



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

DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ
KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS
MOKYMO MEDŽIAGA

Mokymo medžiagos rengėjai:

Ingrida Gustienė, UAB „Perkūno namai“
bendrasavininkė ir restoranų direktorė

Audronė Jurkynienė, Metos UAB
generalinė direktorė

Janina Jasiūnienė,
VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centro
prekybos ir paslaugų mokymo skyriaus vadovė

TURINYS

MODULIS B.3.1. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS	7
1 MOKYMO ELEMENTAS. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS UAB „PALANGOS TAURAS“	7
1.1. UAB „PALANGOS TAURAS“ PRISTATYMAS.....	7
1.2. UAB „PALANGOS TAURAS“ INFORMACINĖ – REKLAMINĖ MEDŽIAGA.....	16
1.3. NUORODA Į ĮMONĖS INTERNETO SVETAINĘ: http://www.zuvine.lt	39
2 MOKYMO ELEMENTAS. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS UAB „PERKŪNO NAMAI“	39
2.1. UAB „PERKŪNO NAMAI“ PRISTATYMAS.....	39
2.2. UAB „PERKŪNO NAMAI“ INFORMACINĖ - REKLAMINĖ MEDŽIAGA.....	73
2.3. NUORODA Į ĮMONĖS INTERNETO SVETAINĘ: http://www.daugirdas.lt	75
3 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA.....	76
3.1. REIKALAVIMAI ATASKAITAI BEI VERTINIMO KRITERIJAI.....	78
 MODULIS B.3.2. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS	79
1 MOKYMO ELEMENTAS. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS, NAUDOJANT PAŽANGIAUSIĄ ŠIUOLAIKINĘ TECHNIKĄ.....	79
1.1. FILMUOTA MEDŽIAGA „SOUS VIDE TECHNOLOGIJŲ KONCEPCIJA“	1 PRIEDAS
1.2. PASKAITOS SKAIDRĖS.....	79
1.3. NUORODA Į ĮMONĖS INTERNETO SVETAINĘ: http://www.metos.com	115
2 MOKYMO ELEMENTAS. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS IR PATIEKIMO TENDENCIJOS LIETUVOJE BEI UŽSIENYJE.....	116
2.1. PASKAITOS SKAIDRĖS “DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS IR PATIEKIMO TENDENCIJOS LIETUVOJE BEI UŽSIENYJE“	116
3 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO PROJEKTAS „ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO RENGIMO PROCESĖ“	138
3.1. REIKALAVIMAI PROJEKTUI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....	138

MODULIS S.3.1. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ BEI JŲ MIŠINIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS.....	142
1 MOKYMO ELEMENTAS. ŠOKOLADO PANAUDOJIMAS IR INTERPRETACIJA RUOŠIANT DESERTINIUS PATIEKALUS.....	142
1.1. FILMUOTA MEDŽIAGA „VIRTUVĖS CHEMIJA SU VIRTUVĖS ŠEFU HESTONU BLIUMENTALIU. ŠOKOLADAS.“.....	2 PRIEDAS
1.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: KARŠTAS ŠOKOLADAS, KLASIKINIS ŠOKOLADINIS FONDIU, KAMELINIO ŠOKOLADO TORTAS, ŠOKOLADINIAI PUTĖSIAI.....	143
2 MOKYMO ELEMENTAS. STINGDANČIŲJŲ IR TIRŠTINANČIŲJŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS.....	148
2.1. STINGDANČIŲJŲ IR TIRŠTINANČIŲJŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS.....	148
2.2. RECEPTŪROS: APELSINŲ SKONIO PANNA COTA, KISIELIUS SU VAISIŲ GABALIUKAIS, PYRAGAS „JOGURT LIMETTE“, JOGURTINIS – KRIAUSINIS TORTAS.....	157
3 MOKYMO ELEMENTAS. GLAISTŲ IR GLAZŪRŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS	161
3.1. RECEPTŪROS: TORTAS SU JELLY, SAINT GERMAIN, PERSIPANINIAI DESERTAI.....	166
4 MOKYMO ELEMENTAS. GRIETINĖLĖS MIŠINIŲ PANAUDOJIMAS GAMINANT KREMUS.....	168
4.1. GRIETINĖLĖS MIŠINIŲ NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS IR DARBO PROCESO APRAŠAS.....	168
4.2. RECEPTŪROS: VANILINIS KREMAS, VYNIOTINIS SU VARŠKĖS KREMU, PYRAGAITIS „SPANGUOLĖ“	170
5 MOKYMO ELEMENTAS. ĮDARŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS.....	175
5.1. PARUOŠTŲ ĮDARŲ PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS IR DARBO PROCESO APRAŠAS.....	175
5.2. RECEPTŪROS IR NUOTRAUKOS: HORNO KEKSIUKAI, VARŠKĖS PYRAGAS SU AVIETĖMIS	176
6 MOKYMO ELEMENTAS. EGZOTINIŲ VAISIŲ, UOGŲ, DARŽOVIŲ PANAUDOJIMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS.....	179

6.1. RECEPTŪROS: TORTAS „EGZOTIKA“, TORTAS „PASIFLORŲ KAVA“.....	179
7 MOKYMO ELEMENTAS. KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS.....	182
7.1. KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS, PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS.....	183
7.2. RECEPTŪROS: VANILINĖ PARFE, DESERTĖLIAI „MACAROON“	184
8 MOKYMO ELEMENTAS. MIŠINIŲ, PAGREITINANČIŲ IR PAGERINANČIŲ TECHNOLOGINĮ PROCESĄ, PANAUDOJIMAS DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBAI.....	186
8.1. MIŠINIŲ, PAGREITINANČIŲ IR PAGERINANČIŲ TECHNOLOGINĮ PROCESĄ, ASORTIMENTO PRISTATYMAS.....	186
8.2. RECEPTŪROS: RANTINIS BISKVITAS, LAKŠTINIS BISKVITAS, BISKVITAS VYNIOTINIUI, MORENGINIS PUSGAMINIS, PLIKYTOS TEŠLOS PUSGAMINIS.....	188
9 MOKYMO ELEMENTAS. SKONINIŲ IR AROMATINIŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS.....	190
9.1. PASTŲ, ESENCIJŲ, DAŽIKLIŲ, PRIESKONIŲ IR KITŲ SKONINIŲ BEI AROMATINIŲ MEDŽIAGŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS.....	190
9.2. RECEPTŪROS: LAZDYNO RIEŠUTŲ TORTAS, BRAŠKINIS VARŠKĖS PYRAGAS, MARCIPANINIS PYRAGAS SU ABRIKOSAIS.....	192
10 MOKYMO ELEMENTAS. PARUOŠTŲ KREMŲ PANAUDOJIMAS BEI PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS.....	196
10.1. PARUOŠTŲ KREMŲ, NAUDOJAMŲ RESTORANE „DAUGIRDAS“, ASORTIMENTO PRISTATYMAS.....	196
10.2. RECEPTŪROS: PLIKYTAS KREMAS, VARŠKĖS SVIESTINIS KREMAS, KREMAS „NAPALEONAS“, KAPUČINO TORTAS SU LIMETOMIS, PLIKYTAS VARŠKĖS PYRAGAS.....	199
11 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS.....	208
11.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....	208
MODULIS S.3.2. MODERNIŲ DESERTŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS.....	209
1 MOKYMO ELEMENTAS. DREBUTINIŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS.....	209

1.1. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR PATIEKALŲ NUOTRAUKOS: ITALIŠKA VANILINĖ „PANNA COTTA“, ŽELĖ TORTAS.....	209
2 MOKYMO ELEMENTAS. PIENO – KIAUŠINIŲ PAGRINDU RUOŠIAMŲ DESERTŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS.....	212
2.1. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: „CREME BRULEE“ SU MĖLYNUOJU PELEŠINIU SŪRIU, „CREME BRULEE“ SU MIGDOLŲ TRAŠKESIU, BAVAROIS DE LUCUMA.....	212
3 MOKYMO ELEMENTAS. ESPUMA GAMYBA.....	215
3.1 ESPUMOS GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ PRISTATYMAS.....	215
3.2. SIFONO GRIETINĖLEI NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA.....	216
3.3. ESPUMOS RECEPTŪROS.....	216
4 MOKYMO ELEMENTAS. ŠILTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA.....	217
4.1. ŠILTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ, RUOŠIAMŲ RESTORANE „DAUGIRDAS“, ASORTIMENTAS.....	217
4.2. ŠILTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINIO PROCESO APRAŠYMAS.....	217
4.3. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: OBUOLIŲ ŠARLOTĖ, KEPTI ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI ŠAMPANO TEŠLOJE, TRIJŲ SKONIŲ ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI „VYNUOGIŲ KEKĖ“	218
5 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PYRAGŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS.....	220
5.1. KARŠTŲJŲ PYRAGŲ, GAMINAMŲ RESTORANE „DAUGIRDAS“ ASORTIMENTAS.....	220
5.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: ŠOKOLADINIS PYRAGS „BRAUNI“, CITRININIS SŪRIO PYRAGAS, APELSININIO ŠOKOLADO PYRAGAS.....	220
6 MOKYMO ELEMENTAS. UŽŠALDYTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA IR PATIEKIMAS.....	222
6.1. UŽŠALDYTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMO RESTORANE „DAUGIRDAS“ PRISTATYMAS.....	222
6.2. LEDŲ ASORTIMENTO, JŲ SKIRTUMŲ, PATIEKIMO YPATUMŲ APRAŠYMAS.....	225
6.3. FILMUOTA MEDŽIAGA „DARBAS PACOJETU“	229
6.4. FILMUOTA MEDŽIAGA „VIRTUVĖS CHEMIJA SU VIRTUVĖS ŠEFU HESTONU BLIUMENTALIŲ. LEDAI."	4 PRIEDAS

6.5. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: MĖLYNOJO PELĖSINIO SŪRIO ŠERBETAS, LEDINĖ BRAŠKIŲ "CASSATTA", VANILINIAI – ŠOKOLADINIAI LEDAI, „DAUGIRDO“ LEDŲ TORTAS.....	230
7 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ IR KARŠTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ GAMYBA IR JŲ PANAUDOJIMAS DESERTAMS.....	233
7.1. SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS.....	233
7.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: AVIEČIŲ PADAŽAS, KAMELINIS „DULCE DE LECHE“ PADAŽAS, SABAJONO PADAŽAS, BRAŠKIŲ SU MODENOS BALZAMIKU PADAŽAS, MANGŲ – AITRIŲJŲ PAPRIKŲ PADAŽAS.....	233
8 MOKYMO ELEMENTAS. PAPUOŠIMŲ DESERTAMS GAMYBA IR JŲ PANAUDOJIMAS DEKORUOJANT SALDŽIUOSIUS PATIEKALUS.....	235
8.1. PAPUOŠIMŲ PANAUDOJIMO, DEKORUOJANT SALDŽIUOSIUS PATIEKALUS RESTORANE „DAUGIRDAS“, PRISTATYMAS.....	235
8.2. DEKORŲ NUOTRAUKOS.....	236
9 MOKYMO ELEMENTAS. SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA, PANAUDOJANT FLAMBIRAVIMO TECHNOLOGIJAS, IR PATIEKIMAS.....	240
9.1. FLAMBIRAVIMO TECHNOLOGIJŲ PRISTATYMAS.....	240
9.2. RESTORANO „DAUGIRDAS“ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ, RUOŠIAMŲ FLAMBIRAVIMO BŪDU, ASORTIMENTAS.....	244
9.3. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: KARŠTOS VYŠNIOS, RAUDONAJAME VYNE VIRTOS KRIAUSĖS, KREPAI „SUZETE“ SU APELSINŲ PADAŽU..	245
10 MOKYMO ELEMENTAS. TORTŲ IR KT. KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA IR PATEIKIMAS	246
10.1. RESTORANO „DAUGIRDAS“ TORTŲ IR KT. KONDITERIJOS GAMINIŲ ASORTIMENTAS.....	246
10.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: KARALIŠKAS TORTAS, BRAŠKIŲ DESERTAS „NAPOLEONAS“, PISTACIJŲ SAUSAINĖLIAI, „CAPPUCCINO“ TORTAS SU CITRINŲ KREMU, ALFAJOR.....	247
11 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS.....	251
11.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI.....	251

MODULIS B.3.1. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIŲ PROCESŲ ORGANIZAVIMAS

1 MOKYMO ELEMENTAS. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS UAB „PALANGOS TAURAS“

1.1 UAB „PALANGOS TAURAS“ PRISTATYMAS



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

UAB „PALANGOS TAURAS“ šiuo metu priklauso:

Bistro ir 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 Rotušėje

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



Restoranas „Žuvinė“ – šeštoji bendrovės „Palangos tauras“ maitinimo įmonė ir pirmoji Lietuvos pajūryje, kurios specializacija – žuvies patiekalai. Trys „Palangos tauro“ maitinimo vietos veikia tik vasarą, likusios, tarp kurių ir „Žuvinė“, – visus metus. Daugelis lankytojų bendrovės maitinimo įmonės vadina vienu – „Felikso“ vardu, tačiau tai – tikrasis pirmosios, bendrovės kavinės pavadinimas. Bendrovės generalinis direktorius Edmundas Sakalauskas atskleidžia, kad Feliksu jį buvo „pakrikštiję“ vaikystės draugai. Šis, praeities prisiminimų „Palangos tauro“ vadovui sukeliantis vardas, per kelerius kompanijos plėtros metus tapo gerai įsimenamu maitintojų simboliu.

Restoranas aprūpintas geriausia šaldymo įranga ir pažangiausia patiekalų ruošimo įranga. Restorano virtuvės specialistams vadovauja ne viename Lietuvos bei užsienio restorane dirbęs Algirdas Gečas.

„Bendrovės Palangos Tauras“ vizitinė kortelė – gerai žinomas žuvies ir jūros gėrybių restoranas „Žuvinė“, kuris jau daugiau nei 10 metų džiugina savo svečius gero skonio tradicijomis ne tik Palangoje, bet ir restorane Vilniuje, įsikūrusiame pačioje senamiesčio širdyje – Rotušėje. „Žuvinė“ tapo pavadinimu, kuris lankytojams garantuoja kokybę, jaukią aplinką ir profesionalų aptarnavimą. Tai – išskirtinis, specializuotas Lietuvos vandenų žuvies restoranas. Per aštuonerius sėkmingos veiklos metus Palangoje, šio restorano vardas daugeliui gurmanų ir užsienio svečių asocijuojasi su geru skoniu, estetika ir profesionaliu aptarnavimu. Jie žino, kad kiekvieną sezoną ras kažką naujo, itin kokybiško ir subtilaus. Restorane yra 70 sėdimų vietų ir 120 vietų furšeto organizavimui. Norintiems daugiau privatumo, restoranas siūlo jaukią 30–ies vietų salę. Restoranas „Žuvinė“ priklauso Gurmanų Gildijai „Chaine des Rotisseurs“. Tam, kad restoranas galėtų didžiulioti narystę Gildijoje komanda dirbo ilgai, kėlė kvalifikaciją įvairiose srityse, siekė aukštesnių kokybės standartų.

Sukurti patiekalai iš šviežių žuvų yra pagrindinė restorano atrakcija ir valgiaraščio akcentas. Restoranui yra tiekiamos Baltijos jūroje, Kuršių mariose bei Nemuno deltoje sugautos šviežios žuvys, taip pat – atvežamos iš augimviečių. Restoranuose užtikrintas pastovus žuvies bei žuvies patiekalų asortimentas. Šviežiai pagauta žuvis tiesiai iš žvejų keliauja į apdorojimo cechą, kur paruošiama vartojimui ir patiekama bendrovės restoranams. Esant dideliems žuvies kiekiams, žuvis yra apdorojama ir užšaldoma greito aušinimo įrenginyje. Ši užšaldymo technologija leidžia žuvį išlaikyti geros kokybės, laikyti ilgesnį laiką bei ją transportuoti.

Šviežios žuvys čia ruošiamos trimis būdais: kepamos, rūkomos ir apdorojamos konvekciniame garo krosnyje garuose. Pastaroji technologija atitinka sveikos mitybos principus, garintoje žuvyje išlieka daugiausia maistingųjų medžiagų. Restorano „Žuvinė“ meniu pateisina jo pavadinimą – tai žuvies ir jūros gėrybių patiekalai. Čia galima paragauti įvairių žuvų, kurių kiekviena pasižymi savitu skoniu ir tekstūra, pagautų Lietuvoje ir kitose šalyse 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 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. Valgiaraščio prioritetas – šviežia žuvis, pagaunama Lietuvoje. Pagal pamario krašto kulinarinį paveldą gaminamą sterko maltinukas, kuris ruošiamas tik iš

labai šviežio sterko, be jokių priedų – tik grietinėlė ir prieskoniai. Maltinukas įdarytas sviestu su žalumynais.

Vienas meniu prioritetų – sezoniškumas, todėl restorane visuomet gausite šviežios, tuo metu gaudomos, žuvies. Du kartus metuose valgiaraštį atnaujinanti „Žuvinė“ kviečia ragauti naujų, pavasariui ir vasarai sukurtų patiekalų. Tarp jų – ir šventei ypač tinkantys valgiai, pavyzdžiui į salę įnešama „flambe“ žuvis, ir svečio akivaizdoje filituojuama ir garniruojama į lėkštes.

Gurmanams rekomenduojama paragauti firminės žuvinės „Bouillabaisse“ (tariasi „bulabez“). Tai garsi iš pietų Prancūzijos, Provanso kilusi žuvinė, Marselio virtuvės ypatingoji. Marseliečiai taip brangina jos autentiškumą, kad 1980 metais susirinkę miesto restoranininkai, siekdami išsaugoti tradiciją, pasirašė chartiją, kurioje apibrėžė, kokios receptūros variacijos leistinos ir ko privalu laikytis, gaminant Bouillabaisse.

Palangiškė Bouillabaisse galėtų pretenduoti į brangiausių sriubų Lietuvoje sąrašą. Tai ir sriuba, ir pagrindinis patiekalas viename. Pavadinimas kilęs iš dviejų prancūziškų žodžių: bouillir (virti) ir abaisser (sumažinti). Tai metodas greitai nugarinti žuvies sultinį ant stiprios ugnies. Iš žūklės grįžę Marselio žvejai kadaise ją virdavo katiluose čia pat pajūry iš tos savo laimikio dalies, kuri nelabai tiko parduoti.

Į verdantį vandenį dedama pirmiausia kietamėsė žuvis, po kelių minučių minkštesnė ir t.t. Turėtų būti panaudota penkios septynios rūšys žuvų, pagardinimui dedami maži, „neprekiniai“ krabukai, midijos. Nors vadinama apie 40 Bouillabaisse tinkamų žuvų, autentiškam variantui būtina skorpionžuvė.

Ne kiekvienas patiekalas gali pasigirti turįs mitinį kūrėją. O Bouillabaisse receptą sukūrė ir pirmoji ją išvirė senovės graikų grožio deivė Afroditė savo vyrui dieviškajam kalviui Hefaistui. Virė ne iš meilės, o klatingų savanaudiškų paskatų vedina. Hefaistas gardžiai privalgęs užmigo ir Afroditė galėjo atsiduoti kitokiems kūniškiems džiaugsmams su karo dievu Ariu. Panteono kalvį į miegą patraukė šiam patiekalui būtinai naudojamas šafranas. Jo magiškomis galiomis tikėta iki pat viduramžių. Turėdami galvoje, jog tai brangiausias pasaulyje prieskonis. Pikantiškas šafrano kvapas ir karstelėjęs skonis drauge su dedama apelsino žievele suteikia ypatingą skonį Bouillabaisse.

Gurmaniškoje kulinarijoje svarbu ne tik maisto paruošimas, bet ir jo patiekimas. „Žuvinėje“ Bouillabaisse su visais tirščiais atnešama viename dubenyje, iš kurio padavėjas įpila kiekvienam. „Žuvinės“ savininkai ponas Rūta ir Edmundas Sakalauskai toli pažengę virtuvės subtilybių keliais. „Žuvinės“ simpatijas jų niuansuotai virtuvei patvirtina kitas burnoje tirpstantis užkandis: žali salotų lapai su saldžiarūgščiame braškių padaželyje pašildytais krevetėmis.

Nemažai svečių čia užsuka ir dėl išskirtinių desertų. Labiausiai smaližiai pamėgo originalų karališkąjį vyšnių tortą bei slyvų plokštainį su migdolais. Karštą dieną atgaivai čia renkamsi ledų desertų, tarp kurių yra ir iš šviežių uogų ruošiamų šerbetų.

Svarbiausias bendrovės tikslas – išlaikyti patiekalų kokybę bei patiekalų ruošimo technologijomis neatsilikti nuo garsių Europos bei pasaulio restoranų. Restorano specialistai pastoviai domisi patiekalų ruošimo technologijų naujovėmis, restoranų ir viešbučių pažangiausia technika, o bendrovės savininkai investuoja į naujausią technologinę įrangą.

Labai svarbūs yra žmogiškieji ištekliai. Bendrovės „Palangos tauras“ politika – paremta komandiniu darbu, kurioje nėra nesvarbių darbuotojų, visi komandos nariai siekia vieno bendro tikslo – kiekvienam restorano svečiui sukurti mažą šventę ir dovanoti tik teigiamas emocijas. Įmonės vadovybė didelį dėmesį skiria darbuotojų kvalifikacijos kėlimui ir siunčia juos į įvairius seminarus, kursus bei stažuotes ne tik Lietuvoje, bet ir užsienyje. Įgytos žinios ir kompetencijos, šioje perpildytoje ir labai konkurencingoje restoranų rinkoje, suteikia darbuotojams didesnę pasitikėjimą savimi.

