - visi garantiniai įsiparelgojimai netenka galios.
Ypatingai, jei pažeidžiamas pagrindinis maitinimo kabelis; jis gali būti keičiamas tik gamintojo nurodytose dirbtuvėse.

2.4. Vietos agregatui parinkimas

Nestatyti agregatai

- šalia šildymo prietaisų;
- ant vibruojančių paviršių;
- arti šaltinių, skleidžiančių vandens ir riebalinius garus;
- arti ventiliacinės (arba oro kondicionavimo) sistemos išmetamosios angos.

Nesilaikant išvardytų reikalavimų, agregatas gali sugesti arba būti pažeistos jo funkcijos.

2.5 Agregato pajungimas

Agregatą maitinančio elektros tinklo įtampa neturėtų skirtis nuo įtampos nurodytos specialioje lentelėje (pritvirtintoje prie agregato pagrindo) daugiau nei 10 %. Įsitikinkite, kad pailgintojas (jei jį naudojate) yra įžemintas.

2.6. Nerūdijančio plieno konteinerių užpildymas

Nepripildykite konteinerių aukščiau pažymėtos maksimalios ribos. Agregatas labai užsiterš, jei nepaisysite šio reikalavimo.

2.7. Chromuoto plieno konteinerių užšaldymas

Agregatas skirtas vien užšaldytų iki ypač žemos temperatūros (-18 / -23°C) maisto produktų apdorojimui. Tik išlaikydami pradinę produkto temperatūrą nurodytose ribose pagaminsite kokybišką patiekalą. Tam tikslui konteineris turi būti šaldomas mažiausiai 24 valandas iki perdirbimo pradžios (jei šaldiklis standartinis).

2.8. Darbas Pacojet'u

Kad nesulaužytumėt agregato ar patys nesusižeistumėt, prieš paleisdami Pacojet'ą įsitikinkite, jog apsauginis konteineris įstatytas teisingai; t.y. abu jo išsikišimai standžiai įtvirtinti agregato gnybtuose. Po to, paėmę už rankenos, pasukite apsauginį konteinerį į kairę, kiek leidžia ribotuvas.
Pakotizavimo peiliuką ir apsauginį dangtelį būtina įtvirtinti prieš įstatant apsauginį konteinerį. Niekada netvirtinkite agregate apsauginio konteinerio, vien uždėję ant jo pakotizavimo peiliuką ir apsauginį dangtelį, nes šie nukris. Pasėkoje gali būti sulaužytas agregatas arba atskiros jo dalys.

Nejungti agregato, kol nebus teisingai įstatytas chromuoto plieno konteineris!

2.9. Agregato valymas

Pilnas valymas:

- *būtina sąlyga pirmarūšio produkto gavimui*
- *prailgina agregato tarnavimo laiką*
- *padidina intervalus tarp profilaktinių remontų*
- *neleidžia veistis bakterijoms.*

Vengti!

- *nemerkti agregato į vandenį*
- *nestatyti agregato po bėgančio vandens srove*
- *neplauti agregato srove iš guminės žarnos arba garo srove.*

Nenaudoti:

- *putojančių valymo priemonių*
- *šiurkščių ir aštrių medžiagų, gadinančių / ardančių aliuminį, kaučiuką, plastmasę*
- *nuodingų valymo priemonių.*

3. Papildomi įrenginiai

Pasitikrinkite, ar įrengimas pilnai sukomplektuotas (turi visus pakotizavimui reikalingus priedus):

- *apsauginis konteineris (juoda plastmasė)*
- *indelis (nerūdijantis plienas)*
- *pelliukas «Pacojet» (plieno lydinys)*
- *apsauginis dangtelis (juodas butadiennitrilinis kaučiukas)*
- *dangtelis skalavimui (žalios spalvos butadiennitrilinis kaučiukas)*
- *plovimo mechanizmas (mėlyna plastmasė)*
- *sandarinimo žiedas (mėlyna guma)*
- *indelio dangtelis (balta plastmasė)*

Įsitikinkite, kad visus išvardintus priedus gavote, ir kad jie - kokybiški. Priešingu atveju, kreipkitės į Pardavėją, nes pretenzijos priimamos tik 10 dienų (skaičiuojant nuo pristatymo dienos) laikotarpiu.

Nuimti gamyklinę plombą ir atidaryti agregatą turi teisę tik įgaliotos serviso tarnybos.
Nesilaikant šio reikalavimo visi garantiniai įsipareigojimai netenka galios. Ypač pagrindinio maitinimo kabelio pažeidimo atveju, nes jis gali būti keičiamas tik gamintojo nurodytose dirbtuvėse.

Pageidautina išsaugoti visą įpakavimo medžiagą, kad būtų galima įsitikinti, ar agregatas nebuvo pažeistas transportuojant. Originalus įpakavimas skirtas transportuojamam agregatui apsaugoti nuo galimų pažeidimų.

4. Pastatymas, pajungimas

4.1.Vietos parinkimas

Agregatas turi būti statomas ant lygaus, nejudančio paviršiaus.

Negalima statyti agregato:

- *šalia šildymo prietaisų;*
- *ant vibruojančių paviršių;*
- *arti šaltinių, skleidžiančių vandens ir riebalinius garus;*
- *arti ventiliacinės (arba oro kondicionavimo) sistemos išmetamosios angos.*

Nesilaikant išvardytų reikalavimų, agregatas gali būti sugadintas arba pažeistos jo funkcijos.

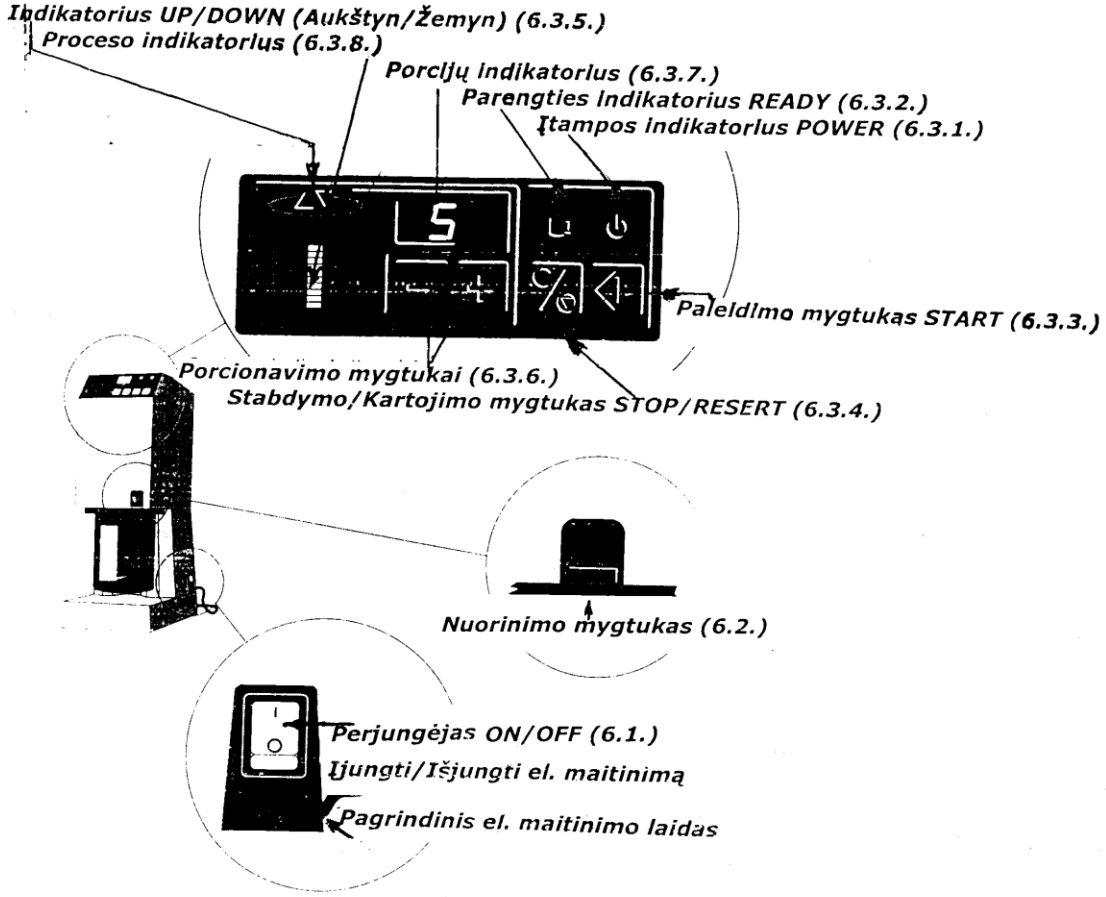
4.2. Agregato pajungimas

Pagrindinis elektros maitinimo laidas yra užpakalinėje agregato sienelėje, dešinėje. Jo ilgis – 1.5 m.

Agregatą maitinančio elektros tinklo įtampa neturėtų skirtis nuo nurodytos specialioje lentelėje (pritvirtintoje prie agregato pagrindo) daugiau nei 10 %. Jei naudojate pailgintoją, įsitikinkite, kad jis įžemintas.

5. Pacojet'o naudojimo instrukcija

5.1. Valdymo įtaisai



5.2. Paruošiamosios operacijos

a) užpildyti mase nerūdijančio plieno indelį

Dėmesio!

Nepripildykite indelio aukščiau pažymėtos maksimumo ribos.

Maksimalaus užpildymo riba

b) uždengti indą plastmasiniu dangteliu

c) įdėti indą į šaldiklį, šaldyti (-18/-23°C) temperatūroje ne mažiau 24 valandų.

5.3. Darbo "Pacojet' u tvarka - trumpai apie tai, kas svarbiausia.

Trumpai apie kiekvieną operaciją:

a) įjungti perjungėją ON/OFF (agregato užpakalinės dalies dešinėje pusėje) (padėtis ON);
b) paimti "Pacojet" peiliuką ir apsauginį dangtelį;
c) juos sujungti;
d) apsauginį dangtelį ir peiliuką sujungtus įtvirtinti agregate;
e) paruošti apsauginį konteinerį;
f) paimti iš šaldiklio sušaldyta mase užpildytą indelį, jį nudengti;
g) įstatyti plieninį indelį su jame esančia mase į apsauginį konteinerį;
h) paėmus apsauginį konteinerį už rankenos įtvirtinti jį agregate - darbinėje padėtyje, pasukant pagal laikrodžio rodyklę (t.y. iš dešinės į kairę)

Dėmesio!

Neleidžiama tvirtintinti apsauginio konteinerio agregate, uždėjus apsauginį dangtelį su peiliuku ant apsauginio konteinerio !

i) pasirinkti porcijų kiekį (nuo 1 iki 10) porcijų indikatoriumi;
j) paspausti STARTO mygtuką;
k) agregatas automatiškai dirba nustatytu rėžimu;
l) rotacinis peilis automatiškai sugrįžta į pradinę padėtį, ir agregatas sustoja.

Dėmesio ! Slėgis konteineryje !

m) sumažinti slėgį konteineryje nuorinimo mygtuku;
n) paėmus už rankenos apsauginį konteinerį, išvesti jį iš darbinės padėties, pasukant prieš laikrodžio rodyklę, t.y. iš kairės į dešinę; peiliukas su apsauginiu dangteliu lieka ant konteinerio;
o) nuimti nuo konteinerio peiliuką ir apsauginį dangtelį;
p) išimti iš apsauginio konteinerio plieninį indelį;
q) perdirbtą maistą perkelti į kitą indą;
Jeigu apdorota ne visa masė, likusią dalį uždengti dangteliu ir nedelsiant grąžinti į šaldiklį;
r) agregatą ir atskiras jo dalis išplauti (žiūr. Instrukciją).

6. Detalus valdymo įtaisų aprašymas

6.1 Perjungėjas ON/OFF (Įjungti/Išjungti elektrinį maitinimą)

Perjungėją rasite agregato užpakalinės sienelės dešinėje apatinėje dalyje.
"O" = padėtis "OFF" = šviesos signalo nėra
"I" = padėtis "ON" = užsidega žalia lemputė
Tolesnės operacijos ir valdymo panelio indikacija vyksta, perjungėjui esant "I" padėtyje, įtvirtinus agregate apsauginį konteinerį.

6.2 Nuorinimo mygtukas (mėlynas)

Įrengtas apatinėje priekinės agregato sienelės dalyje. Darbiniam ciklui pasibaigus, nerūdijančio plieno indelio viduje išlieka didelis slėgis. Nuorinimo mygtuko

paspaudimas normalizuoja slėgį vidiniame indelyje; po šios operacijos galima atskirti apsauginį konteinerį nuo agregato.

Dėmesio !

Nebandykite atskirti apsauginio konteinerio nuo agregato, nesumažinę vidinio slėgio !

6.3 Valdymo įtaisai ir indikatoriai

Valdymo panelio paviršiuje išdėstyti 4 mygtukai ir 4 indikatoriai.
Čia pateikiamas jų detalus aprašymas:

6.3.1 Įtampos indikatorius POWER

Rodo, kad agregato el. maitinimas įjungtas (perjungėjas ON/OFF yra padėtyje ON). Galima pradėti (padėtis STAND-BY),

6.3.2 Parengties indikatorius READY

Įsižiebia, jeigu apsauginis konteineris tinkamai įtvirtintas agregate. Galima nustatyti režimą ir paleisti agregatą.

6.3.3 Paleidimo mygtukas START

Skirtas agregato paleidimui.
Būtinos sąlygos:
- *perjungėjas ON/OFF turi būti padėtyje ON;*
- *apsauginis konteineris tinkamai įtvirtintas agregate.*

Paspaudus START mygtuką, agregatas įsijungia, rotacinis peilis ima leistis žemyn. Jei konkretus porcijų skaičius neužduotas, apdorojama visa indelyje esanti masė. Peilis, pasiekęs dugną, automatiškai pakyla atgal į pradinę padėtį, agregatas automatiškai sustoja. Jis vėl pasiruošęs pradėti (padėtis STAND-BY). Norėdami apdoroti tik dalį indelio turinio, užsiduodame reikalingą porcijų skaičių (žiūr. 6.3.6), po to spaudžiame mygtuką START.

6.3.4 Stabdymo/Kartojimo mygtukas STOP/RESET

Šiuo mygtuku galima :

- *nutraukti apdirbimo procesą (- - > stabdymo STOP funkciją)*

Jei mygtukas STOP/RESET spaudžiamas vykstant pakotizacijai (indikatorius UP/DOWN rodo " ∇ ", žiūr. 6.3.5) agregatas automatiškai persijungia į grįžtamąjį režimą. Pasiekęs pradinę padėtį, automatiškai sustoja. Indikatorius UP/DOWN užgesta. Ši funkcija leidžia apdoroti tik dalį produkto, neužsidavus porcijų skaičiaus.

- *atšaukti užduotą porcijų skaičių (- - >kartojimo RESET funkcija)*

Mikroprocesoriaus kontrolės dėka galima perdirbti tik dalį produkto (žiūr. 6.3.6). Jeigu agregatas jau yra parengties STAND-BY pozicijoje ir perjungėjas ON/OFF

įjungtas, užsiduotas porcijų skaičius dar gali būti atšauktas, nuspaudus mygtuką STOP .

6.3.5 Indikatorius (Aukštyn/Žemyn) UP/DOWN

Apdorojimo proceso metu indikatorius pastoviai rodo, kuria kryptim, aukštyn ar žemyn, juda pakotizavimo peilis.

6.3.6 Mygtukai (+/-) porcijų parinkimui

Naudojantis šiais mygtukais, nustatomas reikiamas porcijų skaičius. Apdorojus visą masę, telpančią užpildytame iki maksimumo ribos konteineryje, gaunama 10-ties porcijų išeiga. Nepriklausomai nuo to, kiek masės likę indelyje, viena porcija visuomet atitinka 1/10 pilno indelio turinio. Pasirinktą porcijų skaičių prieš ir po apdorojimo parodo porcijų indikatorius (žiūr. 6.3.7).

Jeigu užsiduotas mažesnis porcijų skaičius, perdirbamas tik užprogramuotas kiekis. Likutis neapdorojamas. Galima išimti pakotizuotą dalį, o indelį su neperdirbta mase uždengti ir vėl sugrąžinti į šaldiklį.
Jeigu pasirinktas porcijų skaičius didesnis, negu likutis indelyje, perdirbamas visas turimas produktas. Pacojet'as automatiškai išsijungia. Užsiduotas porcijų skaičius išlieka agregato atmintyje; jį matome indikatoriaus ekrane. Pakeitus tuščią indelį pilnu ir paspaudus mygtuką START, Pacojet'as pagamins trūkstamą porcijų skaičių.

6.3.7 Porcijų indikatorius

Rodo numatomą apdoroti porcijų kiekį.
Tamsus (tuščias) indikatoriaus ekranas rodo, kad porcijų kiekis neužprogramuotas. Šiuo atveju agregatas perdirbs visą indelio turinį.
Po kiekvienos pagamintos porcijos indikatorius sumažina užsiduotą porcijų skaičių viena porcija; perdirbus visą numatytą kiekį, jis parodo " 0 ". Agregatui sustojus, užsiduotas porcijų skaičius vėl pasirodo ekrane ir išlieka , kol apsauginis konteineris išlieka įtvirtintas agregate. Atjungus apsauginį konteinerį, indikatoriaus ekranas užgęsta.
Jeigu indelyje pritrūko masės numatytam porcijų skaičiui pagaminti, indikatorius rodo trūkstamą porcijų skaičių (skaičius ekrane mirkčioja). Atjungus nuo Pacojet'o apsauginį konteinerį, agregato ekrane matome pirminį bendrą užsiduotą porcijų skaičių. Pakanka pakeisti tuščią indelį pilnu bei paspausti mygtuką START ir trūkstamas porcijų skaičius bus pagamintas Jeigu likusios porcijos jums nebūtinos ir norite jas atšaukti, paspauskite mygtuką STOP/RESERT. Indikatoriaus ekranas užges.

6.3.8 Proceso indikatorius

Indikatorius pastoviai rodo masės perdirbimo agregate eigą. Jis rodo:

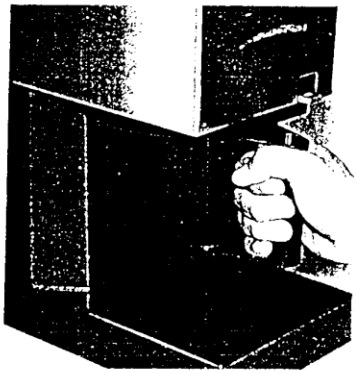
- *Masės indelyje lygį;*
- *Rodo, kaip pakotizavimo peiliukas skverbiasi į užšaldytą masę;*
- *šviečiančios padalos rodo neperdirbtą užšaldyto maisto kiekį inde;*

- *perdirbimo eigą;*
- *mirkčiojančios padalos rodo perdirbtą produkto dalį;*

Įsitikinkite, kad apsauginio konteinerio viršutinė dalis taip įstatyta į agregatą, kad jo iškilimai standžiai įtvirtinti agregato gnybtuose.
Tuomet, paėmę už rankenos, stipriai spausdami į viršų, pasukite apsauginį konteinerį iš dešinės į kairę (pagal laikrodžio rodyklę) 90° kampu, kol rankena atsiras prieš jus. Apsauginis konteineris turi būti pilnai ir saugiai užfiksuotas agregate.

Dabar, perjungus jungiklį ON/OFF į padėtį ON, agregatas paruoštas pradėti darbą.

Nepradėkite darbo , jei chromuotas plieninis indelis neįstatytas savo vietoje !



7.3. Po pakotizavimo atliekamos operacijos

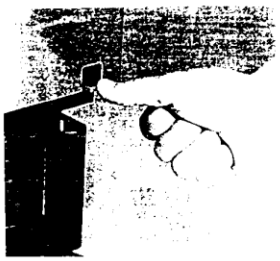
Kai mašina automatiškai sustoja, dar reikia atlikti šias operacijas:

a) Paspaudę slėgio numetimo mygtuką, sumažinkite chromuoto plieno inde susidariusį slėgio perteklių.

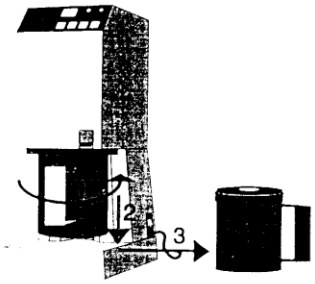
Niekuomet nebandykite atskirti nuo agregato konteinerio, esančio po spaudimu !

Nekontroliuojamas suspausto oro išsiveržimas iš chromuoto plieno indelio, gali turėti nelaimų pasėkmių, tokių kaip:

- perdirbto produkto ištaškymas;
- mašinos arba apsauginio konteinerio sugadinimas.

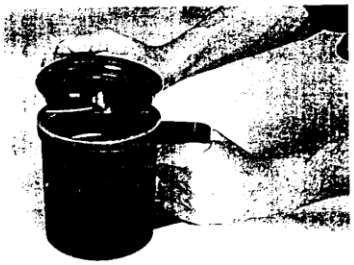


b) Pasukite apsauginį konteinerį už rankenos prieš laikrodžio rodyklę 90 laipsnių, kol rankena vėl atsidurs dešinėje.

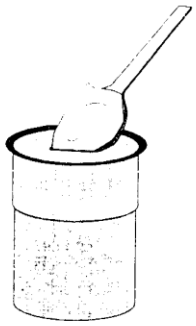


c) Traukdami žemyn, nuimkite apsauginį konteinerį nuo agregato (drauge nuslims ir apsauginis dangtelis su peliuku, likę ant apsauginio konteinerio).

d) Paėmę už apsauginio dangtelio krašto nuimkite peliuką su apsauginiu dangteliu



e) Iškelkite chromuoto plieno indelį iš apsauginio konteinerio.
Apdorotus maisto produktus perkelkite į kitą indą tolesniam naudojimui, o indelį su likusia nepakotizuota mase nedelsiant grąžinkite į šaldiklį.



Saugoti (-18/-22)°C temperatūros
⇨ šaldiklyje

Baigiamieji darbai

Nedelsdami išplaukite panaudotą pakotizavimo peiliuką ir apsauginį dangtelį.

f) Išvalykite mašiną, kaip nurodo instrukcija

Jeigu nėra daugiau konteinerių, kuriuos būtina nedelsiant apdoroti, plovimui panaudojamas plovimo mechanizmas (žiūr. 8 sk.)

Kruopštus valymas:

- *tai būtina sąlyga pirmarūšio produkto paruošimui;*
- *prailgina agregato tarnavimo laiką;*
- *didina intervalus tarp profilaktinių remontų;*
- *neleidžia veistis bakterijoms.*

8. Mašinos valymas

8.1. Bendros nuostatos

Dirbant Pacojet'u, ypatingas dėmesys skiriamas jo valymui.

Valymui keliami ypatingi reikalavimai, nes Pacojet naudojamas gyvulinių riebalų ir baltymų (žuvis, mėsa, pienas ir t.t.) perdirbimui

---

Vengti !

- *nemerkti agregato į vandenį*
- *nestatyti agregato po tekančio vandens srove*
- *neplauti agregato, vandens srove iš guminės žarnos ar garo srove*

7.5. FILMUOTA MEDŽIAGA WWW.YOUTUBE.COM; WWW.PACOJETUS.COM

8 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

8.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Užduoties tikslas – savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, įrengimo paruošimas darbui, jo valdymo pademonstravimas, karštojo patiekalo ir karštojo garnyro pagaminimas. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.

Užduoties aprašymas:

1. Savarankiškas karštojo patiekalo pagaminimas ir patiekimas, naudojantis technologine kortele. Patiekalų asortimentą galima rinktis iš:
   - Žuvis dorada kepta druskoje (176 psl.)
   - Sterko maltinis (177 psl.)
   - Oto filė su voveraičių plutele (178 psl.)
   - Mėlynieji moliuskai česnakiniame grietinėlės padaže (179 psl.)
   - Jautienos steikas brendžio ir žaliųjų pipirų padaže (187 psl.)
2. Indų, įrankių, inventoriaus, įrengimų parinkimas.
3. Garnyro, padažo parinkimas ir pagaminimas
4. Karštojo patiekalo patiekimas.
5. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.
6. Savarankiškos užduoties atlikimo laikas – 6 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

.

MODULIS S.2.2. EGZOTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBA

1 MOKYMO ELEMENTAS. EGZOTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE „ŽUVINĖ“ IR RESTORANE „MEDŽIOTOJŲ UŽEIGA“

1.1. ĮRENGIMO PACOJET APRAŠYMAS IR EKSPLOATACIJOS INSTRUKCIJA (202 psl.)

FILMUOTA MEDŽIAGA WWW.YOUTUBE.COM, WWW.PACOJETUS.COM

1.2. RESTORANO „MEDŽIOTOJŲ UŽEIGA“ TECHNOLOGINIO PROCESO APRAŠYMAS

2.4 TECHNOLOGINIO PROCESO APRAŠYMAS

Žaliavos ir pusgaminiai patenka pro tambūrą Nr.122 ir koridoriumi Nr.111 paskirstomos po sandėlius. Daržovėms sandėliuoti skirta patalpa Nr.115. Daržovėms sudėti numatyti padėklai. Atlikti pirminiam daržovių valymui bei perdirbimui numatytas daržovių cechas Nr.106, su darbui atlikti reikalinga įranga: daržovių valymo mašina su smėlio gaudykle (poz.nr.21), universali pavara (poz.nr.22), bulvių trintuvė (poz.nr.20), vonia (poz.nr.19), plautuvės (poz.nr.13), darbo stalas (poz.nr.3). Žaliavoms ir pusgaminiams, kurių laikymo sąlygos apibrėžtos temperatūriniu rėžimu, laikyti stelažuose numatytos šaldymo kameros Nr.121 ir Nr.119 (poz.nr.23). Likusioms žaliavoms laikyti stelažuose ar ant padėklų numatyta patalpa Nr.116. Dalis žaliavų, pusgaminių iškart, prieš darbo pradžią, pateks į virtuvėje numatytus šaldymo įrengimus ar kitas jiems tinkamai laikyti numatytas vietas. Pusgaminiams iš mėsos gaminti numatyta patalpa Nr.105 su darbui atlikti būtina įranga: plautuve (poz.nr.13), darbo stalais (poz.nr.3), šaldytuvu (poz.nr.16), sekcija (poz.nr.15), mėsmale (poz.nr.18). Tešlos pusgaminiams gaminti numatyta patalpa Nr.113 su darbui atlikti būtina įranga: plautuve (poz.nr.13), darbo stalais (poz.nr.3,14), šaldytuvu (poz.nr.16), sekcija (poz.nr.15), konditerine kepimo krosnimi (poz.nr.17). Kiaušinių masei paruošti gamybai numatyta patalpa Nr.112 su darbui atlikti būtina įranga: darbo stalu (poz.nr.14), plautuvėmis (poz.nr.13), sekcija (poz.nr.15). Įmonės inventoriui plauti numatyta zona patalpoje Nr.102, su darbui

atlikti būtina įranga: plautuvėmis (poz.nr.13), darbo stalu (poz.nr.14). Galutiniam patiekalų ruošimo procesui atlikti numatytos virtuvės patalpos Nr.101, su darbui atlikti būtina įranga: darbo stalais (poz.nr.3), svarstyklėmis (poz.nr.5), tešlos maišymo mašina (poz.nr.4), duonos spinta (poz.nr.1), šaldymo spinta (poz.nr.2), modulinėmis elektrinėmis viryklėmis (poz.nr.6), modulinėmis keptuvėmis (poz.nr.7,8), elektriniu katilu (poz.nr.9). Virš šiluminės įrangos numatyti ventiliaciniai gaubtai su riebalų sulaikymo filtrais (poz.nr.10).

Pagamintus patiekalus paruošti išvežimui numatyta patalpa Nr.103, su darbui atlikti numatyta įranga: darbo stalas (poz.nr.30), vakuumavimo įrenginys (poz.nr.28), kuriame į vienkartine tarą sudėtas patiekalas sandariai įpakuojamas užlydant plastmasinio indelio viršų plėvele, momentinio sušaldymo įrenginys (poz.nr.29), kuriame supakuotas patiekalas sušaldomas. Planuojama ilgesniam laikymui skirtus patiekalus užšaldyti iki -18^0 C, trumpesniam laikymui skirtus patiekalus iki $+2^0$ $+4^0$ C temperatūros.

Pagaminti, supakuoti bei šaldyti patiekalai iki išvežimo sandėliuojami šaldikliuose (poz.nr.31) patalpoje Nr.104.

Detalesnė informacija apie numatomos įrangos technines charakteristikas pateikta technologinių įrenginių ir baldų žiniaraštyje.

Šaltas vanduo bus gaunamas iš miesto vandentiekio tinklų. Karštas vanduo bei šiluma patalpų šildymui bus ruošiami pastato šiluminio punkto pagalba. Gamybinėse ir buitinėse patalpose numatytas natūralus ir dirbtinis apšvietimas.

Priemonės gamybos proceso ir gamybinių patalpų sanitarinio stovio užtikrinimui

Visose gamybinėse, sandėliavimo ir pagalbinėse patalpose numatoma dirbtinai palaikyti reikiamą temperatūrinį režimą (nuo $+18^0$C iki $+22^0$C). Oro viršslėgis patalpose turi būti sudarytas taip, kad oro srautai judėtų priešinga kryptimi, negu juda gaminamos produkcijos srautas. Patalpų plovimo priemonėms, medžiagoms ir inventoriui laikyti numatoma spinta (poz.nr.26), koridoriuje Nr.111.

2.5 ENERGETINIAI POREIKIAI TECHNOLOGINĖMS REIKMĖMS

Gamybos metu bus naudojamas šaltas bei karštas vanduo – 0,30 m^3/val. (3,60m^3 per parą, atitinkamai 2,40 m^3 šalto ir 1,20 m^3 karšto), elektros energija. Bendras įrengimų instaliacinis galingumas ~ 100,00 kW.

2.6 HIGIENOS REIKALAVIMAI

Įmonėje darbo metu bus prisilaikoma šių higienos reikalavimų:

- Sustabdomas darbas, įvykus vandentiekio tinklų avarijai, nutrūkus karšto, šalto vandens, elektros energijos tiekimui, sugedus visiems šaldymo įrengimams, taip pat atliekant pagrindinį patalpų valymą, remontą;
- Patalpos bus kasdien valomos drėgnu būdu;
- Atidaromi langai bus apsaugomi tinkleliais nuo vabzdžių;
- Patalpose bus palaikoma švara, tvarka;
- Plovimo, riebalų pašalinimo, dezinfekcijos tirpalai bus ruošiami ir naudojami pagal instrukcijas;
- Įmonė bus aprūpinama visa reikalinga technologine įranga, gamybos inventoriumi, šaldymo įrengimais, plovimo, riebalų pašalinimo, dezinfekcijos medžiagomis, valymo priemonėmis, o darbuotojai – darbo drabužiais, avalyne;
- Grindys bus lygios, lengvai valomos, atsparios, nepralaidžios vandeniui; sienos šviesios, nepralaidžios vandeniui, lengvai plaunamos; durys šviesios, atsparios puvimui ir korozijai, lengvai dezinfekuojamos;
- Darbuotojai, tiesiogiai dirbantys su maistinėmis medžiagomis (liečiantys jį), išklausys higienos žinių kursą, gaus higienos žinių atestavimo pažymėjimą.

2.7 PATALPŲ PAVOJINGUMAS GAISRUI, SPROGIMUI IR APSAUGINĖS PRIEMONĖS

Technologinis procesas gaisrui ir sprogimui nepavojingas. Objekte bus iškabintos priešgaisrinės saugos taisyklės, jame numatomos pirminio gaisro gesinimo priemonės. Pagrindiniai gamybiniai skyriai ir sandėliavimo patalpos pagal jose laikomas medžiagas priskiriamos Cg kategorijai.

2.8 APLINKOS APSAUGA

Objektas aplinkos neteršia. Gamybos metu susidariusios maisto atliekos bus surenkamos į vienkartinius, nelaidžius skysčiams maišus ir laikomos lauke konteineryje iki bus išvežta utilizavimui. Atliekas planuojama išvežti kasdien.

Nutraukiamas oras nuo technologinių įrenginių, prieš išmetant į aplinką, apvalomas nuo riebalų aerozolio labirintiniuose filtruose, sumontuotuose nutraukimo gaubtuose.

Nutekamieji vandenys iš patalpų Nr.101, Nr.102, Nr.105, Nr.113, Nr.112 turi būti nuvedami per riebalų gaudyklę.

Įmonėje nėra įrengimų, išskiriančių kenksmingas medžiagas, sukeliančių vibraciją ar viršijančių leistinas triukšmo normas.

1.3. PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS INTERNETINĖJE SVETAINĖJE

WWW.MEDZIOTOJAI.LT

2 MOKYMO ELEMENTAS. EGZOTINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

2.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ČILIETIŠKAS JŪROS EŠERIO DIDKEPSNIS SU KOKOSINIU ŠAFRANO PADAŽU“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Čilietiško jūros ešerio didkepsnis su ko**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 320

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Čilietiškas jūros ešerys	0.2300	0.1900
2	Ž:Druska	0.0040	0.0040
3	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0050	0.0050
4	Ž: Kokoso pienas	0.0500	0.0400
5	Ž:Šafranas	0.0001	0.0001
6	Ž:Ugninė paprika	0.0001	0.0001
7	Ž:Pomidorai džiovinti aliejuje	0.0150	0.0140
8	Ž:Bazilikas	0.0020	0.0010
9	Ž:Šparaginės pupelės	0.0650	0.0591
10	Ž:Rausvieji pipirai	0.0005	0.0005
11	Ž:Laimo vaisiai	0.0150	0.0150
12	Ž:Česnakų laiškai	0.0010	0.0010
13	Ž:Baklažanai	0.0600	0.0300
14	Ž:Aliejus SHELL 15kg	0.0200	0.0200
15	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0200	0.0200

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Čilietiško ešerio pjausnys iškepamas ant grotuotos plokštumos paviršiaus, kuo sausiau. Kokoso piene ištirpiname šafraną, pabarstome prieskoniais, sudedame sviestą, įlašiname citrinų sulčių. Garnyras: ant labai silpnos ugnies pakepiname geltonas šparagines pupeles, saulėje džiovintus pomidori ir bazilikų lapelius (stengtis, kad neprarastų spalvos). Atpjauname 3 riekeles baklažano, iš abiejų pusių pabarstome druska, pavoliojame miltuose ir kepame fritiūrinėje įkaitintoje 120 laipsnių. Iškeptus baklažanus dedame ant rankšluostinio popieriaus, nusausiname.

Į lėkštę sudedame baklažanus, ant jų dedame šparagines pupeles, saulėje džiovintus pomidorus, bazilikus. Šalia dedamas kepsnys, gražiai pašlakstome padažu lėkštę, pabarstome rausvaisiais pipirais, puošiame česnako laiškais ir laimu.

2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTI UOTŲ IKRAI“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Kepti uotų ikrai su salotomis**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 220

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Uotų ikrai	0.1300	0.1200
2	Ž:Druska	0.0030	0.0030
3	Ž: Kvietiniai miltai	0.0250	0.0200
4	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0300	0.0300
5	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0200	0.0200
6	P.Šviežios daržovės garnyrui	0.1000	0.1000
7	Ž:Citrina	0.0200	0.0180

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

uoto ikrus pas ūdome, pavoliojame miltuose, likutį nukratome ir kepame kol gražiai apskrus pakaitintame aliejuje. Patiekiame su šv. salotomis apšlakstome sviestu.

2.3. VIRĖJO PAREIGYBINĖ INSTRUKCIJA (111 psl.)

2.4. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (156 psl.)

2.5. DUJINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (189 psl.)

2.6. INDUKCINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (192 psl.)

3 MOKYMO ELEMENTAS. EGZOTINIŲ JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

3.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SPAGHETTI MARINARA SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR ŽUVIMI“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Spagetti Marinara su jūros gėrybėmis**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 460

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Makaronai SPAGETTI 500g	0.1100	0.2300
2	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0200	0.0200
3	Ž:Svogūnai raud.	0.0100	0.0067
4	Ž:Česnakai	0.0100	0.0080
5	Ž:Ledjūrio menkės filė	0.0500	0.0400
6	Ž:Lašiša-atvėsinta, su galva, išskrosta,6-7 kg	0.0400	0.0200
7	Ž:Jūros kokteilis "Fruti di Mare"	0.1000	0.0600
8	Ž:Midijos žaliakriauklės	0.0200	0.0200
9	Ž:Mėlynieji moliuskai	0.0800	0.0500
10	Ž:Tigrinės krevetės be galvų nelukštentos	0.0300	0.0250
11	Ž:Baltas vynas	0.0150	0.0150
12	Ž:Druska	0.0050	0.0050
13	Ž:Malti juodi pipirai	0.0010	0.0010
14	Ž:Česnakų laiškai	0.0010	0.0010
15	Ž:Sūris "Džiugas"	0.0200	0.0200
16	Ž:Grietinėlė 35% maiš.1 kg	0.0800	0.0700
17	Ž:Kiaušiniai	0.0400	0.0400

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Spagečius išverdame pasūditame vandenyje su lašeliu aliejaus iki aldente . Į keptuvę pilame aliejų, sudedame svogūnus ir česnakus. Pakepiname kol česnakas pakvimpa, bet ne paruduoja. Tada sudedame žuvį ir jūros gėrybes, pilame baltą vyną. Kai vynas nugaruoja, įpilame šiek tiek sultinio.

Padažas: į padažinę pilame grietinėlę, įleidžiame kiaušinio trynį. Išmaišome ir verdame ant silpnos ugnies. Pabaigoje įberiamas sūris ir gerai išmaišome.

Į lėkštę dedame spagečius, pilame padažą, gražiai išdėliojame keptas žuvies ir jūros gėrybes. Puošiame žaluma.

3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ
„ŽALIAKRIAUKLĖS MIDIJOS, UŽKEPTOS SŪRIU IR KEDRO RIEŠUTAIS“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Žaliakriauklės midijos užkeptos p. sūriu**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 190

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Midijos žaliakriauklės	0.1500	0.1500
2	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0250	0.0250
3	Ž:Druska	0.0010	0.0010
4	Ž:Česnakai	0.0020	0.0010
5	Ž:Sūris "Džiugas"	0.0250	0.0250
6	Ž:Kedro riešutai	0.0080	0.0080
7	Ž:Bazilikas	0.0030	0.0010

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Midijas atvėsinti . Sviestą sumaišyti su smulkintu česnaku , pipirais ir druska . Mišinį dėti ant midijų ,užbarstyti tarkuotu sūriu ir kedro riešutais .Kepti 3-4 minutes 180 laipsnių įkaitintoje krosnyje .

3.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JŪRŲ ŠUKUTĖS KONJAKO PADAŽE“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Jūrų šukutės konjako padaže**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 210

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Jūros šukutės be ikrų, 1 kg	0.0110	0.0900
2	Ž:Česnakai	0.0030	0.0027
3	Ž:Svogūnai raud.	0.0100	0.0100
4	Ž:Pomidorai džiovinti aliejuje	0.0150	0.0140
5	P:Paperonata	0.0400	0.0400
6	Ž:Šparaginės pupelės	0.0160	0.0160
7	Ž:Ugninė paprika	0.0002	0.0002
8	Ž:Šparaginės pupelės	0.0400	0.0400
9	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0200	0.0200
10	P: Rudasis padažas	0.0500	0.0500

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

jūrų šukutės pasūdomos ir pakepamos ant griliaus. Svarbu neperkepti. Patiekiama su kojako padažu ir pakeptomis daržovėmis.

3.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (121 psl.)

3.5. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (156 psl.)

4 MOKYMO ELEMENTAS. GURMANIŠKŲ PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

4.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VARLIŲ ŠLAUNELĖS BALTOJO VYNO-PORŲ PADAŽE“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Varlių šlaunelės baltojo vyno porų padaž**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 270

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Varlių šlaunelės	0.1500	0.1400
2	Ž:Druska	0.0020	0.0020
3	Ž: Kvietiniai miltai	0.0150	0.0150
4	Ž:Sūris "Džiugas"	0.0100	0.0100
5	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0300	0.0300
6	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0030	0.0030
7	Ž:Ropiniai svogūnai	0.0200	0.0187
8	Ž:Česnakai	0.0030	0.0024
9	Ž:Baltas vynas	0.0500	0.0500
10	Ž:Porai	0.0150	0.0113
11	Ž:Grietinėlė 35% maiš.1 kg	0.0300	0.0304
12	Ž:Petražolės	0.0030	0.0018
13	Ž:Razinos	0.0150	0.0150
14	P:Virti plikyti ryžiai	0.0900	0.0900

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Varlių šlauneles atvėsiname, nusausiname ir pabarstome prieskoniais. Lengvai, plonu sluoksniu pavoliojame miltuose, miltų likutį nukratome. Kepame įkaitintame aliejuje, kol rusvai pagels. Baigus kepti pabarstome tarkuotu permidžano sūriu.
Gaminame padažą: padažinėje ištirpiname sviestą su aliejumi, lengvai, kol nuskaidrės pakepiname svogūnus, česnaką. Pilame baltą vyną, nugariname alkoholį. Sudedame plonais šiaudeliais supjaustytus porus. Pilame grietinėlę, skaniname pipirais, druska, cukrumi. Pabaigoje suberiame smulkiai supjaustytas petražoles.
Garnyras: virti ryžiai sumaišomi su sviestu ir pamirkytomis razinomis, trupučiu vandens ir patroškinami padažinėje. Į lėkštę formoje sudedame ryžius, kūgio forma varlių šlauneles, pašlakstome padažu, puošiame baziliku. Likusį padažą supilame į padažinę ir pateikiame.