Naujausios technologijos, stipri komanda, nebijojimas kelti sau iššukius, padėjo sukurti tai ką šiandien su pasididžiavimu galima vadinti bendrovės vizitine kortele – restoraną „Žuvinė“. Įsitvirtinti restoranų rinkoje nebuvo paprasta, kaip ir nėra lengva išlikti joje konkurencingais. Tam, kad neleisti apie save pamiršti, kad ištikimiausieji klientai galėtų sužinoti apie visas restorano siūlomas naujoves, o tuos, kurie dar nebuvo, sugundyti apsilankyti, į pagalbą pasitelkiama reklama. 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 tuomet, kai buvo pradėta įgyvendinti restorano idėja. Šviežios žuvies restoranas tuomet buvo kažkas naujo, tai ko trūko ir tai ko norėjome mes patys. Tikslas – supažindinti visuomenę su naujo tipo restoranu, priversti svečius užsukti ir įsitikinti, kad mes galime suteikti aukščiausio lygio kokybę. Reklama buvo labai svarbi ir tuomet, kai pabandėme įsilieti į sostinės rinką. Reikėjo sudominti žmones užsukti pas mus, o juk restoranų pasirinkimas čia toks didelis.

Kiekvienais metais įmonės vadovybė rengia susirinkimus, kurių metu yra sprendžiama kokia apimtimi, kokiomis priemonėmis ir kokiuose leidiniuose bei portaluose tikslinga reklamuoti jau gerai žinomą restoraną „Žuvinė“. Nebe pirmus metus sėkmingai plečiamės rinkoje ir turime didelį būrį ištikimiausių klientų, todėl yra reikalinga reklama. Siekiame, kad apie mus sužinotų tie kas dar negirdėjo ir informuotume pastovius mūsų lankytojus apie specialius pasiūlymus bei pristatytume 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 vienkartinei privilioti klientą, o pasiekti, kad jis pats norėtų sugrįžti vėl ir vėl.

RESTORANAS „ŽUVINĖ“ ĮSIKŪRĘS PAČIOJE SENAMIESČIO ŠIRDYJE – VILNIAUS ROTUŠĖJE



Restorano savininkai Rūta ir Edmundas Sakalauskai didžiuojasi, galėdami žuvies mėgėjus pakviesti ne tik į Palangos restoraną, bet ir į vienintelį Vilniuje žuvies restoraną „Žuvinė“, įsikūrusį pačioje senamiesčio širdyje – Vilniaus Rotušėje. Didinga Rotušės atmosfera, išpūdingos freskos ir skliautai, minimalistinės interjero detalės sukuria itin jaukią atmosferą.

Virtuvės šefas Algirdas Gečas sukūrė tikrą rojų dievinantiems žuvies patiekalus! Čia rasite ir šviežių stintų, ir čilietišką jūros ešerio didkepsnį su kokosiniu šafrano padažu, ir bretaniškas austres, ir daugybę kitų subtilių žuvies ar jūros gėrybių patiekalų. Be abejo, valgiaraštyje yra ir firminė restorano sriuba „Bouillabaisse“, kurią galima valgyti net trisdešimt. Pastaroji tapo „Žuvinės“ vizitine kortele – gaminama iš kelių rūšių žuvų ir jūros gėrybių, o pagardinama šafranu.

DESERTAI

- Šokoladinis tortas
- Tortas "Napoleonas"
- Varškės pyragas su braškėmis
- Karamelinis obuolių pyragas su vanilniais ledais
- Šokoladinis pudingas su aviečių ledais ir apelsininiu padažu
- Šerbetas

DESERTAI

- Vaniliniai-braškiniai ledai su trintomis braškėmis
- Ledų desertas "Šokoladinė fantazija"
- Spanguolių desertas su ledais
- Vyšnių desertas su ledais ir grietinėle
- Mūsų restorano natūralių uogų ledai su apelsinų marmaledu



Ožkos sūrio trio „Monmartras“



1.2. UAB „PALANGOS TAURAS“ INFORMACINĖ – REKLAMINĖ MEDŽIAGA

- Interneto puslapis www.zuvine.lt, kuriame vartotojas gali iš arčiau, iš bet kurios pasaulio šalies susipažinti su įmone. Čia pateikiama informacija apie restoranus, jų istorija, galima rasti įvairių pasiūlymų, akcijų, susipažinti su restorano meniu, rasti kontaktus, pirkti internetinėje parduotuvėje;
- Dirbama su interneto portalais, kurie orientuoti į restoranų lankytojus: www.restoranai.lt ir www.meniu.lt, kuriuose pateikiama informacija apie bendrovės restoranus, galima sužinoti apie sezono naujienas ar rasti šventinius pasiūlymus;
- Vilnius in Your Pocket – leidinys skirtas užsienio turistams, kuris padeda rasti norimą vietą, restoraną, mažai informacijos turinčiam užsienio svečiui;
- Nuoroda: http://www.inyourpocket.com/lithuania/vilnius/Restaurants-and-Cafes-in-Vilnius/Fish/Fish/Zuvine_89481v ;
- Turo operatorius „Senamiesčio gidas“ – Vilniaus turisto pasas, teikiantis turistui visą reikiamą informaciją apie lankytinas Vilniaus vietas, siūlantis nuolaidas apsilankius jose;

- Kadangi restoranai randasi strateginėse Lietuvos miestų vietose, kuriose lankosi daug užsienio svečių, tikslu, kad apie įmonę sužinotų prieš atvykstant į Lietuvą, įmonė reklamuojama užsienio leidiniuose – žurnale VLITVU, kuris leidžiamas Baltarusijoje;
- Bendrovė kasmet dalyvauja parodose tiek Lietuvoje, tiek užsienyje ir bendradarbiauja su užsienio agentūromis, reklamuodama savo teikiamas paslaugas ir restoranus;
- Dirba su Lietuvos turizmo informacijos centrais. Juose svečiai gauna informaciją apie bendrovės teikiamas paslaugas;
- Informacija viešbučių, restoranų ir viešojo maitinimo sektoriaus specializuotuose žurnaluose: „Geras skonis“, „Gurmanų gidas“, kuriuose pristatomos restorano naujovės, naujai šefo sukurti patiekalai, sezono naujienos;
- Taikoma nuolaidų sistema, skirta nuolatiniams ir VIP klientams, kuriems taikome 15 % nuolaidą. Dirbama ir su SEB laisvalaikio klientais, kuriems taikome 12 % nuolaidą. tuo Siekdami pritraukti naujų klientų, kurie vėliau gali tapti nuolatiniais lankytojai, reklamuojamės laikraščio „Respublika“ priede „Laisvalaikis“;
- Teikiame informaciją laikraščiams „Lietuvos rytas“ ir „Vakarinė Palanga“, tikslu šviesti žmones apie žuvies naudą jų sveikatai;
- Skatinant rinktis išskirtinius, niekur neragautus restorano patiekalus, kuriame įvairius lankstinukus;
- Dalyvavauta TV laidoje „Sveikatos kodas“, kurioje skatinoma žiūrovą sudominti maitinimosi racionu – kuo daugiau žuvies bei rinktis sveiką, ekologišką maistą;
- Socialiniame tinkle „Facebook“ pateikiama naujausia informacija ir ji greičiausiai pasiekia klientą;
- Miesto reklamai skirtose stenduose.

6 % NUOLAIDA UŽSISAKANT INTERNETU

Nuolaida taikoma perkant elektroninėje parduotuvėje ir iš karto apmokant sąskaitą (turistinių grupių pasiūlymams ir dovanų kuponui nuolaida netaikoma).

RESTORANO ŽUVINĖ PREKIŲ PIRKIMO – PARDAVIMO ELEKTRONINĖJE PARDUOTUVĖJE TAISYKLĖS

1. Bendrosios nuostatos:

1.1. Pardavėju šiose Taisyklėse yra UAB „Palangos Tauras” restoranas ŽUVINĖ, registracijos adresas: Vytauto g. 116, LT-00128, Palanga, juridinio asmens kodas 152595187, PVM mokėtojo kodas LT525951811.

1.2. Pirkėju šiose taisyklėse yra bet kuris asmuo, perkantis restorane ŽUVINĖ elektroninėje parduotuvėje ar besinaudojantis kitomis restorano ŽUVINĖ elektroninės parduotuvės paslaugomis. Naudotis restorano ŽUVINĖ elektronine parduotuve ir joje pirkti turi teisę: – veiksnūs fiziniai asmenys, t.y. asmenys, sulaukę pilnametystės, kurių veiksnumas nėra apribotas teismo tvarka.

1.3. Pateikdamas užsakymą Pirkėjas besąlygiškai patvirtina, jog jis turi teisę pirkti restorane ŽUVINĖ elektroninėje parduotuvėje.

1.4. Pirkimo ir pardavimo sutartis tarp Pirkėjo ir Pardavėjo laikoma sudaryta nuo to momento, kai pirkėjas suformuoja prekių krepšelį, atlieka apmokėjimą ir el.paštu gauna mokėjimo ir galutinį užsakymo patvirtinimą.

1.5. Pirkėjas negali pirkti prekių, jei nėra susipažinęs su taisyklėmis. Jei su taisyklėmis nesutinka, užsakyti prekių negali. Priešingu atveju laikoma jog Pirkėjas susipažino ir basąlygiškai sutiko su visomis taisyklėmis.

1.6. Pardavėjas pasilieka teisę pakeisti, taisyti ar papildyti Taisykles.

2. Asmens duomenys.

2.1. Pirkėjas, norėdamas apmokėti už prekes privalo nurodyti savo duomenis: vardą, pavardę, elektroninį paštą ir telefono numerį.

2.2. Visa informacija apie mūsų klientus ir pirkėjus jokiais atvejais neperduodama tretiesiems asmenims ir yra visiškai konfidenciali. Gali būti atskleista tik tais atvejais, kai to reikalaus LR teisės aktai.

2.3. Pirkėjo asmens duomenys bus naudojami identifikuojant Pirkėją, išrašant apskaitos dokumentus.

3. Užsakymo atlikimo ir apmokėjimo tvarka.

3.1 Užsakymai gauti iki 12.00 val. gali būti pradėti vykdyti tą pačią dieną. Užsakymai gauti po 12.00 val. nebus įvykdyti tą pačią dieną.

3.2. Pirkėjas už prekes atsiskaito per mokėjimai.lt sistemą.

3.3. Atlikęs apmokėjimą Pirkėjas į elektroninį paštą gauna pranešimą iš mokėjimai.lt sistemos: apmokėjimas sėkmingai priimtas.

3.4. Pardavėjas, gavęs apmokėjimą, į Pirkėjo elektroninį paštą išsiunčia galutinį užsakymo patvirtinimą.

3.5. Neesant restorane užsakomo ar pageidaujamo patiekalo, galima pakeisti rezervacijos laiką arba visa sumokėta suma, kuri lygi 100 lt ir didesnė, gali būti keičiama dovanų kuponu (kuponas galiojimas 3 mėnesiai nuo pirkimo datos).

3.6. Apmokėta sąskaitos suma yra negrąžinama. Jei dėl kažkokių priežasčių Pirkėjas negali atvykti pasirinktą dieną ir laiką, užsakymą galima atidėti, prieš tai informavus Pardavėją telefonu +370 656 59647 arba elektroniniu paštu zuvine@feliksas.lt ne vėliau, kaip iki 12.00 val.

3.7. Užsakymo atšaukti negalima.

4. Baigiamosios nuostatos.

4.1. Šios taisyklės sudarytos vadovaujantis LR teisės aktais.

4.2. Šių taisyklių pagrindu kylantiems santykiams taikoma LR teisė.

4.3. Atsiradus žalai, kaltoji šalis atlygina kitai šaliai tiesioginius nuostolius LR įstatymų nustatyta tvarka ir pagrindais.

4.4. Visi nesutarimai, kilę dėl šių taisyklių vykdymo, sprendžiami derybų būdu. Nepavykus susitarti, ginčai sprendžiami LR įstatymų nustatyta tvarka.



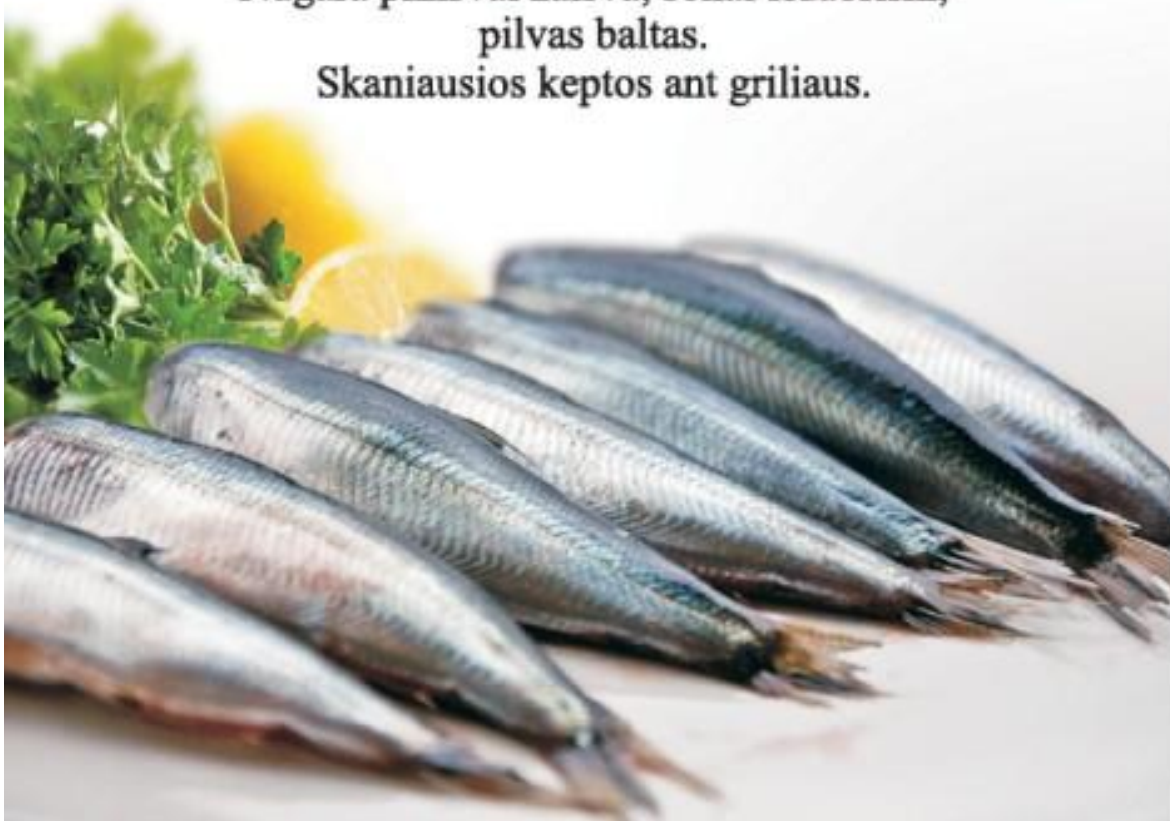
Didžioji g. 31, Vilniaus Rotušė, tel. +370 682 19172
J. Basanavičiaus g. 37 a, Palanga, tel. +370 656 59647

ŠVIEŽIOS SĖLIAVOS IŠ PLATELIŲ EŽERO GELMIŲ

Sėliava – žuvis, priklausanti lašišinių šeimai,
panaši į stintą.

Nugara pilkšvai žalsva, šonai sidabriški,
pilvas baltas.

Skaniausios keptos ant griliaus.



Sterko maltinis

44^{Lt}

Gaminamas tik iš šviežio mūsų vandenyse sužvejoto sterko.

ZANDER CUTLET • КОТАЛЕТ ИЗ СУДАКА



Žiobrio koldūnai

15^{Lt}

su šviežio žiobrio įdaru ir baravykų padažu



ŠVIEŽI LIETUVIŠKI VĖŽIAI

VĖŽIO ŽNYPLĖS – PLAČIOS, STIPRIOS IR MĖSINGOS.
KIAUTAS – STIPRUS, LYGUS, VIENODOS SPALVOS,
DAŽNIAUSIAI TAMSIAI RUDOS VIRŠUJE IR
PEREINANČIOS Į RAUDONĄ APAČIOJE.
VĖŽYS TURI IKI 30% LABAI SKANIOS VĖŽIENOS,
YPAČ ŽNYPLĖSE.

GALITE PARAGAUTI RESTORANE „ŽUVINĖ“
VILNIUJE!



Didžioji g. 31, Vilniaus Rotušė, tel. +370 682 19172
J. Basanavičiaus g. 37 a, Palanga, tel. +370 656 59647

Fish Restaurant
ŽUVINĖ
J. BASANAČIAUS G. 37 A
WWW.ZUVINE.LT

17.00 Lt

**ŠVIEŽIOS
KVEPIANČIOS**

stintos

Vilnius City Tour
Аудио гид по Вильнюсу (каждый день)

First stop
Everyday
10.00, 11.30,
15.00, 16.30
from Cathedral Square
Price: 40 Lt (12 Eur)
(1.20h)

Second stop
Everyday
10.20, 12.00, 14.00,
15.20, 17.00
from Town Hall
Price: 40 Lt
(12 Eur)
(1.20h)

**Audio guide
8 languages
Аудио гид**

How to book?
Come to Cathedral Square or Town Hall

Tour operator "Senamiesčio gidai"
Aukuro vartų str. 7, LT-01129 Vilnius, Lithuania
+370 699 54064

info@vilniuscitytour.com
www.vilniuscitytour.com

Vilnius City Tour

5-50% discount

VILNIUS TOURIST PASS
& Trakai pass

Tel: +370 699 54064 • info@vilniuscitytour.com • www.vilniuspasp.com

1 pav. Vilniaus m. turisto pasas



2 pav. Vilniaus m. turisto pasas

Рыбный ресторан «Zuvine» –

«Zuvine» – рыбный ресторан, где каждый может попробовать свежеприготовленную рыбу из Балтийского моря и Куршского залива, а также из озера и рек Литвы. Любители даров моря и средиземноморской рыбы также найдут, чем себя побаловать.

Первый ресторан «Zuvine» открыт в курортном городе Паланге. Скоро он будет отмечать свой десятилетний юбилей. Ресторан в Паланге ассоциируется с хорошим вкусом, эстетикой и профессиональным обслуживанием. Гости ресторана знают, что каждый сезон они найдут что-то новое, интересное и эксклюзивное. Руководитель кухни ресторана Альгизас Тачис два раза в год обновляет меню и предлагает сезонные блюда. Визитной карточкой ресторанов является фирменный суп «Bouillabaisse», который готовится из пяти видов рыбы и морепродуктов с шафраном.

для Вашей красоты и здоровья!

ZUVINĖ

www.zuvine.lt

Второй ресторан «Zuvine» открылся в Вильнюсе – столице Литвы полтора года. Он расположен в самом сердце Старого города – городской Ратуше. Гости найдут такой же ассортимент блюд, как и в панорамном ресторане. Великолепная атмосфера Ратуши, впечатляющие фрески и своды, минималистский дизайн интерьера создают уютную атмосферу для ваших праздников. В любое время гости могут выпить бокал шампанского и отдохнуть на летней террасе ресторана. Любители вина порадуется ассортимент итальянского, австрийского, французского вина известных производителей, а также полная коллекция шампанского «Deutz».

Рыбный ресторан «Zuvine» является членом Международной Гильдии Гурманов («Chaine des Rotisseurs»), что является знаком качества и престижа. Всех, кто ценит здоровье и красоту, приглашаем посетить рестораны в Паланге (ул. Басанавичюс, 37 А) и Вильнюсе (ул. Дилжон 31, в Ратуше).

Котлет «Мини-бургер» с овощами, картофелем фри, соусом и гарниром

Филе рыбы Св. Петра с гарниром из картофеля, грибов и овощей

Филе морской дорады с гарниром из картофеля, грибов и овощей

Стейк из лосося с гарниром из картофеля, грибов и овощей

Фирменный суп ресторана «Bouillabaisse» (картофель, креветки, рыба, свинина, томаты, соус, чеснок, морская капуста, майонез)

ул. Басанавичюс, 37А
Паланга
тел.: (+370) 656 59 647
e-mail: zuvine@felikas.lt

ул. Дилжон, 31, Вильнюс
тел.: (+370) 682 19 172,
e-mail: restoranas@zuvine.lt

3 pav. Reklama žurnale – VLITVU, leidžiamame Baltarusijoje

BŪK DAR LOJALESNIS, MES ATSILYGINSIME TUO PAČIU!

Nuo šiol VIP ŽUVINĖS nuolaidų kortelių turėtojai
gali džiaugtis daug didesne nuolaida!

10% VIRSTA 15%



MĖGAUKIS MAKSIMALIAI! TAVĘS LAUKIA ATNAUJINTAS MENIU!

Sezono naujiena – šviežias Baltijos uotas
su garintomis arba svieste keptomis daržovėmis.
Gero skonio ieškotojams rekomenduojame
keptus šviežio Baltijos uoto ikrus su
šviežiomis daržovėmis

Mus rasite:

J.Basanavičiaus g. 37A, Palanga, tel.+370 656 59647
Didžioji g. 31, Vilniaus rotušė, Vilnius, tel. +370 682 19172
www.zuvine.lt

Nuo šiol ir Facebooke: Zuvinė / Fish Restaurant

4 pav. ŽUVINĖS nuolaidų kortelės

„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 – sezoniskumas, 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 aki-vaizdoje supjaustoma, o filė patiekama lėkštėse.



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

Elena NIKONOVAITĖ

Atnaujintas meniu

Vilniaus „Žuvinė“ praėjusių metų gruodį atidarė verslininkai Rūta ir Edmundas Sakalauskai. Tokio paties pavadinimo 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 – nenustatyti jos natūralaus skonio prieskonių. O be šiais laikais ypač madingo visų patiekalų ingrediento – melės – A.Gečas siūlo nepamiršti dar ir druskos, citrinos bei daržovių.

Tarp šiltajam sezonui A.Gečo su-

kurtų „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 pelėsinu sūriu, o šalia – laišos 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

NAUJAS „LAISVALAIKIO“ KLUBO PARTNERIS



„Žuvinė“ savininke Rūta Sakalauskienė ir restorano Vilniaus rotušėje vadovas Vitalijus Dobromilskis (kaifėje) kviečia į savo racioną įtraukti kuo daugiau žuvies – skanaus ir sveiko maisto
Irmanto Šidarevičiaus nuotr.

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, čilietiškių 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 ir pagal pamiršto krašto kulinarinį paveldą gaminamą sterko maltinuką: „Jis ruošiamas tik iš labai šviežio sterko, be jokių priedų – jena tik grietinė 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 pagaminata 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 keptamos svečio aki-vaizdoje po atviru dangumi. Daugiau informacijos apie restoranus rasite internete adresu www.zuvine.lt.



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



...atlantinės menkės filė, patiekama 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

Restoranus „Žuvinė“ rasite:

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

MAISTO POETAS (ištrauka iš straipsnio žurnale „Geras skonis“)

Sėdėjome ir plepėjome. Ant sniego boluojantis raudonas kilimas, patiestas nuo „Žuvinės“ restorano durų, priminė Holivudo nuotaiką... Sutemo, užsidegė žibintai. Burnoje tirpo „Monmartro“ desertas... Vienas po kito keitėsi patiekalai, kuriuos „Gero skonio“ fotografas įamžino nuotraukose. Net tyliai sklindanti muzika kvepėjo imbieru ir šviežiomis citrinomis... Svečiuojamės Palangoje ir kalbamės su garsiuoju virtuvės meistru Algirdu Geču. Vienu iš lietuviškųjų gastronomijos guru.

PARYŽIUS, PARYŽIUS...

„Man labai patinka nuvažiuoti kur nors tiesiog pavalgyti, – pasakoja virtuvės meistras. – Neseniai lankiausi Paryžiuje, vaikščiojau jo gatvelėmis, užsukau į „Michelin“ žvaigždutėmis įvertintus restoranus ir galvojau, kaip pagaminti geriau. (Juokiasi – red. past.) Tokie restoranai kaip „Leon“ (menantis 160 metų istoriją) ar „Les Fables de la Fontaine“ nesikeičia – kiekvienais metais ruošiami tie patys patiekalai, lankytojus pasitinka tas pats padavėjų šou. Turistų lankomose vietose, kad ir kur tai būtų, ar Eliziejaus laukuose ar Lotynų kvartale, apskritai niekas niekada nekinta. Tačiau apsilankyti žuvų ir jūrų gėrybių restorane „Le Dôme“ buvo malonu. Viskas nepaprastai skaniai pagaminta – ir rizotas su šukutėmis, ir jūrų velnias. Grįžau kupinas idėjų. Šių skonių prisiminimai įkvėpė sukurti jūrų velnio kepsnį dar gardesnį, nei ragavau Paryžiuje, taip pat ir jūrų ešerio karpačą, patiekiamą su *ravioliais* ir salotomis.

Ir ožkų pieno sūrių desertas „Monmartras“ gimė Paryžiuje. Apsilankiau „Café des Deux Moulins“, kurioje buvo nufilmuotas garsusis filmas „Amelija iš Monmartro“ (ten beje, nepaprastai gera ir jauku pasėdėti, skanaujant profesionaliai paruoštos gardžios kavos), o išėjęs iš kavinukės, pamačiau parduotuvėlės vitriną, kurioje buvo pridėta įvairiausių sūrių. Žiūrint į jų kompoziciją, gimė deserto idėja. Ožkų pieno sūrio kamuoliukai, pavolioti meduje, su aguonomis, migdolų drožlėmis, razinomis itin dera prie desertinio vyno.

Žaviuosi ir gero maisto turgeliais, kur paryžiečiai graibsto kvepiančius čia pat gaminamus mėsos ar žuvų kepsniukus, čirškančius putpelių sparnelius. Čia pajunti gerąsias prancūziško maisto tradicijas ir netoli Panteono su pasigardžiovimu valgai užkąsdamas šilta alyvuogių duonele...

Dažnai su draugu Vitalijumi važiuojame į Paryžių – kartą norėjome paskanauti varlių šlaunelių. Jų, tiesa, taip ir neteko paragauti, bet apsilankėme garsiojoje Georgesos gatvėje, restorane „Le petit Marius“, – vietas rezervavome iš anksto. Maniau, paliks neišdildomą įspūdį, bet šiek tiek nusivyliau: visi valgiai gaminami labai paprastai, nenaudojama jokių prieskonių – nei druskos, nei pipirų. Taip Paryžiuje dabar madinga. Nesvarbu, ar tai salotos, ar karštieji patiekalai. Bandžiau valgyti taip, kaip

patiekta. Pats nenaudoju daug prieskonių žuvims pagardinti, bet vis dėlto šiek tiek trūko. Restoranas labai populiarus, bet, ko gero, tai labiau įvardyčiau kaip mados snobizmą, o ne išskirtinę vietą pasimėgauti maistu.

Beje, nuo 2011 m. liepos 31 d. Paryžiuje uždaromas ispaniškas restoranas „El Bulli“: jo šefas, molekulinės virtuvės pradininkas Adria Ferranas, paskelbė esąs pervargęs ir pagaliau norintis sukurti ką nors naujo. Tad bus keičiamas restorano profilis ir nuo 2014 m. vietoj jo atidarytas privatus gastronomijos centras.“

EKOLOGIJOS BUMAS

„Nacionalinė virtuvė, nesvarbu, ar lietuvių, ar tadžikų, ar prancūzų, visada vertinama. Žmonės visais laikais nori valgyti tikrą, skanų, gerą maistą. Prie dabartinių tendencijų dar priskirčiau ir ekologiškumą. Nors, tiesą sakant, nemalonu klausytis kalbų per televiziją, kad viskas užkrėsta ir nieko negalima valgyti, kad Baltijos jūra – pati nuodingiausia ir visos joje plaukiojančios žuvys yra nuodingos. Tai grynos nesąmonės. Pagautos šviežios žuvys, kurios nėra auginamos, – ir sterka, ir stintos, ir kuojos, ir lydekos, ir lašišos – pats geriausias ir sveikiausias maistas. Visada sakiau ir sakysiu, kad ekologiškiausi ir sveikiausi produktai – žuvys ir jūrų gėrybės. Juk japonai, daugiausia suvalgantys šių produktų, yra ilgaamžiai. Beje, šią vasarą „Žuvinės“ restorane bus galima paskanauti silkių, pagamintų remiantis smetoniniu receptu. Patys sūdysime statinėje, marinuosime be jokių cheminių medžiagų, ištirpdančių žuvų kaulus. Tai – puiki galimybė pasimėgauti sveiku maistu. Gamindamas visada stengiuosi naudoti kuo ekologiškesnius produktus – daržoves, vaisius ir prieskonius restoranui perku iš rūpestingų ūkininkų.“

KELIONĖSE IEŠKAU NAUJŲ PATIEKALŲ

„Mano visos kelionės skirtos ragauti. Šią žiemą lankiausi Tenerifėje – galbūt ten ne toks išpuoselėtas maistas kaip Paryžiuje, Romoje ar Barselonoje, bet labai skanus ir natūralus.

Graikijoje, Simio saloje esančiuose jūreivių žvejų miesteliuose, visi restoranėliai išsibarstę ant jūros kranto. Mane sužavėjo, kaip patiekiamos šviežios žuvys: virtuvės meistras atėjo prie kranto, pagavo doradą, nusinešė į virtuvę, pagamino ir patiekė mums. Gardu.

Kovo mėnesį planuoju skristi pavalgyti į Berlyną: ten yra gerų restoranų, kuriems vadovauja puikūs šefai. Tiesą sakant, dabar svarbiausi meno įvykiai vyksta Vokietijoje. O patiekalai juk ir yra menas. Prabangiame prekybos centre „KaDeWe“ (Berlyne) visas aukštas skirtas restoranams, kur vienoje vietoje galima paragauti žymiausių virtuvės šefų sukurtų patiekalų. Sutaupai ir pinigų, ir laiko. Man, pavyzdžiui, įdomu tai, ko dar nesu ragavęs ar matęs. Visada ieškau naujo patiekalo.“

KŪRYBOS PRADŽIA

„Viskas prasidėjo nuo močiutės. Vaikystę praleidau Pelaičių kaime – ten matydavau, ir kaip skerdžia kiaules, ir kaip paruošia mėsą, ir kaip ją išrūko. Mane iš tiesų tai jaudina. Stebėdavau, kaip močiutė gamina, ir pats jai padėdavau. Vėliau su tėvais gyvenau Jonavoje – mama dirbo darželyje virėja ir, matyt, savo polėkiu gaminti užkrėtė mane. Tad vaikystėje, kol tėvai būdavo darbe, žaisdavau valgyklas. Surinkdavau draugus ir kieme atidarydavau valgyklą – prigamindavau visokio maisto ir pardavinėdavau už fantus. Tėvai grįžę iš darbo ir pamatę virtuvę tik susiimdavo už galvos...

Kai baigiau mokyklą, buvo ne prestižas mokytis virėjo amato, todėl pasirinkau istorijos studijas Pedagoginiame universitete. Bet vėliau mano jaunystės įgūdžiai paėmė viršų, ir aš netikėtai grįžau į šią sferą – perskaitęs skelbimą dalyvavau konkurse restorano „Ritos smuklė“ banketų virtuvės šefo vietai laimėti. Ir nugalėjau. Tad pradėjau ten dirbti. Vėliau stažavausi Vokietijoje, Prancūzijoje. Paskui vienas draugas pakvietė sukurti valgiaraštį ir atidaryti naują restoraną „Nemunas Park“ Alytuje. Važiavau tik mėnesiui, o likau ketveriems metams. Vėliau turėjau apsispręsti, ar grįžtu į Palangą, ar važiuoju į Vilnių. Man patinka šios dvi vietos... Nepaprastai mėgstu jūrą, tačiau tik vasarą. Žiemos nekenčiu. Gali būti aukščiausi Alpių kalnai su geriausiais restoranais, bet aš į juos nevažiuosiu. Man reikia šilumos ir saulės.“

RESTORANO SAVININKAI IR SĖKMĖ

„Netyčia sužinojau apie „Palangos tauro“ restoraną ir viešbučių tinklo savininkus – tai išsiskiriantys iš kitų, besidomintys menu verslininkai, kupini polėkio, idėjų ir entuziazmo. Paskambinau jiems, susitikome pasikalbėti tuometiniame LNK bare „Kupetoje“. Sužinojęs, kad jie planuoja atidaryti žuvų restoraną, likau. Ir, tiesą sakant, čia jaučiuosi išties įvertintas. Nors kartais būna įdomu ir išeiti. (Juokiasi – red. past.) Taigi buvau metams pasitraukęs, tiesa, netoli – į kitą Palangos restoraną, „Gabiją“. Padėjau jį įkurti. Planavau viską – nuo įrengimų iki šaukštų, sukūriau valgiaraštį ir išdirbau vieną vasarą. Restoranas yra viešbutyje, todėl jo darbo specifiška visai kitokia – čia didžiausias dėmesys skiriamas pusryčiams, nes viešbučio gyventojai (aš ir pats taip elgiuosi kelionėse) vakarienę paprastai nori valgyti kur nors kitur. O „Žuvinėje“ vasaros vakarais nėra laiko nė kvėptelti. Čia kūrybos metas – pavasaris, o vasarą pavadinėčiau darbinio konvejeriu. Tačiau man labai patinka, kad šio restorano savininkai stengiasi, jog niekam nebūtų nuobodu. Gal todėl ir norisi čia dirbti.

Ką patarčiau būsimiems virtuvės meistrams? Jei restorano savininkas bent šiek tiek supranta maisto ruošimo technologiją ir vertina kokybę, tada galima dirbti. Tada jau yra vilčių, kad galėsite įgyvendinti

kūrybines idėjas ir sulaukti pagyrų. Tačiau yra daug šito nesuprantančių savininkų, tik ir ieškančių pigiausių produktų. Nuo tokių patarčiau bėgti neatsigręžiant.“ (Juokiasi – red. past.)

BENDRAVIMO NOSTALGIJA

„Atvažiavus į Palangą laukė labai smagi darbo pradžia. „Palangos“ restorane dirbo virtuvės šefas Ernestas, „Vanagupėje“ – Darius. Ir nors mes darbavomės skirtinguose restoranuose, visada būdavo įdomu susitikti, padiskutuoti, pasidalyti naujovėmis. Kartu važiuodavome į konferencijas ar gastronomines parodas. Dabar šios kompanijos man labai trūksta... Darius išvyko dirbti į Norvegiją, o Ernestas grįžo į Vilnių.

Ar bendrauju su virėjais užsieniečiais? Taip, ypač su Gordonu Ramsay, vienu geriausiu Jungtinės Karalystės virtuvės meistrų. Perku jo knygas ir bendrauju. (Juokiasi – red. past.) Lietuviškai išleistos dvi jo knygos – „Gaminti gali visi“ ir „Pasaulio virtuvės“. Šis autorius man labai priimtinas. Dar norėčiau pagirti ir virtuvės meistro Lino Samėno išleistą „Virtuvės knygą“. Jų autoriai galvoja apie skaitytoją, rekomenduojami receptai tikslūs ir išbandyti. Kitose kulinarinėse knygose apstu neatitikimų ir įvairiausių nesąmonių – kartais taip atsitinka dėl vertėjų klaidų. Manau, labai trūksta ekspertų žvilgsnio, nes svarbu ne tik tikslūs sudedamųjų dalių kiekiai, bet ir sudėjimo seka, temperatūros svyravimai. Šiek tiek ką nors pakeisi, ir patiekalas nepavyks. Todėl kulinarinės knygos dažniausiai puikuoja kaip gražių nuotraukų albu mai be tikslios informacijos. Man asmeniškai nepriimtinos nei Jamie Oliverio, nei neseniai išleista „Culina Mundi“ knyga, kurios anotacijoje žadama pristatyti geriausius pasaulio virtuvės šefus, o iš tiesų tai eiliniai virėjai – tokių galima rasti kiekviename krašte.

Kai dirbau Vokietijoje, daug bendravau su įvairiais virtuvės meistrais. Daug iš jų išmokau. Vokietijos virtuvė labai aukšto lygio. Čia griežta tvarka, ir man tai patinka. Galima pasimokyti, kaip reikia gerai dirbti. Patiekalo, pavyzdžiui, didkepsnio, paslaptis priklauso nuo kelių dalykų: gaminančio žmogaus, mėsos ir sugebėjimo jos nesugadinti. Kai paveikslą tapo dailininkas, jis mato jį visą ir smegenimis, ir širdimi, ir savo gyvenimo istorija, tad lygiai taip ir kalbant apie patiekalus. Šefo darbas – tai menininko darbas. Jis turi matyti viską ir dar pagalvoti, kas pirsks tą paveikslą arba patiekalą. Aš gaminu mokantiems vertinti. Galbūt tai ir kainuoja brangiai, bet iš prastų pigių produktų nepagaminsi gero kokybiško patiekalo.“

KNYGOS, FILMAI – FILMAI, KNYGOS...

„Skaitėte Anthony Bourdain „Virtuvė slapta“? Kiekvienoje virtuvėje yra šioje knygoje aprašytų dalykų, nesvarbu, ar tai būtų Niujorkas, ar Paryžius, ar Vilnius. (Juokiasi – red. past.) Tiesiog rekomenduoju perskaityti visiems ir ne po vieną kartą. Ką galėčiau pats papasakoti iš virtuvių

kasdienybės? Na, esu kiaurai persipjovęs pirštą. Pjoviau obuolį, šis tiesiog ėmė ir nuslydo. Mane išvežė į ligoninę – siuvo, tvarstė. Apie nusideginimus net neverta pradėti pasakoti – visiška kasdienybė, ir apie tai virėjai nekalba. O vasarą, kai lauke 36 laipsniai karščio, o virtuvėje – apie 50, dirbti tenka be pertraukų. Virėjo darbas apskritai reikalauja daug ištvermės ir fizinių jėgų. Pas mus, Lietuvoje, moterys ištvermingesnės: matyt, tai kažkoks lietuviškas genas. (Juokiasi – red. past.) O užsienyje virėjais dažniausia dirba vyrai.

Antroji knyga, kurią rekomenduoju perskaityti, – Pauliaus Jurkevičiaus „Staltiesės ritmu“. Kaip rašoma anotacijoje, tai gastronominių idealų ieškojimas ir kulinariinių nusivylimų analizė. Ir dar viena knyga – Pelegrino Nicky „Kiara“. Tai romanas, kuriame aprašytos ir itališko maisto tradicijos – rodos, pats esi toje virtuvėje, jauti kvapus, sėdi už stalo su knygos veikėjais ir skanauji skanauji... Mėgstu skaityti skanią literatūrą.

Labai džiaugiuosi, kad visas knygas perskaito ir mūsų restoranų savininkė Rūta – su ja daug diskutuojame ir dalijamės Namuose turiu ir lentynėlę su kulinariniais filmais. Romantinė drama „Julie & Julia“, kur aktorė Meryl Streep vaidina garsią amerikiečių virėją, „Virtuvė sielai“ – komedija apie meilę ir maistą, kur aktoriaus vaidyba sužavi virtuoziškumu taip, kad patiki, jog aktorius iš tiesų yra puikus virėjas, „Meilės receptas“ su aktore Catherine Zeta-Jones, vaidinančia madingo restorano virtuvės meistre. Atsimenate sceną, kai ji susinervinusi klientui nuneša didkepsnį ir drebia ant stalo, o šalia įsmeigia peilį? Kartais ir aš taip noriu padaryti. Tačiau dar nepadariau. (Juokiasi – red. past.) Pasitaiko klientų, kurie nenori apmokėti sąskaitos, todėl ieško įvairiausių priekabių. O koks yra geras restoranas? Toks, kur su svečiu niekas nesiginčija, pakeičia patiekalą ir dar desertu pavaišina. Todėl puikiai suprantu tą emociją filme ir visiškai pateisinu.

Dar rekomenduoju pažiūrėti Woody Alleno filmą „Viki Kristina Barselona“. Tai mano mėgstamiausias su žvaigžde Penelope Cruz, kupinas ispaniškos aistros ir skonių fiestos.“

MAN PATINKA

„...Salotos iš kivių, šparaginių pupelių, pievagrybių, salotų lapų, krevečių ir vyne garintų lašišų, gausiai apipildtos jogurtiniu padažu.

...Salotos su krevetėmis, jūrų gėrybėmis arba lašišomis su saulėje džiovintais pomidorais, kapariais, šviežiais ir marinuotais (!) agurkais, ridikėliais, salotų lapais ir „Kalamatos“ alyvuogėmis. Pagardintos užpilu iš saulėje džiovintų pomidorų aliejaus (jo niekada neišpilu!), „Kalamatos“ alyvuogių aliejaus, šaukštelio *extra virgin* alyvuogių aliejaus ir lašelio citrinų sulčių. Mmm... Nuostabus padažas.

...Čilės ešerių kepsnys su kokosų ir šafrano padažu, pagardintas keptais baklažanais ir bazilikų lapeliais.

...Kepsnys su labai daug svogūnų. Namie gaminu kiaulienos sprandinę arba nugarinę, arba jautienos filė. Apkepu, o paskui pusžiedžiais supjaustau beprotiškai daug svogūnų. Juose troškinu kepsnį, todėl visada būna idealiai sultingas ir kvepia svogūnų jūra...

Patiekalų receptai turi būti „išnešioti“ – dažnai vaikštau prie jūros, galvoju, derinu skonius ir vaizdus. O, kai priimu sprendimą, pagaminu labai greitai.“

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 Gečiui kyla vaikstant pajūriu, nors 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 ištis 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.

Įmonės internetinėje svetainėje <http://www.zuvine.lt> rasite daugia informacijos apie maitinimo įmonę

HIGIENOS SPRENDIMAI

Maitinimo įmonės sėkmė – tai puikus maistas, malonus aptarnavimas bei teikiamos paslaugos. Sumanus verslo valdymas, darbas su personalu, kokybė ir higienos standartai – tai vieni svarbiausių kriterijų tikslui pasiekti. Labai svarbu priimti racionalius sprendimus, kad palaikyti komandos dvasią, įsidiesti patikimas veiklos sistemas ir atsakomybes, įsivesti savikontrolės programą ir virtuvėje naudoti tik sertifikuotas valymo bei dezinfekavimo priemones.

Jei virtuvės darbuotojai nekontroliuos, neprižiūrės inventoriaus bei darbo prietaisų – kils pavojus bei rizika lankytojui. Svarbu periodiškai tinkamai prižiūrėti paviršius, kurie liečiasi su maistu.

Geros higienos praktikos taisyklių turi būti laikomasi maisto produktų saugojimo metu ir gamybos procesuose. Būtina, kad darbuotojai būtų supažindinti su geros higienos praktikos taisyklėmis. Ypač 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.

Geros higienos programą sudaro:

1. produktų laikymo sąlygos;
2. patalpų priežiūra;
3. darbuotojų apmokymai ir higiena;
4. maisto gaminių laboratoriniai tyrimai;
5. vidaus auditas (atliekamas 1 kartą per metus);
6. paruoštų pusgaminių šaldymas ir tinkamas laikymas;
7. žurnalų vedimas ir pildymas.

MAISTO ŽALIAVŲ IR PRODUKTŲ LAIKYMAS

Šiame žurnale rašomi šaldytuvų ir šaldiklių kontrolinių termometrų parodymai /rodmenys. Kontrolės dažnis: ne rečiau kaip vieną kartą per dieną. Kritinės ribos: šaldytuvo – nuo 0° C iki +6° C, šaldiklio – ne aukštesnė kaip -18° C arba pagal gamintojo nurodymus produkto žurnale.