4.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SRAIGĖS UŽKEPTOS SU ČESNAKINIU SVIESTU“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Sraigės su česnakiniu sviestu užkeptos k**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 750

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Sraigių mėsa su česnakų sviestu	0.0625	0.0625

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

sraigės išimamos iš pakuotės sudedamos į keramikinį specialų indą ir kepamos konvekcinėje krosnyje.

4.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTOS ANTIES KEPENĖLĖS“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Keptos anties kepenėlės**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 100

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Anties kepenėlės 100%	0.0500	0.0500
2	Ž:Citrina	0.0150	0.0020
3	Ž: Torres 5	0.0050	0.0050
4	Ž:Medus	0.0050	0.0050
5	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0150	0.0150
6	P: Rudasis padažas	0.0150	0.0150
7	P: Rizotas su kumpiu	0.0100	0.0100
8	Ž:Peletrūnas	0.0020	0.0020

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Anties kepenėlės atšildomos pasūdamos ir kepamos be riebalų. Patiekiamos su rizotu bei medaus-slyvų padažu.

4.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (121 psl.)

4.5. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (156 psl.)

5 MOKYMO ELEMENTAS. PIRMINIS ŽVĖRIENOS APDOROJIMAS, PUSGAMINIŲ RUOŠIMAS

5.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ELNIENOS SKERDIENOS PARUOŠIMAS“

RESTORANAS "Medžiotojų užeiga" **Data**

Reg.Nr. 70101

Žaliavos pavadinimas:

Elnienos skerdienos paruošimas

Gatavos žaliavos išeiga: **1000 g.**

Žaliavos pavad.	Vnt.	Bruto	Neto	
Elnienos skerdena	g.	1000	700	

Gamybos technologinio proceso aprašymas

Elnienos skerdena išdorojama specialioje išansto dezinfekuotoje patalpoje.
Išdorota elniena suvakumuojame, tada įdedame į šokofrizerį į greito -18 laipsniu sušaldyme režimą.
Dedame į specialias dežės ir laikome šaldymo kameroje.
Elniena yra suženklinima ,rašome sušaldymo datą.

Laikome -18 lapsniu temperatūroje 24 mėn. nuo sušaldymo datos

Sudarė:

Direktorė
Jurga Černienė

5.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MARINUOTAS ŠERNO KUMPIS“

UAB"BRAVISIMA"

RESTORANAS "Medžiotojų užeiga"

Patvirtinta -Direktorius
Ričardas Mačiulaitis
Data
Reg.Nr.

Pusgaminio pavadinimas: ***Marinuotas šerno kumpis***

Receptūros Nr. **329800**

Gatavo pusgaminio išeiga: **2800 g.**

Žaliavos pavad.	Vnt.	Bruto	Neto				
Šerniena (kumpis)	g.	2800	2800				
Vanduo	g.	5000	5000				
Druska	g.	400	400				
Cukrus	g.	50	50				
Juodi malti pipirai	g.	20	20				
Čiobreliai	g.	20	20				
Kadagio uogos	g.	20	20				
Lauro lapai	g.	5	5				
Viso:		8310	8310				
Išeiga:			2800				

Gamybos technologinio proceso aprašymas

Į vandenį sudedami druska, cukrus gerai išmaišome, sudedame kitus prieskonius. Kumpį marinuojame 2-3 dienas.

Pusgaminio kokybės rodikliai

Sudarė: Direktorė Jurga Čerienė

5.3. ŽVĖRIENOS PATIEKALŲ ASORTIMENTAS RESTORANE „MEDŽIOTOJŲ UŽEIGA“

Užkandžiai:

- Elnienos saliamis su keptu sūriu
- Elnienos (šernienos) griežinėliai su orkaitėje keptomis rudeninėmis daržovėmis
- Šefo paruošta elniena su šviežiais špinatais
- Elniuko nugarinės užkanda (karpačas)
- „Medžiotojų užeigos“ patiekalų rinkinys (elniena, stirniena, keptas stirnienos paštetas, baklažanai, keptas varškės sūris, pelėsinis sūris).

Ypatingieji žvėrienos patiekalai:

- Elnio karkos griežinėliai su troškintomis daržovėmis
- Šernienos troškinys su voveraitėmis ir alaus padažu
- Elnienos troškinys su džiovintomis slyvomis
- Stirnienos troškinys su džiovintais obuoliais
- Šernienos didkepsnis su skrudinta šonine ir voveraitėmis
- Elnienos didkepsnis su baravykų padažu
- Stirniena su vyšnių padažu
- Žvėrienos (stirnienos, šernienos, elnienos) rinkinys (2–3 asmenims)
- Šefo paruoštas elnienos didkepsnis (2–3 asmenims)

1 pav. ,,Medžiotojų užeigos“ firminiai patiekalai

5.4. INTENSYVAUS ATVĖSINIMO/UŽŠALDYMO SPINTOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

ABBA 964/3 GB-D-RU 3
9-07-2007 11:24:14

Blast chillers/freezers
Schockfrost - Tieffriergeräten
Быстрые охладители - морозильники
ABBA 964/3 GB-D-RU 1

I.F.R.

mod.	mm		90' +90°C→ +3°C Kg	240' +90°C→ -18°C Kg	•	⋮	°C	W		H2O lt./h	Max 10 m
DR51 DR51M DR51A	745x700x840 (870,955)	nr. 5 1/1 GN 60x40	12	-		■	+32	800	230V/1N 50Hz		
IR51 IR51M IR51A IR51C	745x700x840 (870,955,1000)	nr. 5 1/1 GN 60x40	18	-		■	+32	900	230V/1N 50Hz		
IR101S IR101L	800x830x1750	nr. 10 1/1 GN 60x40	36	-		■	+32	2200	400V/3N 50Hz		
IR72S	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN 60x80	51	-		■	+32	2500			
DM31 DM31M DM31A DM31C	745x700x840 (870,955,1000)	nr. 3 1/1 GN 60x40	10,8	3,6	■		+32	680	230V/1N 50Hz		
DM51ME	745x700x840	nr. 5 1/1 GN 60x40	14,4	7,2	■		+32	800			
DM51 DM51M DM51A DM51C	745x700x840 (870,955,1000)		20	12	■		+32	1350			
DM101L	800x830x1750	nr. 10 1/1 GN 60x40	42	25		■	+32	3200	400V/3N 50Hz		
IM51 IM51M IM51A IM51C	745x700x840 (870,955,1000)	nr. 5 1/1 GN 60x40	20	12		■	+32	1350	230V/1N 50Hz		
IM51H	1000X860X615	nr. 5 1/1 GN 60x40	16	10		■	+32	1350	230V/1N 50Hz		
IM61	980X890X1020	nr. 6 1/1 GN 60x40	30	18		■	+32	2600	400V/3N 50Hz		
IM101S IM101L IM101RAT	800x830x1750	nr. 10 1/1 GN 60x40	42	25		■	+32	3200	400V/3N 50Hz		
IM72S	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN 60x80	52	25		■	+32	3600	400V/3N 50Hz		
IM102S	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN 60x80	100	50		■	+32	5500	230V/1N 50Hz		
IM51R IM51MR IM51AR IM51CR	745x700x840 (870,955,1000)	nr. 5 1/1 GN 60x40	20	12		■	+43	200	400V/3N 50Hz		■
IM101LR IM101SR	800x830x1750	nr. 10 1/1 GN 60x40	42	25		■	+43	350			■
IM72SR	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN 60x80	52	25		■	+43	274			■
IM102SR	1040x1000x1880		100	50		■	+43	500			■
IMR201R (•)	1050x1250x2260		120	72		■	+43	700			■
IMR202R (•)	1400x1250x2260		210	144		■	+43	700	400V/3N 50Hz		■
IMP202R (•)	1400x1475x2260		210	144		■		700			■
IM51W IM51WM IM51WA IM51WC	745x700x840 (870,955,1000)		20	12		■	+43	2000	230V/1N 50Hz	28	
IM101LW IM101SW	800x830x1750	nr. 10 1/1 GN 60x40	42	25		■	+43	3200	400V/3N 50Hz	72	
IM72SW	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN 60x80	52	25		■	+43	3300		75	
IM102SW	1040x1000x1880		100	50		■	+43	5300		90	

Refrigerant gas R404a • KKltemittel Gas R404a • Хладагент R404a

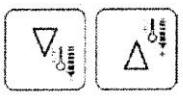
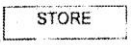
(*) Product performances refer to CNEVA-LERPAC N. 2 Speciëcations tested into a s/s container - 1/1 GN 40 mm h. • Produktionsdaten gemKss: Leitfaden CNEVA-LERPAC N. 2. Proben ausgefßhrt mit EdelstahlbehKlter 1/1 G.N. h 40 mm. • Данные производительности в кг/цикл, согласно:

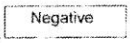
Направляющие CNEVA-LERPAC 2 шт. на нержавеющем противне 1/1 G.N. h=40 мм.

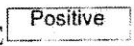
(•) Complete with temperatur recorder • Ausgestattet mit Temperaturaufzeichnungsgerkt • Комплектуется записывающим устройством температуры.

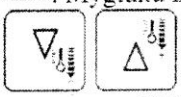
2 PASTOVUS KAMEROS SALDYMAS

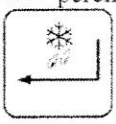
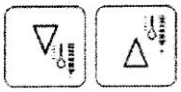
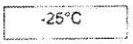
. Spaudziame MENIU

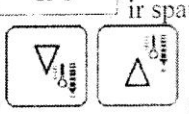
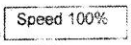
, tada RODYKLELEMIS  pereiname I funkcija STORE 

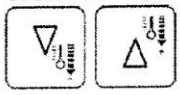
. Spaudziame ETER , dar karta paspaudus ENTER RODYKLELEMIS issirenkame saldyma **NEGATIVE** 

arba **POZITIVE** 

. Mygtuku ENTER uztvirtiname pasirinkima ir RODYKLELEMIS  pereiname i kameros TEMPERATUROS

nustatyma. Nuspaudus ENTER  . RODYKLELEMIS  nustatome norima TEMPERATURA 

ir spaudziame ENTER . Tada RODYKLELEMIS  pereiname i VENTILIATORIAUS GREICIO 

nustatyma. Paspaudus ENTER RODYKLELEMIS  nusireguliuojame norima ventiliatoriaus greiti (rekomenduojama 100%). Atlikus visus nustatymus spaudziame START

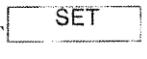
.

---

3 PROGRAMU IRASYMAI

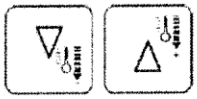
(Jus galite susikurti 20 savo individualiu programu)

Spaudziame MENIU

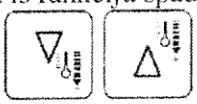
, atsiradus uzrasui SET 

spaudziame ENTER
.

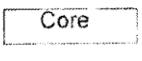
Dar karta paspaudus ENTER pradeda blykcioti pasirinkimai.Tada

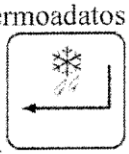
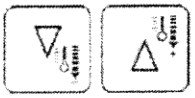
RODYKLELEMIS  reikia pasirinkti NEGATIVE, POSITIVE arba HARD funkcija.

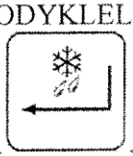
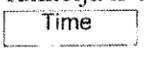
Pasirinkus kazkuria is funkciju spaudziame ENTER taip uztvirtindami pasirinkima. Tada

RODYKLELEMIS  pereiname l sekanti zingsni kuriame mums reikia pasirinkti saldyti pagal laika(**TIME**)

arba pagal termoadatos

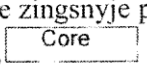
parodymus(**CORE**) 

.Paspaudus ENTER  RODYKLELEMIS 

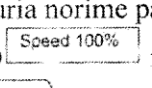
issirenkame norima funkcija ir uztvirtiname paspausdami ENTER  . Pasirinkus saldyti pagal laika (**TIME**) 

sekanciame zingsnyje pasirinkti saldymo trukme

.

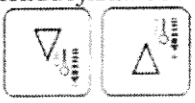
Pasirinkus saldyti pagal TERMOADATOS 

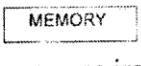
parodymus mums reikia issirinkti TEMPERATURA

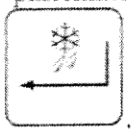
kuria norime pasiekti produkto viduje. Veliau pasirenkamas VENTILIATORIAUS GREICIO 

nustatyma (rekomenduojama 100%). Baigus kurti

programa spaudziate MENIU

, tada RODYKLELEMIS  pasiekiate funkcija

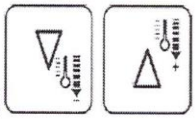
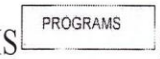
MEMORI 

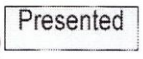
. Issirenkate pirma laisva programa ir spaudziate ENTER  . Jusu susikurta programa irasyta.

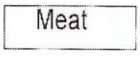
---

4 IRASYTU PROGRAMU NAUDOJIMAS

Spaudziate MENIU

, tada RODYKLELEMIS  pasirenkate funkcija PROGRAMS 

Spaudziate ENTER , tada rodyklelemis pasirenkate funkcija PRESENTTED 

Spaudziate ENTER , ir isirenkate viena is 9niu irasytu programu pvz. Mesos atvesinimo 

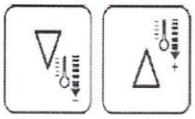
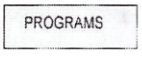
. tada spaudziate START

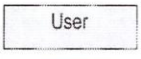
ir programa pradeda veikti.

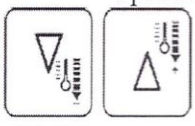
---

5 SUSIKURTU PROGRAMU NAUDOJIMAS

Spaudziate MENIU

, tada RODYKLELEMIS  pasirenkate funkcija PROGRAMS 

Spaudziate ENTER ,, tada rodyklelemis pasirenkate funkcija NAUDOTOJAS 

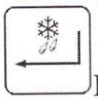
Spaudziate ENTER ,. Tada RODYKLELEMIS  pasirenkate kazkuria is susikurtu programu

.

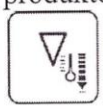
Spaudziate START

ir programa pradeda veikti.

Ijungimo, isjungimo mygtukas. Palaikius 5 sek. Nuspausta mygtuka irenginys issijungia


ENTER. Valdymo mygtukas. Nuspaudus ir palaikius 5 sek. Pradedamas automatinis kameros atsildymas.

MENIUmygtukas. Nuspaudus ir palaikius 5 sek. Prasideda IFR atvesinimas (automatinis produkto atpazinimas)


RODYKLELES. Nuspaudus ir palaikius 5 sek. prasideda teigiamos produkto atvesinimo programa SOFT. Nuspaudus ir palaikius 5 sek. prasideda greito minusinio atsaldymo programa HARD. Nuspaudus abu mygtukus ir palaikius 5 sek. uzsiblokuoja klaviatura.

START/STOP mygtukas. Ciklo pradejimui ir sustabdymui valdyti.

01 SET – Individualus uzprogramavimas SET

02 STORE – kameros veikimo uzprogramavimas STORE

03 PROGRAM – Programu rinkinys PROGRAMS

04 DEFROST – kameros atsildymas Defrost

05 SET UP – irenginio nustatymai 05 SET UP

06 CLOCK SETINGS – laiko ir datos nustatymai CLOCK SETINGS

07 MEMORY – I atminti ivestos programos MEMORY

ALIARM – aliarmo nustatymai ALIARM

INPUTS/OUTPUTS – parametru parodymai INPUTS/OUTPUTS

STERILIZATION – kameros sterilizacija Sterilization

PAAISKINIMAI

NEGATIVE Negative **– Produkto atvesinimas neigiamoje temperaturoje prie max -25 kameroje ir max -18 produkto viduje**

POZITIVE Positive **– Produkto atvesinimas teigiamoje temperaturoje prie max – 10 kameroje ir max +2 produkto viduje.**

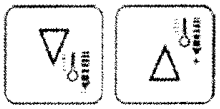
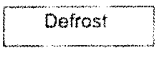
HARD HARD **– Stiprus produkto atvesinimas, kai 40% darbo laiko veikiant iki max -25 likusi laika iki max – 10. (nesudarant ledo produkto pavirsiuje)**

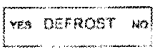
CORE Core **– pagal termoadatos parodymus.**

TIME Time **– pagal laika.**

6 KAMEROS ATLAIDINIMAS.

Spaudziame MENIU

, tada RODYKLELEMIS  pasiekiame funkcija DEFROST 

ir spaudziame ENTER . Atsiranda uzrasas 

spaudziame ENTER . kameros atlaidinimas prasidejo.

5.5. SAVIKONTROLĖS SISTEMA ĮMONĖJE

Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (Žin., 2000, Nr. 32-893, 2002, Nr. 64-2574, 2003, Nr. 92-4139) įpareigoja maisto įmones tvarkyti maistą ir užtikrinti jo saugą taikant rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemą (RVASVT, angliškai HACCP). Lietuvos higienos norma HN 15:2003 "Maisto higiena" (Žin., 2003 Nr. 70-3205) nustato esminius maisto saugos užtikrinimo bei RVASVT sistemos reikalavimus.

Siekiant užtikrinti higienos kontrolę ir apsaugoti vartotojus nuo per maistą plintančių infekcinių ligų protrūkio yra vykdoma vidinė pačios maisto tvarkymo įmonės kontrolė ir išorinė, kurią atlieka valstybinė maisto ir veterinarijos kontrolė. VMVT tikslas - užtikrinti vykdomą maisto saugos kontrolę visais maisto tvarkymo etapais. Siekiant bendrų tikslų labai svarbus ir reikalingas bendradarbiavimas tarp VMVT ir maisto tvarkymo subjekto.

Įmonės vadovai turi gerai išmanyti apie procesą, kuris vyksta įmonėje, ir su juo supažindinti pavaldinius, kurie atsakingi už maisto gamybą ir jo pateikimą. Labai svarbu kiekvienam darbuotojui žinoti, kaip savikontrolės sistema jiems padės ir palaipsniui palengvins darbą. Tik tada įmonės veikla bus efektyvi, atsiras galimybė sistemingai valdyti maisto saugos rizikos veiksnius. Maistą tvarkantys darbuotojai turi būti reguliariai informuojami apie teisės aktų, susijusių su maisto sauga ir maisto tvarkymu, pakeitimais ir papildymais. (Lietuvoje priimtus teisės aktus galima rasti leidinyje "Valstybės žinios" bei internete http://www3.lrs.lt/DPaieska.html).

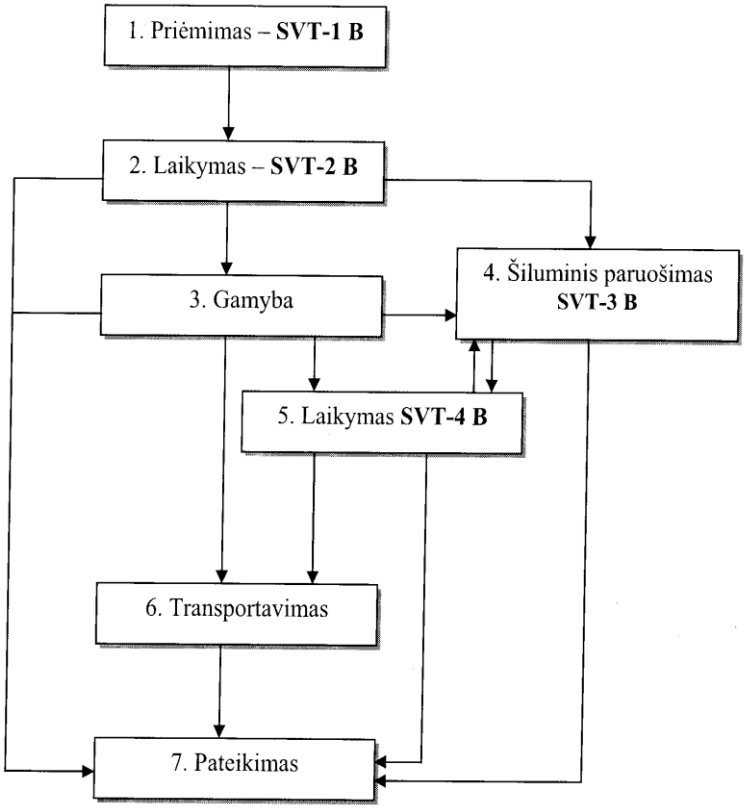
Personalo mokymas atliekamas prieš pradedant dirbti įmonėje, vėliau įmonės nustatytu periodiškumu, nustačius pažeidimą, pakeitus gamybos technologiją ar sanitarinės priežiūros programą, esant nepalankiai epidemiologinei situacijai, maisto kontrolės institucijos nurodymų ir pastabų aptarimui ir kt.

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

RVASVT reikalaujama, kad periodiškai būtų kontroliuojamas ne tik galutinis produktas, bet būtų valdomas ir visas gamybos procesas, siekiant tokiu būdu užkirsti kelią maisto produktų rizikos veiksniams.

Remiantis RVASVT sistemos principais įmonėje nustatytos, vykdomos, tobulinamos, palaikomos ir peržiūrimos maisto saugos procedūros: atliekama rizikos analizė, nustatomi maisto tvarkymo žingsniai, kur maistas gali tapti nesaugus, juose įsteigiami svarbieji valdymo taškai. Įmonės geros higienos programą sudaro: produktų laikymo sąlygos; patalpų priežiūra; darbuotojų apmokymai ir higiena; maisto gaminių laboratoriniai tyrimai; vidaus auditas (atliekamas 2 kartus per metus); paruoštų pusgaminių šaldymas ir tinkamas laikymas; žurnalų vedimas ir pildymas.

SRAUTO DIAGRAMA (proceso etapai ir svarbieji valdymo taškai)



Visos šios procedūros reguliariai peržiūrimos, analizuojamos ir fiksuojamos patvirtintuose dokumentuose. Už žurnalų pildymą paskirtas atsakingas asmuo, direktoriaus įsakymu (gamybos vadovas arba restorano vadovas arba virėjas).

Viešojo maitinimo įmonėje pildomi savikontrolės dokumentai.

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.

Jeigu pažeistus produktus priimate, juos būtinai fiksuokite produkcijos priėmimo žurnale ir pildykite aktą.

MAISTO ŽALIAVŲ IR PRODUKTŲ PRIĖMIMO ŽURNALAS

Gavimo data	Žaliavos arba produktų pavadinimas	Važtaraščio ar kokybę patvirtinančio dokumento Nr.	Gamintojas, tiekėjas	Priėmimo rezultatai (atitinka, neatitinka)	Temp. C, jei būna	Trūkumų šalinimo veiksmai	Priėmusio asmens pareigos v. pavardė	Parašas

Priėmė: .....
(vardas, pavardė, parašas)

MAISTO ŽALIAVŲ IR PRODUKTŲ LAIKYMO ŽURNALAS

(Pildoma atskirai kiekvienam šaldymo ar šiluminio laikymo įrengimui)

Įrengimo Nr. .....

Kontrolės dažnis: ne rečiau kaip kartą per dieną.

Data	Laikas	Šaldymo įrenginio Nr.	Termometro parodymai t° C	Koregavimo veiksmai	Už laikymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Parašas

Šiame žurnale rašomi šaldytuvų ir šaldiklių kontrolinių termometrų parodymai. Kritinės ribos: šaldytuvo – nuo 0° C iki +6° C, šaldiklio – ne aukštesnė kaip -18° C arba pagal gamintojo nurodymus produkto žurnale.

Patikrino: .....
(vardas, pavardė, parašas)

Mikroorganizmų augimą skatina per trumpas ar per žemoje temperatūroje atliktas terminis paruošimas, maisto produktų laikymas kambario temperatūroje, ilgesnis atšildymo periodas, lėtas pagaminto maisto atvėsinimas, karšto maisto laikymas pažeidžiant higienos normų reikalavimus. temperatūra pasiekia +75°C, mikrobai žūva. Parodymai registruojami:

ŠILUMINIO APDOROJIMO TEMPERATŪROS IR LAIKO REGISTRAVIMO ŽURNALAS

Kontrolės dažnis: kiekvieno kontrolinio kepimo ar virimo metu registruojama t° C ir laikas. Ne rečiau kaip kartą per dieną, mažiausiai vienam pasirinktinai šiluma apdorojamam patiekalui ir (arba) gaminiui matuojama temperatūra patiekalo viduje.
Kritinės ribos: mėsos gaminiams temperatūra ne žemesnė kaip +75° C, paukštienos ne žemesnė kaip +82° C , žvėrienos – ne žemesnė kaip +75° C (visam žvėrienos asortimentui), išskyrus patiekalus, kurie pagal technologiją termiškai apdorojami kitaip.

Data	Gaminio arba patiekalo pavadinimas	Temperatūra produkto viduje	Šiluminio apdorojimo trukmė (val., min.)	Koregavimo veiksmai	Už šiluminį apdorojimą atsakingo asmens vardas, pavardė	Parašas

Patikrino:.....
(vardas, pavardė, parašas)

Valymo ir dezinfekavimo programos schemos ir grafikai turi būti darbo vietose, lengvai prieinami sanitarinę priežiūrą atliekantiems darbuotojams. Svarbu, kad šių taisyklių būtų laikomasi patalpų valymo procesuose – turi būti paruošti patalpų valymo bei dezinfekavimo planai, lentelės. Planas primena darbuotojams, kad įmonės patalpos, įranga ir darbo paviršiai turi būti tinkamai valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami.

VALYMO DARBŲ REGISTRAVIMO ŽURNALAS

Data	Valanda	Patalpos ar įrenginio pavadinimas	Valymo rūšis, būdas	Už valymą atsakingo asmens v. pavardė	Parašas

Patikrino:.....
(vardas, pavardė, parašas)

Vidiniai auditai yra privalomi ir atliekami pagal nustatytą tvarką. Direktoriaus įsakymu paskiriami atsakingi asmenys. Auditas atliekamas 2 kartus metuose, ji atlieka restorano direktorius.

KOREGAVIMO VEIKSMŲ PLANAS

Patikrinimo data	Įgyvendinama priemonė nustatytiems reikalavimų neatitikimams pašalinti	Įgyvendinimo data	Atsakingas asmuo (nurodyti kam pavesta pašalinti trūkumus)	Įgyvendinimo kontrolė	
Rasti pažeidimai				Data	Atsakingo asmens parašas

Patikrino:.....
(vardas, pavardė, parašas)

6 MOKYMO ELEMENTAS. ŽVĖRIENOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

6.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MARINUOTAS ELNIENOS ŠAŠLYKAS“

UAB"BRAVISIMA"

RESTORANAS "Medžiotojų užeiga"

Patvirtinta -Direktorius
Ričardas Mačiulaitis
Data
Reg.Nr.

Uždaroji akcinė bendrovė „BRAVISIMA“ Joint-stock company ltd.

Pusgaminio pavadinimas: *Marinuotas elnienos šašlykas*

Receptūros Nr. 360155

Pusgatavo gaminio išeiga: 5600 g.

Žaliavos pavad.	Vnt.	Bruto	Neto				
Iškaulinta elniena	g.	5500	5500				
Citrina	g.	200	200				
Baltojo vyno actas	g.	50	50				
Juodi malti pipirai	g.	15	15				
Cukrus	g.	15	15				
Čiobreliai	g.	10	10				
Viso:		5700	5700				
Išeiga:			5600				

Pusgamybos technologinio proceso aprašymas

Iškaulinta elniena supjaustomas gabaliukais, marinuojamassu prieskoniais 2 paras.

Sudarė: Direktorė

6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ
„STEIKAS IŠ STIRNIENOS SU ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽU“

UAB "BRAVISIMA"

Patvirtinta - Direktorius
Ričardas Mačiulaitis
Data

Gaminio pavadinimas : **Stirnienos steikas su ž.pipirų padažu**

Receptūros Nr. : **900232**

Kodas	Žaliavos pavadinimas	Mato vien.	Brutto	Netto	Savikaina
110393	Stirniena kepsniams	g	180	160	6.41
101415	Prieskoniai "Vegeta"	g	3	3	0.07
101519	Česnakai	g	8	6	0.06
100402	Aliejus	ml	60	60	0.31
101521	Pipiriukai "Jalapeno"	g	10	10	0.31
100803	Sojos padažas	g	15	15	0.19
100414	Sviestas	g	10	10	0.08
110092	Cukinija	g	85	80	0.47
100730	Morkos šald.	g	40	40	0.28
100329	Ankštiniai žirneliai	g	10	10	0.11
100013	Vynas virtuvei	ml	30	30	0.27
323001	Sultinys kaulų	g	30	30	0.02
	Viso			***444***	***8.58***
	VISO			**444**	**8.58**

Paruošto gaminio išeiga : **444 g**

Gamybos technologinio proceso aprašymas :

Stirniena kepsniams marinuojame ; kadagio uogos,čiobreliai, česnako supjaustytos sklitelės, j. pipirai).
Suporcijuota strinienos kepsnį kepame ant keptuvės po 5 min. iš abiejų pusių ir konvekcinėje ant kepimo 180- 200 laipsniu temp. dar 4-5 min. Iškepta stirnienos kepnį supjaustome 3- 4 riekelėmis.
Kur kepė kepsnys į tas sultys ruošiame padažą : dedame Žalius pipiriukus kons, soją pilame, sviesto.
Garnyras: Troškiname sultinyje ir vyne, dedame druska, rozmarino. (:) PATIEKIMO TEMP ≥ 78°C.

Sudarė : Direktoriaus pavaduotoja gamybai
Jurga Černienė

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

6.3. STEIKAS IŠ ŠERNIENOS SU KRIENŲ - BRUKNIŲ PADAŽU

UAB "BRAVISIMA"

Patvirtinta - Direktorius
Ričardas Mačiulaitis
Data

Gaminio pavadinimas : **Šerno steikas su krienų-bruknių padažu**

Receptūros Nr. : **900231**

Kodas	Žaliavos pavadinimas	Mato vien.	Brutto	Netto	Savikaina
101392	Šernas kepsniams	g	200	160	4.00
101415	Prieskoniai "Vegeta"	g	3	3	0.07
102103	Druska	g	3	3	0.00
100402	Aliejus	ml	60	60	0.31
102026	Obuoliai	g	200	170	0.25
100414	Sviestas	g	10	10	0.08
100297	Sūris pelėsinis	g	20	20	0.46
101167	Šaldytos bruknės	g	100	100	0.79
102414	Krienai	g	30	30	0.16
	Viso			***556***	***6.12***
VISO				**556**	**6.12**

Paruošto gaminio išeiga : **556 g**

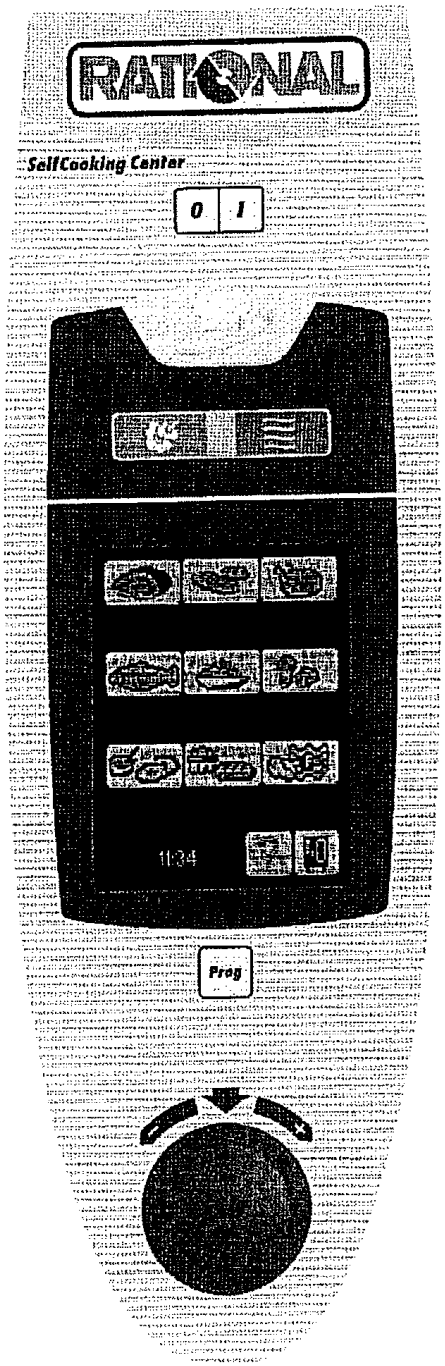
Gamybos technologinio proceso aprašymas :

Šernienos kumpis kepsniams marinuojasi: tendinas, čiobreliai, kadagio uogos, aliejus, j.pipirai)
Suformuojame steiką ir kepame ant plokštumos po 5 min. iš abiejų pusių(10 min.), tada dedame į konvekcinę 180-200 laipsniu temperatūroje ir kepame dar 3-5 min.
Iš obuolio išimame sėklas, apkepame ant sviesto. Ant obuolio dedame iškeptą gerai šernienos steiką, ant viršaus uždedame pelėsinio sūrio trikampėlį.
Padažas ruošiamas :(Bruknes su kuteruojame su krienais) ir pašildome . PATIEKIMO TEMP. ≥ 78°C

Sudarė : Direktoriaus pavaduotoja gamybai Jurga Černienė

6.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

SelfCooking Control® režimai – aptarnavimo elementai



0 | 1 Jungiklis išjungti/įjungti

SelfCooking Control®

9 ruošimo būdai:

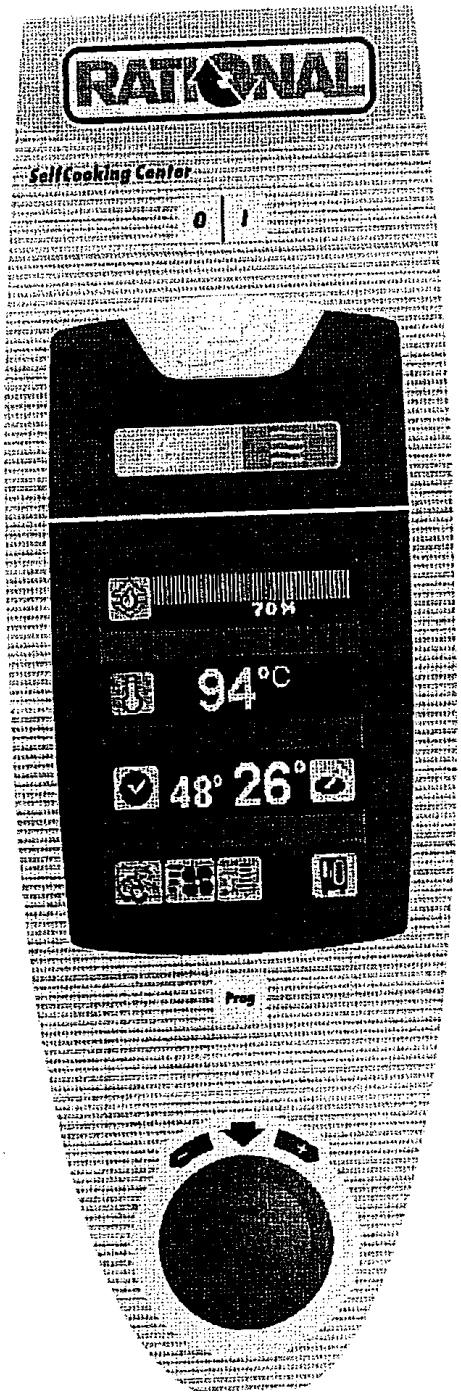
- Kepsniai
- Trumpai kepami patiekalai
- Paukštiena
- Žuvis
- Priedai
- Bulvių gaminiai
- Kiaušinių patiekalai/desertai
- Kepiniai
- Užbaigimas Finishing®

Funkcinis mygtukas

Prog — Programavimo režimo mygtukas 350 programų, turinčių ne daugiau kaip 12 žingsnių

Centrinis nustatymo ratukas, turintis "Push" funkciją

Combi garintuvo rėžimas



0 | I Jungiklis išjungti/įjungti

3 ruošimo būdai:

Mygtukas "drėgnas karštis" 30–130 °C

Mygtukas "sausas karštis" 30–300 °C

Drėgno ir sauso karščio 30–300 °C derinimas (abu mygtukus spausti kartu)

70%

Drėgmės skalė (drėgmę galima nustatyti 0–100 %)

Darbo kameros temperatūros mygtukas

Laiko mygtukas

Giluminės temperatūros mygtukas

Hidroterminio apdorojimo mygtukas

Oro greičio mygtukas

Cool Down (aušinimo)mygtukas

Funkcijų mygtukas

Prog Programavimo rėžimo mygtukas

Centrinis nustatymo ratukas, turintis "Push" funkciją

Kuriame Lietuvos ateitį
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

Saugumo nurodos

Dėmesio:
Neteisingas įrangos instaliavimas, nustatymas, aptarnavimas, techninė priežiūra arba pakeitimai įrangoje gali pakenkti, sužeisti arba mirtinai sužaloti. Prieš pradėdami naudoti įrangą, įdėmiai perskaitykite naudojimo instrukciją.

Jūsų saugumui:
Prie šio įrenginio nelaikykite ir nenaudokite degių dujų arba skysčių.

Kaip elgtis iškilus pavojui ir pajutus dujų kvapą:
- nedelsiant uždarykite dujų tiekimą
- nelieskite elektros jungimo elementų
- gerai vėdinkite patalpas
- venkite atviros ugnies ir kibirkščių susidarymo
- paskambinkite ir iš karto informuokite atsakingą dujų tiekėją (jei neprisiskambinate dujų tiekjui, kvieskite gaisrinę).

RESET GAS

"RESET" (tik dujiniams įrengimams)
Sutrikus degimo funkcijai, užsidega "RESET GAS" simbolis. Po 15 sek. pasigirsta garsinis signalas. Nuspaudus "RESET GAS" mygtuką, automatinis degimas pradedamas iš naujo. Jei "RESET GAS" simbolis oi 15 sek.iš naujo neužsidega, dega liepsna ir įrenginys paruoštas darbui. Jei simbolis, nepaisant pakartotino spaudimo, vėl užsidega, praneškite klientų aptarnavimo skyriui!

Bendrosios nuorodos / Jūsų saugumui

- Prašome skirti laiko ir įdėmiai perskaityti žemiau esančias saugumo ir įrangos aptarnavimo nuorodas.
- šią knygelę saugokite tokioje vietoje, kad ji bet kuriuo metu būtų prieinama kiekvienam vartotojui.
- šis įrenginys turi būti naudojamas tik maisto garinimui pramoninėse virtuvėse.
- Bet koks kitas įrenginio naudojimas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį ir todėl yra pavojingas.
- Valymo ir nukalkinimo priemonės bei priklausantys priedai gali būti naudojami tik šioje aptarnavimo instrukcijoje aprašytam tikslui. Bet koks kitas naudojimas yra netinkamas ir todėl pavojingas.
- Prieš pradėdami naudoti įrenginį troškinimui įsitikinkite, kad darbo kameroje nebūtų valiklio ir indų plovimo tablečių likučių. Galimus valiklio ir indų plovimo tablečių likučius pašalinkite ir nuskalaukite rankiniu dušu.
- įrenginys aptarnaujamas rankiniu būdu. Defektams, kurie atsirado dėl smailių, aštrių ar kitokių daiktų panaudojimo, netaikoma garantija.
- Tik specialiai apmokytiems vartotojams leidžiama naudotis įrenginiu.
- įrangos naudotojas turi nuolat duoti saugumo instrukcijas aptarnaujančiam personalui.
- Norint išvengti nelaimingų atsitikimų arba įrenginio defektų, rekomenduojama, kad įrangos naudotojas nuolat apmokytų personalą.

DŪMESIO! Tikrinti kasdien prieš įjungiant

- užsklęsti oro nukreipimo skardą viršuje ir apačioje.
- Pakabinimo stovą arba vežimėlį su lentynomis pritivrtinti darbo kameroje pagal reikalavimus.

Bendros nuorodos

- Durelių stiklo, išorinio korpuso ir pridėtinių detalių temperatūra gali būti aukštesnė nei 60 °C.
- Prie įrenginio nerekomenduojama statyti šilumą skleidžiančių prietaisų (pvz. grilių, gruzdintuvų ir kt.).
- Jei ilgesnį laiką nenaudojate įrenginio (pvz. per naktį), palikite įrenginio durelės truputį praviras.
- Nedirbant ilgesnį laiką užsukite vandens ventilį ir išjunkite energijos (dujų ir elektros) tiekimą į įrenginį.
- Po įjungimo arba tuo metu kai kraunama operacinė sistema, darbo kameros apšvietimas gali kelis kartus įsijungti ir išsijungti.
- Grilinant ir kepant (pvz. viščiuką) visada turi būti įstatyta surinkimo talpa taukams.

Statant stalo įrengimus su gamintojo originaliais standartiniais postamentais arba apačioje esančiomis spintelėmis, didžiausias darbinis atstumas iki viršutinio įkrovimo sudaro 1600 mm.

PERSPŪJIMAS - jei talpa pripildoma skysčiu arba patiekalo ruošimo metu susidariusiu skystu mišiniu, negalima naudoti aukštesnių įkrovimų, išskyrus tuos, kuriuos aptarnaujantis asmuo gali gerai matyti. Lipdukas su nuoroda pridėtas prie įrenginio.

DŪMESIO!

- **karšti garai (pavojus nudegti)!**
- **talpos und grotelės yra įkaitę !**
- **atkreipti dėmesį teisingą į vėžimėllo pritvirtinimą.**

Bendrosios nuorodos / Jūsų saugumui

Displejaus simboliai

Norint išvengti bereikalingo energijos naudojimo veikiant įrenginiui displejuje pasirodančių simbolių intensyvumas automatiškai sumažinamas 2 pakopomis. Po 10 min. simbolių intensyvumas sumažinamas pirmą kartą. Dar po 10 min. simbolių intensyvumas vėl sumažinamas. Palietus displejų arba atidarius darbo kameros durį simbolių intensyvumas automatiškai atsistato į normalią padėtį.

Jei Jūsų įrenginys įjungtas ilgiau nei 20 min. ir nepasirenkate jokios funkcijos arba CleanJet®, tai automatiškai aktyvuojama energijos taupymo schema ir displejuje rodomas tik laikas ir data.

Tik dujiniams įrengimams

- jei Jūsų įrenginys sumontuotas po garų surinkėju, tai garų surinkėjas turi būti įjungtas tol, kol įrenginys veikia.
- Jei Jūsų įrenginys prijungtas prie kamino, garų surinkimo vamzdis turi būti valomas pagal atitinkamos šalies direktyvas. Dėl šio klausimo susisiekite su savo montuotoju.
- Nedėkite daiktų ant įrenginio išmetamųjų dujų vamzdžio.
- Erdvė po įrenginiu negali būti blokuojama arba užstatoma įvairiais daiktais.
- įrenginį galima naudoti tik aplinkoje, kurioje nėra vėjo.

Įkrovimas/Išėmimas

Iš lėto atidaryti įrenginio durį.

Atidarant automatiškai išsijungia kaitinimas ir vėdinimo ratas.

Integruotas vėdinimo rato stabdis aktyvuojamas. Vėdinimo ratas pamažu įsibėgėja. Nelieskite vėdinimo rato.

Talpas arba groteles tik tada pašauti, kai pakabinimo stovas tinkamai užsifiksuoja arba vežimėlis su lentynomis įstūmiamas iki galo, užblokuojamas, o skląstys uždaromos.

Naudokite tik karščiui atsparias originalias įrangos gamintojo dalis.

Nuoroda:

Darbo kameros durys turi užsitrekimo funkciją.

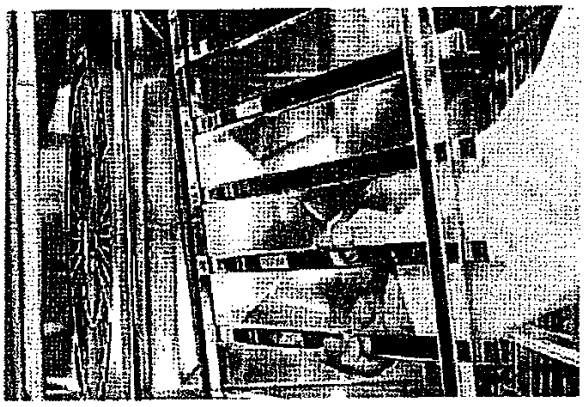
Pastatomo įrengimo durys tik tada sandariai uždarytos, kai durų rankena yra vertikalioje pozicijoje.

Įrenginiai su pakabinimo stovu (6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN)

Išimti

Pakabinimo stovą lengvai pakelti ir iškelti iš priekinės užtvaros. Pakabinimo stovą stumti į darbo kamerą.

Pakabinimo stovą spausti į viršų, pakelti iš fiksavimo vietų. Pakabinti atvirkštine tvarka.



Bendrosios nuorodos / Jūsų saugumui

Info

Vežimėlis su lentynomis

Darbas su vežimėliu, lėkščių surinkimo vežimėliu ir transportavimo vėžimėliu bei stalo prietaisais (galimi variantai):

- išimti pakabinimo stovą.
- įstūmimo bėgį padėti įrenginio apačioje ir užfiksuoti.

- Atkreipkite dėmesį į tai, kad įrengimas priderinamas ir suvienodinamas prie tikslaus transportavimo vėžimėlio aukščio.
- įstumti vežimėlį su lentynomis arba lėkščių surinkimo vežimėlį.
- Vežimėlį su lentynomis arba lėkščių surinkimo vežimėlį įstumti iki atsimušimo ir užfiksuoti sklendėmis
- Transportavimo vežimėlis prie įrenginio turi būti užfiksuotas laikikliais.
- Vežimėlį su lentynomis arba lėkščių surinkimo vežimėlį atšauti ir ištraukti.
- Transportuojant Vežimėlį su lentynomis arba lėkščių surinkimo vežimėlį būtina atkreipti dėmesį į tai, kad vežimėlis užsifiksuotų transportavimo apsaugos laikikliuose.
- Talpas su skysčiu būtina uždengti ir užtikrinti, kad nekiltų pavojus nusiplikyti, jei skystis išsilietų per kraštus.

Darbas su vežimėliu, kuriame sudėtos lėkštės

Atkreipkite dėmesį į tai, kad giluminės temperatūros jutiklis visada turi būti įstatytas į keramikinį vamzdį.

Dėmesio!

Išimant vežimėlį su lėkštėmis turi būti išimtas ir giluminės temperatūros jutiklis ir įstatomas į įstūmimo bėgį.

Dėmesio!

- **uždaryti GN talpų tvirtinimus, esančius surinkimo vežimėlyje!**
- **Vežimėlį su lentynomis, lėkščių surinkimo vežimėlis, transportavimo vežimėlis ir įranga, sumontuota ant ratukų esant nelygiam paviršiui arba slekščiui gali apsiversti.**

Įrenginio dydis	max. įkrovimo kiekis
6x1/1 GN	30 kg (1 įkrovimas max. 15 kg)
10x1/1 GN	45 kg (1 įkrovimas max. 15 kg)
20x1/1 GN	90 kg (1 įkrovimas max. 15 kg)
6x2/1 GN	60 kg (1 įkrovimas max. 30 kg)
10x2/1 GN	90 kg (1 įkrovimas max. 30 kg)
20x2/1 GN	180 kg (1 įkrovimas max. 30 kg)

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

Bendrosios nuorodos / Jūsų saugumui

Vandens trūkumas

įjungiant įrenginį, displėjuje gali pasirodyti aukščiau minėta nuoroda. Tai reiškia, kad garų generatorius dar nepripildytas vandeniu. Pripilus vandens, simbolis dingsta automatiškai. Jei simbolis nedingsta, patikrinkite, ar atsuktas vandens čiaupas ir ar neužsikimšęs filtras prie vandens padavimo sklendės (magnetinis ventilis)

Giluminės tempratūros jutiklis

- Giluminės temperatūros jutiklis gali būti karštas – naudoti virtuvines pirštines
- Giluminės temperatūros jutiklį prieš naudojimą atvėsinti šaltu vandeniu.
- Neleisti giluminės temperatūros jutikliui išlysti iš darbo kameros.
- Prieš išimant pašautus gaminius, iš gaminių išimti giluminės temperatūros jutiklį.
- Giluminį termometrą visada iki galo įstatyti į tam tikslui skirtą laikiklį – pavojus, kad bus sugadintas.

Cool down (aušinimas)

Darbo kameros aušinimui naudokite funkciją "Cool Down" (aušinimas).

Dėmesio!

- **Veikiant "Cool Down", sukasi vėdinimo ratas esant atidarytom durims!**
- **Funkciją "Cool Down" paleisti tik pagal taisykles užsandarinus oro nukreipimo skarda.**
- **Nelieskite vėdinimo rato.**
- **įrenginio negalima aušinti šaltu vandeniu.**

Rankinis dušas

- Norint naudoti rankinį dušą, jį ištraukti bent 20 cm.
- Rankinis dušas neturi fiksavimo pozicijos. Rankinį dušą traukiant stipriau nei leidžia esantis maksimalus žarnos ilgis, gali būti pažeista žarna.
- Spaudžiant rankinio dušo mygtuką galima pasirinkti 2 dozavimo pakopas.
- Rankinis dušas susivynioja automatiškai.
- įsitikinkite, kad po rankinio dušo panaudojimo žarna susivyniojo iki galo.

Dėmesio!

- **Rankinis dušas ir vanduo iš jo gali būti karšti!**

Aplinkos temperatūra

Jei aplinkos temperatūra žemesnė nei +5°C, reikia atkreipti dėmesį į tai, kad darbo kamera prieš pradedant naudoti įrenginį būtų pašildyta iki kambario temperatūros (> + 5 °C).

Valymas

- Prieš pradėdant valymą CleanJet® pakabinimo stovus arba vežimėlį su padėklais būtina darbo kameroje įstatyti pagal reikalavimus.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad Jūsų įrengimas, net gi naudojant tik Drėgno Karščio (Troškinimo) funkciją, turi būti kasdien valomas.
- Jei ilgesnį laiką nenaudojate įrenginio (pvz. per naktį), palikite įrenginio dureles truputį praviras.
- Reguliariai į darbo kamerą pilti augalinio aliejaus arba riebalų.
- Nevalyti įrenginio aukšto spaudimo valikliu.

Bendrosios nuorodos / Jūsų saugumui

- Nenaudoti rūgščių ar rugščių garų, kitu atveju bus pažeistas chromo-nikelio-plieno pasyvusis sluoksnis ir prietaisai gali pakeisti spalvą.
- Vadovaukitės ant valiklio pakuotės esančiais nurodymais.
- Apie valymo eigą žiūr. į instrukciją.
- Naudokite tik įrenginio gamintojo valymo priemones.
- Nenaudoti šveitimo priemonių arba braižančių valymo priemonių.
- Maitinimo oro filtrą 1 kartą per mėnesį išimti ir išvalyti (žiūr. į Namų techninę įrangą).

Dėmesio!

- **Jei įrengimas nevalomas arba nepakankamai valomas, tai nusėdę riebalai arba maisto likučiai darbo kameroje gali užsidegti.**
- **Naudokite tinkamus apsauginius drabužius, pirštines, akinius ir kaukę.**
- **Įrenginyje nelaikyti plovimo ir skalavimo tablečių.**

Nukalkinimas

- Atkreipkite dėmesį į tai, kad garo generatorius esant reikalui turi būti nukalkintas (žiūr. į instrukciją.).

Dėmesio!

- **stiprūs cheminiai skysčiai – pavojus nusideginti!**
- **Norėdami išvengti pavojaus audiniams ir sveikatai, būtinai naudokite: apsauginius drabužius, apsauginius akinius, apsauginės pirštines, apsauginę kaukę bei įrenginio gamintojo nukalkinimo priemones.**

Namų technika

- Tikrinimo, techninio aptarnavimo darbus ir remontą gali atlikti tik specialistai.
- Atliekant tikrinimo, techninio aptarnavimo ir remonto darbus, būtina išjungti įrenginį iš energijos šaltinio.
- Montuojant įrenginį ant ratukų, judėjimo laisvė turi būti apribota iki tokio lygio, kad pajudinant įrenginį nebūtų pažeisti energijos, vandens ir nuotekų vamzdžiai bei laidai. Jei įrenginys pajudinamas, turi būti užtikrinta, kad energijos, vandens ir nuotekų vamzdžiai bei laidai būtų tinkamai izoliuoti. Jei įrenginys statomas į pradinę poziciją, būtina užtikrinti, kad judėjimo apsauga, energijos, vandens ir nuotekų vamzdžiai būtų prijungiami pagal nurodymus

Techninis aptarnavimas

- Norint įsitikinti, kad Jūsų įrenginys yra nepriekaišingoje techninėje būklėje, būtina bent vieną kartą per metus atlikti techninį aptarnavimą, kurį vykdytų įgaliotas serviso darbuotojas.

Pavojus!

- **Aukšta įtampa!**
- **Prieš atidarant serviso dureles ir prieš atliekant darbus su srovę praleidžiančiomis dalimis, įrenginį reikia atjungti iš tinklo.**

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

6.5. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

KEPIMO KROSNELĖ, VEIKIANTI NAUDOJANT LAVOS AKMENIS MOD. 50

I – INSTALIAVIMO INSTRUKCIJA

II – ĮVESTŲ DUJŲ PAKEITIMAS

III – NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Atkreipkite dėmesį

Įrenginys yra skirtas pramoniniam naudojimui ir juo turi naudotis apmokyti darbuotojai.

Įrenginys gali veikti tik tuomet, jei bus laikomasi šios instrukcijos.

Įrenginys gali veikti tik tuomet, jei yra naudojami lavos akmenys.

3.1 – UŽDEGIMO INSTRUKCIJA

- Lavos akmenis, kurie įsigyjami kartu su įrenginiu, padėkite ant tam skirtų grotelių, stengdamiesi juos paskirstyti taip, kad susidarytų viengubas tolygus sluoksnis ir kad nebūtų sangrūdų;

- Įsitikinkite, kad dujų reguliavimo rankenėlės būtų I-oje pozicijoje “CHIUSO” (“Išjungta”);

- Atsukite dujų tiekimo čiaupą;

- Paspauskite dujų reguliavimo rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę taip, kad iš 1 pozicijos “CHIUSO” (“Išjungta”) ji atsidurtų 2 pozicijoje “ACCENSIONE PILOTA” (“Pirminis uždegimas”).

- Rankenėlę spauskite iki galo ir tuo pačiu metu, laikydami nuspaustą dujų reguliavimo rankenėlę, paspauskite vieną ar kelis kartus atitinkamą piezoelektrinio degtuvo mygtuką, kol užsidega pirminis degiklis (liepsną galima matyti pro angą, skirtą pirminės grupės uždegimui rankiniu būdu).

Taigi rankenėlę keletą sekundžių laikykite nuspaustą. Atleidus rankenėlę, pirminė liepsna nebeužgęsta. Priešingu atveju pakartokite šiame punkte aprašytą veiksmą;

- Tuomet, norėdami uždegti pagrindinius degiklius, sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę taip, kad ji atsidurtų 3 pozicijoje “MASSIMO”. Degikliai veiks maksimaliu galingumu.

Norėdami sumažinti liepsną, spauskite rankenėlę ir sukite ją prieš laikrodžio rodyklę taip, kad ji atsidurtų 4 pozicijoje “MINIMO”

- Norėdami užgesinti pagrindinius degiklius, paliekant degti pirminį degiklį, rankenėlę atsukite ties 2 pozicija “ACCENSIONE PILOTA” (“Pirminis uždegimas”).

- Norėdami užgesinti pagrindinius degiklius bei pirminį degiklį, atsukite rankenėlę į 1 poziciją “CHIUSO” (“Išjungta”).

Tuo atveju, jei neveikia piezoelektrinis degtuvas, galima uždegti rankiniu būdu: pirminė liepsna uždegama degtuko arba elektrinio žiebtuvo pagalba specialiai tam skirtoje angoje priekiniame skyde. Po to kreipkitės į techninės pagalbos centrą.

3.2 – PASTABOS VARTOTOJUI

Prieš pradėdami gaminti maistą, uždekite dešinės pusės ir kairės pusės degiklius, atsukdami rankenėles į poziciją “MASSIMO” ir palikite 30 min., kad visiškai sudegtų ir susinaikintų techniniai riebalai, panaudoti įrenginio gamyboje.

Norėdami išimti riebalų surinkimo vonelę, kai kepimo krosnelė yra įkaitusi, naudokitės pirštinėmis.

Įrenginio gedimo atveju užsukite dujų tiekimo čiaupą ir kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

Tuo atveju, jei įrenginys nenaudojamas ilgą laikotarpį, užsukite dujų tiekimo čiaupą ir kruopščiai išvalykite degiklius bei detales iš nerūdijančio plieno, pastarąsias padengdami plonu vazelino aliejaus sluoksniu.

3.3 – PATARIMAI MAISTO RUOŠIMUI

Kepimo grotelės, kurios įtaisytos įrenginyje, yra dvipusės, t. y., turi paviršių kepti mėsai ir paviršių kepti žuviai.

Mėsos kepimo atveju, kai kepimo krosnelė įkaista, maistą patartina ruošti, dujas atsukant į minimalią poziciją. Ypatingai riebios mėsos atveju (kiauliena, kastruotų gyvulių mėsa, maltos kiaulienos gaminiai) maistą patartina gaminti ant pasvirusių kepimo grotelių, reguliuojant pasvirimo kampą pagal riebalų sudėtį.

IV - PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Visus priežiūros ir valymo darbus turi atlikti tik kvalifikuoti specialistai.

Įrenginys turi būti tikrinamas periodiškai, vieną kartą per metus.

4.1 – ČIAUPŲ TEPIMAS

Periodiškai, vieną kartą per metus, dujų čiaupai turi būti sutepami tepalu.

4.2 – KAI KURIŲ DETALIŲ PAKEITIMAS

Pakeisti detales privalo tik kvalifikuoti specialistai. Įrenginio veikimas nėra garantuojamas tuo atveju, kai naudojamos ne gamintojo įmontuotos detalės arba kai atliekami kokie nors įrenginio pakeitimai.

4.3 VALYMAS

Kiekvieną dieną išimkite riebalų surinkimo voneles bei vonelių dangčius ir išvalykite juos drungnu muiluotu vandeniu.

Kiekvieną dieną išvalykite kepimo groteles.

Vieną kartą per savaitę išimkite lavos akmenis ir atramines lavos akmenų groteles, išimkite degiklius ir po vieną išvalykite juos šepečiu.

Pastabos Valymui nenaudokite net ir atskiestų **chloro** turinčių medžiagų (**natrio hipochlorito tirpalo, chloro vandenilio rūgšties, ir kt.**).

MOD. 50 DALIŲ SĄRAŠAS

01 Dujų degiklis	26 Rankenėlė
02 Dujų kanalas į pirminį degiklį Ø 6	27 Kepimo grotelės iš ketaus
03 Dujų įėjimo vamzdžio gaubtas	28 Lavos akmenys
04 Metalinė tarpinė, uždengianti angą Ø 20	29 Atraminės lavos akmenų grotelės
	31 Kairysis kabelis 100 cm
05 Sujungimo veržlė Ø 6	32 Dešinioji termopora 150 cm
06 Dvigubas kūginis žiedas Ø 6	33 Dešinioji šoninė sienelė iš nerūdijančio plieno
07 Žvakė	
08 Pirminis degiklis	35 Valdymo skydas
09 Pirminės grupės laikiklis	36 Reguliavimo rankenėlė
10 Fiksuotas purkštukas	37 Pagrindinis dujų vamzdis
11 Kairioji termopora 150 cm	38 Dviguba kūginė veržlė Ø 10
12 Riebalų nutekėjimo kanalas	39 Dvigubas kūginis žiedas Ø 10
13 Galinis skydas iš nerūdijančio plieno	40 Oro, einančio į degiklį, reguliavimo įtaisas
14 Pirminės grupės tvirtinimo varžtas 4,2-10	41 Dujų čiaupas
	42 Dujų kanalas į dešinįjį tūtų

15 Metalinė tarpinė, uždengianti varžtų angą Ø 12 16 Vidinis korpusas 16/20 Galinis grotelių pakėlimo strypas 17 Universalus tvirtinimo varžtas 3,8-10 19 Kairioji šoninė sienelė iš nerūdijančio plieno 20 Piezoelektrinis degtuvas 20/1 Degtuvo veržlė 21 Reguliuojamos kojelės 22 Riebalų surinkimo vonelė 23 Vonelės dangtis 24 Tūtų atrama 25 Rankenėlės tvirtinimo varžtas	kolektorių Ø 10 43 Dujų kanalas į kairįjį tūtų kolektorių Ø 10 44 Tūtos 45 Priekinis skydas iš nerūdijančio plieno 46 Grotelių pakėlimo svirtelės fiksuotas dantytas žiedas 47 Grotelių pakėlimo rankenėlė 48 L formos svirtelė 49 Spyruoklė 50 Šoninis grotelių pakėlimo strypas 51 Pilnas grotelių pakėlimo įtaisas 52 Centrinis svirties atramos profilis 53 Dešinysis svirties atramos profilis

7 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

7.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Užduoties tikslas – savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, įrengimo paruošimas darbui, jo valdymo pademonstravimas, egzotinio karštojo žuvies, žvėrienos patiekalo pagaminimas. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.

Užduoties aprašymas:

1. Savarankiškas egzotinio karštojo žuvies, žvėrienos patiekalo pagaminimas ir patiekimas, naudojantis technologine kortele. Patiekalų asortimentą galima rinktis iš:
   - Čilietiškas jūros ešerio didkepsnis su kokosiniu šafrano padažu (217 psl.)
   - Žaliakriauklės midijos, užkeptos sūriu ir kedro riešutais (220 psl.)
   - Jūrų šukutės konjako padaže (221 psl.)
   - Sraigės užkeptos su česnakiniu sviestu (223 psl.)
   - Steikas iš stirnienos su žaliųjų pipirų padažu (241 psl.)
2. Indų, įrankių, inventoriaus, įrengimų parinkimas.
3. Garnyro, padažo parinkimas ir pagaminimas
4. Egzotinio karštojo patiekalo patiekimas.
5. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.
6. Savarankiškos užduoties atlikimo laikas – 6 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

MODULIS S.2.3. PATIEKALŲ GAMYBA, TAIKANT VIRIMĄ ŽEMOJE TEMPERATŪROJE

1 MOKYMO ELEMENTAS. PATIEKALŲ GAMYBOS, TAIKANT VIRIMĄ ŽEMA TEMPERATŪRA, TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE „CARSKOJE SELO‘‘

1.1 SAVIKONTROLĖS PROGRAMA IR JOS VALDYMAS ĮMONĖJE „CARSKOJE SELO“

- 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 negali būti taikomos vienu metu;
- Savikontrolės sistema turi būti parinkta atsižvelgiant į šalies VET ypatumus ir reikalavimus (NVS šalyse 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 gali užtrukti nuo 7 iki 14 dienų). Reikia nepamiršti vandens terminų, nes be jų negaunami kiti svarbūs dokumentai;
6. Maisto produktų, žaliavų, pusgaminių mikrobiologinių 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)

7. Sutartis su akredituota laboratorija (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 "ne maisto 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 produktams, kitas skirtas paruoštai produkcijai);
14. Darbuotojų 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 restoranui);
- Patalpų priežiūros programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui);
- Pažeistų bei sulaikytų produktų programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui);
- Personalo higienos priežiūros bei rengimo programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui);
- 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 atliktus darbus atsakingas gamybos skyrius (technologas).

Pateikiamas žymėjimo standartas

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

- Šaldymo kameroje (šaldytuve) ant lentynų tam skirtose vietose;

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

- 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 perskaitomas

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, pažymėkite 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.

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		

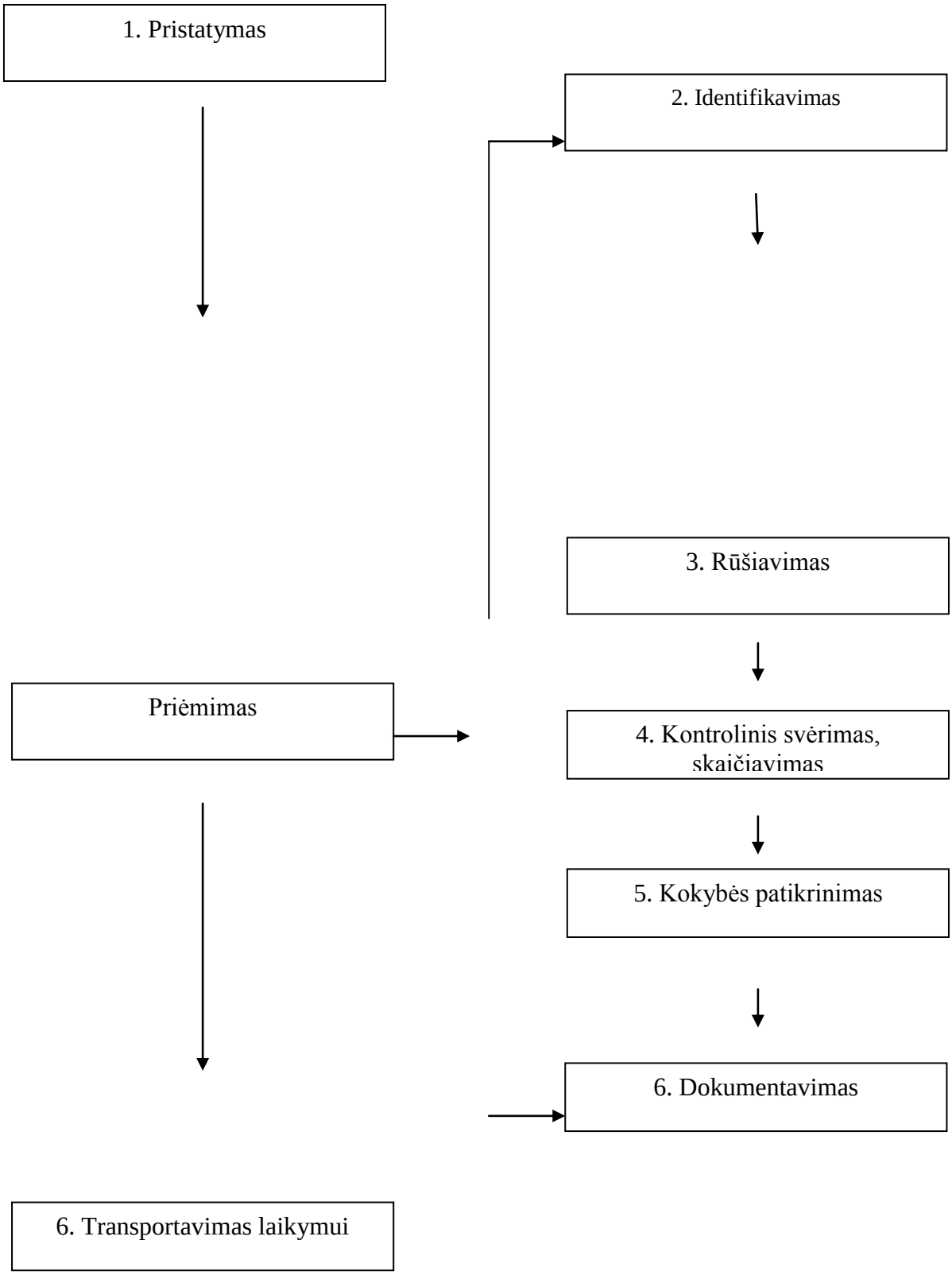
Nepaminėtas vietas markiruokite pagal poreikį.

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 viename 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

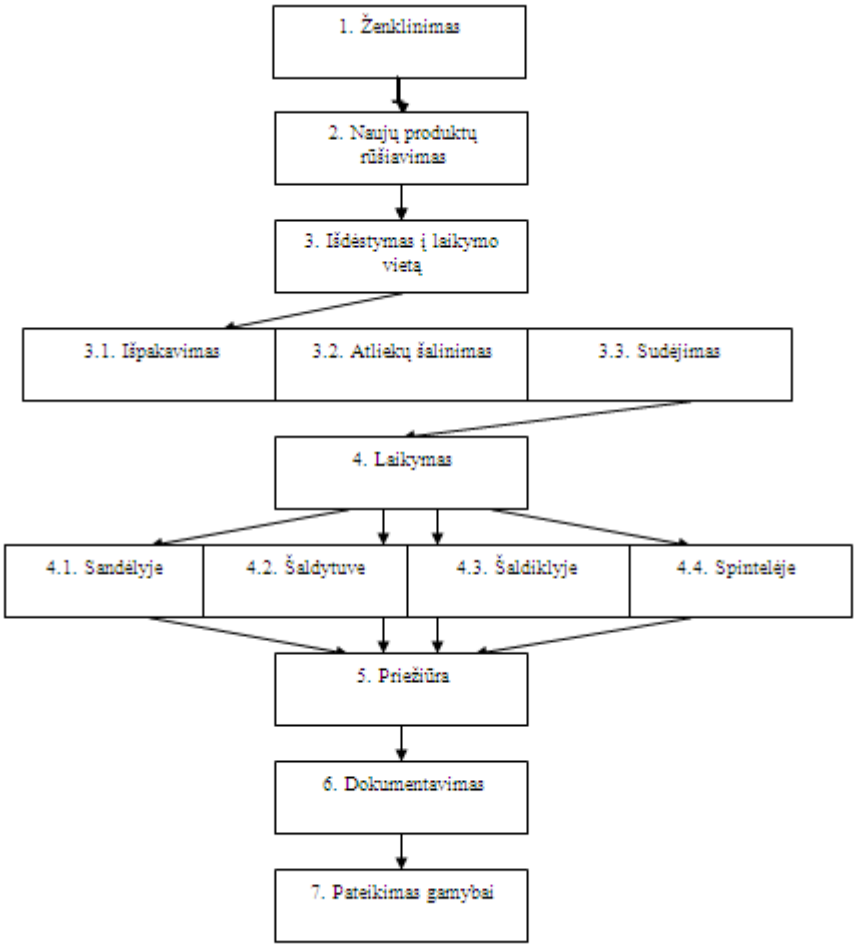
Žaliavos, komponentai, gatavos prekės nunešamos, arba nuvežamos į laikymo vietą: sandėlį, šaldytuvą šaldiklį.

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	Kiekvieną kartą		Priėmėjas

priemonę	priimant		
Prekes	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas

PRIIMAMŲ PREKIŲ TOLIMESNIO LAIKYMO BEI PASKIRSTYMO SCEMA



Žemiau pateikiamas detalus šios schemos 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 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 (kurias 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 vilki dirbant virtuvėje. Atlikus priėmimą ir sandėliavimą, persirengiama.

KONTROLĖS ŽINGSNIAI

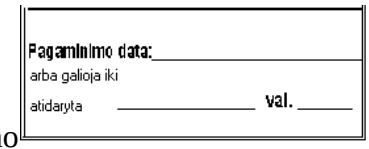
PRIĖMIMO KONTROLĖ			
	Nuoseklus tikrinimas	Periodiškas tikrinimas	Atsakingas asmuo
Likučių ir jų galiojimo laiko tikrinimas		2-3 kartus per savaitę	Technologas
Rūšiavimas	Kiekvieną kartą sudedant naujus produktus laikyti		Priėmėjas
Laikymo temperatūrų tikrinimas ir žymėjimas	2-4 kartus per dieną		Paskirtas 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 (kritinė riba +6’C);
  - Virtus kiaušinius laikykite taroje su užrašu „virti kiaušiniai“, laikymo vieta VALYTOS PJAUSTYTOS DARŽOVĖS (kritinė 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 pavadinimą 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.l
- 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 cecho 

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 vis dėlto 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)

Produkciją 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

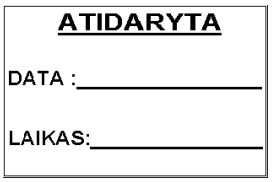
Išbrokavimo taisyklės.

- 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.

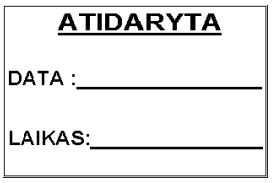
- Sulaikytų produktų, prekių registravimo lentelėje surašykite visas sulaikytas žaliavas ir pusgaminius, kuriuos paliekate ant sulaikytos produkcijos lentynos ir privalomai užklijuojate skirtą lipduką „Išbrokuota“.
- Produkcija, kurios galiojimo terminas pasibaigęs, iškarto utilizuojama. Monitoringo 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

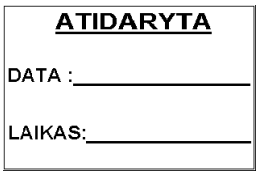
- Visiems atidarytiems maisto produktams, žaliavoms – privalote klijuoti „ATIDARYTA“ skirtą žymeklį.
- Jame būtina nurodyti produkto atidarymo datą ir tikslų laiką.
- Atidarius konservuotas prekes (plastikinė, stiklinė pakuotė) jas laikyti 0-+6° C temperatūroje. Ant atidarytos taros, klijuokite lipduką, 

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

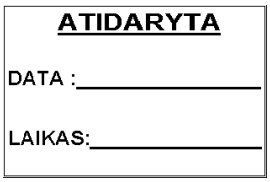
- Atidarius konservuotas prekes (skardinės dėžutės), jas laikyti 0-+6° C temperatūroje. Iš skardinės taros produktus perdėkite į kitą, virtuvėje naudojamą, uždaromą tarą. Ant

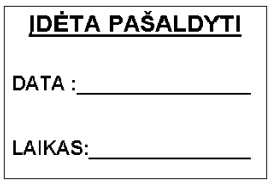
naujos taros, klijuokite lipduką, 

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-+6̊ C temperatūroje. Ant indo į kurį perdėta, klijuokite lipduką, 

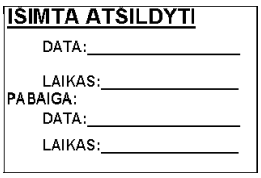
kuriame „DATA“ užrašykite atidarymo datą, o eilutėje „LAIKAS“ užrašykite laiką, kada atidaryta. Nuo pakuotės nuplėškite arba iškirpkite etiketę (kurioje būtinai turi būti nurodyta galiojimo data), šią etiketę priklijuokite prie indo į kurį perdėjote mėsą.
- Kiekvienam sudėtam pašaldyti produktui, ar 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 (stebėjimo) 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 mikrobangų krosnelėje), 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.

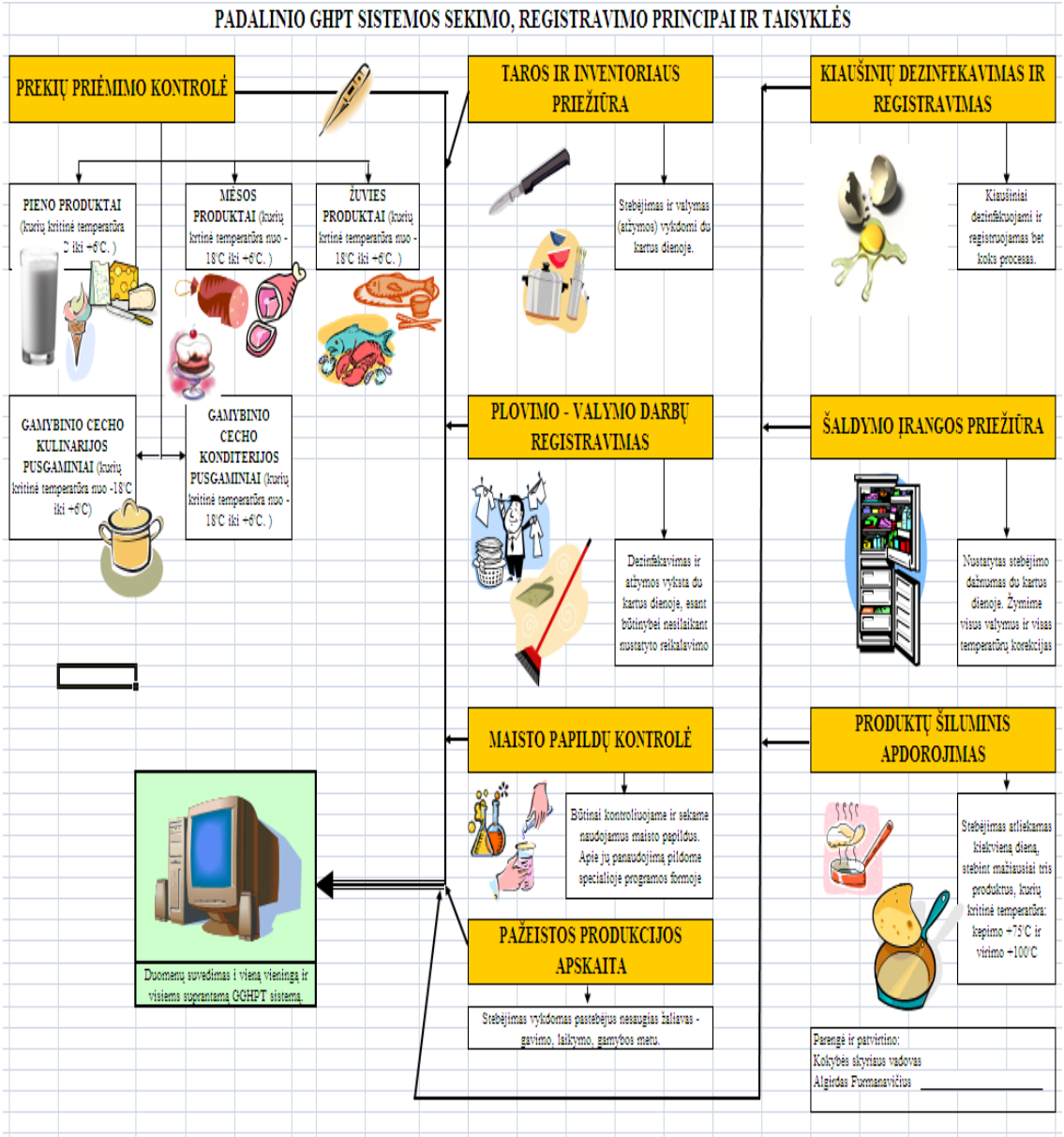
Visus šiuos maisto ir ne maisto žaliavų priėmimo ir tolimesnio laikymo bei atdorojimo procesus privalo žinoti visi gamybos skyriaus darbuotojai. Už šios programos vykdymą pilną atsakomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

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 kompetentingas asmuo;
- Monitoringo įrašai negali nutrūkti (pildomi nepertraukiamai);



- 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 kompetentingas asmuo;
- Monitoringo įrašai negali nutrūkti (pildomi nepertraukiamai

MONITORINGO ŽURNALO PAVYZDYS

VICIUNŲ RESTORANŲ GRUPE, UAB
MONITORINGO (STEBĖSENOS) ĮRAŠAI DATA: Lapo Nr.:

PRODUKTŲ PRIEMIMO KONTROLES LENTELE

Produkto pavadinimas	Temperatūra Gavimo metu 0°C	Kritinė riba 0°C	Vizualiai patikrinta, Vardas, pavardė parašas	Koregavimo veiksmai	Kitos nuorodos
		+6°C			
		+6°C			
		+6°C			
		-18°C			
		-18°C			
		-18°C			

SILUMINIO APDOROJIMO LENTELE

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

SALDYMO ĮRANGOS STEBESENOS LENTELE

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 aukščiau kritinės ribos temperatūrų analizė (korekcijos veiksniai): Atsakingas asmuo vardas, pavardė, parašas:

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

KIAUSINIŲ PLOVIMO IR REGISTRAVIMO LENTELE

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

GRINDŲ, SIENŲ IR STALŲ PLOVIMO – DEZINFEKAVIMO LENTELE

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 LENTELE

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 LENTELE

	Sulaikytas kiekis kg.,	Sulaikymo priežastys	Sulaikymo valanda	Realizac. laikas	Vidinė temp. O°C	Perdirbta (kur panaudota)	Sunaikinta (kaip)	Saugoti (kur)	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parašas

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

Taip pat yra būtinas ir taikomas svečių ir personalo 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 įstatyminė 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“)

1.2. TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PATEIKIMO APRAŠYMAS

- 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;

<u>Gamybos cechai ir segtuvai pagal grupes:</u>

- 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

<u>Visos technologinės kortelės privalo būti patvirtintos atasakingų asmenų:</u>

- 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

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

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas
EDMUNDAS LILEIKIS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ 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 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									

1.3. ĮRENGIMŲ: VAKUUMAVIMO IR CIRKULIATORIAUS VEIKIMAS - FILMUOTA MEDŽIAGA - NUORODA INTERNETE: WWW.YOUTUBE.COM

www.youtube.com/user/TheVacuumPacker

www.youtube.com/results?search_query=sousvide+supreme

2 MOKYMO ELEMENTAS. ŽALIAVOS APDOROJIMAS, PUSGAMINIŲ PARUOŠIMAS.

2.1. VAKUUMAVIMO ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR JO EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

VAKUUMAVIMO APARATAS

PACK6-PACK10B-PACK10X

’

’

’

’’

INSTALIAVIMAS IR SAUGUMAS

- Vakuumavimo aparatas statomas ant stabilaus stalo.
- Visi įprastiniai veiksmai ir neeilinės techninės priežiūros veiksmai turi būti atliekami tik specializuoto personalo ar specialistų.
- Prieš pradedant naudoti šį prietaisą, rekomenduojama atidžiai išstudijuoti naudojimo instrukciją; prieš pradedant naudoti įrenginį, personalas turi būti apmokytas.
- Įrenginys turi išlaikyti 5 cm atstumą nuo kitų paviršių.
- Patikrinkite, ar įtampa sutampa su duomenimis, esančiais ant įrenginio duomenų skydelio.
- Patikrinkite aliejaus kiekį vakuuminėje mašinos pompoje.
- Neguldykite įrenginio ant šono.

TRANSPORTAVIMAS IR SANDĖLIAVIMAS

Pervežant įrenginį, jis turi būti supakuotas kartoninėje dėžėje. Sandėliuokite įrenginį uždaroje patalpoje, laikykite ant medinės pakylos 5cm nuo grindų. Temperatūra patalpoje turėtų būti tarp -

5°C ir +60°C, drėgmė - 30% ir 90%. Įrenginio nevartykite, neguldykite ant šono. Nekraukite įrenginių vieno ant kito ne daugiau kaip 3 dėžes.