Data	Laikas	Šaldymo įrenginio Nr.	Termometro parodymai t° C	Koregavimo veiksmai	Už laikymą atsakingo asmens vardas, pavardė	Parašas

Patikrino:
(vardas, pavardė, parašas)

ŠILUMINIO APDOROJIMO TEMPERATŪROS IR LAIKO REGISTRAVIMAS

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: temperatūra ne žemesnė kaip +75° C, 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)

(verdes, neverdâ, parações)

**ĮSAKYMAS
DĖL METINIO AUDITO ATLIKIMO**

2011 spalio 19 d.
Palanga

Į s a k a u atlikti GHPT metinį auditą restorane „Žuvinė“, Basanavičiaus g. 37A Palanga. Skiriu atsakingus asmenis vidiniam auditui atlikti:

1. Algirdas Gečas – restorano gamybos vadovas.
2. Vitalijus Dobromilskis – restorano administratorius-barmenas.
3. Gražina Ivanauskienė – restorano virtuvės virėja.

Direktorė

Rūta Sakalauskienė

Geros higienos praktikos taisyklių (GHPT) įmonės audito aktas NR. 3
2011 m. spalio 19 d.

AUDITORIUS: (vardas, pavardė, pareigos)	Algirdas Gečas, restorano gamybos vadovas
AUDITUOJAMAS PADALINYS: (Įmonės pavadinimas, adresas)	Kavinė-baras „Feliksas“, Vytauto g 116, Palanga
AUDITO TIPAS: vidinis (išorinis, vidinis)	
AUDITUOJAMO PADALINIO ATSTOVAI:	Zita Šerienė - virėja, Lina Gigaitė – virėja. (gamybos vadovė ar kt.)

IŠVADA:

- Nėra pjaustymo lentų ir peilių markiruotės.
- Nėra rankų dezinfekavimo priemonės.
- Nevisa produkcija turėjo ženklšinimą.

AUDITORIŲ PARAŠAI:

PATVIRTINO:

UAB „Palangos Tauras“
Restoranas „Žuvinė“
Adresas: Basanavičiaus g.37A, Palanga
Data: 2011-10-19



KOREGAVIMO VEIKSMŲ PLANAS

Patikrinimo data 2011-10-19 Akto Nr. 4	Įgyvendinama priemonė nustatytiems reikalavimų neatitikimams pašalinti	Įgyvendinimo data	Atsakingas asmuo (nurodyti kam pavesta pašalinti trūkumus)	Įgyvendinimo kontrolė	
				Data	Atsakingo asmens parašas
Rasti pažeidimai					
Nudilusios pjaustymo lentų ir peilių markiruotės.	Atnaujinti pjaustymo lentų ir peilių markiruotę.	2011.11.05	Virėja Gražina Ivanauskienė ir virėjas Lauras Drakšas		
Rasta maisto gaminių be ženklinimo.	Suženklinėti visą šaldytuvuose laikomą produkciją.	2011.10.22	Virėja Gražina Ivanauskienė ir virėjas Lauras Drakšas		
Darbuotojų dušo patalpoje rasta avalynė ir viršutiniai rūbai.	Sutvarkyti dušo patalpą, rūbus ir batus sudėti į spinteles.	2011.10.21	Virtuvės darbuotoja Janina Latvelienė		
Pasibaigę šiluminio maisto patikrinimo termometro elementai.	Pakeisti termometro elementus.	2011.10.22	Ūkio dalies vadovas Antanas Laukys.		
Nerastas termometras su patikra šaldytuvo temperatūros nustatymui.	Nupirkti termometrą ir atlikti jo patikrą.	2011.11.30	Ūkio dalies vadovas Antanas Laukys.		
Rasti termometrai su besibaigiančia patikra (lapkričio mėnuo).	Atlikti termometrų patikrą.	2011.11.30	Ūkio dalies vadovas Antanas Laukys.		

1.3. NUORODA Į ĮMONĖS INTERNETO SVETAINĘ



Įmonės internetinėje svetainėje <http://www.zuvine.lt> rasite daugia informacijos apie maitinimo įmonę

2 MOKYMO ELEMENTAS. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMAS UAB „PERKŪNO NAMAI“

2.1. UAB „PERKŪNO NAMAI“ PRISTATYMAS

UAB „Perkūno namai“ įmonei priklauso du viešbučiai su restoranais „Perkūno namai“ ir „Daugirdas“ bei sveiko maisto restoranas „Servus“.

Viešbutis „Perkūno namai“ – pirmasis privatus šeimyninis viešbutis Kaune, nuo 1994 metų įsikūręs prestižiniame privačių namų rajone, šalia senojo Ažuolyno. Sklype puikiai dera du architektūriniai stiliai – 1930 metais architekto V. Lansbergio–Žemkalnio projektuotas gyvenamasis namas ir 1998 metais rekonstruotas šiuolaikinės architektūros viešbučio pastatas.

Šiame viešbutyje veikia restoranas, kuris yra skirtas ne tik viešbučio svečiams, tačiau ir miestiečiams. Jauki restorano aplinka, pro kurio langus atsiveria žydintis slėnis su šimtamečiais ąžuolais – puiki vieta organizuoti šventinius pokylius, dalykinius pietus, svečių priėmimus bei linksmas vakaro šventes draugų būryje ar su bendradarbiais. Yra dvi pokylių salės: restorano, talpinanti iki 50 žmonių ir bibliotekos salė, talpinanti iki 20 žmonių.

Meniu viešbučio restorane nekasdienis. Jis atnaujinamas du kartus per metus, todėl svečiai visada gali paragauti naujų gurmaniškų patiekalų. Visi patiekalai – išskirtiniai, patiekiami ir ruošiami tarsi tikri meno kūriniai.

1998 metais vyriausieji restorano virėjai buvo apdovanoti GRAND PRIX antrajame Lietuvos virėjų, barmenų ir padavėjų čempionate, kuris vyko Vilniuje. 1999 ir 2001 metais restoranas buvo pripažintas geriausiu Lietuvoje. Vyriausioji restorano virėja Janina Galubavičienė 2005 metais Tarptautinėse Kremliaus Kulinarijos Taurės varžybose buvo apdovanota sidabro ir bronzos medaliais.

Kiekvieną rytą restorane - tradiciniai angliški pusryčiai. Pietums bei vakarienei – „a la carte“ meniu iš tarptautinės ir lietuviškos virtuvės patiekalų.

Visada skubantiems, bet norintiems nors trumpam atitrūkti nuo dienos rutinos, kiekvieną darbo dieną ir savaitgaliais - nauji specialūs restorano virtuvės šefo pasiūlymai už patrauklią kainą.

Restorane ypatingai puoselėjama šeimyninių savaitgalio pietų tradicija, nes tai šeimos įkurtas viešbutis ir restoranas. Virtuvės meistrai gamina patiekalus pagal restorano bendrasavininkės ir restoranų vadovės Ingridos močiutės bei promočiutės išsaugotus 1866-1939 m. receptus.

Restorano svečių populiariausi patiekalai 2009 metais: naminiu būdu konjake marinuota lašiša, tiekama su „Trijų lelijų“ marmeladu, „Perkūno namų“ pipirinis steikas, prancūziškas kiaušinių ir grietinėlės kremas „Creme brulee“.

Nuoširdus asmeninis dėmesys ir kliento džiuginimas – pagrindinė restorano aptarnavimo filosofija. Stengiamasi, kad kiekvienas svečias jaustųsi kaip namie: artimumas neperžengiantis ribų ir visada maloni draugija. Kai kurie svečiai turi savo padavėjus–favoritus ir prašo, kad būtent jie juos aptarnautų. Restoranas užkariavo daugelio lankytojų simpatijas savo išskirtiniais „Penktadienio klubais“ su įdomiais ir žymiais žmonėmis bei degustacijomis, įvairiais teminiais vakarais, šventiniais pobūviais ir išvežamais banketais.

2003 m. UAB „Perkūno namai“ gavo pasiūlymą įrengti kavinę „Ąžuolyno ir sporto sveikatingumo centre“. Taip atsiradė dar vienas restoranas „Servus“, kuris talpina 40 žmonių.

Šiame restorane visi norintys gali kasdien mėgautis SPA virtuvės patiekalais, specialiais energiniais kokteiliais, salotomis, kepsniais ant grotelių, šviežiai spaustomis sultimis. Ypač populiarūs sportininkams skirti patiekalai – įvairių grūdų košės, baltyminiai omletai, makaronai. Restorano filosofija siūlo pamiršti nuobodžias dietas, valgyti sveikai ir skaniai gali tapti kasdieniniu įpročiu. Daug žmonių valgo nebrangius ir greitai patiekiamus dienos pietus.

Antrasis įmonės viešbutis buvo atidarytas 2007 metais. Tai verslo klasės keturių žvaigždučių viešbutis ir restoranas „Daugirdas“ įsikūręs Kauno senamiestyje, didžiųjų Lietuvos upių santakoje esančiame restauruotame XVI – XIX amžiaus pastate, 50 metrų nuo miesto Rotušės. Iki lankomiausių vietų ir žymių istorinių Kauno paminklų (miesto simbolio - Rotušės aikštės, gotikos paminklo – Perkūno namo, Vytauto Didžiojo bažnyčios, Kauno pilies, muziejų, miesto centro su garsiąja Laisvės alėja) – vos keli žingsniai.

Viešbutis „Daugirdas“ – tai antrasis UAB „Perkūno namai“, turinčio 15 metų darbo patirtį, viešbutis. Komplexą sudaro du stikliniu stogu sujungti pastatai: naujai statytas ir autentiškas XVI – XIX amžiaus architektūrinis paminklas. Įėję į viešbutį, Jūs atsiduriate „senamiesčio gatvelėje“ su žibintais ir lauko tipo kavinuke. Aplink jaučiamas tarpukario dvelksmas – Kauno, laikinosios sostinės, aukso amžius. Taip pat viešbutyje yra šiuolaikinė konferencijų salė, kurioje telpa iki 120 žmonių ir gotikinė salė, kurioje telpa iki 30 žmonių.

XVI amžiaus gotikiniuose rūsiuose su tapytomis freskomis – 4 restorano salės. „Baltojoje“, su senoviniu veikiančiu židiniu telpa iki 60 svečių, banketui šioje salėje galima paruošti 72 vietas. „Flambe“ salėje svečių akivaizdoje ruošiami patiekalai ant ugnies. Šioje salėje telpa iki 18 žmonių (per banketą 22). Tai puiki vieta dalykiniais pietums ar uždaram vakarui su bičiuliais. Ji gali būti lengvai pertvarkyta į pasitarimų salę.

„Vyno“ salėje svečiams – platus rūšinio vyno asortimentas, sukauptas specialiose vyno spintose su temperatūrine korekcija atskirai baltajam ir raudonajam vynui. Taurėse pateikiamas tinkamos temperatūros 8 rūšių vyno (4 baltojo ir 4 raudonojo vyno taures), kuris pilstomas specialiu vyno pilstymo įrenginiu "Vin au Verre". Salėje, kurioje įrengta 18 sėdimų vietų, vyksta degustacijos ir mokymai besidomintiems vynu bei gastrinomineis naujienomis.

Kolonų salėje prie bendrų stalų galime susodinti iki 90 žmonių arba ji gali būti naudojama kaip banketinė su 8 apvaliais dešimtviečiais stalais.

Veikia barai. „Miesto baras“ - puiki vieta pašnekesiams prie lengvo užkandžio pirmame aukšte. Bare galima mėgautis saldumynais ir kepiniais, specialiai priderintais prie pasirinktos arbatos arba išgerti kavos puodelį.

„Žiemos sodas“ – 16 sėdimų vietų kokteilių baras, įrengtas ketvirto aukšto balkone po stiklu. Iš čia atsiveria nuostabi senamiesčio panorama. Šalia esanti didžiulė lauko terasa vasarą idealiai tinka kokteilių vakarėliams.





Renginiai

„Penktadienio klubai“ „Perkūno namų“ restorane gyvuoja jau 8 metus. Sulaukiama ne tik profesionalių Lietuvos vyno ekspertų bei someljė, tačiau ir svečių iš užsienio vyninių bei šampaninių. Čia lankėsi „Moutard pere & fils“ šampano namų savininkai ponai Francois Moutard su žmona, „Torres“ vyninės savininkas Miguel A. Torres, „Valentin Bianchi“ vyninės Argentinoje atstovas Frederico Nino bei daugelis kitų.

Jau tapo tradicija kiekvienais metais „Perkūno namai“ ir „Daugirdo“ restoranuose organizuoti jauno vyno Beaujolais Nouveau sutikimo šventės, vyksta vyno, konjako, alaus bei alaus kokteilių degustacijų. Prie gėrimų siūlomas specialus meniu. Ruošiama ir 3 – 5 patiekalų vakarienė, o kartais pasiūloma tik vieno kąsnio užkandžiai.



PERKŪNO NAMAI

Lapričio mėn. 17 d. (šešt.) 19 val.

Beaujolais Nouveau vyno ir maisto šventė

Kaip ir kiekvienais metais, artėjant auksinio rudens pabaigai, po trečiojo lapkričio ketvirtadienio, kviečiame dalyvauti Beaujolais Nouveau vyno ringe. Ragausime bei vertinsime skirtingų gamintojų šių metų derliaus vyną, mėgausimės restorano "Perkūno namai" virtuvės meistrų sukurtais prancūziškais patiekalais, klausysimės užburiančių akordeono melodijų...

Vakaro svečias: UAB "Mineraliniai vandenys" vyno ir gėrimų ekspertas Gintautas Jašinskas

Vakaro muzika: Sandra Veverškytė ir Kristina Dabravolskaitė (akordeonų duetas)

Vakaro kaina: 100 Lt/asm. (visi į Lietuvą įvežami Beaujolais Nouveau ir tradicinė prancūziška jauno vyno vakarienė)
Iki lapkričio mėn. 5 d. kaina tik 90 Lt/asm!

DALYVAVIMAS TIK SU REGISTRACIJA.

Organizatoriai pasilieka teisę keisti programą

Bilietus įsigyti: viešbučio PERKŪNO NAMAI registratūroje (Perkūno al. 61, Kaune) arba Kauno Akropolio informacijoje (1 a.). **Informacija:** 8 37 320 230, 8 698 54099, info@perkuno-namai.lt, www.perkuno-namai.lt.



2012 09 28 d. 19.30 val.

**Vakarienė su Ispanijos
vyninės „Bodegas Juan Gil“
atstovu Loren Gil**

Juan Gil vardu pavadintą vyninę 1916 metais įsteigė Juan Gil Gimenez, dabartinių vyndarių prosenelis. Ispanijos pietų Murcia regione, Jumilla vynuogynuose, jis pastatė vyninę. Įkūrėjo sūnus Juan Gil Gerrero tęsė tėvo veiklą, tačiau tik abu anūkai ir dabar vyninę

valdanti proanūkių karta pasiekė, kad Juan Gil vardas būtų žinomas visame pasaulyje.

Término de Arriba kalnuotose apylinkėse, greta nuosavių vynuogynų, pastatytas naujasis Juan Gil vyninės rūšys leidžia greičiau išspausti derlių, kol jo dar nepaveikė karštas oras.

Vakarienėje bus degustuojami 1 sidabro ir du aukso medalius 2012 Lietuvos vyno čempionate laimėję vynai.

MENIU

Juan Gil Monastrell cepas viejas Jumilla DO - Sidabras

Grietinėlėje troškinti baravykai

sluoksniuotos tešlos pyragėlis su fetos ir špinatų įdaru

Juan Gil Monastrell Jumilla DO - Aukšas

Kukurūzinis viščiukas raudonojo vyno ir juodųjų vyšnių padaže

teikiama su kukurūzų koše

Bodegas Atalaya Alaya Almansa DO - Aukšas

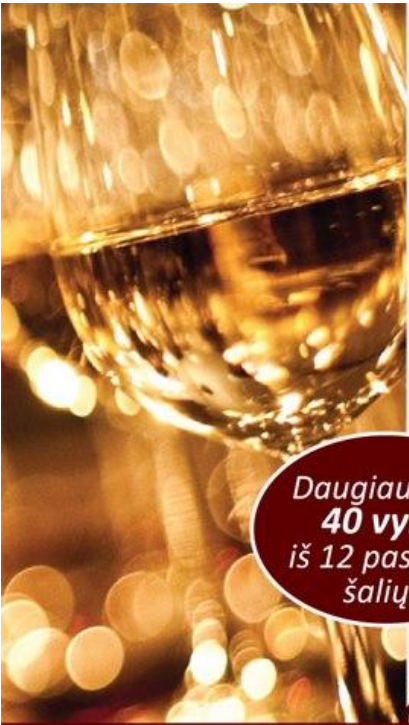
Kepta ėriuko nugarinė su rudojo sviesto ir mėtų padažu

teikiama su bulvių – juodųjų alyvuogių koše, šiltomis Briuselio kopūstų ir morkų salotomis

Vakarienė už papildomą 60 Lt/asm. mokestį. Dalyvavimas tik su išankstine registracija.



**VYNO
AKADEMIJA**



Rugsėjo 28 d. 18–22 val.

Bilieto kaina: 60 Lt/asm.
(įskaičiuota 20 pasirinktų vyno rūšių).

**VYNO
AKADEMIJA**

Kviečiame pažinti vyno pasaulį iš arčiau kartu su trimis vyno ekspertais - Gintautu Jašinsku, Mindaugu Paliuku ir Petru Jarašūnu bei gausia UAB „Mineraliniai vandenys“ vyno žinovų komanda. Vakaro metu jūsų laukia gausus vyno asortimentas, ypatingi gurmaniški užkandžiai, gyva muzika bei dar daug įvairių staigmenų!

**Daugiau kaip
40 vynu
iš 12 pasaulio
šalių!**

Vieta:
viešbutis „Daugirdas“,
T. Daugirdo g. 4, Kaunas

J renginį galite atvykti
bet kuriuo metu
nuo 18 iki 22 val.



PERKŪNO NAMAI
VIEŠBUTIS - RESTORANAS
HOTEL - RESTAURANT

balandžio 26 d. 19 val.

**ALAUS ir MAISTO
degustacinė vakarienė**

Koks alus tinka prie deserto?!



Meniu

Virtuvės meistrai kartu su restorano bendrasavininke ir vadove Ingrida Gustiene bei gamybos vadove Janina Galubavičiene atnaujina restoranų meniu. Meniu atnaujinamas dukart metuose – rudenį ir pavasarį. Renkami meniu favoritai, kurie labiausiai patiko klientams. Dalis patiekalų, kurie yra tapę traciniais ir lieka valgiaraštyje visą laiką, kaip amžina klasika ir restorano vardinė kortelė.

Labai populiarūs – teminiai meniu. Neatsiejama dalimi tapo sezoniniai meniu – braškių, šparagų, voveraičių, aviečių, mėlynių ir t.t. Taip pat specialus meniu kuriamas renginiais ar teminiams vakarams, pavyzdžiui viskio akademija, Motinos diena, Amerikos mėnuo ir kt.

Bendrovės maitinimo įmonėse nepamirštos ir didžiosios metų šventės, kurioms ruošiamasi iš anksto. Restoranuose ar kliento pasirinktoje vietoje organizuojami įmonių šventės. Nuolatiniai bendrovės klientai užsisako patiekalus į namus Kūčioms, Kalėdoms ar net Naujiesiems Metams.

Specialus meniu tampa kiekvieno renginio sudėtine dalimi. Komunikuojama žinutė dažniausiai yra dviejų dalių – programa ir specialus meniu. Informacija apie tai komunikuojama pačiais įvairiausiai kanalais – maketai stenduose, laikraščiuose, skrajutės, baneriai internetiniuose portaluose, straipsniai dienraščiuose ar internete, naujienlaiškiais ir t.t.

DESERTŲ MENIU

Mini degustacinis rinkinys „Prie kavos“

*džiovinti vaisiai šokolade, pistacijų sausainėlis, migdolinis morengas
“Macaroon”, papajų ir ananasų cukatai, traškus migdolų kremas, mėtų puta,
kriaušės, raudonųjų sulčių ikrai*

„Cappuccino“ tortas su citrinų kremu

šokoladinis biskvitas, traškių migdolų sluoksnis, grietinėlės ir kavos kremas

Šokoladinis pyragas „Brauni“

su karamelinio šokolado įdaru

Kiaušinių ir grietinėlės kremas „Creme brulee“

deginto rudojo cukraus plutelė

„Creme brulee“ su:

- pistacijų riešutais
- mėlynuoju pelėsiniu sūriu
- migdolų traškesiu

Kepti šokoladiniai triufeliai šampano tešloje

tekiama karšti su aviečių padažu

Trijų skonių šokoladiniai triufeliai „Vynuogių kekė“

su apelsinais, imbieru, migdolais

„Daugirdo“ ledų tortas

Vaniliniai - šokoladiniai ledai

Naminių ledų kokteilis

persikų, braškių, vyšnių, bananų, juodųjų serbentų

Šviežių vaisių lėkštė

DESERTINIAI PATIEKALAI – ISTORIJA

Karštos karamelizuotos kriaušės su Rokforo ledais

(mangų ir aitriųjų paprikų padažas, graikiniai riešutai)

Angliškas arbatos tortas

Dvylikos sluoksnių šokolado ir žaliųjų pistacijų tortas

Itališkas vanilinis pudingas „Panna Cotta“

su braškių ir Modenos balzamo padažu

Karšta obuolių „Šarlotė“

Laimo (žaliųjų) citrinų šerbetas

Arbūzo ir šampano šerbetas

Raudonųjų apelsinų ir „Grand Marnier“ šerbetas

Šokolado ir mėtų desertas „After eight“

Ledinė braškių "Cassatta"

Krepai „Suzete“ su apelsinų padažu ir vanilinais ledais

DESERTINIAI PATIEKALAI IŠ TEMINIŲ MENIU

Aviečių tortas su staigmena viduje (Valentino diena 2011)

Čilietišku desertų asorti (Čilės meniu)

- **Alfajor** (*purūs sausainėliai su „Dulche de Leche“ kremo įdaru*)
- **Bavarois de Lucuma** (*pieno ir kiaušinių kremas su karamele*)
- **Papaya con Crema** (*papaja su mėtų puta*)

Citrininis sūrio pyragas (Amerikietiškas meniu)

Juodųjų alyvuogių ir juodojo šokolado desertas „Tutto Bene“ (Itališkas meniu)

Braškių desertas „Napoleonas“ (Braškių meniu 2012)

braškės su jogurtu ir medumi, sluoksniuota „Filo“ tešla su cukrumi

Aguoninis tortas su karamelizuotais mangais „Mangomisu“ (Nauji metai 2012)



5 pav. Balto aksomo širdis



6 pav. Kalėdinis desertas



7 pav. Sūrio-spanguolių pyragaitis



8 pav. Tortas su staigmena



9 pav. Tortas Valentino dienai



10 pav. Desertas Valentino dienai

LOJALUMO PROGRAMA

Įmonėje veikia lojalumo sistema, pagal kurią klientai yra suskirstyti į keturias kategorijas nuolaidoms gauti. Nuolaidos dydis priklauso nuo to kiek klientas naudojasi įmonės paslaugomis. Kuo didesnė suma išleidžiama restorane ar viešbutyje, tuo didesnę nuolaidą jis gali įgyti.