TECHNINIS APTARNAVIMAS IR APŽIŪRA

Techninį aptarnavimą gali atlikti tik kvalifikuotas personalas.

- Aparato negalima plauti aukšto spaudimo vandens srove.
- Atliekant įvairius taisymo darbus ar prieš valant, nepamirškite įrenginio atjungti iš maitinimo lizdo.
- Permatomam dangteliui valyti nenaudokite jokių sintetinių valymo priemonių.
- Nesinaudojant aparatu, būtinai išjunkite pagrindinį mygtuką.
- Įsitikinkite, kad įtampa rozetėje sutampa su įrenginio įtampa (400V-230V).
- Naudokite tik originalias atsargines detales, taip užtikrinsite įrenginio saugų ir kokybišką darbą.
- Elektros laidą reikia nuolatos tikrinti (įkaitęs laidas gali sukelti pavojų).

VALDYMAS

Paspauskite mygtuką („ON“).
Įsijungus įrenginiui, ekrane bus rodoma programa, kurią naudojote paskutinį kartą.
Atsargiai įdėkite vakuuminį maišelį į kamerą.
Vakuuminį maišelį pripildykite produktu.
Padėkite vakuuminį maišelį neuždarytą į mašinos pradžią.
Uždarykite dangtį, mašina pradeda veikti pasirinkus atitinkamą programą. Pasibaigus duotai programai, dangtis automatiškai atsidarys.
Ciklo pabaigoje (kai oras patenka į kamerą), pasigirsta įspėjamasis signalas.
Užvakuumuotą produktą galima išimti iš mašinos.

Patarimai:

- Naudokite tinkamos formos vakuumavimo maišelį.
- Vakuumavimo maišelis turi būti aukštos kokybės.
- Vakuumavimo maišelį pripildykite max. 75%.

Vakuumavimo laikas
+ o - mygtuko pagalba galima pasirinkti vakuumavimo laiką. Kuo ilgesnis pasirinkimo laikas, tuo ilgesnis vakuumavimo procesas. Vakuumavimo proceso laikas priklauso nuo oro kiekio, kuris bus išsiurbiamas. Vakuumavimo laiką galite nutraukti *Stop* mygtuko pagalba. Vakuumavimo proceso metu rodyklė pakils aukštyn. Vėdinimo metu rodyklė sugrįžta į pradinę padėtį.
Po vakuumavimo proceso, vakuuminis maišelis užsandarinamas. Užsandarinimo laiką galima nustatyti dėka užsandarinimo mygtuko. Kuo ilgesnis pasirinkimo laikas, tuo ilgesnis vakuumavimo procesas. Sandarinimo nustatymo laikas gali būti nustatomas nuo 0 ir 5 sek. Pirmą kartą naudojant įrengimą sandarinimo laikas rekomenduojamas 2,5sek. Sandarinimo laikas reguliuojamas šių mygtukų pagalba (+ ir -).

Suvirinimo laikas
+ o - mygtukai skirti nutraukti suvirinimo ciklą. Ši funkcija reikalinga skystiems produktams, kurie vakuumavimo ciklo metu užverda.

ĮKAITINIMAS

Paspauskite mygtuką „ON“ ir tuo pačiu metu laikykite nuspaudę mygtuką „SUVIRINIMO LAIKAS“/“WELDING TIME“(-), ekrane turi pasirodyti (H).Uždarius dangtį, pompa išlieka aktyvi, įkaitimo laikas įvairus, bet sandarinimo ciklas nevyks.

NUSTATYMAI

VAKUUMAVIMO REGULIAVIMAS

Paspauskite mygtukus + ir - ties programa „VACUUM TIME“, displėjuje pasikeis įrenginio darbo laikas. Rekomenduojamas laikas - 35-30 sekundės, max. 99 sekundės.

SANDARINIMO LAIKO REGULIAVIMAS

Paspauskite mygtukus + ir - ties programa „WELDING TIME“. Rekomenduojamas laikas - 1,2-1,5 sekundės, max. 5 sekundės.

DUJŲ REGULIAVIMAS

Paspauskite mygtukus + ir - ties programa „GAS TIME“, ekrane bus rodomas įkaitimo laikas dujų įpurškimo.

MAŠINOS PRIEŽIŪRA

Intensyviai dirbant su mašina, rekomenduojama ją kas pusę metų patikrinti.

Būtina laikytis šių nuorodų:

- Aparatą išjunkite iš elektros tinklo.
- Nenaudokite aukšto spaudimo valymo priemonių.
- Užsandarinimo rezultatas priklauso nuo užsandarinimo svirties stovio.
- Kiekviename naujame aparate po 100 darbo valandų būtina vakuumavimo pompoje pakeisti aliejų, arba vėliausiai po trijų darbo mėnesių.
- Aparato niekada neguldykite ant šono.
- Permatomam dangteliui valyti nenaudokite jokių sintetinių valymo priemonių.
- Techninį aptarnavimą gali atlikti tik kvalifikuotas personalas.

Nurodymai apžiūrai

Kasdien: dienos pabaigoje būtinai išvalykite aparatą drėgnu skudurėliu.

Kas savaitę: patikrinkite, ar nepažeista aparato užsandarinimo svirtis. Patikrinkite aliejaus kiekį.

Kas pusei metų: po trijų mėnesių intensyvaus darbo pakeiskite aliejų.

Kasmet: viską turi apžiūrėti kvalifikuotas personalas.

Kas keturis metus**:** patikrinkite dangtelio laidus.

UŽSANDARINIMO SVIRTIES TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Užsandarinimo rezultatas priklauso nuo svirties kokybės (visų pirma nuo teflono sluoksnio).

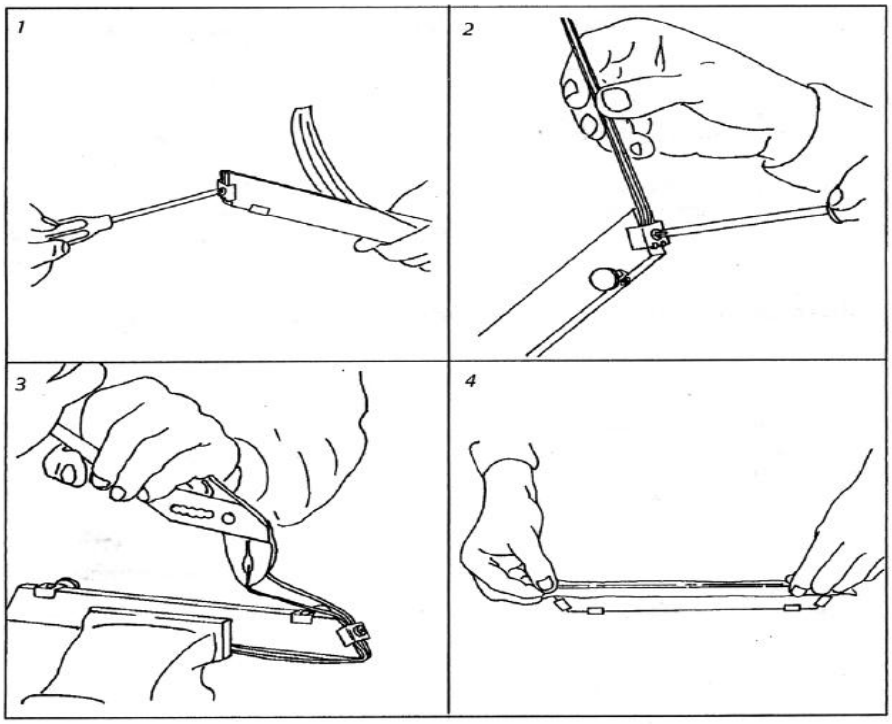
- Užsandarinimo svirtį būtinai valykite drėgnu skudurėliu.
- Būtinai pakeiskite pažeistą teflono sluoksnį.
- Užsandarinimo viela turi būti lengvai prieinamoje vietoje. Pažeistą vielą būtinai pakeiskite.

TEFLONO JUOSTOS IR UŽSANDARINIMO VIELOS PAKEITIMAS

Prieš keičiant teflono juostą ar užsandarinimo vielą, būtina svirtį išimti iš aparato.
Prieš išimant svirtį iš aparato, reikia išsukti 2 varžtus, kurie yra svirties išorinėje pusėje.
Prieš išimant vielą, reikia visų pirmą pašalinti teflono juostą.

Užsandarinimo vielos montavimas

- Atpjauti 420mm vielos, privirinti prie gnybto ir sutvirtinti varžtu (2pav.).
- Sutvirtinti užsandarinimo svirtį su viela (3pav.).
- Likusią vielos dalį reikia nukirpti (3pav.).



Prieš uždedant teflono juostą , reikia nuo svirties pašalinti riebalus. Po to atkirpti atitinkamą teflono juostos gabalėlį ir tolygiai užklijuoti ant svirties (4pav.).

PLOVIMAS
Įrenginio vidus turėtų būti valomas su plovikliu, skirtu valyti nerūdijantį plieną.
Nenaudokite valiklių arba tirpiklių, kurie gali pakenkti arba sumažinti stiklo skaidrumą.
Neplaukite įrenginio nukreipę į jį stiprią vandens srovę.
Neplaukite įrenginio, kai jis yra įjungtas. Visada išjunkite S*top* mygtuką ir atjunkite nuo maitinimo.
Prieš plovimą palaukite, kol įrenginys atvės.

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

2.2. VIRTUVĖS PERSONALO ATRANKOS KRITERIJAI, REIKALAVIMAI DARBUOTOJUI

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;

3 MOKYMO ELEMENTAS. DARŽOVIŲ, ŽUVIES VIRIMAS ŽEMA TEMPERATŪRA

3.1. CIRKULIATORIAUS ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

SOUS VIDE

Dirbdami visada laikykitės priežiūros ir eksploatavimo higieninių sąlygų.

1. Pasiruošimas. Naudokite tik šviežius , aukščiausios kokybės produktus, tinkamai paruoškit žaliavas.

2. Vakuumavimas. Patalpinkite žalius, atvėsintus produktus į specialius Sous vide tinkamus plastikinius maišelius. Užvakuumuokite produktus vakuumavimo mašina.

3. Gaminimas. Užpildykite vonelės talpą karštu vandeniu ir įjunkite iki reikalingos temperatūros. Kai reikalinga temperatūra bus pasiekta, patalpinkite vakuumuotą maišelį su produktais į vandens vonelę. Švelniai virkite žemoje temperatūroje, kuris užtruks ilgesnį laiko periodą. Jeigu nesate tikras dėl tinkamų temperatūrų ir gaminimo laikų, turite pasitikrinti informaciją Sous vide gaminimo.

4. Atvėsinimas. Jeigu iš karto pagaminto maisto nepateiksite lankytojui, galite jį atvėsinti ir laikyti šaldytuve. Tam atlikti, išimkite maisto gaminį iš vonelės truputį anksčiau, nei baigiamas gaminti ir tame pačiame maišelyje atvėsinkite iki +3◦ C per 90 min.Tai geriausia atlikti ledo vonelėje arba greito atvėsinimo spintoje.

5. Sandėliavimas šaltyje. Išimkite produktą iš greito atvėsinimo spintos ir tame pačiame vakuumo maišelyje įdėkite į šaldytuvą ar šaldymo kamerą sandėliavimui ne aukštesnėje kaip +3◦C temperatūroje.

6. Regeneravimas. Prieš pateikdami lankytojui, atvėsintą maistą tame pačiame maišelyje trumpai pašildykite vandens vonioje iki pilno užbaigimo ir pateikite lankytojui.

Saugumo nuorodos, dirbant su cirkuliatoriumi:

Cirkuliatorius kontroliuoja vandens temperatūrą vonelėje. Šis įrengimas yra skirtas maistui gaminti šioje vandens vonelėje pagal Sous Vide technologiją (žema gaminimo temperatūra, lėtas vakuumuoto maisto virimas).

Šis įrengimas skirtas tik komerciniam naudojimui.

Visą naudojimosi įrengimu laiką griežtai laikykitės higieninių temperatūros reikalavimų. Šis įrengimas nėra tinkamas tiesiai vonelėje virti maistui (pvz. sriuboms ar padažams).

Vykstant virimui, vandens vonelės ir plieno dangčio dalys yra karštos, gali nudeginti. Būkite atsargūs! Liesdami karštas dalis, naudokite pirštines su izoliacija karščiui!

Nepilkite vandens iš vonelės, kol jis karštas! Patikrinkite, kokios temperatūros vanduo, prieš jį išpildami: tai galima padaryti, trumpam įjungus įrengimą - ekrane pamatysite vandens temperatūros duomenis.

Prieš pernešdami įrengimą kitur, visiškai ištuštinkite vonelę. Atsargiai įrengimą transportuokite.

Nesilieskite su šlapiomis rankomis prie jungiklio ar įtampos šaltinio!

Atjunkite įrengimą nuo pagrindinio jungiklio ir ištraukite el.kištuką

- prieš valydami
- prieš perkeldami į kitą vietą.

Prieš pradėdami naudotis įrengimu, visada patikrinkite žemo vandens lygio apsauginę plūdę.

Galite patikrinti jos darbą rankiniu būdu, su bet kokiu įrankiu nuspausdami plūdę žemyn.

Saugumo nuorodos, gaminant Sous Vide būdu:

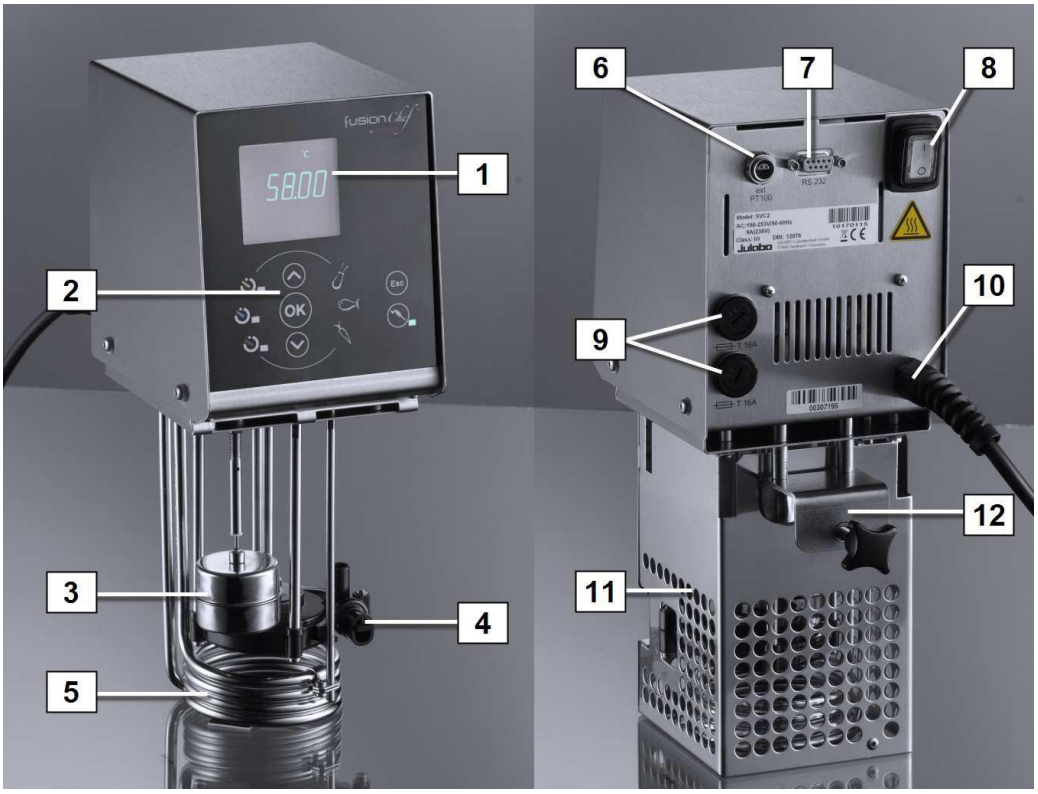
- Tik patyrę ekspertai gali bandyti Sous Vide gaminimo technologiją. Būtina tiksliai vykdyti visus darbo Sous Vide būdu žingsnius ir higieninius reikalavimus, kad užtikrinti atitinkamą saugą maisto gaminimo metu.

- Ypač svarbu vykdyti visas procedūras, kurios sumažina anaerobinių bakterijų , tokių kaip clostridum botulinum augimą.
- Įsitikinkite, kad naudojatės apmokyto eksperto praktika, dirbant Sous Vide technologija arba remkitės technine kulinarijos instrukcija.

Prašome laikytis šių taisyklių:

- Naudokite tik aukštos kokybės žaliavas.
- Atskirkite žalio ir pagaminto maisto zonas.
- Stebėkite, kad, gaminant maistą, būtų pasiekta tinkama minimali temperatūra.
- Laikykitės maksimalios sandėliavimo temperatūros ir ekspertų bei techninių instrukcijų rekomenduojamo sandėliavimo laiko.
- Pažymėkite pagamintą maistą etikete, kurioje būtų nurodyta pagaminimo ir realizavimo pabaigos data.
- Visada dirbkite sterilioje aplinkoje, naudokitės steriliomis pirštinėmis, dėdami produktus į Sous vide maišelius.
- Naudokite atskirus vakuumavimo aparatus žaliems ir termiškai apdorotiems produktams.
- Laikykitės RVASVT reikalavimų. Labai svarbu, kad virtuvės darbuotojai naudotųsi tinkama RVASVT sistema, kontroliuojant ir užrašant kiekvieną gamybos grandinės žingsnį, nuo pat produkto gavimo iki atidavimo vartotojui.
- **Kontroliuokite vandens kokybę.** Kontroliuokite vandens kokybę Sous vide cirkuliatoriaus vonioje ir pastoviai jį keiskite. Priklausomai nuo vandens kietumo, rekomenduojame pastoviai nukalkinti vandens vonią. Tam reikia panaudoti tinkamą susilietimui su maistu nukalkintoją.
- **Užtikrinkite tinkamą šaldomą grandinę.** Būtina užtikrinti, kad būtumėte informuoti apie galimus šaldomos grandinės nutrūkimus arba per ilgą maisto sandėliavimo laiką.Taip pat įsitikinkite, kad termiškai apdorotas maistas atvėstų per tinkamą laiką, prieš jį patalpinant sandėliavimui į +3◦ C temperatūrą.
- **Tikrinkite vidaus temperatūrą.** Gaminant Sous vide būdu, maistas tampa pasterizuotas, kai jo vidinė temperatūra pasiekia min.65◦ C. Rekomenduojame pastoviai tikrinti gaminio vidaus temperatūrą. Visais atvejais, Jūs esate atsakingi už SousVide taisykles, nustatytas vietinio sveikatos centro, o taip pat už maisto saugos direktyvas, taikomas Jūsų atsakomybės ribos

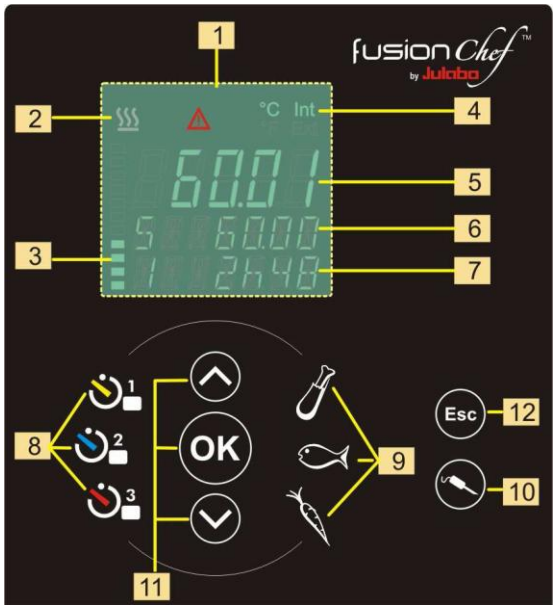
Cirkuliatoriaus



Vaizdas iš priekio be apsauginių grotelių Vaizdas iš nugaros su apsauginėmis grotelėmis.

1. VFD ekranas
2. Klaviatūra
3. Apsauginės plūdės jungiklis
4. Išsiurbimo pompa
5. Kaitinimo spiralė
6. Pt 100 vidinės temperatūros daviklio pajungimo vieta
7. RS232 sąsajos komp. pajung.
8. Pagrindinis jungiklis,iliuminuotas
9. Mikro saugikliai T16A
10. Įtampos laidas su jungikliu
11. Apsauginės grotelės
12. Pritvirtinimo prie vonelės varžtas

Ekranas ir klaviatūra



1. VFD ekranas

2. Simboliai: Kaitinimas/aliarmas

3. Duomenų rašiklio aktyvavimo indikatorius

4. Temperatūros ekranas oC arba oF ir esamos temp.daviklis :

   int.-vid. –temp.davikliui vandens vonioje

   ext-išor.-prijungtam vid.temp.davikliui

5. Pagr.ekranas esamai temperatūrai parodyti

6. Ekrano linija Nr.1 nustatytam temperatūros dydžiu.

7. Ekrano linija Nr.2 laiko dydž

8. Laikmačio mygtukai 1-3

9. Greitieji mygtukai MEAT (MĖSA), FISH (ŽUVIS), VEG (DARŽOVĖS.)

10. Vidinės temperatūros.daviklio mygtukas

11. Klaviatūra:

- Rodyklės temperatūros ir laiko nustatymui

- OK klavišas nustatytų dydžių patvirtinimui.

12. Klavišas nustatymų koregavimui, funkcijų arba įėjimo į meniu sustabdymui (spausti kartu su klavišu 10)

Darbo pradžia.

Vonelės papildymas vandeniu. Užpildykite konteinerį suminkštintu/nukalkintu vandeniu.Visada stebėkite minimalų ir maksimalų vandens užpildymo lygius:

- Maksimalus vandens užpildymo lygis: 20mm žemiau aukščiausio krašto.
- Minimalus vandens užpildymo lygis: 86mm žemiau aukščiausio krašto.

Pirmieji žingsniai

1. Paimkite geros kokybės jautienos gabalą (filė).

2. Supjaustykite filė gabalėliais ne storesniais, kaip 4 cm storio ir suvakuumuokite juos kiekvieną atskirai.

3. Sandėliuokite mėsą ne aukštesnėje kaip 3°C temperatūroje, tol, kol būsite pasiruošę gaminimui.

Įrengimo paleidimas

Įjunkite, paspausdami mygtuką įrengimo nugarinėje dalyje. Įrengimas persijungia į laukimo modulį. Laukimo modulio metu ekrane yra rodomos dvi temperatūros: viršutinėje linijoje rodoma nustatyta užduota temperatūra (S); apatinė linija rodo temperatūrą (I), šiuo metu matuojamą vandens vonioje.

Reikiamos temperatūros nustatymas.

Nustatydami užduotą temperatūrą, naudokitės rodyklėmis. Pirmiausia nustatykite didelių numerių skaičius. Patvirtinkite savo nustatymus, paspausdami **OK** . Tada nustatykite vertes. dešimtainiuose langeliuose. Vėl patvirtinkite **OK** ir nustatyta temperatūra bus užfiksuota. Paspausdami mygtuką **Esc** sugrįšite vienu žingsniu atgal į pagrindinį vaizdą ekrane.

Jūs taip pat galite naudoti vieną iš anksto nustatytą temperatūrą, kuri tiktų jautienai.

Tuo tikslu, paspauskite temperatūros simbolį ”Meat-Mėsa ”. Žodis MEAT (MĖSA) pasirodys

ekrane žemiau nustatytos temperatūros vertės. Kiekvienas greito nustatymo mygtukas turi 5 skirtingas vertes. Kiekvieną kartą, paspaudus greito nustatymo mygtuką, peršoksite į sekančio dydžio nustatymą. Jei suradote tinkamą temperatūrą, paspauskite OK, kad galėtumėte ją užfiksuoti, rekomenduojame pradžioje pasirinkti 62° C temperatūrą, galite pasirinkti ir kitą temperatūrą. Lentelė jautienai, kurioje pateiktos tam tikros nuorodos

Temperature guidelines for beef	
English	56- 58 °C (132.8-136.4°F)
Medium	58-60 °C (136.4...140 °F)
Medium well	60-62°C (140...143,6 °F)
Well done	> 62 °C (143.6 °F)

Paleidžiant įrengimą, paspauskite ir laikykite **OK** mygtuką apie 2 sekundes.

Cirkuliatoriaus pompa ir kaitinimo elementas įsijungs, kad įkaitinti vandens vonelę iki nustatytos temperatūros. Ekrane skaičiai keisis darbo metu: centre matysime esamą vandens vonelės temperatūrą dideliais skaičiais; eilutėje žemiau - užduotą vidinę temperatūrą.

1. Kai vandens vonelėje pasiekiama nustatyta temperatūra, įdedama mėsa į vandens vonelę.
2. Naudodamiesi laikmačiu, virkite mėsą ne mažiau, kaip 60 min. Naudokitės laikmačio funkcija:

   paspauskite vieną iš laikmačio mygtukų, rodyklių pagalba nustatykite reikalingą laiką patvirtinkite **OK.**
3. Kai laikas pasibaigė, išimkite mėsą iš vandens vonelės.
4. Atidarykite vakuumo maišelį, išimkite ir nusausinkite mėsą, leidžiant jai pailsėti kelias minutes.
5. Apkepinkite mėsą trumpai aukštoje temperatūroje iš abiejų pusių, kad gauti patrauklią rudą spalvą. Pateikite lankytojui.

Gaminimo proceso rezultatai yra įtakojami daugelio faktorių, tokių kaip:

- Mėsos kokybė
- Mėsos pjūvis
- Vieno mėsos gabalėlio storis
- Tiksli temperatūra , gaminimo laikas

- Kiti pasirinkimai

Pirmą kartą gamindami, gal būt, nepasieksite optimalių rezultatų. Geriausia būtų, jeigu atsižymėtumėte, kaip gaminote ir kokius rezultatus pasiekėte.Taip nekartosite padarytų klaidų. Galite atsargiai manipuliuoti dviem aspektais, kurie įtakoja virimo procesą:

1. Gaminimo temperatūra.
2. Gaminimo laikas.

Norimos temperatūros nustatymas.

Tam, kad pradėti dirbti su įrengimu, t.y. įkaitinti iki nustatytos temperatūros, paspauskite ir laikykite mygtuką OK ne mažiau 2 sek. Jeigu Jūs vėl paspausite ir laikysite paspaudę OK persijungs į laukimo modulį. Kai tik Jūs pradėsite dirbti su įrengimu, jis pradės kaisti iki nustatytos temperatūros.

Galite keisti nustatytą temperatūrą net laukimo režime arba normalios darbo eigos metu.

1. Paspauskite rodyklių mygtukus, keisdami nustatytą temperatūrą. Pirmiausia pasikeis didieji skaičiai. Paspauskite patvirtindami OK.
2. Tada pakeiskite dešimtainius skaičius ir patvirtinkite OK. Dabar naujai nustatyta temperatūra bus patvirtinta įrengime.

Greitųjų mygtukų naudojimas

Įrengimas turi iš viso 15 greitųjų mygtukų, kurie programuoja temperatūros vertes. Išsaugotos temperatūros vertės gali būti atstatomos, naudojantis trim greitaisiais mygtukais mėsai, žuviai ir daržovėms. Kiekvienas greitasis mygtukas saugo savyje penkias temperatūros vertes.

Fish	45° 113°	52° 125.6°	54° 129.2°	56° 132.8°	65° 149°
Meat	58° 136.4°	60° 140°	62° 143.6°	66° 150.8°	80° 176°
Vegeta bles	80° 176°	82° 179.6°	85° 185°	92° 197.6°	95° 203°

Vertės pirmoje eilutėje -°C, antroje eilutėje-°F.

Išsaugotų temperatūrų korekcija. Pakoreguokite išsaugotas temperatūras sekančiu būdu:

1. Paspauskite greitąjį mygtuką, po kuriuo norite išsaugoti temperatūrą.

2. Pasirinkite norimą vietą, pakartotinai spausdami greitąjį mygtuką arba spausdami rodyklių mygtukus.

3. Paspauskite ir laikykite **OK** min. 2 sek, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

4. Naudokite rodyklių mygtukus, kad pasirinktumėte nustatytą temperatūrą ir ją pritaikytumėte, spausdami **OK.** Naujoji temperatūra bus išsaugota pasirinktoje vietoje. Šis veiksmas nekeis esamu metu nustatytos temperatūros.

Nustatytos temperatūros išsaugojimas.

Jeigu nustatyta temperatūra yra tinkama, galite išsaugoti šią temperatūrą, kad ją galėtumėte vėliau susigražinti. Įsivaizduokite, pavyzdžiui, kad Jūs nustatėte 59,6° C, kaip idealią jautienos filė ir norite išsaugoti šią temperatūrą įrengimo atmintyje. Ši temperatūra kol kas yra pasirinkta kaip nustatymas.

1. Paspauskite ir palaikykite norimą greitąjį mygtuką ne mažiau 2 sek.

2. Naudokitės rodyklių mygtukais, kad pasirinktumėte norimą išsaugojimo vietą ir tada paspauskite **OK.** Esama užduota temperatūra bus išsaugota pasirinktoje vietoje.

Laikmačių nustatymas. Turi tris laikmačius, kurie funkcionuoja visiškai atskirai vienas nuo kito.

Nustatant vieną iš laikmačių:

1. Paspauskite ir laikykite laikmačio mygtuką mažiausiai 2 sek.

Laikmačio atvaizdas atsiranda ekrane ir paskutinis laikmačio nustatymas pradeda blyksėti apatinėje linijoje. Laikmačio rodomas laikas visuomet iš anksto lemiamas prieš tai vykusio paskutinio laiko nustatymo. Jeigu nebuvo jokio vykusio paskutinio laiko nustatymo, laikmatis rodys juostas (barus).

2. Naudokite rodyklių mygtukus, nustatant valandas ir patvirtinkite **OK.**

3. Naudokite rodyklių mygtukus, nustatant minutes. Laikmačio kraštutinis limitas yra 99 val.59 min.

4. Aktyvuokite laikmatį, paspausdami **OK.** Laikmatis aktyvuojamas nustačius laiką. Kai laikmatis yra aktyvuotas, užsidega laikmačio mygtukų lemputės.

Laikmačių parodymai ekrane. Kai įrengimas pajungtas, aktyvuotas laikmatis bus rodomas pagrindiniame ekrane eilutėje po nustatyta temperatūra (rodomas laikmačio numeris ir likęs laikas). Jeigu keli laikmačiai yra aktyvuoti tuo pačiu metu, ekrane bus parodytas laikmatis su mažiausiu likusiu laiku.

Laikrodžio reguliavimas. Jūs galite reguliuoti laikmatį bet kuriuo metu, kai įjungtas įrengimas, net jeigu signalas jau buvo paleistas. Jūs galite išjungti laikmatį bet kuriuo metu, kai įrengimas įjungtas, paspaudę ir laikydami atitinkamą laikmačio mygtuką mažiausiai 2 sek. Sunaudotas laikmačio laikas bus išsaugotas ir taps išankstiniu nustatymu, kai sekantį kartą įjungsite laikmatį.

Kada paleidžiate laikmatį. Kai laikmačio nustatytas laikas baigiasi, įsijungia garsinis signalas (stiprus pypsėjimo garsas). Tuo pačiu metu blyksi atitinkamas laikmačio mygtukas. Laikmatis tęs darbą, net kai įsijungia signalas ir ekrane matysis, kiek praėjo minučių negatyviais skaičiais nuo tada, kai signalas pasileido. Tai rodo iš karto priėjus prie įrengimo, kiek ilgiau už nustatytą laiką maistas prabuvo vandens vonelėje.

Garsinio signalo garso atjungimas. Jūs galite atjungti garsinio signalo garsą, paspausdami vieną kartą **OK** mygtuką. Tačiau, tai neišjungs pačio signalo. Laikmačio mygtukas ir toliau mirksės, kol signalas bus aktyvuotas ir laikrodis dirbs. Praėjusių minučių skaičius bus matomais negatyviais numeriais,nes signalas jau buvo paleistas. Praėjus nustatytam laikui (neišjungus – 5 min.) garsinis signalas taps iš naujo aktyvuotas.

Darbas su vidaus temperatūros davikliu. Tam, kad pasiekti pačius tiksliausius galimus rezultatus su Sous Vide technologija, Jums reikės naudotis papildomu vidinės temperatūros davikliu. Įsmeikite daviklio smaigalį į gaminamą maisto gaminį, Jūs visada žinosite tikslią vidinę maisto temperatūrą. Daviklio signalas kontroliuoja užduotą vidinę.temperatūrą. Jūs turėtumėte nustatyti atskirą signalą vidinės temperatūros davikliui: signalas bus aktyvuotas, kai pasiekta užduota vidinę. tęsti maisto gaminimą.

Vidaus temperatūros daviklio įsmeigimas:

1. Priklijuokite lipnios juostelės gabalėlį ant vakuumo maišelio.

2. Įkiškite vidaus temperatūros daviklį per lipnią juostelę ir vakuuminį maišelį į maisto gaminį taip, kad daviklio smaigalys būtų maisto gaminio viduryje. Atsargiai, kad neperdurtumėte maišelio iš kitos pusės.

Jūs galite aktyvuoti vidinės temperatūros daviklio aliarmą papildomai prie laikrodžių aliarmų.

Kai tik aliarmas yra paleistas, įrengimas duoda Jums pasirinkimą išsaugoti gaminimo laiką po Jūsų pasirinktu laikmačiu.Tuo metu ekrane pasirodo užrašas STORE C-TIME ir visi trys laikmačiai pradeda blyksėti. Norėdami išsaugoti gaminimo laiką, pasirinkite bet kurį laikmatį ir paspauskite laikmačio mygtuką.

Temperatūros kontrolė. Temperatūros kontrolė įsijungia iš karto, kai tik Jūs meniu nustatote temperatūros limitus. Tačiau, ji pilnai aktyvuojasi tik tada, kai speciali užduota temperatūra buvo pasiekta. Temperatūros kontrolė neaktyvi įrengimo įkaitinimo ar atvėsinimo metu. Tai liečia ir tą momentą, kai užduota temperatūra yra keičiama: jeigu yra naujai užduota temperatūra, temperatūros kontrolė bus neaktyvi tol, kol nebus pasiekta naujoji temperatūra.

Priežiūra , eksploatacija ir techninis aptarnavimas. Cirkuliatorius yra tinkamas pastoviai naudoti normaliose sąlygose. Jūs turite atlikti valymą kiekvieną dieną.

Vandens pakeitimas. Gali būti naudojamas tik minkštas/nukalkintas vanduo. Vanduo vonelėje-konteineryje turi būti reguliariai keičiamas:

- Dažnas vandens užpildymas padidina vandenyje mineralų kiekį, kurie gali suformuoti kietas atliekas vonelės viduje ir ant įmerktų dalių.
- Nepakankamai švarūs vakuumo maišeliai gali užteršti vandenį vonelėje.

Vandens išleidimas. Išjunkite įrengimą ir ištraukite kištuką. Pastatykite įrengimą virš plautuvės ar kito indo, kuris būtų pakankamai didelis surinkti visą vandenį. Atidarykite vandens nubėgimo kraną ir išleiskite vandenį.

Nukalkinimas. Priklausomai nuo vandens kietumo, rekomenduojame reguliariai nukalkinti cirkuliatorių.

Įrengimo valymas. Kasdien valykite įrengimą.

- Išjunkite įrengimą ir ištraukite kištuką.
- Niekada neleiskite drėgmei patekti į cirkuliatoriaus vidų.
- **Neplaukite įrengimo tiesiogine vandens srove ir nemerkite įrengimo į vandenį.**
- Nevalykite įrengimo ir vonelės su plieniniais brūžekliais.

3.2. BENDRIEJI DARBO SAUGOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI RESTORANE „CARSKOJE SELO‘‘

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

- 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. 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 daiktai ir drabužiai neturi būti laikomi maisto tvarkymo vietoje.

Technologinių įrengimų eksploatavimo 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. 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 turi 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. Draudžiama naudotis netvarkingais elektros lizdais, kištukais, jungikliais ir kt.
- Pagrindinė gaisro gesinimo priemonė yra gaisriniai hidrantai. Jie turi būti paženklinti, priėjimas prie jų turi būti laisvas. Prieinamiausios gaisro gesinimo priemonės yra vanduo, smėlis arba žemė, rankiniai gesintuvai, asbesto ir brezento gabalai, drabužiai. Pirmiausia reikia 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.

4 MOKYMO ELEMENTAS. MĖSOS, ŽVĖRIENOS VIRIMAS ŽEMA TEMPERATŪRA

4.1. CIRKULIATORIAUS ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (288 psl.)

BENDRA LIETUVOS IR VOKIETIJOS ĮMONĖ UAB

P A R D U O T U V I Ų I R R E S T O R A N Ų Į R A N G A

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

ŠOKOFROSTERIS
Mod.: MF25.1PA

Daugelis iš mūsų žino, kad egzistuoja greito atvėsinimo ir užšaldymo įrengimai („šokfrosteriai“), tačiau daugelis nežino ir net nesusimąsto kokią naudą Jūsų virtuvei jie gali teikti. Kaip ir kam šis įrengimas reikalingas? Kokie būna „šokofrosteriai“:

- greito atvėsinimo įrengimai, atvėsinantis produktus iki +3 ºC vidinės produkto temperatūros;
- greito užšaldymo įrengimai, užšaldantys produktus iki -18 ºC vidinės produkto temperatūros;
- universalūs įrengimai, turintys abi aukščiau paminėtas funkcijas.

Nedidelėse maitinimo įmonėse, be abejo, populiariausi universalūs įrengimai.

Greitas produktų užšaldymas.

Bet kuri maitinimo ar maisto apdirbimo įmonė, gaminanti šaldytus produktus (koldūnus, ledus ir t.t.) negali apsieiti be greito užšaldymo įrengimo. Ir ne tik todėl, kad tokie keliami viešojo maitinimo darbą kontroliuojančių įstaigų reikalavimai, bet ir todėl, kad tik darbas su tokiu įrengimu gali garantuoti aukščiausią gaminių kokybę. Truputį apie tai, kaip vyksta užšaldymo procesas. Pats užšaldymo ciklas dalijamas į tris pagrindines fazes:

- atvėsimas iki 0 ºC;
- ledo formavimasis, užšalimas nuo 0 ºC iki -5 ºC;
- giluminis užšalimas, kai produktas šaldomas iki -18 ºC vidinės temperatūros.

Pats pavojingiausias laikotarpis yra tarp 0 ºC ir -5 ºC. Šioje temperatūroje visas produkte esantis vanduo sušąla į ledą, vandens molekulės jungiasi į ledo kristalus. Kuo ilgiau trunka produkto šalimas iki -5 ºC, tuo didesni ledo kristalai spėja formuotis. Augdami ledo kristalai paprasčiausiai suplėšo trapias produkto ląsteles ir atšilus ledui, iš jų išbėga visos sultys. Taip pas mus atsiranda dideli svorio ir produkto kokybės praradimai, kad ir kaip mes besistengtume – bandytume atšildyti produktus vandenyje ar pan. Jei šis periodas (0 - 5 ºC) praeina pakankamai greitai, spėja formuotis tik labai maži kristalai, kurie gražiai pasiskirsto ląstelėse. Jie būna labai maži ir nesuplėšo ląstelių apvalkalo. Todėl taip užšaldyti produktai po atšildymo išlieka visiškai tokios pat kokybės, kaip ir prieš užšaldymą. Tai ypač svarbu, jei Jūs šaldote mėsą ir žuvį. Darėme bandymus laboratorijoje. Šaldėme kubeliais pjaustytą mėsą, o po to ją atšildėme. Rezultatas akivaizdus – šaldymo kameroje užšaldyta ir atvėsinta mėsa prarasdavo ≈ 15 % viso savo svorio. Sušaldžius ir atšildžius mėsą greito užšaldymo įrengime, svorio praradimai sudarė tik 0,8 %. Taigi, turėdami greito užšaldymo įrengimą Jūs galite: gaminti šaldytus gaminius, kokybiškai šaldyti produktus, nebijodami, kad jie praras kokybę, praktiškai jokių svorio praradimų atšildžius šaldytus gaminius.

Greitas produktų atvėsinimas.

Greitas produktų atvėsinimas viešojo maitinimo įmonėse yra ne mažiau svarbus. Daugybę metų mes vėsindavome produktus kambario temperatūroje, tam skirtose patalpose. Po to talpindavome į šaldytuvus. Šis procesas būdavo pakankamai ilgas, kartais stambesnių produktų atvėsimas iki vidinės +3 ºC temperatūros trukdavo 15 – 20 valandų. Su greito atvėsimo įrengimu atvėsimas vyksta keletą kartų greičiau ir dažniausiai netrunka ilgiau kaip 60 – 90 minučių. Tačiau čia svarbus ne tik sugaištas laikas, bet ir daug kitų labai svarbių aspektų, į kuriuos anksčiau mes dažnai nekreipdavom dėmesio: bakterijų dauginimasis, išmestas nepanaudotas maistas, produktų vėsinimas tolesnei regeneracijai,drėgmės praradimas gaminiui garuojant. Apie tai, kad bakterijos

patenka į maistą nuo indų, rankų oro ir pan. mes puikiausiai žinome. Ir puikiausiai žinome, kad būtent bakterijos gadina mūsų produktus ir sąlygoja trumpą jų galiojimo laiką. Ir visi mes puikiai žinome, kad galime dalinai kontroliuoti šį procesą, laikydamiesi tam tikrų produkto laikymo sąlygų, pavyzdžiui, tinkamo temperatūrinio režimo. Greito atvėsinimo įrengimas yra būtent ta pagalbinė priemonė, kuri padeda labiau kontroliuoti šį procesą ir pratęsia produktų galiojimo laiką net 2 – 3 kartus.

Kodėl taip vyksta? Bakterijoms daugintis pati palankiausia temperatūra nuo +80 ºC iki +5 ºC. Kuo daugiau laiko produktas praleidžia šioje temperatūroje, tuo daugiau bakterijų kolonijų jame susiformuoja. Dauginimosi metu bakterijos gadina mūsų produktą: pakeičia jo spalvą, skonį, kvapą, konsistenciją. Tačiau mes galime valdyti šį procesą, kuo greičiau atvėsindami produktą iki +3 ºC temperatūros, kuri visiškai nepalanki bakterijų dauginimuisi. Taigi, greito atvėsinimo įrengimas greitai sustabdo bakterijų dauginimo procesą ir taip pratęsia produktų galiojimo laiką 2 – 3 kartus. O jei mūsų produktai gali ilgiau išlikti tinkami naudojimui, reiškia mes turime daugiau laiko jiems panaudoti. Tai reiškia, kad mūsų produktai ne taip greitai genda, todėl mes jų mažiau išmetame.

Ir dar – mes galime taupyti darbo laiką ilgesnio produktų galiojimo sąskaita. Jei mūsų produktai, ruošiniai turi ilgesnį galiojimo laiką, reiškia mums reikia rečiau daryti pusgaminius, o tai padeda sklandžiau organizuoti darbo procesą ir taupyti darbo laiką. Dar vienas aspektas – produktų garavimas atvėsimo metu. Visi matome kaip karšti produktai garuoja, kaip vėsdami jie džiūsta, tačiau retai kada susimąstome kiek produktai gali taip išgarinti drėgmės. O skaičiai iš tiesų labai įdomūs:

- apkepai (lazanija, plokštainis ir pan.) gali prarasti iki 8 % viso savo svorio, o su „šokofrosteriu“ ≈ 1 – 2 %;
- kepta mėsa – iki 8 % viso savo svorio, o su „šokofrosteriu“ iki 3 %;
- kepta ir virta žuvis – net iki 16 % viso savo svorio, o su „šokofrosteriu“ iki 4 %;
- virtos daržovės iki 14 %, o su „šokofrosteriu“ iki 4 %;
- kepiniai, pyragai iki 10 %, o su „šokofrosteriu“ iki 3 % ir t.t.

Paskaičiuokite kiek Jūs ruošiate įvairių pusgaminių ir kiek prarandate produkto svorio tik per drėgmės atidavimą (garavimą). O juk su garais Jūs prarandate ir produkto kokybę, sultingumą. Su greito atvėsimo įrengimu, Jūsų produktų svorio praradimai per garavimą sumažinami 3 – 5 kartus.

Na ir paskutinis aspektas – jei Jūs ruošiate pobūvius, Jums labai patogu naudotis regeneracija (iš anksto pagamintų patiekalų „pašildymas“). Tačiau kokybiški regeneruoti patiekalai,

nesiskiriantys nuo ką tik pagamintų, įmanomi tik juos vėsinant greito atvėsimo įrengimu. Priešingu atveju Jūsų gaminiai džiūsta, praranda savo sultingumą, spalvą, o kepta mėsa, vėsdama kambario temperatūroje „daeina iki gatavumo“ (pavyzdžiui, iš krosnies išėmėme rostbifą pusiau iškeptą „medium“, o kol jis atšalo, tapo pilnai iškeptu „well done“) ir rezultatas dažnai būna ne toks, kokio tikėjomės.

Kaip galima iš naujo atrasti senus skonio pojūčius?

Anksčiau virtuvėje vyravo paprastesnė, gaivesnė ir natūralesnė atmosfera – kepsninėje liepsnoja malkos; ant stalo guli tešla, paruošta kočiojimui mediniu kočėlu; kepsniai ir bulvės gražiai skrudinami...

Šiandien gyvenimo ritmas verčia gaminimo procesus pritaikyti naujomis sąlygomis. Ir nors mes vis dar galime mėgautis šviežiu ir natūraliu maistu, naujausios technologijos reikalauja prisitaikyti prie efektyvios gamybos ir aukščiausio laipsnio saugumo reikalavimų. IRINOX technologijos, suderintos su fundamentaliom darbo organizavimo taisyklėm, padeda prisitaikyti prie modernaus gyvenimo reikalavimų išsaugant senąsias vertybes.

Kaip garantuoti visišką higieną?

Šiais laikais higiena apima didžiulį kompleksą saugos priemonių, kurios neapsiriboja tik akivaizdžiai plika akim matomų dalykų kontrolę. Tradicinis „švaros“ požiūris jau nebepakankamas, dabar būtina užtikrinti ir bakterinį saugumą. Paruoštų ir pagamintų produktų laikymas šaldytuvuose nėra pakankamas. Jau plačiai pripažinta, kad pačios pavojingiausios bakterijos vystosi temperatūros režimo intervale tarp +70°C ir +3°C. todėl greitas produktų atvėsinimas tampa vieninteliu išsigelbėjimu norint kuo greičiau „peršokti“ pavojingiausią bakterijų dauginimosi etapą. Šiandienai nustatytos HACCP normos padeda mums suprasti greito atvėsinimo svarbą.

IRINOX sistemos sėkmingai atvėsina produktus nuo +90°C iki +3°C 90 minučių bėgyje, kai tuo tarpu tradiciniais metodais aplinkos temperatūroje tai užima net 10 – 20 valandų.

Šio sprendimo privalumus galima laisvai įrodyti laboratorijoje, tačiau juos taip pat galima pajusti (skonį) ir prie pietų stalo.

Kokie yra technologijų teikiami privalumai?

Didžiausia klaida yra tik ką pagamintą produktą dėti į šaldytuvą. Atvėsinimas standartiniame šaldytuve yra nepakankamai galingas, todėl ir per daug lėtas. Šis būdas užima per daug laiko perėjimui per patį pavojingiausia maisto atvėsimo etapą ir leidžia bakterijomis daugintis greitai ir dideliais kiekiais. Vienintelis būdas išsaugoti aukščiausią produkto kokybę – IRINOX aktyvaus atvėsinimo sistema. Tai – išsaugota konsistencija, spalva, skonis ir aromatas.

Šaltis, lygiai kaip ir karštis, rūpestingai nekontroliuojamas gali sugadinti Jūsų produktus. Kiekvienas produktas turi savo charakteristikas (savybes), todėl svarbu naudoti būtent jam skirtą atvėsinimo metodą. Tai:

- „švelnus“ greitas atvėsinimas plonai supjaustytiems, smulkiems ar „jautriems“ produktams
- intensyvus greitas atvėsinimas visiems stambiems, stambiai supjaustytiems ir supakuotiems produktams
- staigus užšaldymas

„Švelnus“ greitas atvėsinimas. Atvėsinimas nuo +90°C iki +3°C per 90 minučių teigiamoje temperatūroje (0/+2°C). Tai garantuoja, kad Jūsų produktų paviršius neapšals.

Intensyvus greitas atvėsinimas. Atvėsinimas nuo +90°C iki +3°C per 90 minučių su automatine temperatūros kameroje paskirstymo kontrole. Šis metodas sutaupo net iki 30% Jūsų laiko lyginant su „švelniu“ atvėsinimu.

Staigus užšaldymas. Ši funkcija galima HCM ir HCC modeliuose. Atvėsinimas nuo +90°C iki -18°C per kaip galima trumpesnį laiką (4 valandas), naudojant -40°C kameros temperatūrą. Staigus šalčio skverbimasis apsaugo Jūsų produktus nuo makrokristalų formavimosi. O tai reiškia, kad Jūsų produktai nepraranda savo konsistencijos ir kokybės.

Kiekvienas ciklas gali būti reguliuojamas ir rankiniu būdu (laiko nustatymai), ir automatiškai (naudojantis vidinės temperatūros matavimo adata). „Hold“ funkcija įsijungia automatiškai pasibaigus atvėsinimo ciklui ir palaiko saugią temperatūrą. Sterilizacija specialiomis UV lempomis bei atšildymas papildo visą teikiamų patogumų kompleksą.

Kur Jūs pajuntate didžiausią pasitenkinimą?

Pietų stalas yra kaip tik ta vieta, kur Jūs galite mėgautis didele patiekalų įvairove. Tai pasiekiama, kai virėjai stengiasi patenkinti klientų viltis ir užtikrinti restorano reputaciją. Kas šioje situacijoje vaidina didžiausią vaidmenį? Maisto ir aptarnaujančio personalo kombinacija. O kas visa tai režisuoja? Restorano koncepcija ir vadyba. O kas yra scenarijaus autorius? Virėjas. O kas yra tyliuose užkulisiuose? Žinoma - virtuvė. Žmonės, sėdintys prie pietų stalo dažnai viso to net nenujaučia, kadangi lieka patenkinti aukščiausia maisto ir aptarnavimo kokybe. Bet kokiu atveju: virtuvė yra ta vieta, kurioje ir paruošiami „ingredientai“ šiam didžiausiam pasitenkinimui. Ir IRINOX dėka nė vienas iš šių ingredientų nebus sugadintas.

AUKŠTA KOKYBĖ

Aukščiausia patiekalų kokybė bet kuriuo metu, pilnai tenkinanti klientų, virėjo ir vadybos poreikius.

MAISTO SAUGUMAS

Visi patiekiami produktai yra maksimaliai saugūs, kadangi yra gaminimas ir saugojimas tiksliai atitinka HACCP standartus.

MAŽESNĖS PRODUKTŲ UŽPIRKIMO SĄNAUDOS

Turint galimybę saugiai laikyti produktus ilgą laiką neprarandant jų kokybės Jūs galite produktus pirkti sezono metu žemesnėmis kainomis. Santaupų suma gali būti įspūdinga...

LAIKO TAUPYMAS

Sutaupykite iki 30% darbo užmokesčio gamindami dideliais kiekiais ir iš anksto.

DIDESNIS MENIU

Jūs galite plėsti savo meniu nerizikuodami patiekalų kokybe.

MAŽESNI SVORIO PRARADIMAI

Drėgmė iš produktų neprarandama vėsimo metu.

GERESNIS DARBO ORGANIZAVIMAS

Geresnis darbo organizavimas, kadangi nebereikia ruošti patiekalų skuboje užsakymų atlikimui.

MAŽESNI NURAŠYMAI

Staigus atvėsinimas ar atšaldymas prieš produktų saugojimą išsaugo juos žymiai ilgesnį laiką.

Norėdami pasiekti geriausių rezultatų Jūs turite turėti ir pakankamai informacijos

Pirmiausia Jūs turite prisiminti šias pagrindines taisykles:

1. „Švelnų“ ir intensyvų atvėsinimo ciklą rinkitės vadovaudamiesi produkto rūšimi bei dydžiu. Paprastai „švelnus“ atvėsinimo ciklas naudojamas plonai supjaustytiems, smulkiems ar „jautriems“ produktams. Intensyvus atvėsinimo ciklas rekomenduojamas stambesniems produktams, ir tiems, kurių sudėtyje yra daugiau riebalų. Pvz.: keptas kumpis, lazanija ir t.t.
2. Kai pasirenkate gaminimo ciklą, būtinai pasirinkite nustatymo būdą – rankinį ar automatinį. Jei pasirenkate automatinį režimą, ciklas vykdomas vadovaujantis vidinės temperatūros matavimo adatos parodymais, todėl adata būtinai turi būti įsmeigta į produktą. Jei pasirenkate rankinį nustatymo būdą, Jums reikia nustatyti laiką („Timer“). Standartiškai nustatoma 90 minučių atvėsinimo ciklui ir 4 valandos atšaldymo ciklui. Tačiau Jūs galite koreguoti laiko nustatymus pagal savo poreikius.

3. Visada naudokite vidinės temperatūros matavimo adatą norėdami tiksliai nustatyti produkto atvėsimo laipsnį. Niekada nenutraukite ciklo, kol nepasiekta minimali saugi produkto temperatūra (+3°C atvėsinimo stadijoje ir -18°C atšaldymo stadijoje).
4. Statydami adatą į produktą stenkitės, kad ji neliktų kyšoti už produkto. Taip pat norėdami išvengti nesklandumų prieš naudojimą visada gerai nuvalykite adatą.
5. Prieš pradedant naudotis įrenginiu, kamerą reikia atvėsinti „M“ (manual) režime. Tai garantuos, kad bus pasiekta reikalinga atvėsinimo temperatūra: 0°C „švelniam“ atvėsinimui, -20°C intensyviam atvėsinimui ir -40°C staigiam atšaldymui.
6. Rekomenduojama atvėsinimo metu neuždengti produktų, nes tai sulėtins procesą. Indai turi būti uždengiami ar supakuojami tik pasibaigus atvėsinimui prieš patalpinant juos į laikymo vietą. IRINOX greito atvėsinimo įrenginiai garantuoja idealias klimato (temperatūros ir drėgmės) sąlygas, apsaugančias produktus nuo išdžiūvimo/apdžiūvimo atvėsimo ciklo metu.
7. Atvėsinimui rekomenduojama naudoti kaip galima žemesnius indus (jokiu būdu ne aukštesnius kaip 65 mm), kad šaltas oras galėtų tinkamai cirkuliuoti apie produktus. Kuo didesnis atviras produkto paviršius, kurį pasiekia šaltas oras, tuo trumpesnis atvėsinimo ciklas. Apibendrinant rekomenduojama, kad į GN 1/1 indą Jūs krautumėte ne daugiau kaip 3,5 kg produktų, kurių maksimalus storis 8 cm greito atvėsinimo cikluose ir 5 cm greito atšaldymo cikluose.
8. Norint garantuoti optimalią oro cirkuliaciją kameroje reikia stengtis, kad produktai būtų nesudėti vienas ant kito ir išlaikomas reikalingas atstumas tarp skardų. Jei naudojate vežimėlį su skardomis, stenkitės kad vežimėlis būtų patalpintas kameros viduryje.
9. Po atvėsinimo ar atšaldymo prieš perkėlimą laikymui produktai turi būti būtinai uždengti ar supakuoti (maistine plėvele, dangčiu, o geriausiai – vakuumuoti). Užšaldyti produktai turi būti pažymėti jų paruošimo data.
10. Temperatūros palaikymo ciklas įsijungia automatiškai po kiekvieno atvėsinimo ar atšaldymo ciklo. Jis nustatytas +2°C atvėsinimo ciklui ir -20°C atšaldymo ciklui. Temperatūros palaikymas vyksta tol, kol jis sustabdomas rankiniu būdu.
11. Skardos turi būti dedamos tik į joms skirtas kreipiamąsias, patalpinant jas kuo arčiau kondensatoriaus. Jei skardu yra mažiau, jos turi būti talpinamos su didesniais tarpais, kad garantuoti geresnę oro cirkuliaciją ir temperatūrų pasiskirstymą.

12. Prieš atvėsinimą ar šaldymą nelaikykite produktų aplinkos temperatūroje ilgiau nei tai yra būtina. Kuo didesnis drėgmės praradimas per nugaravimą, tuo sausesni ir kietesni produktai bus. Pagaminti produktai turi būti patalpinti atvėsinimui kol dar nepasiekė temperatūros +70°C; o atvėsinimo ar atšaldymo ciklas patalpinus produktus turi būti nedelsiant pradėtas. Pagamintas maistas i IRINOX įrengimus gali būti talpinamas labai aukštos temperatūros (>100°C), jei kamera prieš tai yra papildomai atvėsinama. Visada, kai tik tai įmanoma, atvėsinimui naudokite tas pačias skardas, kuriose ir buvo maistas pagamintas.
13. Sterilizaciją atlieka įrenginyje sumontuota nauja Sanigen - kameros dezinfekavimo sistema (dezinfekcija vyksta ne ultravioletinių lempų, o aktyviųjų jonų pagalba). SANIGEN sterilizuoja paviršius (taip pat ventiliatoriaus sieneles, prie kurių paprastai neįmanoma „prieiti“), skysčius, orą ir bet kokius virtuvės įrankius, kuriuos patalpinsite į kamerą. Sterilizaciją rekomenduojama vykdyti kiekvieną dieną po darbo išvalius kamerą arba ryte prieš pradedant vėsinti ar šaldyti gaminius.
14. Atšildymo funkcija naudojama (galima HCM ir HCC modeliuose), kai įrenginio kondensatorius apauga ledu, pavyzdžiui, po kelių atvėsinimo ar atšaldymo ciklų. Bet kokiu atveju, įrenginio atšildymo funkcija negali būti naudojamas maisto produktų atšildymui.
15. Produktų laikymo terminas labai priklauso nuo to, kokį atvėsinimo ciklą jie praėjo. Pagrindinės taisyklės yra šios, tačiau visą laiką reikia atsižvelgti ir į produkto specifiką:

- 5 DIENOS pagamintam maistui, kuris perėjo staigaus atvėsinimo ciklą ir yra saugomas +2°C temperatūroje
- 21 DIENA pagamintiems ir vakuumuotiems produktams, kurie perėjo staigaus atvėsinimo ciklą ir yra saugomas +2°C temperatūroje
- 12 MĖNESIŲ (priklausomai nuo maisto produktų rūšies – ar prieš tai jie buvo pagaminti ar ne) staigiai atšaldytiems produktams, kurie saugomi -20°C temperatūroje.

5. MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKAS DARBAS

5.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Užduoties tikslas – savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, vakuumavimo aparato ir cirkuliatoriaus paruošimas darbui, jų valdymo pademonstravimas, produktų paruošimas virimui žema temperatūra. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.

Užduoties aprašymas:

1. Savarankiškas žaliavų (daržovių, žuvies) paruošimas vakuumavimui.
2. Indų, įrankių, inventoriaus, įrengimų parinkimas, paruošimas darbui.
3. Išvirti daržoves, žuvį žema temperatūra.
4. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.
5. Savarankiškos užduoties atlikimo laikas – 3 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

MODULIS S.2.4. BANKETINIŲ PATIEKALŲ GAMYBA

1 MOKYMO ELEMENTAS. BANKETINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE „CARSKOJE SELO"

1.1. BANKETINIO MENIU FORMAVIMAS IR KONTROLĖS STANDARTAS RESTORANE „CARSKOJE SELO‘‘

Restoranų „Carskoje selo" asortimentas formuojamas 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 atitinkantys 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 atitinkantys 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 atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);
- Karštieji patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 15 patiekalų atitinkančių slavų bei rusų virtuvę);
- Miltiniai patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkantys 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 atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);
- Desertai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 5 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);

BANKETINIS MENIU

- Banketinis meniu pateikiamas atsidarius restoranui 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 skyriumi;
- 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 banketiniai patiekalai (laikantis paminėto darbų grafiko);

Šventinio banketinio meniu pavyzdys:

CHAMPAGNE Meunier & Cie

Rūkyto ungurio ir saldžiųjų bulvių Terrine su žaliųjų obuolių kremu, raudonaisiais burokėlių ikrais ir dobilų lapų salotomis

Šviežių sterkų užkandis su kepintų migdolų ir krevečių kremu, žemuogių žiedais ir citrinžole

Šviežių lietuviškų agurkų ir degtinės šerbetas

Troškinta anties šlaunelė su keptais apelsinais, škotišku viskio padažu bei trintais kaštonais

Šokoladinio biskvito juostelės su aitriu triufeliniu kremu, šviežiomis trešnėmis ir šaltu trešnių šerbetu

1 pav. Iškilmingi banketiniai patiekalai, gaminami restorane „Carskoje celo“.

1.2. TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PATEIKIMO APRAŠYMAS (278 psl.)

1.3. VIRTUVĖS PERSONALO ATRANKOS KRITERIJAI, REIKALAVIMAI DARBUOTOJUI (287 psl.)

1.4. SAVIKONTROLĖS PROGRAMA IR JOS VALDYMAS (257 psl.)

2 MOKYMO ELEMENTAS. SALOTŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

2.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SALOTOS SU LAŠIŠA“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Salotos su lašiša**

Gaminio išeiga: 0,24

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,055	0,055	0,055	0,055
2	Greipfrutai valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Melionas valytas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Rūkyta lašiša š\r kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Svogūnų laiškai kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
6	Citrininis užpilas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
7	Citrina valyta pjaustyta kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
			0,240	0,240	0,240	0,240

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į didelę baltą lėkštę dedame salotų miksą, dedame valyto greipfruto gabalėlius, valyto meliono išskobtus gabaliukus, per visas salotas 3 vietose dedama susukta lašišos file, barstomi svogūnų laiškai (stambiai pjaustyti) ir pilamas citrinins užpilas. Puošiame citrinos skiltele
Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,240 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: NĖRA
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

2.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „CEZARIO SALOTOS“

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Salotų miksas 3 kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Valyta Iceberg salota kg.	Kg	0,510	0,500	0,500	0,500
2	Valytos Romaine salotos kg.	Kg	0,510	0,500	0,500	0,500
			1,020	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Salotos prieš naudojant nuplaunamos po šaltu tekančiu vandeniu (esant būtinybei,pamerkiamos į šalto vandens vonią).Salotos išplaunamos ir vanduo gerai iškratomas iš saltų lapų.Ruošiant miksą visos salotos plėšomos rankomis.GRIEŽTAI DRAUDŽIAMA SALOTŲ LAPUS PJAUSTYTIPEILIU! Salotų lapai suplėšomi 4 -5cm.(ilgio - pločio) nelygios formos dalimis ir sumaišomos tarpusavyje.Paruoštas miksas laikomas šaldytuve 0 + 6C temperatūroje ne ilgiau,kaip 12val.

2. Pusgamino svoris: 1,020kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12val.
5. Laikymo sąlygos: 0 +6 C temperatūroje

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Salotų miksas 3 kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Valyta Iceberg salota kg.	Kg	0,510	0,500	0,500	0,500
2	Valytos Romaine salotos kg.	Kg	0,510	0,500	0,500	0,500
			1,020	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Salotos prieš naudojant nuplaunamos po šaltu tekančiu vandeniu (esant būtinybei,pamerkiamos į šalto vandens vonią).Salotos išplaunamos ir vanduo gerai iškratomas iš saltų lapų.Ruošiant miksą visos salotos plėšomos rankomis.GRIEŽTAI DRAUDŽIAMA SALOTŲ LAPUS PJAUSTYTIPEILIU! Salotų lapai suplėšomi 4 -5cm.(ilgio - pločio) nelygios formos dalimis ir sumaišomos tarpusavyje.Paruoštas miksas laikomas šaldytuve 0 + 6C temperatūroje ne ilgiau,kaip 12val.

2. Pusgamino svoris: 1,020kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12val.
5. Laikymo sąlygos: 0 +6 C temperatūroje

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

2.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SALOTOS SU KREVETĖMIS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Salotos su krevetėm**

Gaminio išeiga: 0,2

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Salotų miksas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
2	Morkos valytos kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Agurkai šv. valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Atšildytos krevetės kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Migdolų drožlės kg	Kg	0,012	0,010	0,010	0,010
6	Padažas salotoms su krevetėm kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			0,202	0,200	0,200	0,200

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Į lėkštės viduriuką dedame paruoštą salotų miksą, ant viršaus dedame plonais šiaudeliais tarkuotas morkas ir plonais šiaudeliais, pjaustytus šviežius žalius agurkus. Pilame padažą, barstome sausai pakepintas migdolų drožles ir atvėsintas krevetes. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

2.4. DARŽOVIŲ PJAUSTYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

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 nukreipikas 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.

2.5. REIKALAVIMŲ PATIEKALŲ KOKYBEI APRAŠYMAS

- 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, kuris gali įtakoti patiekalo kokybei;
- Jei viską gaminant teisingai, nepavyksta pagaminti patiekalo, pusgaminio 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 KOKYBĖS ATITIKIMAS (KONTROLĖS MECHANIZMAS)

- Patiekalai privalo atitikti foto, kuri 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

- 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 laikantis visų nustaytų teisės aktų reikalavimų;

Visose technologinėse kortelėse yra pateiktos 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)

3 MOKYMO ELEMENTAS. VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIŲ, UŽKANDŽIŲ PRIE VYNO IR ALAUS PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

3.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SUMUŠTINIS SU KUMPIU“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Sumuštinis su kumpio mase**

Gaminio išeiga: 0,04

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Skrebučiai kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
2	Kumpio įdaras kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Žaluma kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			0,041	0,040	0,040	0,040

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Iš batono taurele išpjaunami ploni apskritimai ir apkepami, kol gražiai apskrunda (kaip įprastai skrebučiai). Batonas atvėsinamas. Ant paruošto batono špricuojama kumpio masė. Puošiama petražolės šakele.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

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

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kumpio įdaras kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Kumpis virtas (tarkuotas) kg	Kg	0,303	0,300	0,300	0,300
2	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,202	0,200	0,200	0,200
3	Grietinėlė kg	Kg	0,202	0,200	0,200	0,200
4	Pomidorų padažas kg	Kg	0,101	0,100	0,100	0,100
5	Majonezas kg	Kg	0,202	0,200	0,200	0,200
6	Cukrus kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
7	Druska kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
			1,025	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Virtas kumpis supjaustomas šiaudeliais. Fermentinis sūris sutarkuojamas. Visi produktai dedami į blenderį ir sutrinami. Dedama juodų maltų pipirų, druskos ir cukraus. Paruoštas įdaras iškarto naudojamas tolimesnėje gamyboje.

3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VYTINTAS KUMPIS SU MELIONU“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vyt.kumpis su melionu 50g porc**

Gaminio išeiga: 0,05

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,003	0,003	0,000	0,003
2	Vytintas kiaul. kumpis	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Melionas valytas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			0,053	0,053	0,050	0,053
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas						

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

3.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VYTINTAS KUMPIS SU PELĖSINIU SŪRIU“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vyt.kump.su pel.sūriu 50g porc**

Gaminio išeiga: 0,05

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,003	0,003	0,000	0,003
2	Džiovinti pomidorai kg	Kg	0,005	0,005	0,000	0,005
3	Vytintas kiaul. kumpis	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Sūris pelėsinis kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			0,058	0,058	0,050	0,058
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas						

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

3.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „UŽKANDIS PRIE VYNO“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **UŽKANDIS PRIE VYNO**

Gaminio išeiga: 0,425

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Batonas	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
2	Alyvuogių kremas	Kg	0,045	0,045	0,045	0,045
3	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
4	Vyšniniai pomidorai valyti (kg)	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
5	Marinuota lašišos file kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Sūris pelėsinis kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
7	Sūris rūkytas	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
8	Vynuogės valytos kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
9	Alyvuogės kons.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
10	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
			0,427	0,427	0,425	0,427

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Į kuterį sudedame juodas alyvuoges, įpilame skysčio iš juodų alyvuogių ir alyvuogių aliejų, dedame šiek tiek pasmulkintus krapus ir svogūnų laiškus. Visus produktus sutriname iki vienalytės masės, sudedame į švarią tarą ir laikome 0*-+6*C temperatūroje, realizuojant per 24valandas.Ant prancūziško batono riekelių (3vnt.)dedame alyvuogių kremo, salotų mikso, įpjautą mini pomidorą ir marinuotą lašišą. Tris paruoštus crostini dedame į lėkštės šoną. Šalia dedame riekelėmis pjaustytą sūrį Brie ir Medžiotojų sūrį, pjaustytą riekelėmis. Dedame raudonų vynuogių kekę ir juodas alyvuoges, puošiame mėtos šakele. Ganminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

3.5. GASTRONOMINĖS PJAUSTYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

GASTRONOMINĖ PJAUSTYKLĖ

Įrenginys yra aprūpintas elektros kabeliu, kuris turi būti prijungtas prie magnetoterminio pagrindinio jungiklio, sugebančio išjungti įrenginį, kai vartotojas pavojingai kontaktuoja su besisukančiais elementais.
Būtina stabiliai pastatyti įrenginį pagal galiojančius nurodymus.
Gamintojas atmeta bet kokią atsakomybę dėl tiesioginės ar netiesioginės žalos, kilusios dėl išvardintų taisyklių nesilaikymo.

Visos "Gravity GPR" serijos pjaustyklės yra pagamintos dviem variantais:
Trifazės V.400/3/50 Hz arba vienfazės V.230/1/50 Hz.
Kai įtampa neatitinka nė vienos aukščiau nurodytos, prašome kreiptis į gamintoją arba platintoją. (Žiūr. 1 ir 2 pav.).

ĮSPĖJIMAS Prieš prijungdami įrenginį prie trifazės rozetės, patikrinkite peilių sukimosi kryptį. Norėdami sustabdyti įrenginį, kartą paspauskite žalią starto mygtuką ir po to raudoną stop mygtuką.
Žiūrėdami į įrenginį iš ašmenų dangčio pusės, turite matyti, kad sukimosi kryptis yra pagal laikrodžio rodyklę. Jei kryptis būtų neteisinga, reikėtų sukeisti du iš trijų tiekimo laidų (kištuke arba rozetėje).

3.3 SAUGUMO RODIKLIAI IR GALUTINIO VARTOTOJO PARUOŠIMAS

Patyręs meistras, atsakingas už instaliavimą ir prijungimą prie elektros tinklo, taip pat turi paruošti galutinį vartotoją, kuris turi būti informuotas apie būtinus laikytis saugumo rodiklius.
Šis instrukcinis bukletas yra pridėtas prie kiekvienos įrangos.

5. ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

5.1.1 GPR PJAUSTYKLIŲ VALDYMAS

Valdymo mygtukai ir budinti lemputė yra įtasyti dešinėje pagrindo pusėje. Kai įrenginys stovi priešais vartotoją.
1. Žalias mygtukas yra skirtas įjungti įrenginį.
2. Raudonas mygtukas yra skirtas išjungti įrenginį.
3. Balta budinti lemputė tarp dviejų mygtukų.
4. Rankenėle nutaikyti gręžinėlių storį.
5. Talpinimo rankovės nuėmimo rankenėlė tik GPR 300SG.
6. Sutepiklis.

5.1.2 FAP PJAUSTYKLIŲ VALDYMAS

Valdymo mygtukai ir budinti lemputė yra įtaisyti dešinėje pagrindo pusėje, kai įrenginys yra priešais vartotoją.

1. Žalias mygtukas yra skirtas įjungti įrenginį.
2. Raudonas mygtukas yra skirtas išjungti įrenginį.
3. Rankenėle nutaikyti gręžinėlių storį.
6. Sutepiklis.

4.2 PRODUKTŲ TALPINIMAS ANT PJAUSTYKLĖS TALPINIMO RANKOVĖS

1. Dėkite maistą į talpinimo rankovę, kai storį nutaikantis mygtukas yra nustatytas ant nulio ir variklis yra išjungtas tam, kad nesugadintumėt įrangos.
2. Padėkite maistą į talpinimo rankovę ir užblokuokite jį maisto spaudikliu.
3. Uždėkite ranką ant maisto spaudiklio ir pradėkite pjauti.
4. Kai maistas yra galutinai supjaustytas, priekinę maisto spaudiklio dalį panaudokite maisto laikymui priešais peiliukus.
5. Kai baigiate pjaustyti, išjunkite variklį ir storio reguliavimo mygtuką nustatykite į nulinę poziciją. Tada išimkite maistą iš talpinimo rankovės.

5.VALYMO IR KITOS PRIEŽIŪROS OPERACIJOS

5.1 APIBENDRINIMAS IR VALYMUI SKIRTOS PRIEMONĖS

Prieš valydami ar remontuodami įrenginį patikrinkite, ar yra išjungtas jungiklis ir tiekimo laidas atjungtas nuo tinklo.
Įdėmiai kasdieną valykite įrenginį, kad jis gerai ir ilgai dirbtų.
Nepaisant keleto saugumo elementų, būkite labai atsargūs, kad neįsipjautumėt besinaudodami peiliukais.
Valykite įrenginį įprastomis neutraliomis priemonėmis, kurių sudėtyje nėra sodos ar alkoholio.
Kai valote nuimtas dalis, nedėkite jų į indaplovę, kad nepažeistumėte anodizuotų dalių.

5.2 TALPINIMO RANKOVĖS NUĖMIMAS (TIK ĮRENGINIAMS SU NUĖMIMO RANKENĖLE)

1. Storio nutaikymo rankenėlę nustatykite į "0" poziciją.
2. Nustatykite talpinimo rankovę priešais peiliuką, kaip nurodyta paveikslėlyje.
3. Pasukite išblokavimo prietaiso rankenėlę.
4. Atlaisvinkite rankenėlę, fiksuojančią rankovę, ir nuimkite rankovę.
5. Išplaukite rankovę vandens srove. Veikite atvirkštine tvarka, kai dedate dalis atgal.

5.3 PEILIUKO DANGČIO NUĖMIMAS

1. Atlaisvinkite rankenėlę, esančią priešais peiliuką.
2. Pastumkite ją link peiliuko ir ištraukite peiliuko dangtį iš jo vietos.
3. Nuimkite peiliuko dangtį nuo pjaustyklės ir išplaukite jį vendens srove.

5.4 PEILIUKO IR ŽIEDO VALYMAS

Peiliuko ir žiedo valymas yra pavojingos operacijos, taigi, atkidami jas būkite labai atsargūs, kad neįsipjautumėt.
Juos valydami niekuomet nenaudokite vandens srovės, bet naudokite drėgną skudurėlį ir ploviklius. Tuomet nuskalaukite ir nudžiovinkite skudurėliu.
Valymui naudokite netoksiškas priemones, kurios užtikrintų idealią higieną. Atsargiai valykite peiliuką ir žiedo vidų.
1. Naudokite drėgną audinį išvalyti peiliuko ir žiedo tarpą.
2. Rankomis sukite peiliuką ir valykite drėgnu skudurėliu.

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

4 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ BANKETINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

4.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „TRAŠKIOJE TEŠLOJE KEPTOS JŪROS GĖRYBĖS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Tr.tešl.keptos j.gėr 200g porc**

Gaminio išeiga: 0,23

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Atšildytos karališkos krevetės kg	Kg	0,080	0,060	0,060	0,060
2	Kalmarai atvėsinti	Kg	0,040	0,030	0,030	0,030
3	Krabų lazdelės šald.	Kg	0,040	0,030	0,030	0,030
4	Alaus tešla kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
5	Aliejus kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
6	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
7	Druska kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
8	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Mangų padažas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			0,334	0,230	0,230	0,230

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Alaus tešla kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,343	0,340	0,340	0,340
2	Majonezas kg	Kg	0,114	0,113	0,113	0,113
3	Alus "Švyturio ekstra" pilstomas	L	0,286	0,283	0,283	0,283
4	Kiaušiniai kg	Kg	0,257	0,254	0,254	0,254
5	Krakmolas kg	Kg	0,011	0,010	0,010	0,010
6	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			1,021	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Iš miltų, majonezo, krakmolo, kiaušinių ir alaus užmaišoma tešla. Dedama prieskonių VEGETA.Gerai išplakame iki vienalytės masės ir iš karto naudojame tolimesnėje gamyboje.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

4.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „LAŠIŠA ĮDARYTA DARŽOVĖMIS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Lašiša įdaryt.daržovėm kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Valyta lašiša farširavimui (kg)	Kg	0,900	0,837	0,837	0,837
2	Svogūnai kepti kg	Kg	0,045	0,043	0,043	0,043
3	Morkos mažos atšildytos kg	Kg	0,070	0,065	0,065	0,065
4	Sviestas kg	Kg	0,020	0,016	0,016	0,016
5	Porai valyti kg	Kg	0,010	0,009	0,009	0,009
6	Žaluma kg	Kg	0,005	0,004	0,004	0,004
7	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,010	0,008	0,008	0,008
8	Druska kg	Kg	0,015	0,000	0,000	0,000
9	Pipirai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
10	Gelis kg	Kg	0,020	0,018	0,018	0,018
11	Salotų lapai valyti kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
12	Citrina valyta pjaustyta kg	Kg	0,050	0,000	0,000	0,000
13	Porai valyti kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
14	Alyvuogės kons.	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
15	Kapariai kons.	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
16	Atšildytos krevetės kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
			1,285	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

4.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „NAMUOSE SŪDYTA LAŠIŠA“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Namuose sūdyta lašiša kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Atšildyta valyta lašišos filė kg	Kg	1,111	1,000	1,000	1,000
2	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,009	0,000	0,000	0,000
3	Druska kg	Kg	0,055	0,000	0,000	0,000
4	Pipirai kg	Kg	0,012	0,000	0,000	0,000
5	Žaluma kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
			1,191	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Druska, balti malti pipirai 2g. ir dūmo skonio prieskoniai 10g. sumaišomi. Pašlakstome natūraliomis citrinų sultimis ir stambiai smulkintais šv.krapais.

Sūdyta lašiša sudedama į indelį, indelis uždengiamas, užklijuojamas lipdukas, nurodantis pagaminimo laiką (datą ir valandą), dedama į šaldytuvą ir paliekama pasisūdyti 36 valandoms 0-6 C temperatūroje. Galiojimo laikas ne ilgiau 12 valandų.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

4.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GASPADORIAUS UŽKANDIS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Gaspadoriaus užkandis**

Gaminio išeiga: 0,2

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Valyta silkės filė	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
2	Aromatinis užpilas silkei kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
3	Žaluma kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			0,202	0,200	0,200	0,200

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Silkės filė supjaustoma juostelėmis ir sudedama į silkinę lėkštę. Užpilama aromatinio užpilo. Puošiama petražolės šakele. Pateikti nedelsiant.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Aromatinis užpilas silkei kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Razinos kg	Kg	0,085	0,085	0,085	0,085
2	Agurkai kons. valyti kg	Kg	0,220	0,220	0,220	0,220
3	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,340	0,340	0,340	0,340
4	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,085	0,085	0,085	0,085
5	Aliejus kg	Kg	0,085	0,082	0,082	0,082
6	VANDUO	L	0,125	0,121	0,121	0,121
7	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,060	0,058	0,058	0,058
8	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
9	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,010	0,010	0,009	0,010
			1,020	1,001	1,000	1,001

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Nuvalytus ir nuplautus ropinius svogūnus supjaustome pusžiedžiais, marinuotus agurkus supjaustome plonais griežinėliais, nuplautus be sėklelių saldžiuosius pipirus supjaustome plonomis juostelėmis. Viską gerai išmaišome ir pridedame šiltame vandenyje išmirkytų ir nuplautų razinų. Daržoves užpilame aliejumi bei (VIETOJ VISO KORTELĖJE NURODYTO VANDENS KIEKIO) skysčiu nuo marinuotų agurkų.

Aromatinį užpilą paskaniname citrinos sultim, cukrumi, barstome susmulkintas petražoles. Paruoštas padažas dedamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir laikas). Laikymo sąlygos: temperatūra 0-6 C, laikas -24 val.

4.5. ŠALDYMO ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

Šaldymo įrengimai skirti užšaldytiems, atvėsintiems ir šviežiems produktams bei pusgaminiams laikyti.Pagal paskirtį skirstomi:

- Intensyvaus atvėsinimo ir užšaldymo įranga,
- Šaldomosios kameros,
- Šaldomosios spintos,
- Šaldomieji prekystaliai,
- Šaldomosios vitrinos,
- Ledų generatoriai.

Pagal temperatūros režimą skirstomi:

- Žemų temperatūrų šaldomieji aparatai, skirti užšaldytiems produktams laikyti. Jų šaldomosios ertmės 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

Šaldytuvai
Darbo stalai
Mod. HD70, VD70, VD70B, VD70NB, S901, KUEAA, CD70, CD70B
gamintojas SAGI spa, Italija

Aplinkos sąlygos

Įrenginys turi būti pastatytas sausoje ir gerai vėdinamoje patalpoje.

Norėdami užtikrinti efektyvų įrenginio veikimą, nelaikykite jo tiesioginiuose saulės spinduliuose arba priešais įkaitusius paviršius. Įrenginys yra sukurtas veikti kambario temperatūroje .

Svarbu!
Norint užtikrinti teisingą ir efektyvią oro srovę įrenginyje, produktai turi būti laikomi lentynėlėse ir ant padėklų ir niekada neturi būti dedami tiesiai ant korpuso.

Įspėjimas!
Jei yra naudojamas raktas, jis turi būti laikomas vaikams nepasiekiamoje vietoje .Jei įrenginys yra sandėliuojamas arba valomas, nepamirškite pirmiausiai užkirsti užraktą – kad žaisdami vaikai negalėtų užsitrenkti.

Elektriniai įvadai
Įrenginys jungiamas tik į kintamos srovės tinklą.Sienos rozetė turi būti lengvai pasiekiama.
Įspėjimas!
Šis įrenginys turi būti įžemintas.

Svarbu!

Laidų spalvos pagrindiniame šio įrenginio pajungime gali nesutapti su spalvomis, kuriomis pažymėti kontaktai.

Darbo pradžia

Kištukas įrenginyje

Norėdami pradėti, spauskite ON/OFF mygtuką .

Figūros, atsiradusios displėjuje, duoda tikrą įrenginio temperatūrą ir nurodo, kad galia įjungta.

Pastaba:

1. Aptarnavimas
Prieš pradėdami atlikti elektrinių dalių aptarnavimą, įsitikinkite, kad įrenginys yra išjungtas iš rozetės. Nepakanka tik išjungti įrenginio mygtuką ON/OFF, kadangi kai kuriose elektrinėse dalyse vis vien bus įtampa.