Visa klientų duomenų bazė vedama specialioje sistemoje, iš kurios siunčiami naujienlaiškiai. Kartais būna sugeneruojami pasiūlymai konkrečiai nuolaidų kategorijai. Klientai apie tai informuojami elektroniniu paštu.

Duomenys yra vedami apskaitos sistemoje, kurioje matosi kokius patiekalus lankytojas užsisako dažniausiai, kiek kartų lankosi bendrovėje, kiek pinigų išleidžia ir kt. Remiantis šia informacija nuolaidos klientams gali būti didinamos ar taikomos kitos motyvacijos priemonės.

PERSONALO ATRANKA, FORMAVIMAS ĮMONĖJE

Bendrovės restoranuose dirba 45 darbuotojai: 15 – restorane „Perkūno namai“, 22 – restorane „Daugirdas“ ir 8 – restorane „Servus“.

Restoranas „Perkūno namai“

Restoranų vadovė	– 1
Restorano vadybininkė	– 1
Gamybos vadovės	– 2
Virėjos	– 3
Pagalbiniai virtuvės darbuotojai	– 2
Barmenai	– 2
Padavėjai	– 2
Plovėjos	– 2

Restoranas „Servus“

Gamybos vadovės	– 2
Barmenai	– 2
Virėjos	– 2
Indų plovėjos	– 2

Restoranas „Daugirdas“

Restorano vadovė	– 1
Gamybos vadovės	– 2

Virėjai	– 7
Konditerė	– 1
Barmnenai	– 2
Padavėjai	– 5
Pagalbiniai virtuvės darbuotojai	– 2
Indų plovėjos	– 2

PASIRINKTI DARBUOTOJUS – TARSI SUDARYTI VALGIARAŠTĮ

Išsirinkti personalą – atsakingas ir nemažai laiko reikalaujantis procesas. Prieš pradedant naujų darbuotojų paiešką ir atranką, pirmiausia būtina apsibrėžti, koks darbuotojas reikalingas, o dar geriau – numatyti, ką ieškomas žmogus turės veikti įmonėje, kokios bus jo pareigos bei atsakomybė.

Svarbu įvertinti:

- kokias asmenines savybes privalo turėti kandidatas (maloni išvaizda, gebėjimas bendrauti bei dirbti komandoje, greita orientacija ir kt.);
- koks turėtų būti jo išsilavinimas ;
- kokia turėtų būti darbo patirtis;
- kokie turėtų būti jo specialūs techniniai bei profesiniai įgūdžiai (vadovaujamojo darbo viešojo maitinimo įstaigai įgūdžiai, užsienio kalbos, pardavimų, maisto gamybos ir technologijų specifikos žinojimas ir pan.).

Svarbu kandidatams prieinamu būdu pateikti aiškią ir išsamią informaciją apie siūlomą darbą bei būsimas pareigas, ką darbuotojas turės atlikti ir už ką bus atsakingas.

Vadovo parinkimas

Viena iš svarbiausių pareigų – restorano (viešbučio, kavinės, užkandinės) personalo vadovas. Nuo jo darbo rezultatų priklauso įmonės veiklos sėkmė. Darbas komandoje yra svarbus, kai visos grandys glaudžiai susijusios bei priklausomos viena nuo kitos. Reikia pamąstyti, ką įmonė gali pasiūlyti perspektyviam ir daug žadančiam kandidatui. Galbūt jis save įsivaizduoja netolimoje ateityje vadovaujantį restoranų ar kavinių tinklui arba viešbučių grupei, o pati įmonė, siūlanti jam padalinio vadovo pareigas, tokios plėtros nėra numachiusi.

Žinojimas, kokių darbuotojų reikia, ir suformuluoti realūs reikalavimai palengvins darbą atrenkant personalą bei padės susiorientuoti, koku būdu reikėtų ieškoti reikalingo darbuotojo.

Personalo paieška

Naujus darbuotojus atranka restoranų vadovė, restorano „Perkūno namai“ vadybininkė arba restorano „Daugirdas“ vadovė. Pradžioje darbuotojai atrinkami pagal atsiųstus gyvenimo aprašus, vėliau kviečiami į pokalbį. Dažnai tai būna kitų darbuotojų rekomenduoti asmenys. Didelė dalis restorano darbuotojų yra baigę verslo ir prekybos mokyklą. Pastaruoju metu vis dažniau maitinimo įmonėse vykdomas mokinių praktinis mokymas. Gerai dirbančius mokinius nesunku pastebėti ir esant poreikiui naujų darbuotojų yra pasiūloma pasilikti dirbti. Bendrovė glaudžiai bendradarbiauja su darbo birža ir suteikia sąlygas žmonėms dirbti darbą, kai jie išklauso specialius mokymus ar seminarus, kuriuos rengia darbo birža.

Restoranų „Perkūno namai“ ir „Servus“ darbuotojai beveik visi ilgai dirbantys, kadru kaita nedidelė. Restorane „Daugirdas“ darbuotojų kaita šiek tiek didesnė, nes vasarą yra nemažai sezoninio darbo.

Paieškos šaltiniai

Darbuotojai taip pat gali būti ieškomi publikuojant skelbimus žiniasklaidoje, naudojant asmeninius ryšius ir t.t. Reikėtų įvertinti esamą sezoną bei laikotarpį. Sunkiausiai į darbo pasiūlymus žmonės atsiliepia prieš šventes bei karštuoju metu, kai orientuojamasi į tai, kaip pasirengti įvairioms artėjančioms šventėms ar suplanuoti atostogas, o ne keisti esamą darbą. Jei ieškosime darbuotojų pavasarį ar vasaros pradžioje, turėtume atsiminti, kad tuo metu bus siūloma nemažai darbo vietų pajūryje, kuo ir susigundo didelė dalis tuo metu darbo ieškančių jaunų žmonių, tikėdamiesi pelningo sezoninio darbo.

Ieškant naujo darbuotojo, šią žinią galima paskelbti kolektyvui. Tikėtina, kad kažkas iš darbuotojų turės bendramokslių, kaimynų ar šiaip draugų bei pažįstamų, kurie ateis jau turėdami informacijos apie siūlomą darbą. Toks paieškos būdas gana greitas, jei tik „draugystės“ ir „artimos pažintys“ vėliau netrukdydys darbui.

Kitas šaltinis ieškotis darbuotojų – skelbimai spaudoje. Skelbimai laikraščiuose leidžia pritraukti didelį kandidatų skaičių. Dažniausiai turėsime tik kiekybę – daugybę kandidatų, o apie besikreipiančiuosius žinosime labai mažai ir tik tai, ką jie patys apie save pasakys.

Įdarbinimo agentūros, darbo biržos – geras ir patogus šaltinis ieškoti naujų darbuotojų. Bendraujant su jomis galime užmegzti ir plėtoti produktyvų bendradarbiavimą. Tačiau kitais kanalais ieškantys darbo ir savarankiškai besikreipiantys kandidatai yra labiau aktyvūs, nebijantys bendrauti ir užmegzti kontaktų – tai aktualu aptarnavimo srityje dirbančiam žmogui. O į darbo biržas bei įdarbinimo agentūras, kreipiasi mažiau savarankiški ir pasyvesni kandidatai.

Galima skelbti apie laisvas darbo vietas įmonės internetiniame puslapyje. Tai gana patobus ir nebrangus būdas.

Vidinė kandidatų paieška

Nesvarbu, ar kolektyvas didelis, ar mažesnis, vertėtų pabandyti atsakyti į klausimą: „Kas iš mano darbuotojų pasirengęs padaryti karjerą?“. Atlikdami vidinę atranką jau turime informacijos apie žmogaus asmenines savybes, vidaus tvarkos taisyklių laikymąsi, apie jo motyvaciją.

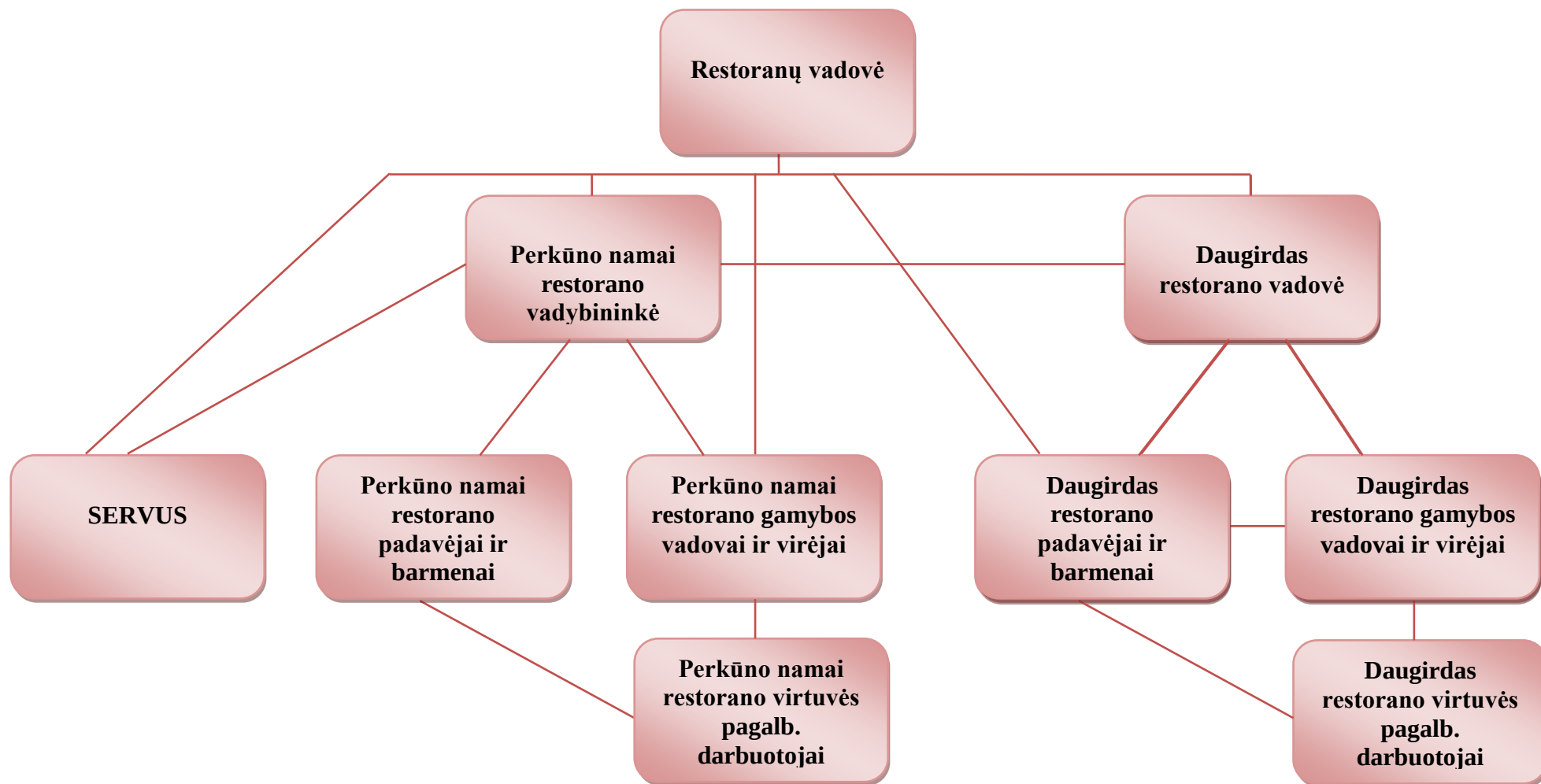
Kokius atrankos šaltinius pasirinkti priklausys kiek svarbios bei sudėtingos pareigos, kurioms ieškoma darbuotojo. Kryptinga ir apgalvota personalo paieška padeda sulaukti gero rezultato ir sutaupyti nemažai lėšų.

Pokalbiui reikia ruoštis

Kaip rimtai nusiteikęs rasti darbą kandidatas rengiasi pokalbiui su būsimu darbdaviu, taip ir darbdavys turi atsakingai žiūrėti į bendravimą su juo. Kai kuriuos dalykus apie kandidatą sužinosime jau analizuodami jo užpildytą anketą ar gyvenimo aprašymą (aplinką, laimėjimus bei kai kuriuos gebėjimus). Apie žmogaus asmenines savybes (komunikabilumą, iniciatyvumą, savarankiškumą) galėsime spręsti tik pamatę kandidatą ir pabendravę su juo. Todėl vienas iš pagrindinių atrankos kriterijų yra pokalbis su kandidatu. Pokalbio metu aptariama, koks būtų darbuotojo darbas, ko tikimasi iš jo, kokios būtų pareigos. Galima apsvarstyti perspektyvas, paklausti kokį darbo užmokestį įsivaizduoja ir pan.

Galima suformuoti vidinį duomenų banką. Klausimai anketoje turi būti aiškūs ir suteikiantys informaciją apie kandidatą: asmens duomenys, kontaktai, išsimokslinimas, profesinė kvalifikacija, darbo patirtis. Galima paprašyti nurodyti laimėjimus bei asmeninius bruožus.

Kaip kruopščiai planuojamas naujas valgiaraštis, kaip projektuojamos patalpos bei įrenginių išdėstymas, taip svarbu ir tinkamai pasirinkti naujus darbuotojus.



11 pav. UAB „Perkūno namai“ restorano dalies darbuotojų schema

GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS

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.

Geros higienos praktikos taisyklės – skirtos praktiškai įgyvendinti minėtų Lietuvos Respublikos teisės aktų bei Europos Sąjungos teisės aktų (Tarybos direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos bei Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 178/2002) reikalavimus viešojo maitinimo įmonėje. Taisyklės yra parengtos maitinimo įmonėms neturinčioms individualaus RVASVT plano. Šios taisyklės, kartu su svarbiųjų valdymo taškų (SVT) bei higienos priežiūros registravimo užrašais, su maisto saugos valdymu susijusiais įmonės vadovo įsakymais ir kitais dokumentais, patvirtinančiais procesų, žaliavų ir produktų atsekamumą bei atliekamų veiksmų teisėtumą, sudaro RVASVT planą. Šis planas bei jame aprašytų veiksmų praktinis taikymas yra įmonės RVASVT sistema.

RVASVT sistemos tikslas – pasiekti, kad įmonėje būtų vykdoma vidinė kontrolė, išaiškinami svarbūs maisto saugai veiklos etapai ir užtikrinama, kad remiantis RVASVT sistemos principais būtų nustatytos, vykdomos, tobulinamos, palaikomos ir peržiūrimos maisto saugos procedūros: atliekama rizikos analizė, nustatomi maisto tvarkymo žingsniai, kur maistas gali tapti nesaugus, numatomi juose SVT, kuriuose turi būti atliekama nuolatinė ar periodiška saugos stebėseną bei valdymas. Visos šios procedūros turi būti reguliariai peržiūrimos, analizuojamos ir, jei reikia, tobulinamos. Taisyklės, atsižvelgiant į Rekomenduojamą tarptautinį praktikos kodeksą, bendruosius Maisto kodekso (Codex Alimentarius) maisto higienos principus, konsultuodamiesi su kompetentingomis bei kitomis suinteresuotomis institucijomis, parengė Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacija kartu su konsultacine įmone UAB "Ad Infinitum".

Sveikatos apsaugos ministerija 2003 m. gruodžio 29 d. raštu Nr. 10-5735 bei Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba 2003 m. gruodžio 23 d. raštu Nr. B6-(1.9)-2200 pripažino jas tinkamas įgyvendinant teisės aktų nuostatas dėl RVASVT sistemos principų taikymo viešojo maitinimo įmonėse. Rengiant GHP taisyklės siekta nekartoti to, kas pakankamai aiškiai išdėstyta teisės aktuose, o tik pateikti papildomą informaciją, būtiną konkrečiam teisės aktuose išdėstytų nuostatų taikymui. Šių taisyklių žinojimas nepakeičia teisės aktų žinojimo, todėl kiekviena įmonė privalo gerai išmanyti

maistą ir jo tvarkymą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimus bei jų laikytis (Lietuvoje priimtus teisės aktus galima rasti leidinyje "Valstybės žinios" bei internete <http://www3.lrs.lt/DPAieska.html>).

Viešojo maitinimo įmonės pasirengimą bei maisto tvarkymo pradžią pagal šias geros higienos praktikos taisykles įmonės vadovas tvirtina savo įsakymu. Nuo šios dienos maitinimo įmonėms nebereikalaujama turėti individualaus RVASVT plano, jį atstoja šios taisyklės. Jei kokie nors maisto tvarkymo veiksmai, aprašyti šiose taisyklėse (pvz., transportavimas), įmonėje neatliekami, tai būtina nurodyti įmonės vadovo įsakyme. Jei įmonė taiko kitokius ar papildomus maisto tvarkymo žingsnius (ar kitokias saugos užtikrinimo procedūras) nei nurodyta šiose taisyklėse, tai turi būti aprašyta atskirai ir patvirtinta įmonės vadovo ar atsakingo už RVASVT sistemą asmens parašu bei vykdoma kaip šių taisyklių priedas ir sudėtinė RVASVT sistemos dalis. Maisto kontrolės institucija tokioje įmonėje tikrina ne tik kaip laikomasi teisės aktų reikalavimų, bet ir geros higienos praktikos taisyklių. Maisto įstatymo nuoroda: http://www3.lrs.lt/pls/inter2/dokpaieska.showdoc_l?p_id=266822

GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS KLAUSIMYNAS

Eil. Nr.	Geros higienos praktikos taisyklės viešojo maitinimo įmonėms	Yra/ Taip	Nėra/ Ne	Pastabos (rašyti kas yra blogai)
	Maisto žaliavų, ingredientų, medžiagų, gatavų produktų priėmimas ir laikymas			
1.	Ar įmonė dirba pagal GHP taisykles	Taip		
2.	Ar parengtas įmonės vadovo įsakymas dirbti pagal GHP taisyklių reikalavimus	Taip		
3.	Ar įmonė atlieka kokius nors maisto tvarkymo veiksmus, kurie neaprašyti GHP taisyklėse		Ne	
4.	Ar įmonėje atliekami maisto tvarkymo veiksmai (papildomi maisto tvarkymo žingsniai, kitokios saugos užtikrinimo procedūros), neaprašyti į įmonės vadovo įsakymą		Ne	
5.	Ar GHP taisyklės nepamirėti maisto tvarkymo veiksmai įmonėje yra atskirai parašyti, patvirtinti įmonės vadovo ar įgalioto asmens, atsakingo už RVAVT sistemą		Ne	
6.	Ar yra dokumentai (įrašai), patvirtinantys, kad	Taip		

	visi su maisto tvarkymu susiję norminiais aktais, reglamentuojančiais maisto tvarkymą			
7.	Ar yra dokumentai (įrašai) patvirtinantys ,kad maistą tvarkantys darbuotojai reguliariai informuojami apie teisės aktų, susijusių su maisto sauga ir maisto tvarkymu, pakeitimus, papildymus	Taip		
8.	Ar maisto žaliavų, ingredientų tiekėjų veiklos patikimumą galima patvirtinti dokumentais	Taip		
9.	Ar yra dokumentai (įrašai), patvirtinantys, kad priėmimo metu tikrinama maisto produktų transportavimo temperatūra		Nėra	
10.	Ar dokumentais galima patvirtinti, kad maisto žaliavos ir medžiagos atitinka maisto saugos, higienos, teisės aktu reikalavimus	Taip		
11.	Ar dokumentais galima patikrinti maisto žaliavų tinkamumo vartoti terminus	taip		
Vanduo				
12.	Ar dokumentais patvirtinama, kad įmonėje naudojamo geriamojo vandens saugos ir kokybės rodikliai atitinka teisės aktų reikalavimus	Taip		
13.	Ar yra užregistruota atvejų, kad įmonėje buvo sutrikęs geriamojo vandens tiekimas, nukritęs slėgis, nepatenkinama tiekiamo karšto vandens temperatūra		Nėra	
14.	Ar įmonėje nebuvo užregistruota vandentiekio ar kanalizacijos tinklų arija, karšto šalto vandens, elektros tiekimo sutrikimų, šaldymo įrenginių gedimo atvejų		Ne	
15.	Jeigu įmonėje buvo užregistruotos ekstremalios sąlygos ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis,			Nebuvo

	kad per tą laiką įmonė savo veiklos nevykdė			
16.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad įvykus ekstremaliai situacijai įmonė informavo teritorijos VMVT			Nebuvo ekstremalios situacijos
17.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad po ekstremalios situacijos įmonė savo veiklą pradėjo vykdyti tik gavus teritorijos VMVT leidimą			Nebuvo ekstremalios situacijos
Maisto tvarkymo technologijos				
18.	Ar yra dokumentai, patvirtinantys, kad įmonės gamybos patalpos pritaikytos tinkamai atlikti visus technologijos procesus, atitinka higienos reikalavimus, išvengta technologijos srautų susikirtimo (suderintas įmonės projektas)	Taip		
19.	Ar įmonėje yra dokumentai (įrašai), patvirtinantys, kad gamybos, sandėlinėse, laikymo patalpose atliekama patalpų temperatūros kontrolė	Taip		
20.	Ar yra dokumentai (įrašai) reglamentuojantys kiaušinių plovimą (taisyklės)	Yra		
21.	Ar kiaušinių plovimas atliekamas pagal teisės aktų reikalavimus	Taip		
Temperatūra				
22.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad maistas, maisto žaliavos šiluma apdorojamas, šaldomas, laikomas teisės aktų reglamentuojame temperatūroje	Yra		
23.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad naudojami temperatūros matavimo, valdymo prietaisai yra patikrinti metrologijos tarnybos	Yra		
24.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad Įmonėje tiekiamas karštas maistas atitinka	Yra		

	reglamentuojamą temperatūrą (ne žemesnę kaip + 68 C)			
25.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad pagaminto gatavo maisto laikymo įmonėje trukmė neviršija reglamentuojamo laiko (ne ilgiau kaip 1-2 val.)			
26.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad šiluminiu būdu apdoroto maisto laikymo šaldytuve laikymo sąlygos neviršija reglamentuojamas (ne aukštesnė kaip +4 C ir ne ilgiau kaip 12 val.)	Yra		
27.	Ar įmonė turi termometrą, naudojamą patiekalų termometrijai	Taip		
Darbuotojų higiena ir sveikata				
28.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad visi maistą tvarkantys darbuotojai, prieš pradėdami dirbti, pasitikrinę sveikatą	Yra		
29.	Ar nerasta maisto tvarkymo įmonėje darbuotojų, nepraėjusių profilaktinio sveikatos tikrinimo		Ne	
30.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad visi darbuotojai išklause privalomųjų higienos žinių programą	Yra		
31.	Ar įmonėje nerastas darbuotojų, neišklususių higienos žinių programos		Ne	
32.	Ar yra dokumentas (įrašas), nurodantis, kad įmonėje dirbo ar nuo darbo buvo nušalintas darbuotojas, susirgęs maisto tvarkymo įmonėje ribojamais susirgimais (viduriavimas ir kt.)		Nėra	
33.	Ar įmonėje yra parengtos darbuotojų rankų plovimo taisyklės	Yra		
34.	Ar darbuotojai plauna rankas pagal taisykles	Taip		