2. Darbo pradžia tropinėmis sąlygomis
Kai įrenginio darbas pradedamas ___ apie 40°C temperatūroje ir daugiau, displėjus rodys daviklio klaidą F1-F2 (kadangi daviklis negali užregistruoti aukštesnės nei 40°C temperatūros).
Apie 10-15 min. po ____, displėjuje bus parodyta tikra temperatūra (kai temperatūra nukris žemiau 40°C).

Temperatūros reguliavimas

Nurodo nustatytą temperatūrą — Reguliuoja temperatūrą

Temperatūros kontrolė:

Paspauskite norėdami pamatyti įrenginio temperatūros nustatymą; displėjus parodys temperatūrą.

Temperatūros reguliavimas

{SET} Laikykite mygtuką.

(Rodykles) Tuo pačiu metu paspauskite šį mygtuką. Kiekvieną kartą spustelėjus mygtuką, temperatūra pasikeis vienu laipsniu. Jei reikia žemesnės temperatūros, toliau spauskite mygtuką, kol bus nurodyta žemiausia įmanoma temperatūra.Tada vėl spauskite () mytuką, kol pasieksite norimą temperatūrą. Kai displėjus parodys reikiamą temperatūrą, paleiskite abu mygtukus ir temperatūra bus nustatyta.

Pastaba:
Displėjuje nurodyta temperatūra visada yra matuojama pagal šilčiausią tašką įrenginyje. Todėl displėjus gali parodyti 2° ar 3°C aukštesnę temperatūrą nei yra žemiausia temperatūra įrenginyje. Jei, pavyzdžiui, nustatyta temperatūra yra, žemiausia temperatūra įrenginyje galėtų būti 0°C. Tai gali būti svarbu, jei sandėliuojamų produktų neįmanoma išlaikyti šaldytų.

Klaidų kodai displėjuje

F1 Jei displėjus rodo F1, tai reiškia, kad įrenginio temperatūros daviklis yra su trūkumais ir yra reikalinga aptarnavimo pagalba. Tuo metu įrenginys pats bandys palaikyti temperatūros nustatymą.

F2 Jei displėjuje kaitaliojasi tarp temperatūros ir klaidos kodo F2, reiškia yra problemų su išgarintojo temperatūros davikliu. Tai neturi pasekmių įrenginio veikimui, tačiau daviklis turi būti pakeistas kaip galima greičiau.Reikalinga aptarnavimo pagalba.

F3 Jei displėjuje kaitaliojasi tarp temperatūros ir klaidos kodo F3, reiškia yra problemų su kondensatoriaus temperatūros davikliu. Tai neturi pasekmių įrenginio veikimui, tačiau daviklis turi būti pakeistas kaip galima greičiau.Reikalinga aptarnavimo pagalba.

[ ] Jei displėjaus kairėje užsidega raudona lemputė, tai reiškia, kad kondensatoriaus temperatūra yra per aukšta.Išjunkite įrengimą ir pažiūrėkite ar uždengtas kondensatorius. Jei priežastis ne ši, tai per aukšta kondensatoriaus temperatūra gali būti dėl nešvarumų ant kondensatoriaus. Kondensatorių

galima valyti su šepetėliu arba dulkių siurbliu.Vėl įjunkite įrenginį. Po valandos įrenginys turi vėl normaliai veikti. Jei lemputė vėl užsidega, reikalinga aptarnavimo pagalba.

Pastaba!

Jei prie vieno kompresoriaus prijungti keli įrenginiai, ši funkcija daugiau netaikoma.

Temperatūros pavojus

Jei temperatūra yra keliais laipsniais aukštesnė ar žemesnė nei įrenginio nustatymuose, displėjuje blykstels temperatūra, nurodanti pavojaus sąlygas. Jei į įrenginį talpinsite daug šiltų daiktų arba dažnai ilgam laikui paliksite atviras duris, temperatūra pakils ir tai sukels pavojaus sąlygas, todėl displėjus pradės blyksėti. Tai yra pakankamai normalu ir tai nereiškia, kad iškilo problemos su įrenginiu.Po trumpo laiko temperatūra sugrįš į normalų lygį.

Atšildymas rankiniu būdu (žr. skiltį "Atšildymas") taip pat sukels pavojų, t.y. nurodyta temperatūra trumpam pakils ir vėl nukris .

Atšildymas

Atšildymas automatiškai atliekamas du kartus per 24 val. Jei įrenginys dirba pagal sudėtigomis sąlygomis (dažnai darinėjamos durys ir dažnai pripildoma) atšildymas rankiniu būdu gali tapti būtinu. Įrenginį atšildyti rankiniu būdu galima jį išjungiant ir įjungiant. Tada jis pradės atšilti.Kitas atšildymas prasidės po 12 val.

Atšildymo vanduo

Atšildymo vanduo yra leidžiamas per vamzdelį, žemyn į padėklą esanti už įrenginio. Kaitinamasis elementas padėkle išgarina vandenį. Gali būti būtina išplauti išgarinimo padėklą, minimu kartą per metus.

Elektros lemputės keitimas

Lempa yra po paneliu už apsauginio plastikinio ekrano.Priėjimas prie elektros lemputės pasiekiamas nuėmus plastikinį ekraną, lengvai paspaudžiant su atsuktuvu.(Fig.3). Tada pakeičiama pažeista el. lemputė.

.

Plovimas

Šaldytuvas turi būti plaunamas iš vidaus atitinkamais intervalais ir pilnai tikrinamas prieš vėl pradedant veikti.
Išoriniam plovimui rekomenduojama naudoti švelnų skystą muilą – nenaudoti šveitimo miltelių ir kitų priemonių, kurios gali palikti įbrėžimus.
Kompresoriaus kamera ir ypatingai kondensatorius turi būti prižiūrimas, kad nebūtų dulkių ir nešvarumų. Geriausiai tai padaryti naudojant dulkių siurblį.
Kompresoriaus kameros ir išgarintojo negalima plauti tekančia vandens srove, nes tai gali sukelti trumpą sujungimą.

NEPAMIRŠTI!

Prieš plaunant visada atjungti šaldytuvą.

ŠOKOFROSTERIS (301 psl.)

4.6. GRUZDINTUVĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

- 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. Pakilus temperatūrai 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 kištukas. Atvėsus aparatui ir riebalams, pastarieji išpilami, vonelė išplaunama karštu vandeniu su plovikliu, švariai išskalaujama ir nusausinama.

5 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ BANKETINIŲ MĖSOS PATIEKALŲ IR UŽKANDŽIŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

5.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „MĖSOS ASORTI“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Mėsos asorti (3rūšys) vnt**

Gaminio išeiga: 0,13

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Gabale kepta sprandinė kg.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
2	Nugarinė įdaryta džiovintais vaisiais kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Vištienos vyniotinis kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Pomidorai valyti kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Agurkai šv. valyti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
6	Salotų lapai valyti kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
7	Žaluma kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			0,137	0,130	0,130	0,130

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos vyniotinis kg**

Gaminio norma: 1 Kg

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Vištienos kotletinė masė (kg)	Kg	0,350	0,238	0,238	0,000
2	Pievagrybiai kepinti kg	Kg	0,085	0,080	0,080	0,000
3	Svogūnai kepti kg	Kg	0,045	0,042	0,042	0,000
4	Morkos keptos kg	Kg	0,085	0,080	0,080	0,000
5	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
6	Pipirai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
7	Lauro lapai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
8	Česnakas valytas kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
9	Želatina kg	Kg	0,020	0,020	0,000	0,000
10	Iškaulinti vištų kumpeliai su oda kg	Kg	0,820	0,560	0,560	0,000
			1,428	1,020	1,000	0,000

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Gabale kepta sprandinė kg.**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Česnakas valytas kg	Kg	0,035	0,000	0,000	0,000
2	Pipirai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
3	Lauro lapai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
4	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
5	Kiaulienos sprandinė šv.	Kg	1,450	1,000	1,000	1,000
			1,498	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Česnakai sukapojami. Kiaulienos sprandinė ištrinama druska, juodais ir kvapiais pipirais, kapotais česnakais, aliejumi, lauro lapais. marinuojama 24 valandas, šaldytuve 0-6 C temperatūroje.
Marinuota mėsa dedama į skardelę. Konvekcinė krosnis įkaitinama iki +200 C. Dedama mėsa, pilama vandens ir kepama 15-20 minučių, kol apskrunda. Retkarčiais palaistoma. Temperatūra sumažinama iki
+150 C ir baigiama kepti pusiau garų rėžime, kol temperatūra mėsos viduje pasiekia +75 C.
Iškepusi mėsa ne ilgiau kaip per vieną valndą atvėsinama iki kambario temperatūros, dedama į šaldytuvą, kur laikoma 0-6 C temperatūroje ne ilgiau kaip 24 valandas.
Skardelėje likę mėsos sultys supilamos į dubenėlį, atvėsinamos ir laikomos padažų gamybai.

5.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JAUTIENOS CARPACCIO“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Jautienos Carpaccio vyn.p** .

Gaminio išeiga: 0,14

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Jautienos carpačio kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
2	Carpačio padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Sūris kietasis	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Pistacijų riešutai lukštenti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
			0,140	0,140	0,140	0,140

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į baltą (karštų patiekalų) lėkštę dedame šaldytą jautienos filę(pjaustytą slaiseriu) plonais griežinėliais, pilame carpačio padažą, barstome stambiais griežinėliais tarkuotu parmezano sūriu. Puošiame salotų miksu ir smilkintomis pistacijomis (riešutais), Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,140kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: NĖRA
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

5.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ
„NUGARINĖ ĮDARYTA DŽIOVINTAIS VAISIAIS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Nugarinė įdaryta džiovintais vaisiais kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Kiaulienos nugarinė šv.	Kg	1,200	0,830	0,830	0,830
2	Slyvos džiov.	Kg	0,120	0,085	0,085	0,085
3	Abrikosai džiov.	Kg	0,120	0,085	0,085	0,085
4	Pipirai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
5	Prieskoniai mėsai kg	Kg	0,007	0,000	0,000	0,000
6	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
			1,458	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

5.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ĮDARYTA VIŠTA“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Įdaryta višta kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Višta, paruošta farširavimui kg	Kg	0,830	0,606	0,606	0,606
2	Džiovintų vaisių įdaras vištai kg	Kg	0,525	0,394	0,394	0,394
3	Salotų lapai valyti kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
4	Vynuogės valytos kg	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
5	Apelsinai valyti pjaustyti kg	Kg	0,085	0,000	0,000	0,000
6	Persikai kons.	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
7	Ananasai kons.	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
8	Žaluma kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
			1,790	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Paruoštas įdaras dedamas į iškaulintą vištą. Kepame konvekciniame pečiuje +180 C temp. 60% drėgmės 1 val. (kol temperatūra viduje pasieks +75 C temp.).Atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą.Tinkamumo vartoti trukmė 0-6 temperatūroje iki 48 val.

Lėkštėje dedama įdaryta višta, kuri puošiama salotų lapais, persikų, ananasų išlenktomis skiltelėmis, dekoruoptomis apelsinų "gėlytėmis", vynuogės pjaustomos pusiau ir jų puselės išmėtomos lėkštėje aplink vištą.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Džiovintų vaisių įdaras vištai kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinėlė kg	Kg	0,235	0,232	0,232	0,232
2	Džiuvėsėliai	Kg	0,085	0,084	0,084	0,084
3	Sviestas kg	Kg	0,070	0,069	0,069	0,069
4	Abrikosai džiov.	Kg	0,125	0,124	0,124	0,124
5	Slyvos džiov.	Kg	0,060	0,059	0,059	0,059
6	Lazdyno riešutai kg	Kg	0,056	0,055	0,055	0,055
7	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
9	Iškaulinti vištų kumpeliai su oda kg	Kg	0,380	0,377	0,377	0,377
			1,022	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Vištienos kumpelių mėsą sumalame, supilame grietinėlėlę, išlydytą sviestą, džiuvėsėlius. Dedame prieskonius (druską, juodus maltus pipirus, maltus kvapius pipirus), nuplikytus džiovintus abrikosus ir džiovintas slyvas, lazdyno riešutus, viską gerai išmaišome. Paruoštas įdaras iškarto naudojamas tolimesnėje gamyboje.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

5.5. GASTRONOMINĖS PJAUSTYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (327 psl.)

5.6. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

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.

6 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ BANKETINIŲ ŽUVIES PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

6.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTA KUPRĖ“

TVIRTINU
Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kepta kuprės filė (100g)**
Gaminio išeiga: 1 * 0,1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 vnt	Netto viso 1 vnt	Pagaminto produkto svoris 1 vnt	Svoris netto 1 vnt
1	Marinuota kuprės filė kg	Kg	0,120	0,100	0,100	0,100
2	Aliejus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			0,130	0,100	0,100	0,100

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Marinuota kuprės filė dedame kepti į +170'C temperatūroje konvėkcinį pečių, pusiau garų rėžime apie 10 minučių, kol vidinė kepimo temperatūra bus ne mažesnė kaip +75'C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68'C. Laikymo laikas ne žemesnėje kaip +75'C temperatūroje ne ilgiau, kaip dvi valandas.
Kepta žuvis, kuri iš karto nerealizuojama, atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą ir sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Kepta žuvis dedama į šaldytuvą. Laikymo sąlygos: temperat?ra 0 / +6'C, laikas ne ilgiau 6 valandos.
Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: 0.000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000 (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 2 val
5. Laikymo sąlygos: +75'C

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kur norėsiu ten plauksiu**
Gaminio išeiga: 0,515

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Kepta kuprės filė (100g)	vnt	1,000	0,120	0,100	0,120
2	Brokoliai atšildyti kg	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
3	Žiediniai kopūstai atšildyti kg	Kg	0,060	0,060	0,060	0,060
4	Žalias svieštas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Baravykų padažas su grietinėle kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
6	Citrina valyta pjaustyta kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
7	Bulvė folijoje su padažu (150/30g)	vnt	1,000	0,180	0,180	0,180
8	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Žaluma kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			2,239	0,535	0,515	0,535

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Atšildyti brokoliai ir kalafijorai apkepami įkaitintoje keptuvėje žaliame svieste, pabarstome sausu vištienos sultiniu. Daržovių vidinė temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +75 C. Baravykų padažas pašildomas mikrobangų krosnelėje apie 1 minutę, kol temperatūra bus ne mažesnė kaip +75 C. Citrina supjaustome į tris pusžiedžius.
Ant lėkštės krašto dedame keptą bulvę folijoje, kairiame krašte dedame apkeptus brokolius ir kalafijorus. Dešiniajame lėkštės krašte dedame tris citrinos skilteles. Ant lėkštės pilame baravykų padažą ir dedame kuprės filė. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Patiekti nedelsiant.

6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „LAŠIŠOS KEPSNYS TEMPŪRA“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Lašišos kepsnys Tempūra kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Atšildyta valyta lašišos filė kg	Kg	1,240	1,200	0,922	1,200
2	Prieskoniai žuviai kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
3	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
4	Pipirai kg	gr	1,500	0,000	0,000	0,000
5	Citrinos šv.	Kg	0,016	0,000	0,000	0,000
6	Aliejus kg	Kg	0,030	0,006	0,006	0,006
7	Sezamo sėklos kg	Kg	0,096	0,072	0,072	0,072
			2,892	1,278	1,000	1,278

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Nuvalytą lašišos file s/o b/k suporcijuojam į 6 porcijas, įpjaunam odą ir pamarinuojam su prieskoniais (prieskoniai žuviai 6g, vegetta 4g, balti malti pipirai 1,6g), aliejumi, citrinos sultimis ir citrinos žievele, pusgaminį įpjaunam išilgai iki odos ir išskleidžiam, kad gautūsi ovali forma. Pusgaminis laikomas 0+6 C temperatūroje, ne ilgiau, kaip 36 val. Žalio pusgam.svoris 1 - porcijos išeiga : 165 gr (+5 \ -5 gr)

Lašišos pusgaminį apibarstom iš kairės pusės baltu sezamu, o iš dešinės pusės juodu sezamu. Dedame kepti į konvekcinę krosnį kepimas+garai +180 C temperatūroje apie 10 min. Vidinė temperatūra kepimo metu + 75 C. Atleidžiant vidinė temperatūra ne mažesnė, kaip + 68 C.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „YPATINGAS SKORPIONŽUVĖS KEPSNYS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Ypatingas skorpionžuvės kepsnys vnt**

Gaminio išeiga: 0,14

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Marinuota skorpionžuvės file kg	Kg	0,120	0,110	0,110	0,110
2	Aliejus kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
3	Kiaušiniai kg	Kg	0,030	0,010	0,010	0,010
4	Sūrio paniuruotė skorpijonžuvei	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
			0,200	0,140	0,140	0,140

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Atitirpintą marinuotą skorpionžuvės filė (žalios svoris 120g) paniruojam kiaušinio plakinyje ir sūrio paniruotėje skorpionžuvei.
Kepame įkaitintoje keptuvėje su aliejumi. Kepsnys turi būti gražiai apskrudęs (vidinė temperatūra ne žemesnė nei +75'C temperatūros). Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68'C. Laikymo laikas ne žemesnėje kaip +75'C temperatūroje ne ilgiau, kaip dvi valandas.
Kepta žuvis, kuri iš karto nerealizuojama, atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą ir sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio užrašomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Kepta žuvis dedama į šaldytuvą. Laikymo sąlygos: temperat?ra 0 / +6'C, laikas ne ilgiau 6 valandos. Prieš patiekiant pašildome mikrobangų krosnelėje apie 4 minutes arba konvekcinėje krosnyje pusiau garų rėžimu prie +160'C apie 8 minutes, vidinė gaminio temperatūra turi būti +75'C . Pašildžius produktas realizuojamas iš karto.
Galima svėrimo paklaida +/-5g

2. Pusgamino svoris: 0.200kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0.140kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 2 val.
5. Laikymo s?lygos: +75'C

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (344 psl.)

6.5. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

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. Draudžiama gesinti vandeniu.

7 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ BANKETINIŲ MĖSOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

7.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GRILL KIAULIENOS SPRANDINĖS KEPSNYS“

TVIRTINU

Padalinio vadovas

_____

2000__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kiaul.sprandinės kepsnys porc**

Gaminio išeiga: 1 * 0,315

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 porc.	Netto viso 1 porc.	Pagaminto produkto svoris 1 porc.	Svoris netto 1 porc.
1	Sprandinė su garstyčiomis kepta porc	porc.	1,000	0,165	0,165	0,165
2	Grill keptos bulvės kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
			1,150	0,315	0,315	0,315

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje dešinėje dedamas lankytojo pasirinktas garnyras. Šalia - kairėje pusėje dedamos grill keptos bulvės su lupena, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 -2cm.pločio.Lėkštės apačioje dedama grill kepta kiaulienos sprandinė. Tarp bulvių ir grill keptos kiaulienos sprandinės 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: 0,365 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)+vieno pasirinkto garnyru svoris
3. Gaminio išeiga: 165/150/50g (+/-5g svėrimo paklaida) + vieno pasirinkto garnyru svoris
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „GRILL JAUTIENOS DIDKEPSNIS“

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill keptas jaut.išpjovos didk.porc**

Gaminio išeiga: 1 * 0,17

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso 1 porc.	Netto viso 1 porc.	Pagaminto produkto svoris 1 porc.	Svoris netto 1 porc.
1	Marin.jaut.išpjovos didk.porc	porc.	1,000	0,200	0,170	0,200
			1,000	0,200	0,170	0,200

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Marinuota jautienos išpjova kepama ant įkaitinto griliaus. Steiką galime duoti :keptą su kraujų,vidutiniškai keptą arba pilnai keptą.
PJAUSTYMO IR KEPIMO BŪDAS TAIKOMAS TAM TIKRAM PATIEKALUI (ŽIURETI NUOTRAUKĄ).
Kepimo būdai:
„Rare“-raudonas: kai pačiame centre temperatūra apie +50C(6-8min.)
„Medium“- vidutinis: kai pačiame centre temperatūra apie +60C(10-12min.)
„Well-done“- gerai keptas: kai pačiame centre temperatūra apie +75C(15-20min)
Pateikiame nedelsiant. Galima svėrimo paklaida kepto steiko iki 30g (priklauso nuo kepimo būdo)
Gaminama tik užsakius,realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
2. Pusgamino svoris: 0,200 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,170 kg. (+/-30g svėrimo paklaida) priklauso nuo kepimo būdo.
4. Realizacijos terminas: Realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius

Technoogas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KIAULIENA ĮDARYTA BARAVYKAIS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kiauliena įdaryta baravykais vnt.**

Gaminio išeiga: 0,2

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Kiaulienos nugarinė šv.	Kg	0,120	0,095	0,095	0,095
2	Baravykai kepti kg	Kg	0,020	0,019	0,019	0,019
3	Svogūnai kepti kg	Kg	0,030	0,029	0,029	0,029
4	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,020	0,017	0,017	0,017
5	Kiaušiniai kg	Kg	0,030	0,024	0,024	0,024
6	Džiuvėsėliai	Kg	0,020	0,016	0,016	0,016
7	Druska kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
9	Aliejus kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
			0,267	0,200	0,200	0,200

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Atpjauname porcijinį kiaulienos nugarinės gabalėlį ir plonai išmušame, pabarstome druska ir pipirais. Kepintus baravykus, kepintus svogūnus ir tarkuota fermentinį sūrį sumaišome į vieną masę. Paruoštą įdaro masę dedame ant išmuštos kiaulienos nugarinės. Susukamas suktinukas. Suktinukas du kartus paniruojamas kiaušinio plakinyje ir džiuvėsėliuose.
Paniruotas suktinukas kepamas iki +160 C temperatūros įkaitintoje fritiūrinėje apie 10 minučių, kol temperatūra viduje pasiekia +75 C.
Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68 C.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „APKEPTAS SŪRIU KIAULIENOS KEPSNYS“

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 rėžime. 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 _____

7.5 MĖSOS PURENIMO MAŠINOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

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 darbas mašina 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. Draudžiama dirbti, jei neveikia variklio mikro išjungėjas. 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.

7.6. GRILIO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

Tinka mėsos kepimui, skrudinimui ir paruošimui kitų gaminių.

1. Pastatykite grilį tinkamoje ir sausoje vietoje.

Grilis neturėtų būti šalia degančių arba nuo šilumos besideformuojančių daiktų ir prietaisų. Jei tokios vietos nėra, darbo vieta prie grilio turėtų būti apsaugota atspariomis karščiui medžiagomis.

2. Prieš pajungdami grilį, palyginkite duomenų skydelio ir faktinius elektros srovės duomenis.

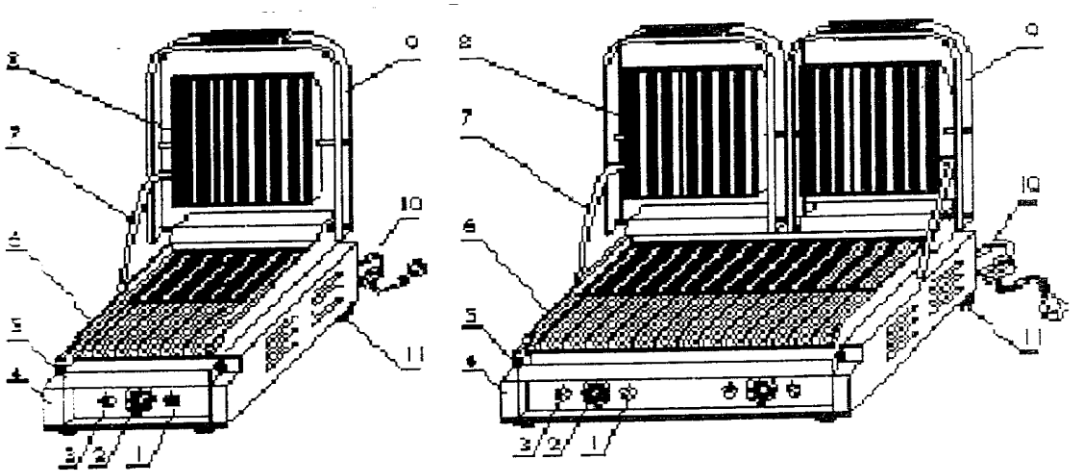
3. Nustatykite pageidaujamą termostato temperatūrą nuo 50◦ C iki 300◦ C. Rekomenduojama temperatūra 200-250◦ C.

4. Darbo metu nelieskite prietaiso metalinėmis detalėmis, kadangi jos gali stipriai įkaisti.

5. DĖMESIO:

Prieš valydami grilį, ištraukite laidą iš elektros srovės. Naudokite tik drėgną skudurėlį. Nenaudokite tiesioginės vandens srovės.

6. Jei vanduo visgi patektų ant grilio, tuoj pat ištraukite laidą iš elektros srovės ir kruopščiai nusausinkite prietaisą prieš pradėdami jį vėl naudoti.



1- kaitinimo lemputė

2 – reguliuojamas termostatas

3 – našumą rodanti lemputė

4 – apatinis korpusas

5 – riebalų surinkimo vonelė

6 – apatinė kaitinimo plokštuma

7 – nustatymo rankenėlė

8 – laidas

9 – guminės kojelės

Apatinė ir viršutinė plokštuma yra emaliuota, tai palengvina valymą.

Pagal pageidavimus galima naudoti dvigubą grilinimo plokštumą

Reguliuojama temperatūra, įmontuota terminė apsauga.

Korpusas ir riebalų surinkimo vonelė yra iš nerūdijančio plieno.

Naudojimo instrukcija

- Prieš dirbant patikrinkite visus duomenis ir laidus.
- Įjunkite kištuką į rozetę ir pasukite įjungimo mygtuką.
- Termostato rankenėlę pasukite į dešinę iki norimos temperatūros. Geltona lemputė rodys, kad kaitinimo elementai kaista ir, kad viršutinė ir apatinė plokštuma įkaitinta.

- Temperatūra gali būti tarp 180-250◦C. Visą tai gali užtrukti 8 minutes, kol temperatūra pasieks 250◦C.
- Kai bus pasiekta 250◦C temperatūra, pasirinkite rankenėlės pagalba norimą plokštumos aukštį. Patepkite aliejumi apatinę kepimo plokštumą, įdėkite kepinį ir uždarykite.
- Pasiekus reikiamą temperatūrą, termostatas išsijungia automatiškai. Išsijungus geltonai lemputei, užsidegs žalia.
- Išimkite iškeptą ar apskrudintą kepsnį.
- Pasibaigus kepimui, rankenėlę pasukite ant „OFF“ pozicijos. Išjunkite kištuką iš rozetės.
- Apačioje korpuso yra terminė apsauga.

Valymas ir techninė priežiūra:

Po kiekvieno naudojimo kontaktinį grilį būtina išvalyti. Grilio padėklų ir korpuso valymui naudokite drėgną skudurėlį su švelnia valymo priemone. Į prietaiso vidų jokiu būdu negali pakliūti vandens.

7.7. KARŠTŲJŲ PATIEKALŲ MARMITŲ APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

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 lentynėlės. Nusausintos jos įstatomos atgal į spintą. Korpusas valomas drėgnu skudurėliu. Vonia paliekama atvira.

8 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ BANKETINIŲ PAUKŠTIENOS PATIEKALŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

8.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VIŠTIENOS KORDONBLUE“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos Kordonblue**

Gaminio išeiga: 0

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Vištų filė šv.	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
2	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Sūris pelėsinis kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Sviestas kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
5	Aliejus kg	Kg	0,030	0,030	0,000	0,030
6	Druska kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0.002
7	Prieskoniai paukštienai kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0.002
8	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,020	0,020	0,000	0.020
9	Kiaušiniai kg	Kg	0,020	0,020	0.020	0,020
10	Cukinija valyta kg	Kg	0,040	0,040	0.040	0,040
11	Porai valyti kg	Kg	0,020	0,020	0.020	0,020
12	Saldūs pipirai valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
13	Morkos valytos kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
14	Bulvių kroketai kepti kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
			0,564	0,564	0,500	0,564

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Vištienos file pamarinuojama su nurodytais prieskoniais. tuomet joje padaroma išilga kišenė. Tarkuotas fermentinis sūris sumaišomas su tarkuota dešra ir įdaras sudedamas į vištienos kišenės vidų. Paruoštas pusgaminis gali būti laikomas 0 - +6'C temperatūroje - 24valandas - pusgaminio svoris 150g. Prieš kepimą kepsnys du kartus paniuruojams - miltai, kiaušinis, miltai, kiaušinis ir kepamas įkaitintuose riebaluos +170'C temperatūroje 7 -9 minutes. Kepimą baigiame konvekciniame pečiuje 175'C temperatūroje iki 12 minučių. Vidinė gaminio temperatūra +68'C. Išketą pusgaminį laikome +68'C temperatūroje. Realizacija -3 valandos.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,160kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos laikas 3 valandos
5. Laikymo sąlygos: +68'C

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

8.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PONIOS KEPSNYS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Ponios kepsnys**

Gaminio išeiga: 0,51

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Kepta vištienos filė (pic.110g)	vnt	1,000	0,140	0,110	0,140
2	Varškės kremas su česnakais kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
3	Voveraičių padažas kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
4	Agurkai šv. valyti kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
5	Bulvės virtos kg	Kg	0,150	0,120	0,120	0,120
6	Voveraitės šald.	Kg	0,020	0,015	0,015	0,015
7	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
8	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,020	0,015	0,015	0,015
9	Aliejus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
10	Žaluma kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			1,471	0,540	0,510	0,540

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Agurkas pjaunamas pusiau išilgai į dvi lygias dalis, išimame agurkų sėklydes. Paruoštą varškės kremą špricuojame per maišelį į agurkus. Agurkus pabarstome smulkintais krapais.
Virtose bulvėse išpjaunamas viduriukas. Voveraitės ir svogūnai susmulkinami, pakepiname ant įkaitintos keptuvės aliejuje ir nukošiame. Sumaišome su tarkuotu sūriu ir prikišame į išskoptas bulves. Bulves kepame konvekcinėje krosnyje +170 C temperatūroje 10-15 minučių. Prieš patiekiant pabarstome bulvių prieskoniais ir smulkintais krapais.
Marinuota vištienos filė pjauname įstrižai, kepame +170 C temperatūroje apie 15 minučių, kol vidinė temperatūra bus ne mažesnė kaip +75 C.
Voveraičių padažas pašildomas mikrobangų krosnelėje apie 2 minutes, iki +75 C temperatūros.
Į lėkštės kraštą pilame karštą padažą. Dedame vieną ant kito vištienos filės gabaliukus. Šalia padažo dedamos įdarytos bulvės ir agurkai. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68 C. Patiekti nedelsiant.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

8.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VIŠTIENOS FILĖ SU ŠILBARAVYKIAIS“

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 _____

8.4. KONVEKCINĖS KROSNIES APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (344 psl.)

8.5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

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. Draudžiama kepimo kameroje laikyti maisto produktus arba kokius nors daiktus, džiovinti popierių, 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.

9. MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

9.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Užduoties tikslas – savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, įrengimų paruošimas darbui, jų valdymo pademonstravimas. Karštojo banketinio patiekalo pagaminimas, patiekimas.
Atlikimo kokybės vertinimas.

Užduoties aprašymas:

1. Savarankiškas karštojo banketinio patiekalo pagaminimas ir patiekimas, naudojantis technologine kortele. Patiekalų asortimentą galima rinktis iš:
   - Lašišos kepsnys ,,Tempūra“ (346 psl.)
   - Ypatingas skorpionžuvės kepsnys (347 psl.)
   - Grill kiaulienos sprandinės kepsnys (349 psl.)
   - Grill jautienos didkepsnis (350 psl.)
   - Vištienos filė su šilbaravykiais (359 psl.)
2. Indų, įrankių, inventoriaus, įrengimų parinkimas.
3. Garnyro, padažo parinkimas ir pagaminimas
4. Egzotinio karštojo patiekalo patiekimas.
5. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.
6. Savarankiškos užduoties atlikimo laikas – 6 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

MODULIS S.2.5. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ, PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS

1 MOKYMO ELEMENTAS. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ, PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS RESTORANE „ŽUVINĖ“

1.1. VIRĖJŲ PAREIGYBĖS APRAŠYMAS RESTORANE „ŽUVINĖ“ (111 psl.)

1.2. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ PARUOŠIMO, PRITAIKYMO PATIEKALŲ GAMYBOJE RESTORANE „ŽUVINĖ“ APRAŠAS

- Žuvinėje“ galima paragauti pačių įvairiausių Lietuvoje ir kitose šalyse pagautų bei žuvininkystės ūkiuose užaugintų žuvų. Meniu visada rasite įvairių jūros gėrybių, pavyzdžiui, dviejų dydžių iš Prancūzijos vežamų austrių, kurios nesibaigs kaip įprasta balandžio mėnesį, nes į restoraną bus tiekiamos keturių sezonų austrės ir vasaros mėnesiais. Restorane gausus žuvies asortimentas ir iš Pietų jūrų, pristatomos atvėsintos - sniege pavyzdžiui Dorado, čilietiško ešerio, jūrų velnio ir kitų.
- Salotos su vyne garinta lašiša, kiviu ir tigrinėmis krevetėmis, jūrų velnio filė su granatų kuskusu bei baravykų ir špinatų padažu, jūrų šukutės su konjako padažu arba tilapijos filė su bulviniais žvyneliais ir trumų skonio padažu skamba viliojamai ir neįprastai. Tokių patiekalų galima ragauti Lietuvos pajūryje.
- Restoranas turi didelių Senegalo krevečių, kurių skonis panašus į mažesniųjų, bet išvaizda daro įspūdį. Sraigės ir austrės jau nebėra egzotika ar naujiena su kitų šalių virtuvėmis susipažinusiems restorano svečiams.
- Vienas meniu prioritetų – sezoniškumas, todėl restorane visuomet gausite šviežios, tuo metu gaudomos, žuvies.
- Valgiaraštis atnaujinamas du kartus metuose pagal rudens ir pavasario – vasaros sugaunamų žuvų asortimentą.
- Palangos ir Vilniaus „Žuvinėje“ meniu sukūrė virtuvės šefas, žuvies žinovas Algirdas Gečas, jis teigia, kad svarbiausia gaminant žuvį – nenustelbti jos natūralaus skonio prieskoniais, nepamiršti gal tik druskos, daržovių ir citrinos ir kartais pipirų. Svarbiausia surasti padažą, kuris padėtų atskleisti žuvies patiekalo skonį.

Jūrų velnias

1 pav. Žuvis „Jūrų velnias“

- Jūrų velnias paplitęs visose Atlanto vandenyno pakrantėse, Vidužemio ir Juodojoje jūrose, taip pat Baltijos jūros pietvakarinėje dalyje
- Ši žuvis turi mažai riebalų, iš kitų žuvų išsiskiria savo tvirta tekstūra, panašia į krevečių, omarų. Skonis švelnus, šiek tiek salstelėjęs. Jūrų velnių valgoma tik šiek tiek daugiau nei uodega (galva sudaro 60-70% kūno dydžio).
- Balta subtilaus skonio mėsa be ašakų tinkama ir kepti ant grotelių, ir virti, ir troškinti. Ją dažnai kepa ant grilio, kepama nesubyra, tik negalima perkepti. Šią žuvį galima gaminti visais įmanomais būdais.
- Kuršiams jūrų velnias buvo sakralinis apeiginis valgis, įdarydavo manų koše ir kepdavo orkaitėje ant kadagio lentos (ant šios lentos kitų žuvų kepti negalėdavo). Šis patiekalas atrodydavo išties fantastiškai ir netgi bauginančiai su visais savo dygliais ir velniška išvaizda.
- ŽUVINĖJE gaminama - „Jūrų velnio filė, baravykų-špinatų padaže su granatų kus kusu“.

Čilietiškas ešerys

2 pav. „Čilietiško jūros ešerio didkepsnis su kokosiniu šafrano padažu

- dar vadinamas juodasis jūrų ešerys - brangus, bet labai skanus jūros gėrybių delikatesas. Tai brangių ir išskirtinių restoranų patiekalas.

- Labai švelnus ir sultingas skonis, beveik nėra kaulų, sniego baltumo mėsa, kurios tekstūra tokia, kad praktiškai perkaitinti neįmanoma.
- Čilietiškas ešerys žavi reikliausius gurmanų skonius. Ši žuvis universali savo kulinariniu paruošimu, galima kepti visais būdais.
- paskaninama kmynais, petražolėmis, pipirais, svogūnais, pagardinama įvairiais žalumynais
- galima kepti druskos apvalkale.
- ŽUVINĖJE gaminama - „Čilietiško jūros ešerio didkepsnis su kokosiniu šafrano padažu ir rausvaisiais pipirais“.

Dorados

3 pav. Žuvis Dorada

- Tai viena iš labiausiai auginamų žuvų žuvininkystės sektoriuje.
- Dorada yra vertinama kaip viena populiariausių jūrinių žuvų, ją paprasta pagaminti. Doradą galima kepti orkaitėje arba kepsninėje su daržovėmis.
- Pagrindinė kulinaro užduotis-pabrėžti unikalų skonį ir išsaugoti sultingumą, jos neperkepti ir nesudžiovinti.
- Dorados mėsa gana stangri, bet sultinga ir minkšta, kepant ji nesubyra, joje nėra daug smulkių kauliukų., stangrios ir netrapios mėsos. Doradas tinka kepti nepjaustytas, su visa galva – ant grotelių arba orkaitėje, skanu troškintos dorados arba filė kepsneliai. Dorada ypatingai dera balto vyno padaže, su citrinomis ir alyvuogėmis.
- ŽUVINĖJE gaminama - „Druskoje kepta dorada”.

Austrės

4 pav. *„Bretaniškos austrės sniege“,*

- Austrės – gurmaniškas patiekalas, kuriame gausu cinko, magnio, geležies, vario, kalcio, jodo, įvairių vitaminų. Restorane vartojamos žalios iš atidarytų geldelių su lašeliu padažo ar citrina.
- Austrių sezonas tęsiasi 8 mėnesius (nuo rugsėjo iki balandžio), ne kiekvienas žino, kodėl susiformavo toks sezoniškumas. Viena iš priežasčių slypi mūsų senovėje. Vėlyvą pavasarį ir vasarą būna karšta, o austrės – itin greitai gendantis produktas. Šaldytuvų anksčiau nebuvo, greitai pristatyti produktų taip pat nebuvo įmanoma. Dabar yra visos sąlygos, bet vasarą valgyti austrių vis vien nepradėta. Šiuo metų laiku austrės pradeda daugintis ir tampa drumstai baltos spalvos bei specifinio skonio (tai būdinga tik „tikroms, „laukinėms“ austrėms, fermose auginamos austrės gali būti patiekiamos bet kuriuo metų laiku).
- Kada austrės geriausios? Štai taisyklė, kuri tinka tiek prancūzų, tiek anglų kalboms – kai mėnesio pavadinime nėra „r“ raidės, tada valgyti natūraliai išaugusių austrių nepatariama. Pavyzdžiui, May (gegužę), June (birželį), July (liepą), August (rugpjūtį). Šylant orams prasideda austrių dauginimosi sezonas, per kurį susiformuoja riebalinis sluoksnis – dėl to nukenčia austrių skonio savybės.
- Austrių mylėtojams sukurtos keturis sezonus valgomos austrės. Skoniu jos nenusileidžia įprastoms, bet gamtos surėdyti dalykai dažnai yra geresni – tačiau gal tris kartus brangesni. Išaugintų austrių šiandien yra apie 90 %, laukinių – labai mažai.Austrių būna įvairių dydžių, formų ir skonių. Skirtinga ir tekstūra – vienos gali būti kietos, kitos – skystokos. Kainai įtakos turi pirmiausia rūšis, o tik po to – dydis. Austrės gali būti devynių dydžių. Kuo smulkesnė – tuo pigesnė.

- Skiriasi austrių žymėjimas: plokščiosios austrės žymimos nuliais (keturi nuliai – nuo 120 g, trys – 100–120 g, du – 90–100 g, vienas – 80 g), o giliosios – raidėmis ir skaičiais (TTG (0) – daugiau nei 120 g, TG (1) – 100–120, G(2) – 75–100 g, M (3) – 50–75, P (4) – mažiau nei 50 g). Kiekviena austrių rūšis pasižymi savitu, nepakartojamu skoniu, kai kurių skonis primena net melioną. Skonis priklauso nuo to, kokiomis sąlygomis moliuskas augo 4 metus.
- Austres pirmiausia su šepetėliu nuplaukite po tekančiu vandeniu, po to bent dviems valandoms pamerkite į pasūdytą vandenį. Šitaip jos apsišvarins, neliks smėlio ir smulkių mikroorganizmų. Tik po to kriauklytes atidarysite ir sudėsite ant ledo gabalėlių...
- Valgomos paprastai – atidaromos, apipilamos žaliųjų citrinų sultimis, dera austrės ir raudonojo vyno-acto padažas. „Laukinės“ austrės yra neutralaus skonio, tačiau turi tam tikrą, nepakartojamą prieskonį. Jas siūloma ragauti su sausu baltuoju vynu arba šampanu, kad gėrimas panaikintų gomuryje liekantį specifinį skonį ir paruoštų skonio receptorius kitiems patiekalams. Egzotiškų patiekalų mėgėjai austrių valgymą apibūdina paprastai: „jas reikia tiesiog praryti“.
- ŽUVINĖJE ruošiamos: „Bretaniškos austrės sniege“, „Jūros gėrybių sniego piramidė“.

Daugiau informacijos http://www.meniu.lt/naujiena/elegantiskasis-antradienis-restorane-esse-iki-kito-austriu-sezono-vilnius

Krevetės

5 pav. Senegalo krevetės

6 pav. Sniego taurė su tigrinėmis krevetėmis

- Krevetės vienos populiariausių jūros gerybių, jose gausu vitaminų ir mineralų, baltymų ir B grupės vitaminų, beveik nėra riebalų.

- Aptinkama apie 300 rūšių krevečių, kuo šaltesnis vanduo, tuo mažesnės krevetės auga. Krevetės prekyboje skirstomos į 7 dydžius, dydis matuojamas pagal tai, kiek jų telpa viename kilograme. Krevetės užauga nuo 2 cm iki 20-30cm.
- Ant pakuotės rašoma F raidė, rodo kad krevetės užaugintos krevečių ūkyje (ang. Farm).
- Virtas ir žalias krevetes laikyti šaldiklyje, įdėtas į sandarų maišelį. Žalios užšaldytos krevetės geriau nei virtos išlaiko savo skonį. Krevetės greitai genda, tad šviežias ar virtas reikėtų suvartoti tą pačią dieną. Ilgiau išsilaiko tik šaldiklyje užšaldytos krevetės: virtos – apie porą mėnesių, o šviežios užšaldytos – iki pusmečio. Atšildyti krevetes reikėtų pakišant po šaltu vandeniu (ne šiltu!).
- Dažniausi paruošimo būdai yra virimas, kepimas, skrudinimas, kepimas ant grotelių, troškinimas. Verdamos pasūdytame vandenyje, pridedant prieskonių bei prieskoninių daržovių, labai tinka krapai.
- Svarbu jų nepervirti, tada jos bus tarsi guminės. Kai jos paraudonuoja ir iškyla į paviršių, tuoj pat išgriebkite. karštuosius patiekalus. Kaip garnyras prie žuvies patiekalų, krevetės patiekiamos neišlukštentos.
- ŽUVINĖJE gaminama: ,,Sniego taurė su tigrinėmis krevetėmis ir padažais“, ,, Tigrinės krevetės gruzdintos tempūroje su daržovėmis“, ,, Tigrinės krevetės keptos ant grilio” .

Midijos

7 pav. *Midijos*

8 pav. Žaliakriauklės midijos užkeptos su sūriu ir kedro riešutais

- Midijos - skanūs ir maistingi dvigeldžiai moliuskai. Baltymų, vitaminų C ir B_{12}, kalio, geležies, fosforo, cinko, seleno, mangano šaltinis. Midijas galima virti garuose, kepti orkaitėje. Šiais būdais gaminama ŽUVINĖJE, čia galite paragauti mėlynųjų moliuskų ir žaliakriauklių midijų.
- Geriausių midijų sezonas – nuo birželio vidurio iki vasario pabaigos. Panardintos į vandenį, šviežios geldelės nuskęsta. Tos, kurios lieka plūduriuoti paviršiuje, turi būti be gailesčio

išmetamos – jos netinkamos maistui. Gyvos midijos savo geldeles laiko stipriai suspaustas, tačiau verdant pradeda atsidarinėti. Neatsidariusioms – kelias į šiukšlių kibirą.

- Gyvos midijos pirmiausia turi būti kruopščiai nuplaunamos po tekančiu vandeniu, nuo jų peiliu nugramdomas prilipęs smėlis, augalų liekanos.
- Šaldytos midijos atšildomos šaltame vandenyje, o atšilusios nuplaunamos po tekančiu iš krano vandeniu.
- Su geldelėmis verdamos šviežios midijos išskiria nemaža skysčio, todėl prieš virimą į puodą nereikia pilti daug vandens. Verdama ant stiprios ugnies storasieniame inde. Kriauklelėms prasivėrus, pasklis skanus kvapas. Patyrę virėjai į vandenį pila vyno, deda prieskoninių žolelių, svogūnų, česnakų. Midijos patiekiamos su sultiniu, kuriame virė. Šių jūros gėrybių mėsa puikiai tinka salotoms ir antriesiems patiekalams, gerai derinasi su daržovėmis, kruopomis, pomidorų padažu.
- ŽUVINĖJE gaminama: „ Žaliakriauklės midijos, užkeptos sūriu ir kedro riešutais“,

Balzaminis kremas

- skirtas pagardinti ir papuošti patiekalus;
- kremas tinka paskaninti desertus, o ypač ledus;
- marinuoti mėsos produktus, bei paskaninti juos kepant, jo tiršta konsistencija neleidžia nuslysti nuo patiekalo ir tvirtai laikosi.

Alyvuogės

9 pav. Žaliosios ir juodosios alyvuogės

- Auginama apie 40 įvairiausių alyvuogių rūšių;
- Žalios alyvuogės, nesubrendusios yra aštraus skonio, kad skonis sušvelnėtų, gamintojai jas įdaro įvairiais įdarais: paprika, migdolais, marinuoja, sūdo;
- tamsiai rusvos alyvuogės yra natūraliai prinokusios, brandinamos su sūrimu, - pasikeičia jų spalva ir skonis. Jos tampa juodos, sultingesnės bei švelnesnės;

- Ruošiant įvairius patiekalus su alyvuogėmis dažniausiai atsižvelgiama į jų dydį. Smulkios alyvuogės - ruošiant šaltus užkandžius ir salotas;
- vidutinio dydžio – picą ir makaronų patiekalus;
- stambiausios - dažniausiai įdaromos.
- juodosios alyvuogės labiau tinka prie mėsos patiekalų ;
- žaliosios – prie šaltų žuvies patiekalų;
- alyvuogių mylėtojai prioritetą teikia vaisiams su kauliukais, nes išimdami kauliuką gerokai suprastiname skonį bei kokybę.
- ŽUVINĖJE alyvuogės naudojamos gaminant: „ Ispaniškų alyvuogių asorti“ (juodos vytintos,žalios pikantiškos ir žalios traiškytos), Šefo salotas, lašišos-jautienos karpačio, rinkiniui prie vyno.

Triufelių aliejus

- gaminamas ne spaudžiant, o laikant triufelius alyvuogių arba vynuogių kauliukų aliejuje
- suteikia patiekalams išskirtinį kvapą;
- vartojamas ruošiant ryžių, makaronų valgius, padažus;
- kaitinti nerekomenduojama;

Sezamo aliejus

- labai švelnaus, bet sodraus skonio, suteikia patiekalams specifinio Azijos virtuvės skonio
- tinka troškinti, kepiniams bei desertams, gardinti salotas, marinuoti ir kepti.
- sezamo aliejus gana stabilus ir tinkamas maistui gaminti iki 180˚C, taip yra dėl didelio kiekio antioksidantų, kurie natūraliai saugo aliejų nuo sugedimo;
- laikyti tamsioje vėsioje vietoje.
- ŽUVINĖJE naudojama: gaminant lašišą japoniškai.

2 MOKYMO ELEMENTAS. NETRADICINIŲ PRIESKONIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS GAMINANT KARŠTUOSIUS PATIEKALUS

2.1. NETRADICINIŲ PRIESKONIŲ PARUOŠIMO IR PANAUDOJIMO PATIEKALAMS GAMINTI RESTORANE „ŽUVINĖ“ APRAŠAS

Bazilikas:

10 pav. Šviežio baziliko lapeliai

- Bazilikas šviežias ir džiovintas. Yra keletas baziliko rūšių – cinamono bazilikas, citrininis bazilikas, Tailando bazilikas
- Išsiskiria savo aromatu, dėl jame esančių eterinių aliejų. Jis tinka žuvies, daržovių, varškės patiekalams, sriuboms, padažams paskaninti.
- Žuvinėje baziliką naudojame graikiškoms salotoms, padažams, grill daržovėms gardinti;
- naudojamas gaminant itališkus ir kitų Vidužemio jūros regiono šalių patiekalus, pesto padažą, pomidorus su mocarela salotas, makaronų padažus;
- gaminant daržoves – baklažanus, papriką ir cukinijas;
- prancūziškame žolelių mišinyje;
- žuvies, moliuskų, krabų, vištienos, veršienos, avienos, jautienos ir kiaušinių patiekalams;
- gaminant sviestą su žalumynais, šaltus padažus ir salotų padažus;
- gaminant šerbetą, ledus;
- nerekomenduojama dėti bazilikų, kol patiekalas verda, nes jie praranda didelę dalį aromato;
- galima naudoti nesmulkintus lapus ar supjaustyti. kadangi bazilikas supjaustytas greitai pajuosta, pjaustyti reikėtų tik prieš patiekiant patiekalą.
- ŽUVINĖJE naudojama: pilietiško ešerio kepsniui, patiekalų puošimui.

Kaparėliai

11 pav. Kaparėlių pumpurai

- Naudojami kaparėlių pumpurai – džiovinti, sūdyti ir marinuoti vyno acte;

- kaparėliai pasižymi pikantišku rūgščiai sūriu, šiek tiek kartoku skoniu, primenančiu garstyčias, alyvuoges ir juoduosius pipirus;
- kaip išsiaiškinti, ar kaparėliai geros kokybės? Turi būti kieti, uždari, žalios alyvuogių spalvos, patys mažiausi pumpurai apie 3 mm ilgio, ir vadinami nonpareils ‘neprilygstamaisiais’ ir parduodami už aukščiausią kainą, kiti išsirikiuoja pumpurų didėjimo ir kainos mažėjimo tvarka;
- kaparėliai ypač dera prie jautienos, žuvies ir paukštienos patiekalų, tinka įvairiausiems, makaronų, mėsos ar žuvies padažams ruošti, dedami į šviežias salotas, mišraines, majonezą, taip pat šaltųjų užkandžių papuošimui;
- prieš vartodami kaparėlius, galite juos perplauti vandeniu, kad pašalintumėte druskos perteklių.
- ŽUVINĖJE naudojama: lašišos tartarui, šefo salotoms, salototoms su rūkyta lašiša, ožkos sūriu, apelsinais ir medaus padažu, gardinti.

Rožiniai pipirai

12 pav. Rožiniai pipirai

- Džiovintos uogos, augančios ant medžių, su tikraisiais pipirais neturi nieko bendra, subrendusi uoga, kaulavaisis, būna nuo švelniai rožinės iki raudonos netgi purpurinės
- maloniai kvepia, skonis ne deginantis, o salsvokas ir šiek tiek aštrokas, primenantis kalendrą, imbierą,;
- kad šių pipirų aromatas pilnai atsiskleistų, reikia keptuvėje sausai pakepinti, po to sumalti, į patiekalus berti prieš pat patiekiant;
- tinka jautienai, šviesiai mėsai vištienai, žuviai, vėžiagyviams, padažams, gaminant salotas, nes nekeičia patiekalo skonio, suteikia įdomų aromatą
- ŽUVINĖJE naudojama - pilietiško jūros ešerio patiekalo puošimui.

Peletrūnas (vaistinis kietis)

13 pav. Šviežio peletrūno lapeliai

- Šviežiuose peletrūno lapuose randama karčiųjų medžiagų, eterinių aliejų, vitamino C;
- kadangi jo stiprus skonis, reikia nepadauginti;

- vartojami švieži ir džiovinti kiečio lapai, kurie tinka pagardinti salotas, varškės, kiaušinių, avienos gaminius, sriubas, padažus.
- tinka aromatizuoti marinatus, nes sušvelnina acto prieskonį, aromatizuoti majonezą, actą, konservuoti agurkus, paprikas, pomidorus;
- peletrūnas ypatingai gerai dera su žuvimi, jūros gėrybėmis, vištienos bei kiaušinių patiekalais;
- peletrūnas taip pat naudojamas Bearnaise padažui gardinti.
- ŽUVINĖJE naudojama: jūros gėrybių padažui, padažui prie lašišos didkepsnio gardinti.

Rozmarinas

14 pav. Rozmarinas

- Dažniausiai naudojamas keptai mėsai gardinti – puikiai tinka prie veršienos bei kiaulienos;
- rozmarino lapai stipriai kvepia, tinka avienos, žvėrienos ir kitokios mėsos patiekalams paskaninti;
- žolelė turi cheminių junginių, padedančių maistui ilgiau išsilaikyti šviežiu, rozmarinas naudojamas marinatams, kartu su alyvų aliejumi ir česnaku;
- dera su bulvėmis, kartu su alyvų aliejumi ir česnaku naudojama apkepinant daržoves;
- suteikia egzotišką skonį visiems mėsos patiekalams, kepsnių padažams ir rūgštiems kepiniams;
- tinka pabarstyti jau pagamintą patiekalą arba dėti į karštus riebalus gaminimo pradžioje.
- ŽUVINĖJE naudojama: jautienos steiko kepsnio garnyrui – kepintoms daržovėms gardinti.

Šafranas

15 pav. Prieskonių karalius - šafranas

- Naudojamas prieskonis- išskirtinės restorano žuvienės gamybai ir padažų gamybai.

- šis prieskonis yra unikalus ir pakaitalo jam nėra.
- šafranas suteikia sodrią geltoną spalvą ir ryškų aromatą;
- šafranas yra stiprus prieskonis - perdozavus, patiekalui arba kepiniui suteikia kartumo skonį;
- naudojamas vienas, kadangi kiti prieskoniai užgožtų jo subtilų ir švelnų aromatą.
- galimi skirtingi šafrano naudojimo būdai:
- pirma, prieskonis per naktį mirkomas nedideliame kiekyje vandens, tada mišinys nukošiamas ir skystis naudojamas;
- antra, prieskonis sumalamas, sumaišomas su nedideliu kiekiu pieno ir po pusvalandžio jau galima naudoti.
- barstyti šafraną kaip įprastą prieskonį būtų klaida, jis per stiprus, kad tolygiai pasiskirstytų ir dalis skonio bei aromato bus prarandama. Patartina pasiruošti reikiamą kiekį skysčio ankščiau išvardintais būdais ir aplieti juo patiekalus tik gaminimo pabaigoje.
- ŽUVINĖJE naudojama: bouillabaisse sriubai, padažui prie čilietiško jūros ešerio gardinti.

Ciberžolė

16 pav. Kurkuma arba dar vadinama ,,indišku šafranu".

- geltonos spalvos milteliai turi švelniai aitrų, malonų, vos juntamą aromatą, priklausomai nuo naudojamo kiekio – aštrų, kiek deginantį skonį;
- puikiai dera prie ryžių, naudojama daržovių patiekalams, užkandžiams;
- nedidelis ciberžolės kiekis tinka gardinti: jūros gėrybių patiekalus, padažus prie žuvies;
- naudoti reikia su saiku, padauginus gali neigiamai paveikti patiekalo skonį.
- ŽUVINĖJE naudojama: paeljai ir garinam padažui gardinti.

Sezamo sėklos

17 pav. Sezamo sėklutės (baltos, juodos)

- Sezamo sėklutės (baltos, juodos) neturi kvapo;
- sėklas pakepinus, atsiranda malonus, riešutus primenantis kvapas, jos tampa traškiomis.
- Pakepinimas: reikia įkaitinti sausą keptuvę ir suberti sezamo sėklas, intensyviai maišant skrudinti, kol sėklos truputį pakeičia spalvą.
- naudojamos salotoms pagardinti, jomis gardinamos krevetės ir kiti jūros produktai;
- ŽUVINĖJE naudojama: šviežių daržovių salotoms gardinti.

Prieskoniai žuviai. Kokie jie turėtų būti? Žuvis turi specifinį aromatą, kurį virėjai stengiasi užgožti. Žuvies baltymai lengvai yra ir neišlaiko savo formos, turime dėti tokių prieskoninių žolių kaip krapai, kurie užgožia nemalonų kvapą, ir truputį citrinos sulčių, kad išlaikytume formą, baltieji pipirai pabrėžia žuvies skonį, bet nepabrėžia aromato. Tiek krapai, tiek pipirai, imbieras puikiai tinka ne tik žuviai, bet ir paukštienai ar daržovėms.

Nuskintos žolelės greitai suvysta, reikėtų jas suvartoti gana greitai, gyvavimo laiką galima prailginti jas laikant šaldytuve, suvyniojus į drėgną popierinį rankšluostį ir laisvai įvyniotas į virtuvinę plėvelę tik reikėtų vis pakeisti popierinį rankšluostį. Galima šaldytuve žoleles laikyti pamerktas į vandenį, tik vandenį reikėtų pakeisti ir pakirpti kotų galus. Taip laikomos žolelės išsilaikys savaitę ar ilgiau.

3 MOKYMO ELEMENTAS. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ NAUDOJIMAS GAMINANT GURMANIŠKUS PATIEKALUS, KARŠTUOSIUS ŽUVIES PATIEKALUS

3.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VARLIŲ ŠLAUNELĖS BALTOJO VYNO PORŲ PADAŽE“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Varlių šlaunelės baltojo vyno porų padaž**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 270

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž: Varlių šlaunelės	0.1500	0.1400
2	Ž:Druska	0.0020	0.0020
3	Ž: Kvietiniai miltai	0.0150	0.0150
4	Ž:Sūris "Džiugas"	0.0100	0.0100
5	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0300	0.0300
6	Ž:Sviestas 69% 200g	0.0030	0.0030
7	Ž:Ropiniai svogūnai	0.0200	0.0187
8	Ž:Česnakai	0.0030	0.0024
9	Ž:Baltas vynas	0.0500	0.0500
10	Ž:Porai	0.0150	0.0113
11	Ž:Grietinėlė 35% maiš.1 kg	0.0300	0.0304
12	Ž:Petražolės	0.0030	0.0018
13	Ž:Razinos	0.0150	0.0150
14	P:Virti plikyti ryžiai	0.0900	0.0900

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Varlių šlauneles atvėsiname, nusausiname ir pabarstome prieskoniais. Lengvai, plonu sluoksniu pavoliojame miltuose, miltų likutį nukratome. Kepame įkaitintame aliejuje, kol rusvai pagels. Baigus kepti pabarstome tarkuotu permidžano sūriu.
Gaminame padažą: padažinėje ištirpiname sviestą su aliejumi, lengvai, kol nuskaidrės pakepiname svogūnus, česnaką. Pilame baltą vyną, nugariname alkoholį. Sudedame plonais šiaudeliais supjaustytus porus. Pilame grietinėlę, skaniname pipirais, druska, cukrumi. Pabaigoje suberiame smulkiai supjaustytas petražoles.
Garnyras: virti ryžiai sumaišomi su sviestu ir pamirkytomis razinomis, trupučiu vandens ir patroškinami padažinėje. Į lėkštę formoje sudedame ryžius, kūgio forma varlių šlauneles, pašlakstome padažu, puošiame baziliku. Likusį padažą supilame į padažinę ir pateikiame.

3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KEPTOS ANTIES KEPENĖLĖS“

UAB Palangos tauras"
Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA
Data
Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Keptos anties kepenėlės**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 100

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Anties kepenėlės 100%	0.0500	0.0500
2	Ž:Citrina	0.0150	0.0020
3	Ž: Torres 5	0.0050	0.0050
4	Ž:Medus	0.0050	0.0050
5	Ž:Aliejus Vilniaus rapsų 5l	0.0150	0.0150
6	P: Rudasis padažas	0.0150	0.0150
7	P: Rizotas su kumpiu	0.0100	0.0100
8	Ž:Peletrūnas	0.0020	0.0020

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

Anties kepenėlės atšildomos pasūdamos ir kepamos be riebalų. Patiekiamos su rizotu bei medaus-slyvų padažu.

3.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „UŽKEPTOS SRAIGĖS SU ČESNAKINIU SVIESTU“

UAB Palangos tauras"
Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA
Data
Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Sraigės su česnakiniu sviestu užkeptos k**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 750

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Sraigių mėsa su česnakų sviestu	0.0625	0.0625

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

sraigės išimamos iš pakuotės sudedamos į keramikinį specialų indą ir kepamos konvekcinėje krosnyje.

3.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JŪRŲ ŠUKUTĖS KONJAKO PADAŽE“

UAB Palangos tauras"

Įmonės pavadinimas

PATVIRTINTA

Data

Reg. Nr.

RECEPTŪRA IR GAMYBOS TECHNOLOGIJOS APRAŠYMAS

Gaminio pavadinimas **Jūrų šukutės konjako padaže**

Autorius arba receptūros Nr.

Gatavo gaminio išeiga, g. 210

Eil. Nr.	Žaliavos pavadinimas	Masė	
		Bruto	Neto kg.
1	Ž:Jūros šukutės be ikrų, 1 kg	0.0110	0.0900
2	Ž:Česnakai	0.0030	0.0027
3	Ž:Svogūnai raud.	0.0100	0.0100
4	Ž:Pomidorai džiovinti aliejuje	0.0150	0.0140
5	P:Paperonata	0.0400	0.0400
6	Ž:Šparaginės pupelės	0.0160	0.0160
7	Ž:Ugninė paprika	0.0002	0.0002
8	Ž:Šparaginės pupelės	0.0400	0.0400
9	Ž:Aliejus OLITALIA alyvuogių 1 l	0.0200	0.0200
10	P: Rudasis padažas	0.0500	0.0500

Patiekalo gamybos technologinio proceso aprašymas:

jūrų šukutės pasūdomos ir pakepamos ant griliaus. Svarbu neperkepti. Patiekiama su kojako padažu ir pakeptomis daržovėmis.

3.5. APRAŠAS APIE NETRADICINIŲ GURMANIŠKŲ ŽALIAVŲ PARUOŠIMĄ, PANAUDOJIMĄ

Žuvies restoranų „Žuvinė“ savininkė Rūta Sakalauskienė teigia, kad šviežia skaniai pagaminta žuvis su padažu gali būti gurmaniška.

Varlių šlaunelės

18 pav. Užšaldytos varlių šlaunelės

- Mėsa yra minkšta ir labai sultinga. Mėsos spalva įspūdinga kaip ir pats patiekalas – baltai rožinė, primena vištienos mėsos spalvą.
- Pagal maistinę vertę varlės prilygsta midijoms arba austrėms. Varlių mėsa yra dietinis patiekalas, kuriame yra begalė vitaminų bei mineralinių medžiagų.
- Varlių kojelių patiekalas yra žinomas visame pasaulyje, tačiau jį labiausiai vertina prancūzų bei kinų gurmanai.
- Varles kepa gruzdintuvėje, keptuvėje, ant iešmo, troškina su įvairiais padažais.
- ŽUVINĖJE gaminama - ,,Varlių šlaunelės baltojo vyno - porų padaže

Ančių kepenėlės

19 pav. Užšaldytos ančių kepenėlės

20 pav. Keptos anties kepenėlės (foie gras) su baravykų risottu ir medaus-slyvų padažu

- Žąsų arba ančių kepenėlių pašt etą, visame pasaulyje vadinamą prancūzišku terminu *FOIE GRAS*, - tai labai turtingo, sviestinio ir delikataus skonio produktas. Jei Foie gras patiekiamas kaip užkandis, prancūzai ant jo užbarstytų šviežiai sumaltų pipirų arba uždėtų troškintų figų (”figų džemo”). Valgoma Foie gras su pakepinta arba paprasta duona ir vynu.

- Norint, kad Foie gras išskleistų visą savo subtilaus aromato spektrą ir išskirtinį skonį, 10-20 min. prieš degustaciją jis palaikomas kambario temperatūroje, nes pernelyg šaltas produktas prarastų dalį savo tirpstančios konsistencijos ir sudėtingos aromatų puokštės.
- Kad būtų išsaugota Foie gras konsistencija (tirštumas, takumo laipsnis), produktas pjaustomas paskutinę akimirką ir itin atsargiai. Optimali porcija - 50-70 g žmogui (jei Foie gras valgomas kaip užkandis) arba 100-130 g (jei pagrindinis patiekalas).
- Tikros Foie gras nebūna su alyvuogėmis, grybais, antiena arba žąsiena ir juo labiau kiauliena. Vienintelė išimtis - į žąsų arba ančių kepenėlių paštetą leidžiama dėti iki 30% trumų, kadangi šie grybai turi labai ryškų aromatą.
- Ančių ir žąsų kepenėlių produktai yra jautrūs šviesai ir kontaktui su oru. Jeigu atpjovus matomas apytikriai 0,5 mm papilkėjęs kraštelis - tai gali reikšti, kad sandėlyje buvo laikyta neteisingomis sąlygomis arba siunta yra senoka. Kokybė didžiąja dalimi priklauso nuo sezono - geriausios žąsų arba ančių kepenėlės išgaunamos žiemą, vasarą jos būna mažesnės ir liesesnės.
- ŽUVINĖJE gaminama - ,,Keptos anties kepenėlės su baravykų risottu ir medaus - slyvų padažu“.

Sraigės

21 pav. Užkeptos sraigės

- Jei norisi ko nors egzotiško, paragaukite sraigių. Skaniausios sraigės būna tada, kai jos gaminamos šviežios, o restoranuose patiekalai ruošiami iš šaldytų, tad dalis skonio savybių prarandama.
- Į išplautą ir išdžiovinti kiautą, įkišama išvirta sraigė, o anga užtepama česnakiniu sviestu (išsukamas su česnakais, krapais, petražolėmis), taip dažniausiai paruošiamos sraigės.
- Restoranas ,,Žuvinė“ užsako paruoštas, užšaldytas sraiges. Prieš patiekiant į stalą šie kiauteliai 8-9 minutes pašildomi karštoje orkaitėje. Prie sraigių rekomenduojama skrudinta duona ir baltas vynas.

- ŽUVINĖJE gaminama - ,,Sraigės užkeptos su česnakiniu sviestu, keramikiniame inde“.
-

Jūrų šukutės

,

22 pav. „ Jūrų šukutės konjako padaže“,

- mėsa savo skoniu primena krabus, savo maistine verte prilygsta austrėms.
- kepamos aliejuje, tik ne per ilgai, apie 5-7 minutes.
- įkaitiname ir apkepiname šukutes iš abiejų pusių po 2-3 min., kol susidaro plutelė (labai svarbu neperkepti, nes bus neskanios, guminės).
- Keptas šukutes galite patiekti su įvairiais padažais, galite valgyti vienas, jos gali būti salotų, makaronų patiekalų ingridientas. Puikiai dera prie vyno.
- ŽUVINĖJE gaminama - „ Jūrų šukutės konjako padaže“, „Jūros šukučių ir braškių salotos su mango tyre“

Daugiau informacijos http://patarimai.blogas.lt/kaip-valgyti-foie-gras-

http://patarimai.blogas.lt/tikras-zasu-kepeneliu-pastetas-foie-gras-60.html

http://zpasaulis.lt/index.php?id=2233

4 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

4.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Užduoties tikslas - savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, netradicinių žaliavų parinkimas ir paruošimas karštajam patiekalui gaminti.

Užduoties aprašymas:

1. Savarankiškas karštojo patiekalo pagaminimas ir patiekimas, naudojantis technologine kortele. Patiekalų asortimentą galima rinktis iš:
   - Keptos anties kepenėlės (376 psl.)
   - Užkeptos sraigės su česnakiniu sviestu (376 psl.)
   - Jūrų šukutės konjako padaže (377 psl.)
2. Žaliavos paruošimas, prieskonių parinkimas.
3. Garnyro, padažo pagaminimas.
4. Patiekalo patiekimas.
5. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.
6. Savarankiškos užduoties atlikimo laikas – 2 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.

MODULIS S.2.6. PADAŽŲ GAMYBA

1 MOKYMO ELEMENTAS. PADAŽŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO PLANAVIMAS IR ORGANIZAVIMAS RESTORANE „CARSKOJE SELO‘‘

1.1. TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PATEIKIMO APRAŠYMAS (278 psl.)

1.2. SAVIKONTROLĖS PROGRAMA IR JOS VALDYMAS (257 psl.)

1.3. REIKALAVIMAI DARBUOTOJAMS

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.

1.4. APRAŠAS - VIRTUVĖS DARBUOTOJŲ APMOKYMO PROCEDŪRA, ATSIDARANT NAUJAM PADALINIUI, KEIČIANT MENIU

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 metodine 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 metodine 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);

2 MOKYMO ELEMENTAS. PUSGAMINIŲ PARUOŠIMAS PADAŽAMS

2.1. BENDRIEJI DARBO SAUGOS IR HIGIENOS REIKALAVIMAI (299 psl.)

2.2. 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 turi 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. Draudžiama naudotis netvarkingais elektros lizdais, kištukais, jungikliais ir kt.
- Pagrindinė gaisro gesinimo priemonė yra gaisriniai hidrantai. Jie turi būti paženklinti, priėjimas prie jų turi būti laisvas. Prieinamiausios gaisro gesinimo priemonės yra vanduo, smėlis arba žemė, rankiniai gesintuvai, asbesto ir brezento gabalai, drabužiai. Pirmiausia reikia 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.

2.3. DARŽOVIŲ PJAUSTYMO MAŠINOS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (316 psl.)

2.4. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (348 psl.)

3 MOKYMO ELEMENTAS. GRIETINĖS, GRIETINĖLĖS IR PIENO PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

3.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „RYTIETIŠKAS GRIETINĖS IR KUMYNO PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Rytietiškas grietinės ir kumyno padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinė kg.	Kg	1,000	1,000	1,000	1,000
2	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Kumynas kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
			1,020	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Grietinė sumaišoma su druska ir kumyno prieskoniais.
Perdedame į švarų indą ir naudojame tolimesnėje gamyboje.

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

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

3.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BEFSTROGENO PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Jautienos befstrogeno padažas (kg)**

Gaminio išeiga: 0,94

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 0,94 Kg
1	Sviestas kg	Kg	0,080	0,080	0,067	0,080
2	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,055	0,055	0,050	0,055
3	Grietinėlė kg	Kg	0,200	0,200	0,183	0,200
4	VANDUO	L	0,600	0,600	0,550	0,600
5	Sojos padažas kg	Kg	0,050	0,050	0,000	0,050
6	Pomidorų pasta (koncentruota) kg	Kg	0,100	0,100	0,090	0,100
7	Druska kg	Kg	0,008	0,008	0,000	0,008
8	Pipirai kg	Kg	0,004	0,004	0,000	0,004
9	Lauro lapai kg	Kg	0,001	0,001	0,000	0,001
10	Cukrus kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
			1,108	1,108	0,940	1,108

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas.

Sviestas ištirpinamas puode. tuomet suberiame ir pakepiname miltus, sudedama pomidorų pasta, viskas plakimo šluotele gerai išmaišoma, tuomet ant silpnos ugnies kaitiname pamažu pildami grietinėlę ir vandenį.
Viską kaitiname kol užverda, nuskanaujame sojos padažu ir prieskoniais. Paverdame 5 minutes. Naudojame tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: 1,179kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

3.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BALTASIS KRAPŲ PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Baltasis krapų padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Sviestas kg	Kg	0,060	0,053	0,053	0,053
2	Grietinėlė kg	Kg	0,200	0,175	0,175	0,175
3	Pienas kg	Kg	0,800	0,700	0,700	0,700
4	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,060	0,053	0,053	0,053
5	Pipirai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
6	Druska kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
7	Cukrus kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
8	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,020	0,020	0,019	0,020
			1,151	1,001	1,000	1,001

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Sviestas ištirpinamas. Sudedami miltai. Miltai pakepinami. Gerai išmaišoma. Po truputį, maža srovele, maišant pilamas pienas. Užverdama, maišant verdama, kol dingsta žalių miltų skonis. Dedama druskos, cukraus ir baltų maltų pipirų. Supilama grietinėlė. Krapai sukapojami ir sudedami į padažą. Nuskanaujama. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68'C.
Paruoštas padažas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. padažas supilamas į laikymui skirtą indą, indas uždengiamas, užklijuojamas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas ne ligiau 12 valandų.
Prieš pateikiant padažą pakartotinai pašildome, kol vidinė temperatūra pasiekia +75'C
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

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

3.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PIKANTIŠKAS GARSTYČIŲ PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Pikantiškas garstyčių padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinėlė kg	Kg	0,600	0,500	0,500	0,500
2	Garstyčių tyrė kg	Kg	0,180	0,170	0,170	0,170
3	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
4	Vynas Namų baltas	L	0,140	0,120	0,120	0,120
5	Sviestas kg	Kg	0,150	0,130	0,130	0,130
6	Cukrus kg	Kg	0,012	0,000	0,000	0,000
7	Pipirai kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
8	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
			1,198	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas
Į puodą pilamas česnakinis picų padažas, grietinėlė,dedama garstyčių tyrė, druska, cukrus, juodi grūsti pipirai. Viskas gerai išmaišoma ir užverdama. Pilamas baltas Namų vynas, dedamas sviestas, viskas išmaišoma ir verdama dar apie 5 min., kol padažas šiek tiek sutirštės. Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip +100 C. Atvėsintas pusgaminis dedamas į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 24 valandos.
2. Pusgaminio svoris: 1.198kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 12 val.
5. Laikymo salygos: 0 + 6 C

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

3.5. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BEŠEMELIO PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Bešamelio padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Aliejus kg	Kg	0,040	0,035	0,035	0,035
2	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,050	0,045	0,045	0,045
3	Druska kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Pienas kg	Kg	1,000	0,969	0,920	0,969
			1,092	1,049	1,000	1,049

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Į įkaitintą aliejų dedame miltus, apkepiname ir supilame pieną, beriame druską ir užverdame.
Paruoštas padažas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Padažas pilamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir valanda). Indelis su padažu dedamas į šaldytuvą. Laikymo sąlygos temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau kaip 24 valandos.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

3.6. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (348 psl.)

4 MOKYMO ELEMENTAS. GRYBŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

4.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VOVERAIČIŲ PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Voveraičių padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Voveraitės šald.	Kg	0,200	0,160	0,160	0,160
2	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
3	Aliejus kg	Kg	0,066	0,053	0,053	0,053
4	Grietinėlė kg	Kg	0,500	0,400	0,400	0,400
5	Miltai kepinti kg	Kg	0,015	0,012	0,012	0,012
6	VANDUO	L	0,166	0,130	0,130	0,130
7	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Sojos padažas kg	Kg	0,020	0,015	0,015	0,015
10	Sūris lydytas tepamas kg	Kg	0,180	0,144	0,140	0,144
11	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,017	0,011	0,010	0,011
			1,272	1,006	1,000	1,006

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Svogūnai supjaustomi smulkiais kubeliais. Voveraitės atšildomos. Atšildytas voveraitės ir smulkintus svogūnus pakepiname ant įkaitintos keptuvės, kol svogūnai suminkštėja. Į puodą pilame grietinėlę, lydytą sūrį, pilame vandenį sumaišyta su kepintais miltais, sojos padažą, į.pipirus maltus, druska. Padažas užverdamas. Verdame 5-7minutes, kol padažas sutirštės. Prieš pabaigiant virti sudedame smulkintus krapus.
Išvirtas padažas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Padažas supilamas į laikymui skirtą indą, indas uždengiamas, užklijuojamas pagaminimo laikas (data ir valanda). Padažas laikomas šaldytuve 0-6 C temperatūroje, ne ilgiau kaip 48 valandas.
Prieš patiekiant pašildomas mikrobangų krosnelėje apie 2minutes, iki +75 C temperatūros.
PASTABA: naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

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

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

4.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BARAVYKŲ PADAŽAS SU GRIETINĖLE“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Baravykų padažas su grietinėle kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Baravykai šald.	Kg	0,250	0,187	0,187	0,187
2	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,100	0,080	0,080	0,080
3	Aliejus kg	Kg	0,060	0,046	0,046	0,046
4	Grietinėlė kg	Kg	0,450	0,360	0,360	0,360
5	Miltai kepinti kg	Kg	0,015	0,012	0,012	0,012
6	VANDUO	L	0,180	0,145	0,145	0,145
7	Druska kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
9	Sojos padažas kg	Kg	0,020	0,015	0,015	0,015
10	Sūris lydytas tepamas kg	Kg	0,180	0,144	0,144	0,144
11	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,015	0,015	0,011	0,015
			1,278	1,004	1,000	1,004

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Svogūnai supjaustomi smulkiais kubeliais. Baravykai šiek tiek atšildomi, supjaustomi 1-2cm skersmens kubeliais. Susmulkintus baravykus ir svogūnus pakepiname ant įkaitintos keptuvės, kol svogūnai suminkštėja. Į puodą pilame grietinėlę, lydytą sūrį, pilame vandenį sumaišytą su kepintais miltais, sojos GRYBŲ padažą, į.pipirus maltus, druską. Padažas užverdamas ir verdamas apie 5 minutes, kol sutirštės. Prieš pabaigiant virti sudedame smulkintus krapus. (padažo vidinė temperatūra ne žemesnė 100'C)
Išvirtas padažas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau 48 valandų.
PASTABA: naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus.

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

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

4.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŠILBARAVYKIŲ PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Šilbaravykių padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,080	0,050	0,050	0,050
2	Česnakas valytas kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Baravykai atšildyti kg	Kg	0,200	0,140	0,140	0,140
4	Druska kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
5	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
6	Sviestas kg	Kg	0,040	0,000	0,000	0,000
7	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,035	0,020	0,020	0,020
8	Grietinėlė kg	Kg	0,900	0,790	0,790	0,790
			1,271	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Svogūnai supjaustomi šiaudeliais, česnakas sukapojams smulkiais kūbeliais. Į įkaitintą keptuvę dedami kepti svogūnai su česnakais, tuomet sudedami atšildyti šilbaravykiai, pakepiname 3-4 minutes, tuomet beriami miltai, lengvai pakepinami ir pilama grietinėlė. Padažas verdamas +100'C temperatūroje 5-7 minutes, atvėsiname ir perdedame į švarų indą ir laikome 0 - +6'C temperatūroje.

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

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

4.4. ELEKTRINĖS VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (348 psl.

5 MOKYMO ELEMENTAS. PADAŽŲ SU ALKOHOLINIAIS GĖRIMAIS PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

5.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VYNO - GRIETINĖLĖS PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vyno-grietinės padažas kg.**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Vynas baltas	L	0,200	0,160	0,160	0,160
2	Grietinėlė kg	Kg	1,000	0,800	0,800	0,800
3	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,053	0,040	0,040	0,040
4	Druska kg	Kg	0,013	0,000	0,000	0,000
5	Cukrus kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
			1,286	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Į puodelį supilame grietinėlę, užverdame supilame vyną, pakaitiname kol išgaruos ir sutirštės, tuomet sudedame prieskonius ir permaišome.

Išvirtas padažas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Padažas supilamas į laikymui skirtą indą, indas uždengiamas, užklijuojamas pagaminimo laikas (data ir valanda). Padažas laikomas šaldytuve 0-6 C temperatūroje, ne ilgiau kaip 12 valandų.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

5.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PORTO PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Porto padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,080	0,080	0,060	0,080
2	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,080	0,080	0,060	0,080
3	Vynas r. Calvet Cabernet Sauv litr	L	0,275	0,275	0,170	0,275
4	Brendis Alita	L	0,300	0,300	0,100	0,300
5	Cukrus kg	Kg	0,275	0,275	0,250	0,275
6	Balzamiko padažas kg	Kg	0,160	0,160	0,160	0,160
7	Pipirai kg	Kg	0,003	0,003	0,000	0,003
8	Krakmolas kg	Kg	0,022	0,022	0,000	0,022
9	Gervuogės šald.	Kg	0,275	0,275	0,200	0,275
			1,470	1,470	1,000	1,470

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas
Į puodą pilame česnakinį picų padažą, dedame kubeliais(4x4mm) pjaustytus svogūnus, pakepiname iki gintarinės spalvos, beriame cukrų pakaitiname, pilame brendį, pagariname, paskui supilame vyną, balzamiko padažą, dedame druską, juodus grūstus pipirus, paverdame 5-8 min.Pavirus pilame krakmolą išmaišytą su mažu kiekiu(50g) vandens, dedame gervuoges(šaldytas) viską išmaišome ir verdame dar apie 2min., kol padažas šiek tiek sutirštės. Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip +100 C. Atvėsintas pusgaminis dedamas į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 24 valandos.
2. Pusgaminio svoris: 1.470kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48 val
5. Laikymo salygos: 0 + 6 C

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

5.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VISKIO PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Viskio padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Brendis Alita	L	0,130	0,080	0,080	0,080
2	Viskis Jack Daniels litr	L	0,060	0,040	0,040	0,040
3	Pipirai kg	Kg	0,018	0,010	0,010	0,010
4	Medus (paprastas) kg	Kg	0,250	0,190	0,190	0,190
5	Česnakas valytas kg	Kg	0,026	0,010	0,010	0,010
6	Druska kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
7	Cukrus kg	Kg	0,090	0,070	0,070	0,070
8	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,120	0,080	0,080	0,080
9	Balzamiko padažas kg	Kg	0,120	0,080	0,080	0,080
10	Pomidorų padažas kg	Kg	0,390	0,300	0,300	0,300
11	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,260	0,130	0,130	0,130
12	Sviestas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
			1,487	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.

Į puodą su išlydytu sviestu dedamas smulkiai pjaustytas svogūnas ir česnakas(kubeliai 3x3 mm.), pakepiname, pilame brendį, balzamiko padažą, švž.spaustas citrinų sultys, dedamas medus, pomidorų padažas, druska, cukrus, juodi grūsti pipirai. Verdama dar apie 5 - 7 min., kol padažas šiek tiek sutirštės. Pavirus pilamas viskis gerai išmaišoma ir užverdama. Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė, kaip +100 C. Atvėsinta pusgaminį dedame į laikymui skirtą tarą. Tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 72 valandos.

2. Pusgaminio svoris: 1.487kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio i?eiga: 1.000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 72 val.
5. Laikymo salygos: 0 + 6 C

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

5.4. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (348 psl.)