35.	Ar yra dokumentas (įrašas), reglamentuojantis darbuotojų darbo drabužių keitimą, skalbimą	Yra		
Atliekų ir techninių medžiagų laikymas				
36.	Ar yra dokumentas (įrašas), reglamentuojantis maisto ir ne maisto atliekų surinkimą, laikymą, išvežimą	Yra		
37.	Ar įmonė atliekų tvarkymą vykdo pagal reglamentuojamą dokumentą	Taip		
Valymas, plovimas, dezinfekavimas				
38.	Ar yra dokumentas (įrašas), reglamentuojantis, kad dezinfekavimui naudojamos medžiagos (detergentai) yra Sveikatos apsaugos ministerijos leistos naudoti maisto tvarkymo įmonėse	Taip		
39.	Ar Valymo, plovimo dezinfekavimo medžiagos naudojamos pagal gamintojo nurodymus	Taip		
40.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad valymui, plovimui, dezinfekavimui naudojamos medžiagos yra naudojamos pagal paskirtį	Taip		
41.	Ar yra parengtos patalpų, įrenginių, paviršių valymo plovimo ,dezinfekavimo taisyklės (tvarkymo planas)	Yra		
42.	Ar yra parengtos patalpų, įrenginių, paviršių valymo, plovimo ,dezinfekavimo procedūros Ar yra parengtos valymo, plovimo ,dezinfekavimo grafikai	Yra		
43.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad įmonėje prisilaikoma patalpų, įrenginių, paviršių valymo plovimo ,dezinfekavimo taisyklių, procedūrų, grafikų (tvarkymo plano)	Yra		
44.	Ar valymo procedūroms vykdyti darbuotojai naudoja paženklintą inventorių (pagal paskirtį)	Taip		

45.	Ar yra paruoštos indu plovimo taisyklės	Taip		
46.	Ar personalas, plaudamas indus prisilaiko taisyklių reikalavimų	Taip		
47.	Ar yra parengtos darbo saugos taisyklės, dirbant su valymo ir dezinfekcijos medžiagomis	Taip		
Graužiku ir vabzdžių naikinimas				
48.	Ar yra dokumentai reglamentuojantys kenkėjų kontrolės ir profilaktikos priemonės	Yra		
49.	Ar yra dokumentai (įrašas), patvirtinantys, kad kenkėjų profilaktikos priemonės vykdomos įmonėje nustatytu periodiškumu	Yra		
50.	Ar naudojamos efektyvios kenkėjų naikinimo priemonės: įmonėje nėra graužikų buvimo įrodymų (pėdsakų, išmatų, išgraužtų pakuočių ir t.t.)	Taip		
Laboratorinė savikontrolė				
51.	Ar įmonėje yra dokumentai, patvirtinantys, kad sudaryta sutartis su atestuota ar akredituota laboratorija dėl gaminamos produkcijos, geriamojo vandens mikrobiologinio ar cheminio ištyrimo	Taip		
52.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad gaminama produkcija tiriama atestuotoje ar akredituotoje laboratorijoje	Taip		
53.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad įmonėje analizuojami (nagrinėjami) ištirtų maisto mėginių laboratorinių tyrimų rezultatai	Taip		Supažindinimas aptarimą
Vidinis savikontrolės sistemos patikrinimas				
54.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad įmonėje veikia vidaus audito sistema	Taip		Įsakyme
55.	Ar vidaus audito sistema vykdoma nustatytu	Taip		

	periodiškumu			
56.	Ar vidaus audito metu išaiškinti pažeidimai, trūkumai, nukrypimai yra protokoluojami, registruojami	Taip		
57.	Ar įmonė dokumentais (įrašais) gali įrodyti, kad buvo taikytos korekcinės priemonės po kiekvieno vykdyto vidaus audito tikrinimo	Taip		
Atsekamumas				
58.	Ar įmonė tvarko savo veiklos įrašus būdu, kad būtų įmanoma visais maisto tvarkymo etapais atsekti maisto produktą, ingredientą, žaliavas	Taip		
59.	Ar įmonė tvarko savo veiklos įrašus būdu, kad būtų įmanoma atsekti maisto žaliavų, ingredientų, maisto produktų tiekėjus	Taip		
60.	Ar įmonė tvarko savo veiklos įrašus būdu, kad būtų įmanoma atsekti įmonės į kurias tiekiami tvarkomi maisto produktai	Taip		
61.	Ar yra įmonėje įdiegta atsekamumo sistema	Taip		
62.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad veikia įmonėje atsekamumo sistema	Taip		
Maisto pašalinimas iš rinkos				
63.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad įmonėje parengta greito nesaugaus maisto pašalinimo iš rinkos instrukcija		Nėra	Būtina parengti
64.	Ar parengtoje greito nesaugaus maisto pašalinimo iš rinkos instrukcijoje yra numatyta VMVT ir SAM skubaus informavimo tvarka		Nėra	
65.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad buvo sureaguota į signalą dėl įmonėje pagaminto nesaugaus maisto	Taip		
66.	Ar pagal instrukciją laikomas pašalintas iš rinkos			

	maistas iki jo kenksmingumo pašalinimo ar perdirbimo			
67.	Ar instrukcija vykdoma nedelsiant, kai tik sužinoma, kad buvo pateiktas arba galėjo būti pateiktas į rinką nesaugus maistas			
Rizikos veiksnių, prevencinių priemonių, koregavimo veiksmų aprašymas				
68.	Ar įmonėje parengta maisto tvarkymo etapų srauto diagrama	Taip		
69.	Ar srauto diagramoje nustatyti svarbūs valdymo taškai	Taip		
70.	Ar svarbiuose valdymo taškuose įvertinti rizikos veiksniai (biologiniai, cheminiai, fizikiniai)	Taip		
71.	Ar svarbiuose valdymo taškuose nustatytos prevencinės priemonės	Taip		
	Ar nustatyti svarbiuose valdymo taškuose koregavimo veiksmai	Taip		
73.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad įmonė kontroliuoja maisto žaliavų ir produktų priėmimą	Taip		
74.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad kontroliuojamos maisto žaliavų, maisto produktų laikymas	Taip		
75.	Ar maisto žaliavų, maisto produktų laikymo kontrolė reguliari (ne rečiau kaip 1 kartą per dieną)	Taip		
76.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad vykdoma patiekalų šiluminio apdorojimo kontrolė	Taip		
77.	Ar šiluminio apdorojimo temperatūros įrašai pildomi reguliariai (ne rečiau kaip 1 kartą per dieną)	Taip		

78.	Ar yra dokumentas (įrašas), patvirtinantis, kad vykdomi valymo darbai	Taip		
79.	Ar įmonėje paskirtas atsakingas asmuo kontroliuoti maisto saugos užtikrinimo įrašų pildymą	Taip		
80.	Įmonės aplinka, teritorija, pastato vidaus būklė			
81.	Ar įmonės pastato būklė gera	Taip		
82.	Ar įmonės teritorija tvarkinga ir prižiūrima	Taip		
83.	Ar sudaryta sutartis dėl šiukšlių išvežimo	Taip		
84.	Ar pastato vidaus būkle gera		Ne	Reikia perdažyti sienas

PATVIRTINTA
Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
direktoriaus 2008 m. rugsėjo 29 d.
įsakymu Nr. B1-509

**GYVŪNINIO IR NEGYVŪNINIO MAISTO TVARKYMO SUBJEKTO
SAVIKONTROLĖS KLAUSIMYNAS**

2012 03 20
(data)

Nr. _____

KAUNAS

(vieta)

UAB „Pelių namai“, viešbutis „Rangis“ T. Rangisdog. 4
(gyvūninio ir negyvūninio maisto tvarkymo subjekto pavadinimas, adresas,

Nr. 650, išduotas 2008 09 05

veterinarinio patvirtinimo/maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo numeris)

55.30.0.R restoranai

(ekonominės veiklos rūšys)

Gyvūninio ir negyvūninio maisto subjekto patalpų/veiklos pakeitimai/atnaujinimai:

Eil. nr.	Reikalavimas	Taip/Ne Netikrinta	Pastabos
Patalpų ir įrangos reikalavimai			
1.	Maisto tvarkymo, sandėliavimo ir buitinės patalpos tvarkingos, gerai prižiūrimos, nelaikomi pašaliniai daiktai	TAIP	
2.	Patalpų lubos, sienos, grindys, durys, langai švarūs, valomi numatytu dažnumu	TAIP	
3.	Buitinės, persirengimo patalpos, spintelės tinkamai įrengtos, tvarkingos, gerai vėdinamos	TAIP	
4.	Maisto tvarkymo technologinė įranga tvarkinga, švari	TAIP	
5.	Kur reikalinga, tiekiamas šiltas ir šaltas geriamasis vanduo	TAIP	
6.	Kanalizacijos trapai tvarkingi, tinkamai už dengti, švarūs	TAIP	
7.	Šiukšlės ir maistinės atliekos laikomos uždaroje, švarioje talpoje ir laiku šalinamos	TAIP	
8.	Įrengta pakankamai šaldymo įrenginių laikyti žaliavoms ir pagamintiems maisto produktams; šaldytuvai neperpildyti	TAIP	
9.	Šaldymo įrenginiuose maistas laikomas tvarkingai, apsaugant nuo kryžminės ar kitos fizinės taršos galimybes	TAIP	
10.	Šaldymo įrenginių temperatūra matuojama ir registruojama numatytu dažnumu (nurodykite, kokie būna temperatūriniai svyravimai, kada buvo nustatytas nukrypimas virš kritinių ribų)	TAIP	0 - +4°C
11.	Šaldymo įrenginiai, kuriuose laikomas maistas, valomi ir atitirpinami numatytu dažnumu	TAIP	
Reikalavimai maistui			
12.	Maistas priimamas su lydinčiais dokumentais	TAIP	
13.	Vykdoma maisto priėmimo kontrolė (pastabose nurodykite, dėl kokių neatitikimų produktai buvo nepriimti)	TAIP	
14.	Užtikrinamas maisto atskamumas	TAIP	

Gyvūninio ir negyvūninio maisto tvarkymo subjekto savikontrolės klausimynas Nr. _____, _____
(data)

Puslapis 1 iš 3

	(nurodykite, koku būdu užtikrinamas atsekamumas)		
15.	Maistas laikomas tinkamomis sąlygomis, t. y. tokioje temperatūroje, kurią nurodo gamintojas ženklinimo etiketėje	TAIP	
16.	Maisto produktai ženklinami pagal teisės aktus, informacija nurodoma teisingai, neklaidina vartotojų (nurodykite ženklinimo pažeidimų, nustatytų įmonėje per vieną metų ketvirtį, skaičių ir pobūdį)	TAIP	
17.	Nurodytos maisto produktų kainos neklaidina vartotojų (šis reikalavimas taikomas mažmeninės prekybos ir viešojo maitinimo subjektams)	TAIP	
18.	Maisto produktų tinkamumo vartojimo terminai nepasibaigę (nurodykite per vieną mėnesį nustatytą šių atvejų skaičių)	TAIP	
19.	Maisto kokybė vertinama nustatytu dažnumu (trumpai nurodykite maisto kokybės tikrinimo būdus, tikrinančius asmenis, dažnumus)	TAIP	Organoleptiškai svaro kontrole Išsam. maist. tech. apm. vad.
20.	Atliekami maisto produktų laboratoriniai tyrimai (jei taip, užpildykite šio klausimyno Maisto / nuoplovų atliktų laboratorinių tyrimų lentelę)	NE	
21.	Gaminamiems maisto produktams, patiekalams parengtos vadovo ar jo įgalioto asmens patvirtintos receptūros, technologiniai aprašymai (pildoma tik tuo atveju, jei įmonėje vykdoma maisto, patiekalų gamyba)	TAIP	
Reikalavimai darbuotojams			
22.	Darbuotojai pasitikrinę sveikatą ir išklaušę higienos žinių kursą	TAIP	
23.	Darbuotojai laikosi elementarios higienos reikalavimų, rankas plauna laiku ir su tinkamomis priemonėmis (nurodykite, kaip tai tikriname)	TAIP	
24.	Darbuotojų apranga tvarkinga, švari	TAIP	
25.	Darbuotojams planingai organizuojami mokymai dėl saugaus ir kokybiško maisto tvarkymo, bendrųjų higienos reikalavimų, protrūkių atsiradimo priežasčių (nurodykite paskutinių mokymų datą ir vietą)	TAIP	2012 01 12 Žurnalas pildymas
Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos įgyvendinimas			
26.	Įdiegta ir veikia RVASVT sistema (nurodykite, ar RVASVT sistema individuali ar veikia pagal šakines geros higienos praktikos taisykles)	TAIP	Geros Higienos praktikos taisyklės
27.	Nustatyti svarbieji valdymo taškai, jų stebėseną vykdoma numatytu dažnumu ir laiku registruojama stebėsenos žurnaluose	TAIP	
28.	Naudojami matavimo prietaisai kalibruoti	TAIP	
29.	Esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomos koregavimo priemonės, užtikrinančios maisto saugą, ir jos registruojamos	TAIP	
30.	Gavus vartotojų skundus, aiškinamasi jų atsiradimo priežastys	TAIP	
31.	Vykdomas RVASVT sistemos vidinis auditas (nurodykite paskutinio vidaus audito datą)	TAIP	
32.	Užtikrinamas dokumentų atsekamumas ir saugojimas	TAIP	
33.	Įdiegtos kokybės vadybos sistemos, jos sertifikuotos,		

Gyvūninio ir negyvūninio maisto tvarkymo subjekto savikontrolės klausimynas Nr. _____, _____
(data)

Puslapis 2 iš 3

atliekami išoriniai auditai maisto saugos ir kokybės srityse* (nurodykite, kokia sistema įdiegta, pagal kokį standartą ir kokios kontrolės įstaigos ar įmonės atlieka išorinius auditus, nurodykite paskutinio išorinio audito datą ir išvada)	NE
--	----

* - šis reikalavimas neprivalomas.

Maisto, nuoplovų atlikti laboratoriniai tyrimai:

Eil. nr.	Maisto / nuoplovų pavadinimas / ėmimo vieta	Tiriamasis rodiklis	Tyrimo rezultatai	Pastabos

Papildoma informacija:

Trūkumų šalinimo planas:

Eil. nr.	Neatitikimo esmė	Trūkumo pašalinimo data	Atsakingas asmuo

Tikrino:

Gen. dir. pavaduotoja _____ Ingrida Gustienė
(pareigos) (parašas) (vardas ir pavardė)

Maist. technologė _____ Agnė Botvickaitė
(pareigos) (parašas) (vardas ir pavardė)

Gyvūninio ir negyvūninio maisto tvarkymo subjekto savikontrolės klausimynas Nr. _____, _____
(data)

Puslapis 3 iš 3

2 priedas

MAISTO ŽALIAVŲ IR PRODUKTŲ LAIKYMO ŽURNALAS

(Ši lentelė pildoma atskirai kiekvienam šaldymo ar šiluminio laikymo įrenginiui)

Įrenginio Nr. 8
 Konteineris dažniau: ne rečiau kaip 1 kartą per dieną
 Kritinė temperatūra: °C

Data	Laikas	Termometro parodymai, °C	Koregavimo veiksmas	Už laikymą atsakingas asmens pareigos, v., pavardė	Parašas
03.01	12 ⁰⁰	2		D. Mutonius	
03.02	12 ⁰⁰	3		J. Gailiūnas	
03.03	12 ⁰⁰	3		J. Gailiūnas	
03.04	12 ⁰⁰	3		J. Gailiūnas	
03.05	12 ⁰⁰	+2		D. Mutonius	
03.06	10 ⁰⁰	+2		D. Mutonius	
03.07	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.08	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.09	10 ⁰⁰	+1		D. Mutonius	
03.10	10 ⁰⁰	+1		D. Mutonius	
03.11	10 ⁰⁰	+1		D. Mutonius	
03.12	10 ⁰⁰	+1		J. Gailiūnas	
03.13	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.14	10 ⁰⁰	+1		D. Mutonius	
03.15	10 ⁰⁰	+1		D. Mutonius	
03.16	10 ⁰⁰	+1		J. Gailiūnas	
03.17	10 ⁰⁰	+1		J. Gailiūnas	
03.18	10 ⁰⁰	+1		J. Gailiūnas	
03.19	10 ⁰⁰	+2		D. Mutonius	
03.20	10 ⁰⁰	+2		D. Mutonius	
03.21	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.22	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.23	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.24	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.25	10 ⁰⁰	+1		J. Gailiūnas	
03.26	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.27	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.28	10 ⁰⁰	+2		A. Plutskis	
03.29	10 ⁰⁰	+2		A. Plutskis	
03.30	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	
03.31	10 ⁰⁰	+2		J. Gailiūnas	

Patikrinęs:

E. Selvančiūtė

3 priedas

ŠILUMINIO APDOROJIMO TEMPERATŪROS IR LAIKO
REGISTRAVIMO ŽURNALAS

Kontrolės dažnis: Kiekvieno kontrolinio kepimo ar virimo metu registruojama $t^{\circ}\text{C}$ ir laikas. Vėliau, ne rečiau kaip kartą per dieną, mažiausiai vienam pasirinktinai šiluma apdorojamam patiekalui, matuojama temperatūra patiekalo viduje.

Kritinės ribos: temperatūra – ne žemesnė kaip $+75^{\circ}\text{C}$

Data	Gaminio arba patiekalo pavadinimas	Temperatūra produkto viduje	Šiluminio apdorojimo trukmė (val., min.)	Koregavimo veiksmai	Už šiluminį apdorojimą atsakingo asmens v., pavardė	Parašas
03.01	Stiklas	78°	18 min		Krutavos	
03.02	Otas	95°	17 min		Tutliene	
03.03	Stiklas	74°	19 min		Krutavos	
03.04	Kaladuto kumpas	81°	21 min		Krutavos	
03.05	Kumpeliena	95°	19 min		Krutavos	
03.06	Laisia d. b.	89°	26 min		Krutavos	
03.07	Vasilinkoncas	81°	23 min		Krutavos	
03.08	Stiklas	88°	18 min		Krutavos	
03.09	Stiklas	77°	19 min		Krutavos	
03.10	Stiklas	84°	21 min		Krutavos	
03.11	Laisia	84°	20 min		Tutliene	
03.12	Portas	88°	18 min		Tutliene	
03.13	Stiklas	84°	18 min		Tutliene	
03.14	Stiklas	78°	20 min		Tutliene	
03.15	Kaladuto	82°	20 min		Tutliene	
03.16	Otas	93°	18 min		Tutliene	
03.17	Kumpeliena	95°	19 min		Tutliene	
03.18	Laisia	84°	20 min		Tutliene	
03.19	Stiklas	78°	18 min		Tutliene	
03.20	Otas	95°	18 min		Tutliene	
03.21	Vistura	85°	15 min		Tutliene	
03.22	Kaladuto tum.	88°	20 min		Tutliene	
03.23	Laisia	86°	18 min		Tutliene	
03.24	Artunoz dr.	87°	18 min		Tutliene	
03.25	Stiklas	88°	19 min		Tutliene	
03.26	Otas	90°	19 min		Tutliene	
03.27	Vistura	80°	19 min		Tutliene	
03.28	Otas	90°	19 min		Tutliene	
03.29	Stiklas	90°	19 min		Tutliene	
03.30	Stiklas	90°	19 min		Tutliene	
03.31	Stiklas	90°	19 min		Tutliene	

Patikrino:

B. K. K. K.
(vardas, pavardė, parašas)

4 priedas

VALYMO DARBŲ REGISTRAVIMO ŽURNALAS

Data	Valanda	Patalpos ar įrenginio pavadinimas	Valymo rūšis, būdas	Už valymą atsakingo asmens v., pavardė	Parašas
03 mėn.					
18	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
19	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Česonė ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
20	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
21	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
22	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
23	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
24	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
25	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
26	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
27	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
28	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
29	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
30	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	
31	22 ³⁰	32 eng. valym.	dre gnu	Tut lie ne	
	23	Patalpų valym.	- " -	Česonė ne	

Patikrino:

S. Solisandienė
(vardas, pavardė, parašas)

2.2. UAB „PERKŪNO NAMAI“ INFORMACINĖ - REKLAMINĖ MEDŽIAGA

SEŠTADIENIAIS IR SEKMADIENIAIS
NUO 12 IKI 18 val.



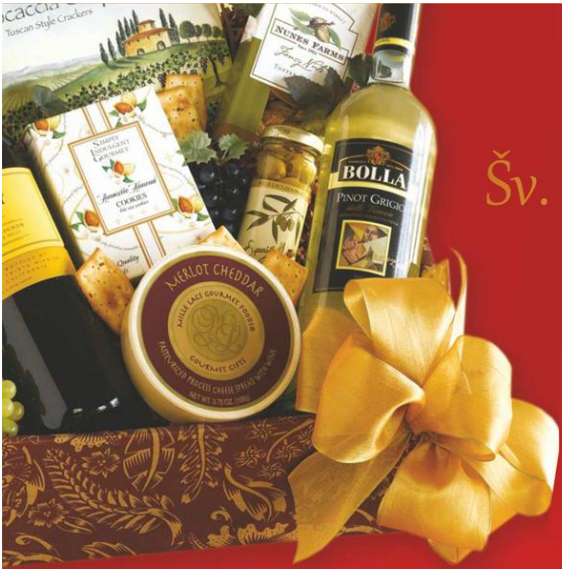
Šeimyniniai pietūs

Kviečiu Jus kiekvieną savaitgalį paragauti vis kitų, pagal 1866-1939m. mano močiutės ir promočiutės kulinarinius užrašus, pagamintų patiekalų.
Paruošiau Jums sriubų, užkandžių, karštųjų patiekalų ir desertų. Labai Jūsų laikiu.

Ingrida Gustienė
RESTORANO ŠEIMININKĖ

★★★★
VIEŠBUTIS - RESTORANAS
PERKŪNO NAMAI
HOTEL - RESTAURANT

Informacija : Perkūno al.61 , LT- 44226 Kaunas
Tel.(+370 37)320 230 , mob.(+370 698) 54099



Šv. Kalėdų belaukiant..

MŪSŲ PASIŪLYMAI:

- ✧ Šeimai
- ✧ Bendradarbiams
- ✧ Jūsų verslo partneriams



DAUGIRDAS
VIESBUTIS - RESTORANAS
HOTEL - RESTAURANT



PERKŪNO NAMAI
VIESBUTIS - RESTORANAS
HOTEL - RESTAURANT



DAUGIRDO
VYNO PARDOVOTUVĖ

Specialūs pasiūlymai / Special offers

"TAPAS" UŽKANDŽIAI taurėje / TAPAS served in a glass



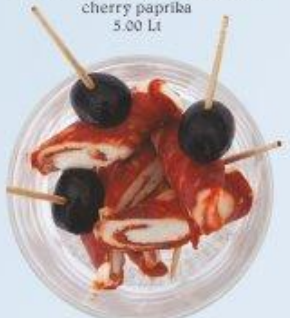
Kepenėlių paštetu įdarytos marinuotos vyšninės paprikos / Chicken liver pate stuffed savoury cherry paprika
5.00 Lt



Varškės sūrio rutuliai su "Wasabi" krienais / Curd and Wasabi balls
5.00 Lt



Viduržemio jūros prieskoniuose marinuotos alyvuogės / Marinated olives
5.00 Lt



"Chorizo" dešros ir ožkų sūrio skutinukai / Chorizo and goat cheese rolls
5.00 Lt



Saldžiai-aštriai marinuotos viščių širdelės / Sweet and spicy chicken hearts
5.00 Lt



"Grissini" su Parmos kumpiu ir melonais / Grissini with Parma and melon
5.00 Lt

.3. NUORODA Į ĮMONĖS INTERNETO SVETAINĘ



Įmonės internetinėje svetainėje <http://www.daugirdas.lt> rasite daugia informacijos apie maitinimo įmonę

3 MOKYMO ELEMENTAS. MOKYTOJO ATASKAITA

3.1. REIKALAVIMAI ATASKAITAI BEI VERTINIMO KRITERIJAI

Ši savarankiško darbo užduotis padės Jums surinkti informaciją apie desertinių patiekalų technologinio proceso organizavimo ypatumus, leis nepamiršti klausimų, kuriuos turėtumėte aptarti, prisiminti desertinių patiekalų gamybos procesus, kuriuos bus galima aptarti su kolegomis, apibendrinti matytas patirtis ir panaudoti profesiniame praktiniame mokyme.

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

Mokytojo ataskaitos klausimai	UAB „Palangos tauras“	UAB „Perkūno namai“
1. Apibūdinkite įvairių desertų grupių gamybos organizavimo ypatumus ir aprašykite kaip vykdomos maisto saugos procedūros. <i>Aprašyti stebėtas 3 – ū desertinių patiekalų ruošimo technologines operacijas, įvertinti gamybos proceso eigą bei GHP taisyklių laikymąsi.</i>		
Apibendrinimas *		
2. Kaip maitinimo įmonėse užtikrinama patiekalų ir paslaugų kokybė? <i>Aprašyti įmonėje naudojamus kokybės valdymo procesus ir SVT kontrolę.</i>		
Apibendrinimas *		
3. Kokią technologinę dokumentaciją maitinimo įmonės naudoja gaminant desertinius patiekalus? <i>Aprašyti įmonėje naudojamą technologinę dokumentaciją.</i>		

Apibendrinimas *		
4. Kokius kvalifikacinius reikalavimus bendrovės kelia savo darbuotojams, kaip vykdoma naujų darbuotojų paieška ir atranka? <i>Apibūdinti ir palyginti maitinimo įmonėse dirbantį personalą, aprašyti jiems keliamus kvalifikacinius reikalavimus, personalo atrankos, skatinimo ir kvalifikacijos palaikymo priemonės.</i>		
Apibendrinimas *		
5. Įmonių vadovų atsiliepimai apie profesinio mokymo institucijų absolventų kvalifikacinį pasirengimą. <i>Aprašyti svarbius, profesinio mokymo sistemai aktualius aspektus.</i>		
Apibendrinimas *		

*** Pateikti tik apibendrintą informaciją.**

Kuo šis mokymasis Jums buvo naudingas:

Mokytojas:

Data, parašas

VERTINIMO KRITERIJAI

1. Aprašytos 3 – 4 desertų ruošimo technologinės operacijos, įvertinta gamybos proceso eiga bei GHP taisyklių laikymasis aplankytose įmonėse. Pateiktas apibendrinimas.
2. Aprašyti įmonėje naudojami kokybės valdymo procesai ir SVT kontrolė. Pateiktas apibendrinimas.
3. Aprašyta lankytose įmonėse naudojama technologinė dokumentacija. Pateiktas apibendrinimas.
4. Apibūdintas ir palygintas lankytose maitinimo įmonėse dirbantis personalas, aprašyti jiems keliami kvalifikaciniai reikalavimai, personalo atranka, skatinimo ir kvalifikacijos palaikymo priemonės. Pateiktas apibendrinimas.
5. Aprašyti svarbūs, profesinio mokymo sistemai aktualūs aspektai. Pateiktas apibendrinimas.
6. Ataskaitoje informacija pateikta glaustai, struktūruotai, reflektuoja vizite įgytą patirtį.

MODULIS B.3.2. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS IR PLĖTROS TENDENCIJOS

1 MOKYMO ELEMENTAS. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ NAUJOVĖS, NAUDOJANT PAŽANGIAUSIĄ ŠIUOLAIKINĘ TECHNIKĄ

1.1. FILMUOTA MEDŽIAGA „SOUS VIDE TECHNOLOGIJŲ KONCEPCIJA“ 1 PRIEDAS

1.2. PASKAITOS SKAIDRĖS





VAKUUMUOTO PRODUKTO LĖTAS ŠILUMINIS APDOROJIMAS ŽEMOJE TEMPERATŪROJE

- 1 žingsnis. Paruošti žali maisto produktai yra **vakuumuojami** maišeliuose
- 2 žingsnis. Vakuumuoti gaminiai **pasterizuojami** įvairiose laiko – temperatūros kombinacijose, pakankamai ilgose ir aukštose temperatūrose, kad būtų panaikinti patogeniniai mikroorganizmai, bet pakankamai švelniose, kad maksimaliai išliktų sensorinės produkto charakteristikos
- 3 žingsnis. Po terminio apdorojimo gaminys yra **staigiai ataušinamas**
- 4 žingsnis. Po staigaus ataušinimo gaminys **sandėliuojamas** šaltai
- 5 žingsnis. Prieš vartojimą produktas **regeneruojamas**



Sous Vide technologijos

1. **Profesionalus gaminimo metodas**
2. **Plastiko pagalba izoliuotas deguonis nuo produkto**
3. **Tiksli temperatūros kontrolė viso gaminimo metu**

Rezultatas – superinė tekstūra, išryškintas skonis ir išvaizda



PANAUDOJIMAS

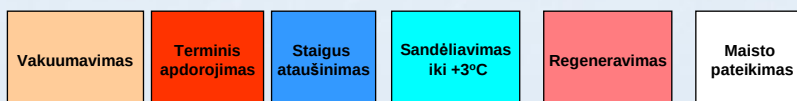
- **MAISTO PRAMONĖJE**
- **VIEŠAJAME MAITINIME**
- **MAŽUOSE RESTORANUOSE IR KAVINĖSE**

Technologijų variantai

Cook & Chill



Sous-Vide





Sous Vide

SOUS VIDE išradėjo GEORGES PRALUS praktika

DAVID BOULEY išbandė testavimo būdu New York, 2006 metais



GAMINIMAS ŽEMOJE TEMPERATŪROJE – SENŲ TECHNOLOGIJŲ STEBUKLAS

- **Kinijoje – moliniuose puoduose mėsa gaminta per naktį**
- **Havajuose – kiaulė kepta požeminėse krosnyse**
- **Meksikoje – mėsa kepta kukurūziniuose paplotėliuose**
- **Prancūzijoje – naudotas tradicinis metodas gaminimas en papillote (specialiame popieriuje)**



1960 metais tai išsivystė į gaminimą žemomis temperatūromis plastiko maišelyje



Sous Vide

1970 metų viduryje restorane Troisgros, Prancūzijoje GORGES PRALUS pirmasis išbandė naują technologiją, gamindamas žąsų kepenėlių paštėtą (svorio nuostoliai sumažėjo nuo 40% iki 5%)

Ši technologija naudojama, siekiant išlaikyti produkto tekstūrą ir skonį

PRADĖKIME NUO KIAUŠINIO VIRIMO!

TAS, KAS MOKA IŠVIRTI KIAUŠINĮ, MOKĖS PAGAMINTI
MĖSĄ IR ŽUVĮ

KIAUŠINIO BALTŲMŲ KOAGULIAVIMO TEMPERATŪRA:

61 °C – ovotransferinas

70 °C – ovomukoidai

75 °C – lysozyme

84 °C – ovalbuminas

65 °C temperatūroje verdamas kiaušinis 1 val. ir ilgiau, net visą dieną bus neperviręs, bet išviręs



Sous Vide pranašumai

- * Staigus produkto ataušinimas po terminio apdorojimo
Sous Vide arba Cook&Chill technologijomis
ILGĖJA PAGAMINTOS PRODUKCIJOS REALIZACIJOS LAIKAS

- * Prieš patiekiant, maisto produktai regeneruojami tame pačiame įpakavime
GERAI IŠLIEKA GOURMET MAISTO TEKSTŪRA IR SKONIS

Prancūzų šefas Georges Pralus sukūrė mokyklas Europoje ir Japonijoje, kuriose yra paruošta virš 8000 Sous Vide šefų visame pasaulyje



Sous Vide pranašumai

- **Eliminuoja skonio ketonų praradimą** išgarinant, nes nėra tiesioginio produkto kontakto su vandeniu
- Žema gamtinio temperatūra **minimalizuoja proteinų struktūros iširimą**, išlaiko natūralią tekstūrą
- **Neišbėga mineralai ir riebalai**
- **Mažiau sunaudojama riebalų, druskos, pipirų ir kitų prieskonių**
- **Produktas išlieka saugus** – bakterijos nesidaugina ir išvengiama antrinės taršos
- **Išlieka skoninis ir sultingumas** – išreikštas natūralus gaminio skonis
- Žema virimo temperatūra – **vitaminų B1, B2, C išlaikymas**



Sous Vide pranašumai, lyginant su tradiciniais šiluminio apdorojimo būdais

- **Geresnis darbuotojų laiko ir įrengimų išnaudojimas**, naudojantis centralizuota gamyba
- **Praileginamas produkto realizacijos laikas** dėl vakuuminio įpakavimo, kuris izoliuoja produktą nuo deguonies, eliminuoja oksidacinius procesus ir sustabdo kenksmingų mikroorganizmų augimą.
- **Gaunama ženkliai išlaidų ekonomija** dėl minimalių svorio nuostolių terminio apdorojimo bei sandėliavimo metu
- Sumažėja konservantų ir skonio stipriklių poreikis, geriau išlieka vitaminai ir natūralios produkto sultys, skonio koncentracija ir aromatas, kas garantuoja **aukštesnę produkto kokybę**
- **Šviežumas, spalva, išvaizda lieka nepakitę** iki pat maisto produkto pateikimo vartotojui
- Išlieka **maistingumas**



Sous Vide įsisavinimo sunkumai

- **Reikia įsisavinti naujas technologijas**
- **Reikalingi pastovūs darbuotojų mokymai ir darbo kontrolė**
- **Reikalingos papildomos investicijos: vakuumavimo aparatas, temperatūros kontrolės įrengimai, intensyvaus aušinimo spintos**
- **Išauga reikalavimai žaliavų kokybei**



Kodėl vakuumas?

- ✓ Vakuumas tai vieta, kurioje nėra oro
- ✓ Oras yra blogas šilumos laidininkas, jis stabdo šilumos perdavimą
- ✓ Vakuuminiuose maišeliuose maisto produktai yra sandėliuojami higieniškai
- ✓ Prailginamas maisto produktų realizacijos laikas



Vakuumavimas

- ✓ Prieš vakuumuojant, maistas turi būti atvėsintas iki +6°C
 - ✓ Jeigu maisto produktas yra per šiltas, vanduo išsiurbiamas iš jo dėl spaudimo skirtumo, vanduo pradeda «virti»
- ✓ Naudojami specialūs maišeliai
 - ✓ skirti maisto produktams
 - ✓ skirti sous-vide bei prailgintam (virš 24val.) terminiam apdorojimui
 - ✓ Jautriems maisto produktams naudojamas lengvas vakuumavimas
- ✓ Naudojamas vakuumavimas:

95-99,5% (50-5 Mbar)

Vakuumavimo lygis turi būti testuojamas kiekvienam produktui atskirai!

Masinėje gamyboje vakuumavimo patalpų temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip +18 °C, (geriausia +14°C), o produkto – iki +3 °C



Kodėl geriausia virti vandenyje?

- ✓ Vandens temperatūra gali būti kontroliuojama tiksliau nei garo
- ✓ Maisto produkte yra 75-95% vandens
- ✓ Galima labai tiksliai kontroliuoti vidinę maisto produkto temperatūrą, nustatant vandens temperatūrą vandens vonioje



Gaminimo eiga

- ✓ Jei įtariama dėl galimo užterštumo, blanširuokite arba panardinkite trumpam į karštą aliejų
- ✓ Prieš vakuumavimą ataušinkite produktą iki + 6 °C
- ✓ Pabarstykite prieskoniais ir užvakuumuokite
- ✓ Virkite vandens vonioje arba konvekciniame garo krosnyje
- ✓ Jeigu trūksta išvaizdos, prieš pateikimą apkepinkite
- ✓ Pagaminkite padažą, supjaustykite produktą į gabalėlius
- ✓ Jeigu po terminio apdorojimo maisto gaminio netiekiate, ataušinkite jį maišeliuose intensyvaus aušinimo spintoje iki +3 °C ir sandėliuokite +3 °C
- ✓ Esant poreikiui, paruoštą produktą galima užšaldyti intensyviai iki - 21 °C ir sandėliuoti -18 °C



Pagrindiniai reikalavimai

- ✓ Žaliavos kokybė
 - ✓ Reikalavimai žaliavos tiekėjui (kokybės kontrolė)
 - ✓ Maisto žaliava privalo būti itin šviežia
- ✓ Proceso grandinė šaltyje
 - ✓ Sandėliavimas šaldytuve (+0 - +3 °C)
 - ✓ Maisto ruošimas patalpose, kuriose temperatūra ne aukštesnė kaip +18 °C
 - ✓ Vengti maisto taršos
- ✓ Maisto higiena
 - ✓ Asmens higiena, darbo sparta, dirbti su pirštinėmis
 - ✓ Blanširavimas prieš vakuumavimą
 - ✓ Atskiras šaldiklis, skirtas užšaldytų produktų pavyzdžių laikymui 2 savaites



Pavojingos bakterijos

- ✓ Vakuumuojant – eliminuojamas deguonis
- ✓ Išlieka tik anaerobinės bakterijos, kurios gyvena ir dauginasi aplinkoje be deguonies

Clostridium Botulinum

- ❖ Labai toksiškos, atsparios dideliam karščiui
- ❖ Randasi dirvožemyje ir vandeningame purve
- ❖ Gali sukelti mirtį

Virš +3,3 °C botulizmo bakterijos gali augti ir daugintis be deguonies!

Bacillus Cereus

- ❖ Atsparios dideliam karščiui

Cereulid

- ❖ Sukelia sunkų viduriavimą ir vėmimą



Šefo GEORGES PRALUS
temperatūros poveikio mikroorganizmų
dauginimuisi zonų lentelė

+70 °C Pasterizacija

+63 °C Pasterizacijos pradžia

+60 °C Tolerancijos zona

+55 °C Pavojiinga zona

+50 °C Ypač pavojinga zona

+20 °C Pavojiinga zona

+10 °C Tolerancijos zona

+3 °C Saugi zona



Bakterijų aktyvumas

**Masinėje gamyboje patalpų, kuriose
atliekamas vakuumavimas, temperatūra
turi būti ne aukštesnė kaip +18 °C
(tinkamiausia – +14 °C), o produkto
viduje – iki +3 °C**

**Netinkamoje produktams laikyti
temperatūroje, bakterijų skaičius
padvigubėja kas 20 min.**

**Viena bakterija per 12 val. gali išauginti
net daugiau kaip 9 bilijonų bakterijų**



Kas vyksta su mėsa aukštoje temperatūroje?

Minkšta jautiena

Mėsa minkštėja pasiekus vidaus temperatūrą + 50 °C (geriausia 60 – 64 °C)

Kai mėsos vidaus temperatūra pasiekia 65 °C, proteinai koaguliuoja, išteka mėsos sultys, mėsa išsausėja ir kietėja

Kieta jautiena

Pasiekus mėsos viduje temperatūrą 50 °C (aukščiausia turėtų būti 65 – 70 °C) kolagenas susitraukia

Ilgą laiką kieta jautieną verdant žemoje 57,8 °C (iki 65 °C) temperatūroje, kolagenas ištirpsta ir virsta želatina, mėsa tampa minkšta

Minkščiausia jautiena būna, kai šiluminio apdorojimo vidaus temperatūra yra 60 – 64 °C

Vid. temperatūrai pakilus virš 65 °C mėsa ima sausėti

Vidaus temperatūrai pakilus virš 70 °C, skaidulos susitraukia ir mėsa išdžiūva



Kas vyksta su mėsa aukštoje temperatūroje?