6 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

6.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŽALUMYNŲ PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Žalumynų padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,100	0,070	0,070	0,070
2	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
3	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Cukrus kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
5	Aliejus alyvuogių kg	Kg	0,850	0,850	0,850	0,850
6	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
7	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
			1,057	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

2/3 kortelėje nurodyto vandens kiekio supilame į puodą. Sudedame prieskonius "salat dresing", valytus smulkintus česnakus, cukrų, druską. Padažą užverdame, supilame 1/3 šalto vandens ištirpintą krakmolą, pakaitiname iki užvirimo, supilame b.sausą vyną, smulkintus krapus, "pizza gewurz" prieskonius ir atitraukiame nuo kaitros.

Išvirtas padažas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0-6 C, laikas ne ilgiau 12 valandų.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ČESNAKINIS PADAŽAS SALOTOMS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Česnakinis padažas salotoms kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Actas vyno kg	Kg	0,100	0,095	0,095	0,095
2	Cukrus kg	Kg	0,015	0,010	0,010	0,010
3	Druska kg	Kg	0,030	0,020	0,020	0,020
4	Žaluma kg	Kg	0,080	0,075	0,075	0,075
5	Pipirai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
6	Prieskoniai picai kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
7	Aliejus kg	Kg	0,850	0,800	0,800	0,800
			1,083	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Į inda supilamas BALTAS VYNO actas, suberiamas cukrus, druska, kapotos petražolės ir viskas sukuteriuojama iki vientisos masės.
Suberiami malti juodi pipirai, mairūnas, smulkinti česnakai, kuteriuojant maža srovele supilamas aliejus.
Pusgaminis laikomas šaldytuve 0 +6 C temperatūroje ne ilgiau kaip 24 val.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SALOTŲ UŽPILAS SU RŪGŠTELE“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Salotų užpilas su citrinos rūgštele kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Citrinų rūgštis kg	Kg	0,025	0,012	0,012	0,012
2	Druska kg	Kg	0,033	0,015	0,015	0,015
3	Cukrus kg	Kg	0,083	0,040	0,040	0,040
4	VANDUO	L	0,500	0,467	0,467	0,467
5	Aliejus kg	Kg	0,500	0,467	0,467	0,467
			1,141	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Į virintą atšaldytą vandenį dedamas cukrus, druska ir citrinos rūgštis. Padažas maišomas, kol ištirps cukrus ir maža srovele supilamas aliejus. Maišoma iki vientisos masės. Paruoštas padažas dedamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir laikas). Padažas laikomas šaldytuve 0 +6 C temperatūroje ne ilgiau, kaip 12 val.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ČESNAKŲ, GARSTYČIŲ, MEDAUS PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Česnakų, garstyčių medaus padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Česnakas valytas kg	Kg	0,052	0,049	0,049	0,049
2	Actas kg	Kg	0,103	0,100	0,100	0,100
3	Garstyčių tyrė kg	Kg	0,103	0,100	0,100	0,100
4	Medus (paprastas) kg	Kg	0,206	0,200	0,200	0,200
5	Aliejus kg	Kg	0,621	0,551	0,551	0,551
6	Druska kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
			1,093	0,999	0,999	0,999

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Valyti česnakai sukapojami. Į dubenį sudedami česnakai, pilamas actas, dedamas medus ir garstyčios. Gerai išplakama šluotele. Maža srovele, plakant po truputį pilamas aliejus. Dedama druskos.
Padažas pilamas į indelį. Indelis uždengiamas. užklijuojamas lipdukas su galiojimo laiku (data ir valanda). Laikoma šaldytuve 0 +6 C temperatūroje, ne ilgiau 72 valandas.

2. Pusgamino svoris: (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 72val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C temperatūroje

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.5. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „CEZARIO PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Cezario padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,080	0,070	0,070	0,070
2	Česnakas valytas kg	Kg	0,015	0,010	0,010	0,010
3	Tarkuotas kietasisi sūris	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
4	Virtas kiaušinis kg	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
5	Garstyčių tyrė kg	Kg	0,170	0,150	0,150	0,150
6	Actas vyno kg	Kg	0,100	0,090	0,090	0,090
7	Aliejus alyvuogių kg	Kg	0,520	0,500	0,500	0,500
8	Druska kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
9	Cukrus kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
10	Majonezas kg	Kg	0,070	0,060	0,060	0,060
11	Pipirai kg	Kg	0,007	0,000	0,000	0,000
			1,147	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Visi produktai sudedami į blenderį ir plakami 3 - 4 minutes (kol pilnai susijungia). Padažas perpilamas į sausą švarų indą.
P.S. Naudojamas baltas vyno actas, grūsti pipirai.
2. Pusgaminio svoris: 1,147 kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
išeiga: 1,000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
72 val
3. Gaminio
4. Realizacijos terminas:
5. Laikymo salygos: 0 / +6'C

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.6. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „JOGURTINIS PADAŽAS“

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Jogurtinis padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Kefyras	Kg	0,669	0,635	0,635	0,635
2	Majonezas kg	Kg	0,335	0,318	0,318	0,318
3	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,011	0,010	0,010	0,010
4	Druska kg	Kg	0,013	0,009	0,009	0,009
5	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
6	Česnakas valytas kg	Kg	0,013	0,012	0,012	0,012
7	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,020	0,020	0,016	0,020
			1,062	1,004	1,000	1,004

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Majonezas išplakamas, kad nebūtų gumuliukų. Supilame kefyrą ir gerai išplakame. Česnakus išspaudžiame per česnakspaudę. Į padažą supilame natūralias citrinų sultis, sudedame smulkiai susmulkintus šviežius KRAPUS, druską, BALTUS MALTUS pipirus. Viską gerai išmaišome, kad ištirptų druska ir išsimaišytų prieskoniai.
Paruoštas padažas pilamas į indelį. Indelis uždengiamas. Užklijuojamas lipdukas ant kurio nurodomas pagaminimo laikas: data ir valanda.Galiojimo laikas: ne ilgiau kaip 48 val, temperatūra 0-6 C.

2. Pusgamino svoris: (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1000g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 48val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C temperatūroje

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.7. KALKULIACINĖ KORTELĖ „CITRININIS UŽPILAS“

KALKULIACINĖ KORTELĖ Padaž

Patiekalo pavadinimas: **Citrininis užpilas kg**

Gaminio norma: 1 Kg

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto išeiga	Savikaina
1	Medus (paprastas) kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,000
2	Aliejus alyvuogių kg	Kg	0,750	0,700	0,700	0,000
3	Natūralios apelsinų sultys kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,000
4	Natūralios citrinų sultys kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,000
5	Česnakas valytas kg	Kg	0,015	0,000	0,000	0,000
6	Cukrus kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
7	Druska kg	Kg	0,010	0,000	0,000	0,000
8	Pipirai kg	Kg	0,003	0,000	0,000	0,000
			1,088	1,000	1,000	0,000

Pardavimo kaina s/m: 0,00

Pardavimo PVM: 0,00

Pardavimo kaina b/m: 0,00

Patiekalo savikaina: 0,00

Antkainis b/m: 0,00

Antkainis (%): 0,00

Paruošto gaminio išeiga: 1

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.8. ŠALDYMO ĮRENGIMO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (333 psl.)

7 MOKYMO ELEMENTAS. SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ PARUOŠIMAS IR PATIEKIMAS

7.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „KARAMELĖS PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Karamelė kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinėlė kg	Kg	0,280	0,250	0,250	0,250
2	Karamelinis kremas Rududu kg	Kg	0,750	0,750	0,750	0,750
			1,030	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Su plaktuvu išplakame grietinėlė ir ru du du iki vientisos masės.Paruoštas pusgaminis laikomas atvesintoje patalpoje,uždengtame inde nuo 0 iki + 6 C ne ilgiau,kaip 24 val.
2. Pusgamino svoris: 1000 gr
3. Gaminio išeiga: 1000 gr (+/-10g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „VANILINIS PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vanilinis padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Sviestas kg	Kg	0,109	0,095	0,095	0,095
2	Cukrus kg	Kg	0,109	0,095	0,095	0,095
3	Vanilinis cukrus kg	Kg	0,006	0,000	0,000	0,000
4	Grietinėlė kg	Kg	0,867	0,790	0,790	0,790
5	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,027	0,020	0,020	0,020
			1,118	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Sviestas puode išlydomas iki virimo temperatūros, tuomet į jį supilame persijotus miltus ir lengvai pakepiname apie 2min.Tuomet dalimis pilame grietinėlę, suberiame cukrų, vanilinį cukrų ir padažą užverdame. Mišinį kaitiname apie 5min.
Atvėsusį padažą supilstome į indelius, užklijuojame lipduką, užrašome pagaminimo datą ir valandą. Realizacija 48 val.,laikant 0-+6'C.
Galima svėrimo paklaida -/+5g

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

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „ŽAGARĖS – ŠOKOLADO PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Žagarės - šokolado padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Šokoladinis glaistas kg	Kg	0,321	0,315	0,315	0,315
2	Grietinėlė kg	Kg	0,642	0,620	0,620	0,620
3	Likeris Šokoladinis vyšnių	L	0,080	0,065	0,065	0,065
			1,043	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Grietinėlę užverdame ir supilame šokolado granules ir gerai išmaišome. Kai padažas praaušta iki +40 C temperatūros supilame vyšnių likerį.

Išvirtas padažas atvėsinamas iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą. Padažas supilamas į laikymui skirtą indą, indas uždengiamas, užklijuojamas pagaminimo laikas (data ir valanda). Padažas laikomas šaldytuve 0-6 C temperatūroje, ne ilgiau kaip 12 valandų.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.4. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „TRINTŲ UOGŲ PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Trintų uogų padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Braškės šald.	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
2	Spanguolės šald.	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
3	Vyšnios šald.	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
4	Cukrus kg	Kg	0,200	0,175	0,175	0,175
5	VANDUO	L	0,100	0,075	0,075	0,075
			1,050	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

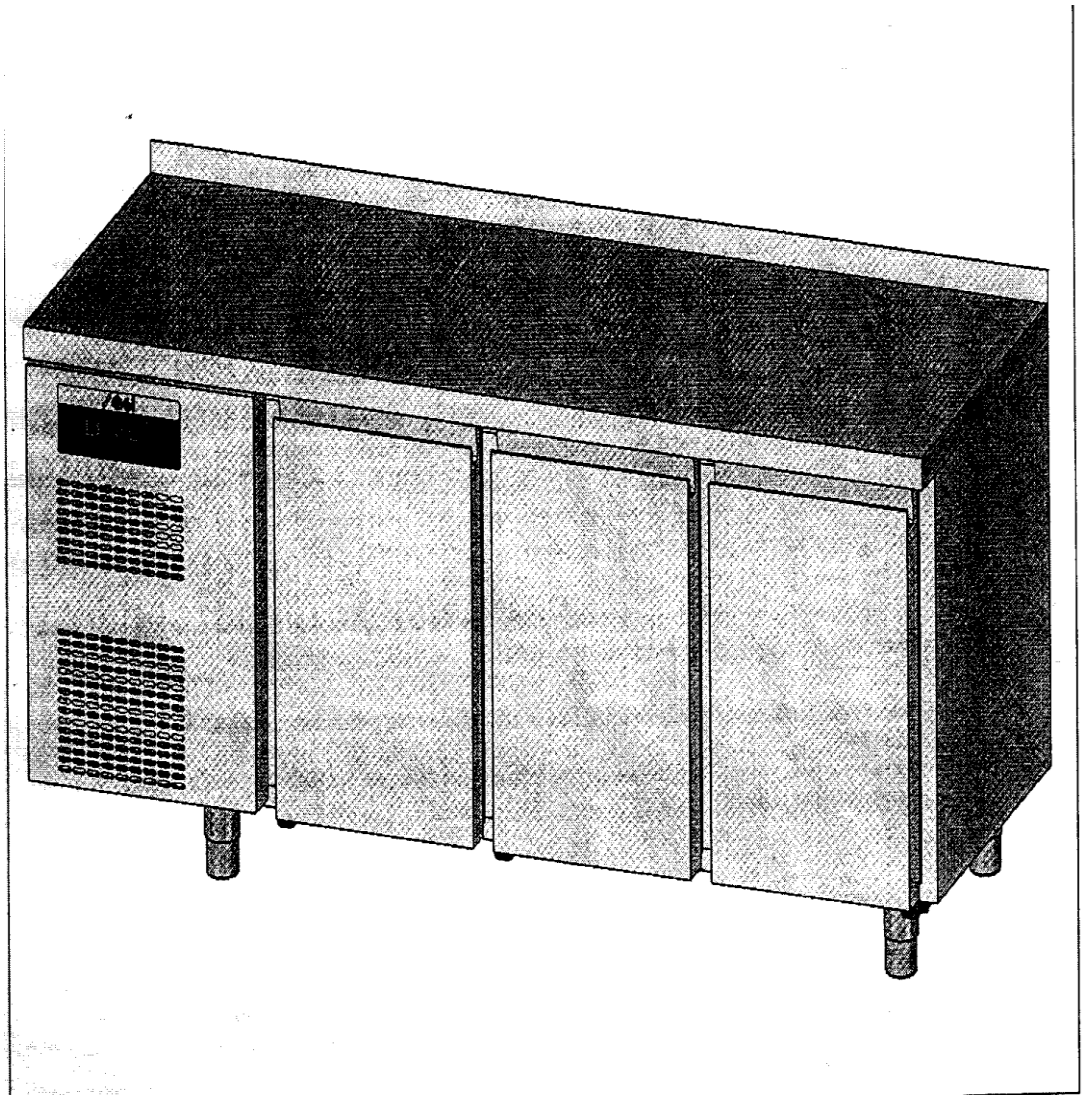
1. Technologinis aprašymas:
Šaldytos uogos užpilamos karštu virintu vandeniu, sudedamas cukrus ir viskas supilama į blenderio indą, uždengiame ir sutriname blenderio pagalba iki vientisos padažo konsistencijos. padažas perpilamas į švarų ir sausą indą. naudojame tolimesnėje gamyboje.

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.5. ŠALDOMŲJŲ STALŲ APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA



1. Aptarnavimas
Prieš pradėdami atlikti elektrinių dalių aptarnavimą, įsitikinkite, kad įrenginys yra išjungtas iš rozetės. Nepakanka tik išjungti įrenginio mygtuką ON/OFF, kadangi kai kuriose elektrinėse dalyse vis vien bus įtampa.

2. Darbo pradžia tropinėmis sąlygomis
Kai įrenginio darbas pradedamas ___ apie 40°C temperatūroje ir daugiau, displėjus rodys daviklio klaidą F1-F2 (kadangi daviklis negali užregistruoti aukštesnės nei 40°C temperatūros).
Apie 10-15 min. po ____, displėjuje bus parodyta tikra temperatūra (kai temperatūra nukris žemiau 40°C).

Temperatūros reguliavimas

Nurodo nustatytą temperatūrą — Reguliuoja temperatūrą

Temperatūros kontrolė:

Paspauskite norėdami pamatyti įrenginio temperatūros nustatymą; displėjus parodys temperatūrą.

Temperatūros reguliavimas

{SET} Laikykite mygtuką.

(Rodykles) Tuo pačiu metu paspauskite šį mygtuką. Kiekvieną kartą spustelėjus mygtuką, temperatūra pasikeis vienu laipsniu. Jei reikia žemesnės temperatūros, toliau spauskite mygtuką, kol bus nurodyta žemiausia įmanoma temperatūra.Tada vėl spauskite () mytuką, kol pasieksite norimą temperatūrą. Kai displėjus parodys reikiamą temperatūrą, paleiskite abu mygtukus ir temperatūra bus nustatyta.

Pastaba:
Displėjuje nurodyta temperatūra visada yra matuojama pagal šilčiausią tašką įrenginyje. Todėl displėjus gali parodyti 2° ar 3°C aukštesnę temperatūrą nei yra žemiausia temperatūra įrenginyje. Jei, pavyzdžiui, nustatyta temperatūra yra, žemiausia temperatūra įrenginyje galėtų būti 0°C. Tai gali būti svarbu, jei sandėliuojamų produktų neįmanoma išlaikyti šaldytų.

Klaidų kodai displėjuje

F1 Jei displėjus rodo F1, tai reiškia, kad įrenginio temperatūros daviklis yra su trūkumais ir yra reikalinga aptarnavimo pagalba. Tuo metu įrenginys pats bandys palaikyti temperatūros nustatymą.

F2 Jei displėjuje kaitaliojasi tarp temperatūros ir klaidos kodo F2, reiškia yra problemų su išgarintojo temperatūros davikliu. Tai neturi pasekmių įrenginio veikimui, tačiau daviklis turi būti pakeistas kaip galima greičiau.Reikalinga aptarnavimo pagalba.

F3 Jei displėjuje kaitaliojasi tarp temperatūros ir klaidos kodo F3, reiškia yra problemų su kondensatoriaus temperatūros davikliu. Tai neturi pasekmių įrenginio veikimui, tačiau daviklis turi būti pakeistas kaip galima greičiau.Reikalinga aptarnavimo pagalba.

[ ] Jei displėjaus kairėje užsidega raudona lemputė, tai reiškia, kad kondensatoriaus temperatūra yra per aukšta.Išjunkite įrengimą ir pažiūrėkite ar uždengtas kondensatorius. Jei priežastis ne ši, tai per aukšta kondensatoriaus temperatūra gali būti dėl nešvarumų ant kondensatoriaus. Kondensatorių

galima valyti su šepetėliu arba dulkių siurbliu.Vėl įjunkite įrenginį. Po valandos įrenginys turi vėl normaliai veikti. Jei lemputė vėl užsidega, reikalinga aptarnavimo pagalba.

Pastaba!

Jei prie vieno kompresoriaus prijungti keli įrenginiai, ši funkcija daugiau netaikoma.

Temperatūros pavojus

Jei temperatūra yra keliais laipsniais aukštesnė ar žemesnė nei įrenginio nustatymuose, displėjuje blykstels temperatūra, nurodanti pavojaus sąlygas. Jei į įrenginį talpinsite daug šiltų daiktų arba dažnai ilgam laikui paliksite atviras duris, temperatūra pakils ir tai sukels pavojaus sąlygas, todėl displėjus pradės blyksėti. Tai yra pakankamai normalu ir tai nereiškia, kad iškilo problemos su įrenginiu.Po trumpo laiko temperatūra sugrįš į normalų lygį.

Atšildymas rankiniu būdu (žr. skiltį "Atšildymas") taip pat sukels pavojų, t.y. nurodyta temperatūra trumpam pakils ir vėl nukris .

Atšildymas

Atšildymas automatiškai atliekamas du kartus per 24 val. Jei įrenginys dirba pagal sudėtigomis sąlygomis (dažnai darinėjamos durys ir dažnai pripildoma) atšildymas rankiniu būdu gali tapti būtinu. Įrenginį atšildyti rankiniu būdu galima jį išjungiant ir įjungiant. Tada jis pradės atšilti.Kitas atšildymas prasidės po 12 val.

Atšildymo vanduo

Atšildymo vanduo yra leidžiamas per vamzdelį, žemyn į padėklą esanti už įrenginio. Kaitinamasis elementas padėkle išgarina vandenį. Gali būti būtina išplauti išgarinimo padėklą, minimu kartą per metus.

Elektros lemputės keitimas

Lempa yra po paneliu už apsauginio plastikinio ekrano.Priėjimas prie elektros lemputės pasiekiamas nuėmus plastikinį ekraną, lengvai paspaudžiant su atsuktuvu.(Fig.3). Tada pakeičiama pažeista el. lemputė.

.

Plovimas

Šaldytuvas turi būti plaunamas iš vidaus atitinkamais intervalais ir pilnai tikrinamas prieš vėl pradedant veikti.
Išoriniam plovimui rekomenduojama naudoti švelnų skystą muilą – nenaudoti šveitimo miltelių ir kitų priemonių, kurios gali palikti įbrėžimus.
Kompresoriaus kamera ir ypatingai kondensatorius turi būti prižiūrimas, kad nebūtų dulkių ir nešvarumų. Geriausiai tai padaryti naudojant dulkių siurblį.
Kompresoriaus kameros ir išgarintojo negalima plauti tekančia vandens srove, nes tai gali sukelti trumpą sujungimą.

NEPAMIRŠTI!

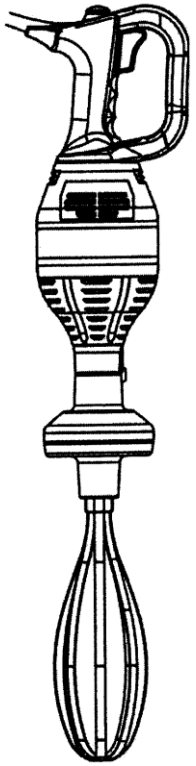
Prieš plaunant visada atjungti šaldytuvą.

7.6. SMULKINTUVO/PLAKTUVO APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

PLAKTUVAS

MODELIAI: CICLONE



Rolvika

UAB "ROLVIKA"
Kirtimų g. 59
LT-02244, Vilnius
Lietuva
Tel.:+370 5 2602087, +370 5 2602088 Faksas: +370 5 2602085
El. paštas: info@rolvika.lt
www.rolvika.com

GB
09/2002

Skirtingi modeliai

MIKSERIS-

Ciclone230W– MIKSERIO ilgis 33cm su arba be plaktuvo 350W
B2000 – 40 – MIKSERIO ilgis 43 cm su arba be plaktuvo 350W
B2000 – 40 – MIKSERIO ilgis 43 cm su arba be plaktuvo 440W
B2000 – 50 – MIKSERIO ilgis 53 cm su arba be plaktuvo 440W

Turinys

Įvadas 3
Instaliavimas 3
Naudojimas, sauga 4
Valymas, higiena 6
Gedimų suradimas 7
Priežiūra 8
Atitikimai nuostatoms 9

Įvadas

1.1 APIBŪDINIMAS

- Šie nešiojami plaktuvai-mikseriai skirti restoranams, didelėms virtuvėms ir mažoms bendrovėms:
  - Maišyti, spausti ir MIKSERIO įrenginio pagalba suteikti sriuboms bei padažams vientisą konsistenciją.
  - PLAKTUVO įrenginio pagalba plakti, emulsuoti ir sumaišyti kiaušinio baltymus, majonezą arba piurė.

SMULKESNĖS INFORMACIJOS KLAUSKITE.

A Variklis su integruota rankenėle
B 1 jungiklis – žalias START mygtukas
C Greitį keičiantis mygtukas
D Mikserio įrenginys
E Plaktuvo įrenginys
F ¼ pasukimo sutvirtinimo sistema
G Vamzdis su rankenėle
H Apsauginis įrenginys
I Ašmenys
J Pavarų dėžė
K Plaktuvai
L. 2 Jungiklis – STOP mygtukas
M Raudonas STOP mygtukas
N Žalias START mygtukas

Instaliavimas

2.1 MATMENYS – SVORIS (tik informacijai)

2.2 ELEKTROS SUJUNGIMAS

Įvairiems II klasės (dvigubai izoliuotos) plaktuvų-mikserių modeliams naudojamas vienfazis AC elektros tiekimas ir jo nereikia įžeminti. Universalus variklis yra uždengtas.

- Naudokite 10/16 A vienfazį standartinį kištuką.
- Prieš pajungdami elektros energiją, patikrinkite, kad elektros sistemos įtampa būtų ta pati kaip ant prietaiso duomenų plokštelės ir etiketės ant maitinimo kabelio.
- Mašiną turi apsaugoti diferencijuotas srovės pertraukiklis ir 16 A lydusis saugiklis.

- **Elektros charakteristikos** 2.2
  - **A.** Tiekimo įtampa (voltais)
  - **B.** Nominali energija (vatais).
  - **C.** Dažnis (hercais).
  - **D.** Srovė (amperais)

Naudojimas, sauga

3.1 INTEGRUOTA SAUGA – GAIRĖS

- Naudotojo saugumas užtikrinamas pagal prEN 12853 nuostatas:
  - Mašinos dviguba izoliacija (II klasė).
  - 1 ir 2 START mygtukus reikia paspausti po to, kai paspaustas STOP mygtukas (jokio volto atjungimo).
  - Relė, apsauganti variklį nuo perkrovų.
  - Įrankio atstumas nuo vietos, kur yra naudotojo rankos.
  - Mikserio įrankio apsauga.
  - Laikomasi šių apsaugos gairių.

- Mikserio-plaktuvo naudotojas turi laikytis šių saugos gairių:
  - **Mašinos kištukas turi būti ištrauktas iš maitinimo tinklo, prieš įstatant arba išimant mikserio ir plaktuvo įrenginį.**
  - **Nenaudokite mašinos, kai nėra recipiento ir tik daugiausiai panardindami įrankį 2/3 jo ilgio.**
  - Visuomet naudokite **stabilų** recipientą tinkamame aukštyje.
  - Kad karštas skystis nesitaškytų, prieš įjungdami įmerkite įrankį iki recipiento dugno, ir prieš išimant leiskite jam visiškai sustoti.

3.2. MAŠINOS DARBAS 1.1

a) Nepertraukiamas darbas

- Laikykitės 3.1 skyriaus saugos instrukcijų.
- Mikserį-plaktuvą laikykite už variklio rankenėlės
- Tuo pat metu paspauskite 1 jungiklį (B žalias mygtukas) ir 2 dvigubą jungiklį (N žalias mygtukas).
- Atleiskite B ir N jungiklius. Mikseris-plaktuvas pastoviai dirbs.

b) Sustabdymas:

- Paspauskite 2 jungiklį (M raudonas mygtukas).

c) Pasirinkite greitį (tik BERMIXER):

- Pasukite greičio nustatymo rankenėlę C nuo 0 iki 9:

. Pagal laikrodžio rodyklę ↻, norint padidinti greitį,

. Prieš laikrodžio rodyklę ↺, norint jį sumažinti.

- Maksimalus mikserio ašmenų greitis (9 padėtis): maždaug 10.000 rmp apkrova, priklausomai nuo produkto konsistencijos, arba 17.000 rpm tuščio mikserio.
- - Maksimalus plaktuvo greitis (9 padėtis): maždaug 1.400 rmp apkrova, priklausomai nuo produkto.

3.3. PLAKTUVŲ ĮDĖJIMAS 3.4

- Laikykitės 3.1 skyriaus saugos instrukcijų.

- Įstatykite kiekvieno plaktuvo jungiamuosius kaiščius į pavarų dėžės ašių griovelius ir pilnai įkiškite.
Kiekvienas plaktuvo žiedas turi būti sulig pavarų dėže.
- Išimkite ištraukdami kiekvieną plaktuvą.

3.4. MIKSERIO IR PLAKTUVO ĮRENGINIŲ ĮSTATYMAS

- Laikykitės 3.1 skyriaus saugos instrukcijų.
- Įstatykite variklio snapą S ir įstatykite 2 mašinos ąseles R į 2 griovelius F.
- Du agregatus sutvirtinkite, pasukdami variklį ¼ posūkio pagal laikrodžio rodyklę ↻.
(žr. Juodas rodykles 3.4 schemoje arba ant mašinos pažymėtas rodykles).

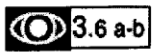
Pastaba: Norėdami išimti įrenginį, pasukite prieš laikrodžio rodyklę ↻ (baltos rodyklės 3.4 schemoje / rodyklės ant mikserio vamzdžio išorinės pusės).

3.5. MIKSERIO NAUDOJIMAS

- Laikykitės 3.1 skyriaus saugos instrukcijų.

- Panardinkite mikserį į puodą, įsitikinkite, kad jis panardintas daugiausiai 2/3 jo ilgio.
- Pasirinkite didžiausią greitį (tik BERMIXER), greičio rankenėlę pasukdami pagal laikrodžio rodyklę ↻ ir paleiskite (žr. 3.2a skyrių).
- Mikserį truputį pakreipkite kampu ir pradėkite maišyti, žiūrėdami, kad ašmenys nesiliestų su dugnu. Verpetas įsiurbs produktą ir jį susmulkins.
- Tuomet mikseriui leiskite dugne nurimti, kad darbas būtų baigtas be vargo.
- Išimkite mikserį iš puodo, kai jis visiškai sustos.

3.6. PLAKTUVO NAUDOJIMAS

- Laikykitės 3.1 skyriaus saugos instrukcijų. 

- Mašiną laikykite už rankenėlės viena ranka, jei gaminate nesunkiai (plakate kiaušinio trynius), ir abiem rankom, jei gaminate sunkesnį patiekalą (pvz.: piurė).
- Pasirinkite mažą greitį ir pradėkite (žr. 3.2 skyrių).
- Jei greitis per mažas, didinkite jį palaipsniui.
- Lėtai judinkite plaktuvą nuo centro link kraštų (plakant kiaušinio baltymus, majonezą ir t.t.).

3.7. PAGRINDINIAI RECEPTAI

a) Su mikseriu
- Visi troškiniai, pertrintos ir žuvies sriubos.
- Žuvies piurė su prieskoniais, špinatų kremas, panandos.

b) Su plaktuvu
- Bulvių košė

- Nupilkite bulvės, kai jos išvirs

Pastabos: Iki 6 kg bulvių košės plaktuvą galima naudoti iš karto: didesnius kiekius, iki 20 kg arba jei bulvės truputį kietos, dideliu greičiu truputį sumaišykite mikseriu, tuomet naudokite plaktuvą.
- Pasirinkite vidutinį greitį (4 → 6).
- Smulkinkite bulves nuo centro kraštų link.
- Įdėkite prieskonių, tuomet įpilkite karšto pieno, padidinkite greitį ir maišykite kol išgausite vientisą masę.

- Majonezas (5 litrams):
- Įjunkite vidutinį greitį.

- Pastoviai greitį didinkite, priklausomai nuo kiekio.
• Plakti kiaušinio baltymus (iki 60 kiaušinių):
- Nedideliu greičiu, lėtai suplakite kiaušinius
- Baikite pastoviai didindami greitį, kad kiaušinio baltymai sustandėtų.
• Kita
- Kremai: tešla, sviestas, plakta grietinėlė, merengos, apkepai, suflė ir t.t.

Valymas, higiena

Laikykitės 3.1 skyriaus saugos instrukcijų.
4.1. TARP NAUDOJIMŲ
- Pamerkite purvinas prietaiso detales į karštą vandenį.

4.2. PANAUDOJUS

- Nuimkite mikserio arba plaktuvo įrenginį nuo variklio (žr. 3.4 skyrių). 3.4
1) Visiškai nuimkite mikserio įrenginį:
- Tvirtai pastumkite ašį link susijungimo pusės, kad galėtumėte atlaisvinti.

Jį reikia išrinkti, laikant virš stalo arba stabilios atramos, kad nesusižeistumėte, kai ašis ir pjoviklis iškris.

- Švelniai išimkite nepjaunančią ploviklio ašmenų pusę, naudodami viršutinę vamzdžio dalį, kad galėtumėt atsukti ploviklį nesusižeidę.

2) Visiškai išimkite plaktuvo įrenginį: 3.3. skyrius 3.4
3) Valymas / Sterilizavimas
a) Valymas

- Nepamerkite plaktuvo arba mikserio įrenginio. 4.2c
- Indaplovėje neplaukite mikserio arba plaktuvo reduktoriaus guolio su įdėklu ir ašies.

- **Ruožuotą vamzdį, ašmenis ir du plaktuvus** galima išvalyti karštu vandeniu ir plovikliu arba indaplovėje. 4.2d

Kad nepažeistumėte plastmasinių detalių, jas išplovę indaplovėje, palaukite, kol jų temperatūra susilygins su kambario temperatūra. Tuomet galite jas naudoti.

- **Ašį ir mikserio apatinį guolį su įdėklu ir plaktuvo reduktorių** išvalykite šepečiu.
- Įvairias detales perskalaukite švariu vandeniu ir leiskite nudžiūti, po to jas sterilizuokite.
- Prireikus, nuvalykite motorą. Jokiomis aplinkybėmis neleiskite vandens lašams patekti į variklio vidų.
b) Sterilizavimas
Vamzdis:
Išvalę ir kiekvieną kartą prieš naudodami, apatinį guolį su įdėklu reikia išimti ir sterilizuoti.
Dalys, kurias reikia sterilizuoti, yra toks, kurios liečiasi su maistu:
- ašmenys, (3),
- asamblėja (4) – neišrenkama,

Kuriame Lietuvos ateitį
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

- vamzdis (5),
- asamblėja (6) – neišrenkama.

Sterilizaciją reikia atlikti su įrenginiu, tinkančiu šiam tikslui (UV, ozonas ir t.t.), pagal gamintojo instrukcijas.

Plaktuvas:

- Išvalę ir kiekvieną kartą prieš naudodami: reduktoriaus korpusas ir plaktuvai taip, kaip ir vamzdis.

4.3. LAIKYMAS 4.3

- Pasirinkite vietą, prie kurios būtų galima lengvai pritvirtinti sieninę atramą (varžtai ir kištukai netiekiami).
- Išvalę pakabinkite variklį ir mikserio bei plaktuvo įrenginius ant sienimės atramos.

Svarbu:

- *Variklio agregatą laikykite toliau nuo karščio šaltinių.*
- *Atsargiai elkitės su mašina jos neišmeskite ir netrankykite.*

Gedimų suradimas

5.1 JEI MAŠINA NEPASILEIDŽIA, PATIKRINKITE, AR:

- Mašina įjungta, įkišus kištuką.
- Teisingas elektros energijos tiekimas į lizdą.

- Operatorius nuspaudė abu START mygtukus vienu metu.

- Jei negalite pasirinkti mažo greičio (tik BERMIXER), patikrinkite variklio anglies šepečių būklę ir prireikus pakeiskite, išimdami visą variklį (žr. 6.1 skyrių).
- Jei negalite pasirinkti mažo greičio (tik BARMIKSER) arba didelio greičio, patikrinkite, ar nesugedo reguliatorius (žr. 6.1 skyrių).

Jei mašina sustoja ciklo viduryje:
- ištraukite kištuką iš maitinimo tinklo ir leiskite atvėsti, kad termospragtukas galėtų iš naujo įsijungti.

Jei problema išlieka, susisiekite su jūsų prekybos agento aptarnavimo skyriumi.

5.2 NENORMALUS TRIUKŠMAS

- Sustabdykite mašiną ir ištraukite kištuką iš maitinimo tinklo.
- Patikrinkite mikserio būklę:

- Jei tuomet, kai mašina įjungta, jaučiama vibracija, atsipalaidavo ašis, nusidėvėjo guoliai arba ašis netinkamai įstatyta.

Jei problema išlieka, susisiekite su jūsų prekybos agento aptarnavimo skyriumi.

Priežiūra

6.1 MECHANIZMAS

- Mikserį-plaktuvą reikia minimaliai prižiūrėti (motoro guoliai ir mechanizmas yra suteptas visam laikui).

Jei prireiks prietaisą sutepti, naudokite alyvą ir tepalus, tinkamus naudoti gaminant maistą.

- Rekomenduojama periodiškai pasitikrinti (žr. 5.2 skyrių):
- Tarpą mikserio ašies gale.
- Mikserio ašmenų aštrumą.
- Ar nepraleidžia plaktuvo gaubtas
- Plaktuvo atraminę sistemą.
- **Norėdami prieiti prie variklio vidaus:**
- Nuimkite potenciometro rankenėlę, atsukdami varžtus.
- Greičio reguliavimo rankenėlę nustatykite 0 padėtyje.
- Atlaisvinkite ją, patraukdami į viršų, ir prieisite prie 2 varžtų, laikančių du plastmasinius gaubtus.
- Atsukite šiuos du varžtus.
- Nuimkite kištuką, esantį ties gaubto rankenėle ir išimkite varžtą.
- Atsukite 4 varžtus, laikančius apatinį aliuminio gaubtą.
- Nuimkite šį gaubtą ir atidarykite du plastmasinius gaubtus.
- **Norėdami surinkti variklį,** viską atlikite atbula tvarka, įsitikindami, kad potenciometro ašis visuomet būtų 0 padėtyje ir kad tarp dviejų plastmasinių gaubtų neįstrigtų laidai.

Pastaba: Prieš pritvirtindami reguliuojančią rankenėlę, įsitikinkite, kad jo dvi sąvaržos yra tinkamai įstatytos į gaubto griovelius, kad jų nesulaužytumėte. Reguliuojančią rankenėlę galima be vargo įstatyti.

- **Norėdami prieiti prie mikserio vamzdžio vidaus ir išimti ašmenis,** žr. 4.2. skyrių apie valymą. 4.2a-b

6.2 ELEKTROS DETALĖS 6.2

- Žiūrėkite elektros diagramas.
- Laidų spalvos:
- (BC) baltas, (NR) juodas, (MAR) rudas, (RG) raudonas, (BL) mėlynas, (VER) žalias/geltonas arba žalias
- fazė: L
- neutralus: N
- **Komponentai:**

SO: STOP mygtukas
S1: START mygtukas Nr. 1
S2: START mygtukas Nr. 2
V: Elektroninis reguliatorius
M1: Vienfazis motoras
C1/C2: Anglies šepečiai
F: Apsauginis šilumos įrenginys

8 MOKYMO ELEMENTAS. SVIESTO, SŪRIO PADAŽŲ PARUOŠIMAS, PATIEKIMAS

8.1. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „PARMEZANO SŪRIO PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Parmezano sūrio padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Sūrio padažo milteliai kg	Kg	0,100	0,050	0,050	0,050
2	Pienas kg	Kg	0,700	0,600	0,600	0,600
3	Grietinėlė kg	Kg	0,350	0,300	0,300	0,300
4	Sviestas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
			1,200	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į puodą pilamas pienas, grietinėlė, dedamas sviestas ir suberiami padažo milteliai. Viskas dedama virimui ir nuolatos maišant šluotele padažas kaitinams iki virimo. Padažui užvirus, jis dar kaitinamas iki 2 minučių. Vidinė padažo virimo temperatūra +100'C. atvėsintą padažą perpilame į švarų indą, uždengiame dangčiu arba maistine plėvele ir laikome šaltai 0 - +6'C temperatūroje.

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

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

8.2. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „SŪRIO IR BROKOLIŲ PADAŽAS“

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Sūrio ir brokolių padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Sūrio ir brokolių padažo milteliai kg	Kg	0,080	0,070	0,070	0,070
2	Pienas kg	Kg	0,630	0,620	0,620	0,620
3	Grietinėlė kg	Kg	0,300	0,280	0,280	0,280
4	Sviestas kg	Kg	0,040	0,030	0,030	0,030
			1,050	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į puodą pilamas pienas, grietinėlė, dedamas sviestas ir suberiami padažo milteliai. Viskas dedama virimui ir nuolatos maišant šluotele padažas kaitinams iki virimo. Padažui užvirus, jis dar kaitinamas iki 2 minučių. Vidinė padažo virimo temperatūra +100'C. Padažą atvėsiname iki 0 -/+4'C neilgiau nei per 4 val. Atvėsintą padažą perpilame į švarų indą, uždengiame dangčiu arba maistine plėvele ir laikome šaltai 0 -/+4'C temperatūroje ne ilgiau nei 12 val. Po pakartotinio pašidymo padažą realizuoti ne ilgiau kaip per 1 val.

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

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

8.3. TECHNOLOGINĖ KORTELĖ „BALTAS LYDYTO SŪRIO PADAŽAS“

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Baltas lydyto sūrio padažas kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Grietinėlė kg	Kg	0,640	0,640	0,640	0,640
2	Miltai kepinti kg	Kg	0,030	0,020	0,020	0,020
3	VANDUO	L	0,250	0,250	0,080	0,250
4	Druska kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
5	Pipirai kg	Kg	0,001	0,001	0,000	0,001
6	Sūris lydytas tepamas kg	Kg	0,260	0,260	0,260	0,260
			1,191	1,181	1,000	1,181

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Į puodą pilame grietinėlę, dedame lydytą sūrį, pilame vandenį, sumaišytą su kepintais miltais.Dedame juodus maltus pipirus,druską nuolat maišant,užverdame.Vidinė temperatūra virimo metu ne žemesnė,kaip +100 C Atvesintas pusgaminis laikomas šaldytuve 0+6 C temperatūroje ne ilgiau, kaip24 val.
2. Pusgaminio svoris: 1.181kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1.000 kg.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: ne ilgiau, kaip 24 val.
5. Laikymo sąlygos: 0+6 C temperatūroje

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

8.4. VIRYKLĖS APRAŠYMAS IR EKSPLOATAVIMO INSTRUKCIJA (348 psl.)

9 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

9.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Užduoties tikslas - savarankiškas technologinių operacijų atlikimas, įrengimų paruošimas darbui, jų valdymo demonstravimas, padažo pagaminimas. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.

Užduoties aprašymas:

1. Savarankiškas padažo pagaminimas ir patiekimas, naudojantis technologine kortele. Padažų asortimentą galima rinktis iš:
   - Pikantiškas garstyčių padažas (389 psl.)
   - Voveraičių padažas (391 psl.)
   - Viskio padažas (396 psl.)
   - Česnakų, garstyčių, medaus padažas (400 psl.)
   - Baltas lydyto sūrio padažas (420 psl.)
2. Indų, įrankių, inventoriaus, įrengimų parinkimas.
3. Atlikimo kokybės vertinimas ir aptarimas.
4. Savarankiškos užduoties atlikimo laikas – 3 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

Užduotis atlikta. Atliekant užduotį mokytojas laikėsi jos aprašyme nurodytos technologinės dokumentacijos reikalavimų.