Kiauliena

yra gerai iškepusi, kai vidaus temperatūra pasiekta 60 – 65 °C

Vištiena

salmonelė žūsta per 15 s pasiekus vidaus temperatūrą 72 °C

salmonelė žūsta per 3,5 min. pasiekus vidaus temperatūrą 65 °C

Kalakutiena

salmonelė žūsta per 26 s pasiekus vidaus temperatūrą 72 °C

salmonelė žūsta per 4,7 min. pasiekus vidaus temperatūrą 65 °C

Šaltiniai:

www.fsis.usda.gov/OPPD/ErddadFRPubsDocs/97-013P.htm

V.K.Juneja, B.S.Eblen, H.M.Marks "Modeling non-linear survival curves to calculate thermal inactivation of Salmonella in poultry of different fat levels"

International Journal of Food Microbiology 70 (2001)37-51



Žuvies apdorojimas Sous-Vide technologijomis

- ✓ Žuvis yra labai jautrus produktas ir turi būti absoliučiai šviežia.
- ✓ Pagaminus žuvį sous-vide būdu, ji turi būti pateikiama iš karto.
- ✓ Žuvis negali būti ataušinamas ir regeneruojamas prieš patiekimą
- ✓ Pamerkus lašišą į pasūdytą 6% vandenį ir nusauginus ją prieš vakuumuojant, neišsiskiria baltymai ir žuvis nėra balta

Žuvies rūšis	gamin.laikas	vandens vonelės/ žuvies vidaus temp.
✓ Otas 120 g	8 min.	56°C/54°C
✓ Otas 80 g	10 min.	56°C/54°C
✓ Tunas 80 g	20 min.	56°C/54°C
✓ Tunas 220 g	13 min.	60°C/54°C
✓ Menkė 80 g	10 min.	56°C/54°C
✓ Menkė, visa žuvis	35 min.	60°C/58°C
✓ Lašiša 60 g	10 min.	56°C/54°C
✓ Lašiša 160g	13 min.	50°C/38°C
✓ Rajos sparnai 120 g	10 min.	55°C/50°C
✓ Ešeris 160 g	15 min.	50°C/45°C



Mėsos apdorojimas Sous-Vide technologijomis

- ✓ Kieta mėsa reikalauja ilgo virimo žemoje temperatūroje, gali būti ataušinama intensyvaus aušinimo spintoje ir sandėliuojama žemesnėje nei 3 °C temperatūroje ir regeneruojama prieš patiekimą

Mėsos rūšis	Gaminimo laikas	Vandens vonelės/mėsos vidaus temp.
✓ Jautienos nugarinė 400 g	15 min.	65°C/50°C
✓ Jautienos kepsnys 1 kg	50 min.	66°C/63°C
✓ Veršienos nugarinė 400 g	60 min.	66°C/64°C
✓ Kiaulienos nugarinė 800 g	35 min.	66°C/64°C
✓ Šerno mentė 3 kg	48 val.	66°C
✓ Jautienos krūtinkaulis 3 kg	48 val.	66°C
✓ Avienos nugarinė 600 g	30 min.	66°C/64°C
✓ Mentė 1,5 kg	48 val.	66°C
✓ Avienos mentė 900 g	36 val.	66°C
✓ Filet mignon 700 g	15 min.	65°C/50°C



Sous-Vide įrengimai ir medžiagos

- **Vakuumavimo nustatymai**
- **Terminio apdorojimo temperatūra**
- **Sandėliavimo temperatūra**
- **Maisto regeneravimo temperatūra**
- **Vakuumavimo maišelių dydžiai**
- **Vakuumavimo mašinų dydžiai**



Vakuumavimo nustatymai

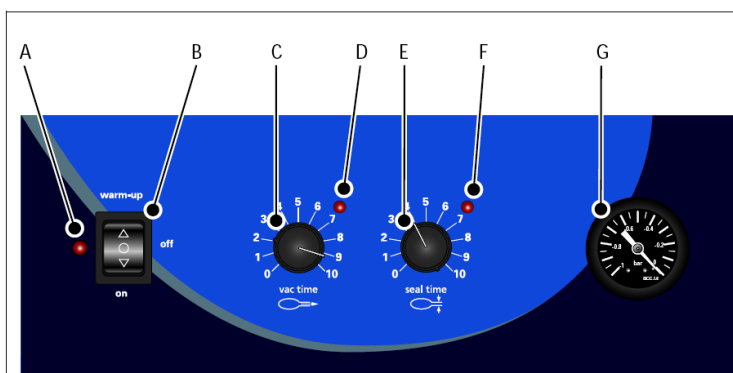


Fig. 2-1

- A. On/Off Indicator
- B. On/Off Switch
- C. Vacuum dial
- D. Vacuum indicator
- E. Seal dial
- F. Seal indicator
- G. Vacuum gauge



Šiluminis apdorojimas

*Kai maistas bus vėliau
patiekiamas*

taikomas Sous Vide
technologijos apdorojant
cook/chill aplinkoje, kuris
bus regeneruojamas

*Kai maistas bus
patiekiamas
tuoj pat*

taikomas Sous Vide
technologijos, kai
paruoštas maistas
patiekiamas tuoj pat



Marinavimas ir sandėliavimas

Marinavimas

- Ženkliai mažiau naudojama aliejaus ir skysčio
- Tiesioginis viso produkto paviršiaus kontaktas su marinatu užtikrina, kad nebūtų prarasta spalva ar produktas neišdžiūtų
- Skonis vienodai pasiskirsto visame produkte

Sandėliavimas

- Prailginamas maisto produktų realizacijos terminas (pramonėje net iki 42 dienų, tai priklauso nuo sandėliuojamo maisto produkto)
- Reikia mažiau šaldymo ploto ir erdvės šaldytuvuose
- Regeneruojama vaakumavimo maišeliuose ir todėl mažiau išsitepa konteineriai ir taupomos laiko sąnaudos skirtos plovimui



Įrengimai skirti apdoroti Sous Vide būdu

- **Maisto gaminimo centras SCC**
- **Katilas maišyklė Proveno**
- **Pospaudiminė viryklė Futura Marvel**
- **Cirkulatorius**



Katilas maišyklė Proveno

- Įjungti katilą maišyklę
- Pripilti minimum 12 litrų vandens
- Įkaitinti katilą maišyklę
- Įjungti maišymo įrankį 15 RPM (vienpusis maišymas)
- Įdėti paruoštus maisto produktus, kai vanduo pasiekia užduotą temperatūrą
- Nustatyti laiką ir virti
- Nuskambėjus signalui, išimti vakuuminius maišelius su produktais
- Juos išimti iš vakuumavimo maišelių ir patiekti vartotojui arba laikyti šiltai, prisilaikant norminiuose teisės aktuose numatytų reikalavimų





Maisto gaminimo centras SCC

- Įjungti centrą
- Parinkti 100% garą
- Nustatyti temperatūrą
- Nustatyti apdorojimo trukmę
- Sudėti gaminius į GN konteinerius ir po 2 minučių pakrauti į centrą
- Baigus regeneruoti, sumažinti 50% garą ir laikyti maisto produktus kol patieksite vartotojui



Pospaudiminė viryklė Futura

- Įjungti pospaudiminę viryklę
- Nustatyti švelnų 65 °C garą
- Nustatyti apdorojimo trukmę
- Pakrauti produktus
- Regeneruoti ir patiekti vartotojui arba laikyti šiltai, prisilaikant norminiuose teisės aktuose numatytų reikalavimų





Pospaudiminė viryklė Futura

- Įjungti pospaudiminę viryklę
- Nustatyti švelnų 65 °C garą
- Nustatyti apdorojimo trukmę
- Pakrauti produktus
- Regeneruoti ir patiekti vartotojui arba laikyti šiltai, prisilaikant norminiuose teisės aktuose numatytų reikalavimų



Cirkulatorius ED ir ME modeliai

- Pritaikytas įmerkti į iki 50 l talpos indą
- Mikroprocesorius užtikrina 0,01 – 0,03 °C temperatūros paklaidą
- Darbinė temperatūra – iki 99,9 °C
- Modelis ME turi vidinės temperatūros matuoklį bei programavimo galimybę
- Elektros energijos sąnaudos – tik 2kW



1.2. FILMUOTA MEDŽIAGA „SOUS VIDE TECHNOLOGIJŲ KONCEPCIJA“ 1 PRIEDAS

VARIO GAMINIMO CENTRAS



Vario Gaminimo centras MULTIFUNKCINIS®



- › Moderni technologija virimui, kepimui ir gruzdinimui

metos

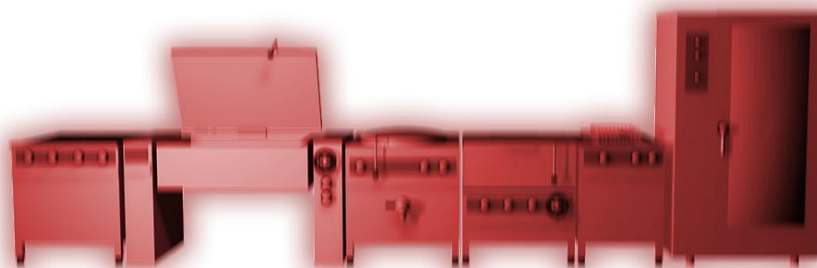
24.11.2012

1



Darbas su įprastais šiluminiais įrengimais

- › Lėtesnis darbas, lėtesnė reakcija, silpna ergonomika, didelės energijos sąnaudos



- › To pasekoje:
 - ▶ Stresas, karštis
 - ▶ Reikalinga pastovi kontrolė
 - ▶ Rutininis ir sunkus darbas

metos

24.11.2012

2



Pasikeitimai nuo 2005!



metos

24.11.2012

3



Darbas su pirmuoju pasaulyje VarioCooking Center®



➤ Virimas, kepimas
gruzdinimas...

- Viskas viename įrengime
- Tris kart greičiau
- 40% mažiau energijos

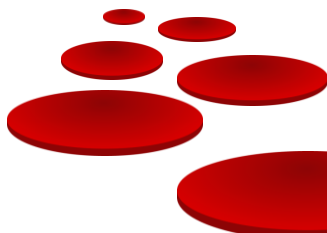
metos

24.11.2012

4



MULTIFICIENCY® - tai lankstumas



Maksimalus lankstumas

- › virimas, kepimas, gruzdinimas, virimas žemoje temperatūroje arba virimas po spaudimu – viename multi funkciname įrengime



metos

24.11.2012

5



MULTIFICIENCY® - garantuotas gaminimo rezultatas



Garantuotas geriausias rezultatas

- › tobulas karščio paskirstymas
- › tiksli temperatūros kontrolė
- › matuojamas tikras įkaitimo laikas
- › energijos taupymas



metos

24.11.2012

6



MULTIFICIENCY®- tai produktyvumas



Aukščiausias produktyvumas

- › 3 x kartus greičiau
- › 10% žaliavų sąnaudų sumažinimas
- › 40% mažiau elektros
- › 30% mažiau ploto
- › 70% mažiau vandens

metos

24.11.2012

7



VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

tobulai tinka restoranams



metos

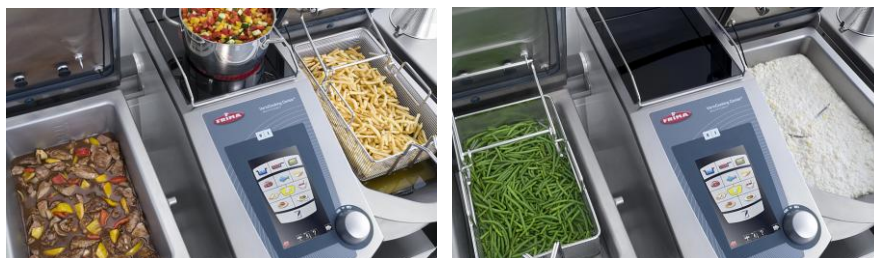
24.11.2012

8



Tobulai tinka restoranams

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



metos

24.11.2012

9



Nepakeičiamas korporaciniame maitinime

- › Geriausi gaminimo rezultatai 3 kartus greičiau



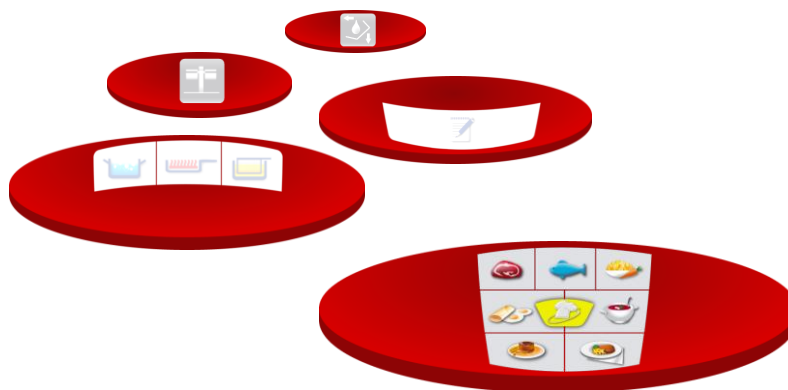
metos

24.11.2012

10



VarioCooking Center MULTIFICIENCY® - lengvas valdymas



metos

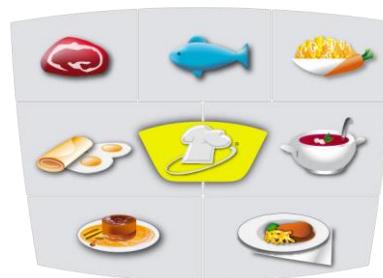
24.11.2012

11



VarioCooking Control® - tai išmintingas gaminimas

- › Išsirinkite simbolį,
kurį maisto produktą gaminate



- › Nereikia pastovios kontrolės
- › Nebėra rutininio darbo

Lengviau ir patraukliau dirbti, garantuojant puikų rezultatą

metos

24.11.2012

12



VarioCooking Control® - 7 procesų grupės



Mėsa



Žuvis



Daržovės ir garnyrai



Kiaušinių patiekalai



Sriubos ir padažai



Pieno produktai ir desertai



Finishing® ir pateikimas

metos

24.11.2012

13



Jūsų norimas rezultatas – kepant kepsnį



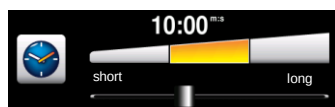
metos

24.11.2012

14



Nebėra rutinos – gaminant makaronų patiekalus



Makaronai neperverdami

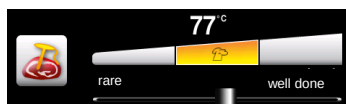
metos

24.11.2012

15



Nebereikia pastovios priežiūros ir kontrolės – naktinis kepimas



VarioCooking Control® kontroliuoja ir reguliuoja temperatūrą, siekiant geriausio rezultato!



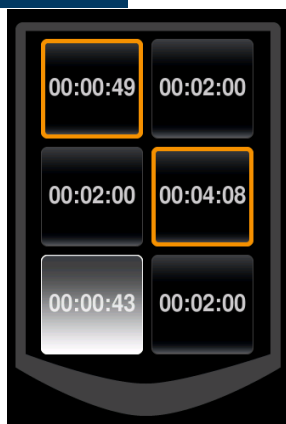
metos

24.11.2012

16



Įrengimas pilnai kontroliuoja à la carte

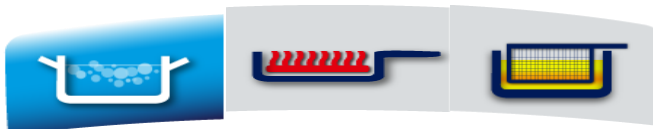


VarioCooking Center® informuoja, kai patiekalas pagamintas ir pasufleruoja proceso eigą

metos

24.11.2012

17



3 ranka reguliuojamos operacijos
- virimas, kepimas ir gruzdinimas



Jūs valdote gaminimo procesą, nustatydami temperatūrą ir laiką

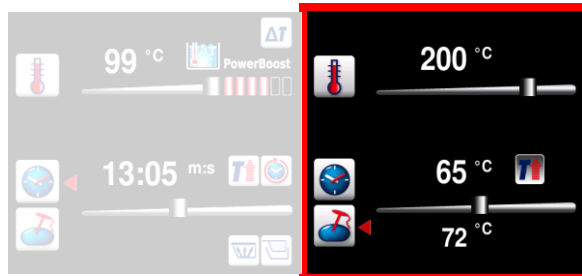
metos

24.11.2012

18



3 ranka reguliuojamos operacijos - virimas, kepimas ir gruzdinimas



Jūs valdote gaminimo procesą, nustatydami temperatūrą ir laiką

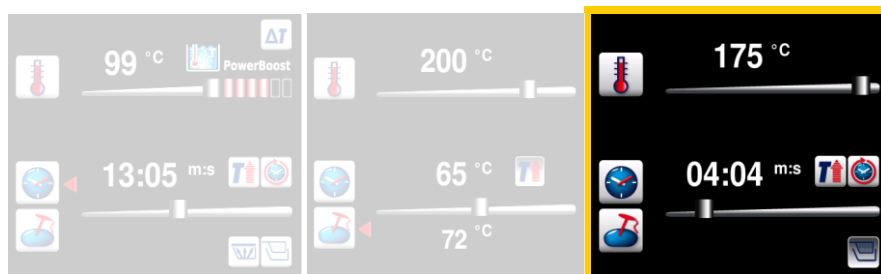
metos

24.11.2012

19



3 ranka reguliuojamos operacijos - virimas, kepimas ir gruzdinimas



Jūs valdote gaminimo procesą, nustatydami temperatūrą ir laiką

metos

24.11.2012

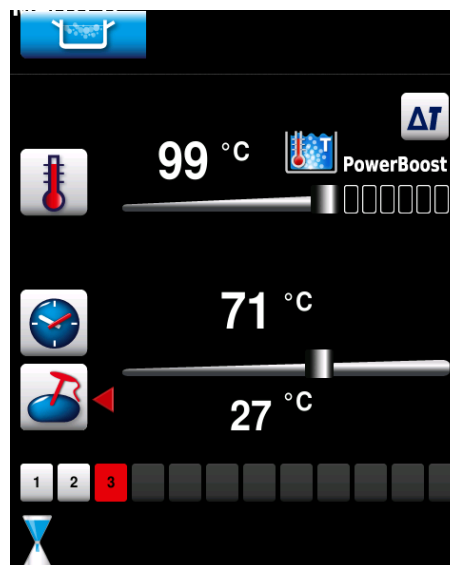
20



Programavimas ranka



- › Virimas, kepimas, gruzdinimas
- › Iki 12 programos žingsnių
- › Kombinuojamas gruzdinimas ir virimas



metos

24.11.2012

21



Programų valdymas



Rankinis valdymo programų sukūrimas

- › Programų keitimas
- › Programų kopijavimas
- › Išsaugotų procesų papildymas
- › Paveikslėlių įkėlimas
- › Priedų nustatymas
- › Patiekalų grupių sukūrimas
- › Pastabų papildymas
- › Individualus rūšiavimas



metos

24.11.2012

22



Pagalbos funkcija – gaunate teisingą informaciją

Naudojimosi instrukcija ir gamybos patarimai – įrengime

Braten

Für alle Fischarten, mit oder ohne Haut, auch mariniert, als Filet oder im Ganzen, die gebraten werden können, z.B. Lachsfilet, Forellenfilet, Red Snapper, Rotbarben.

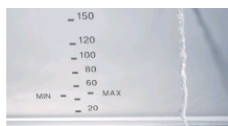


Garparameter



Bedienungshinweise

Füllmengen im Tiegel



Maximale Beladungsmengen je Gerätegröße
 VarioCooking Center®112: 15 kg je Tiegel
 VarioCooking Center®211: 100 kg
 VarioCooking Center®311: 150 kg

Beachten Sie zur Ihrer Sicherheit die Einhaltung der Füllgrenzen anhand der Markierungen im Tiegel.

Gerätetyp	112	211
Mindestfüllstand	3 Liter	20 Liter
Maximaler Füllstand	14 Liter	100 Liter
Mindestfüllstand Öl	4 Liter	30 Liter
Maximaler Füllstand Öl*	6 Liter	35 Liter
Füllstand für Kochen mit Körben	10 Liter	60 Liter
Mindestfüllstand für Druckgaren**	2 Liter	20 Liter
Maximaler Füllstand für Druckgaren	14 Liter	80 Liter

metos

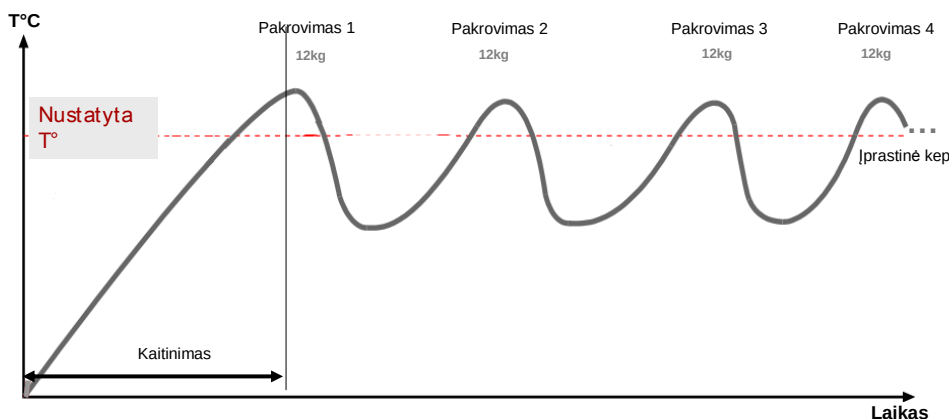
24.11.2012

23



VarioBoost™ – tris kartus greičiau!

› 60 kg mėsos troškinimo procesas, lyginant su įprastomis keptuvėmis



metos

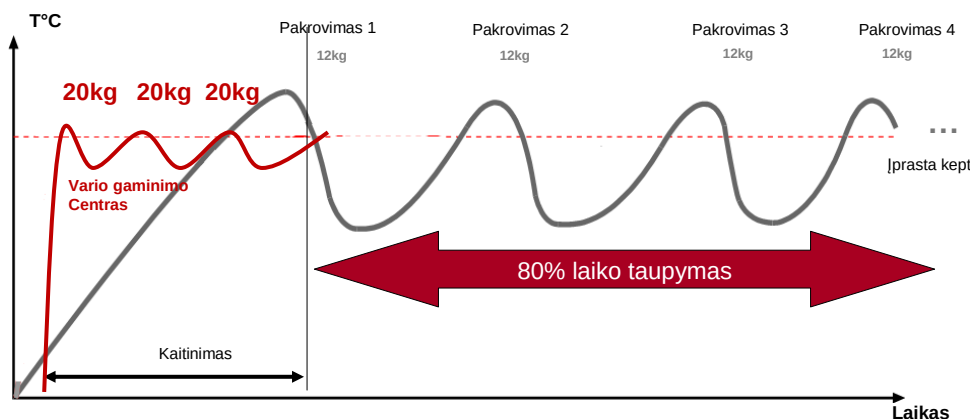
24.11.2012

24



VarioBoost™ – tris kartus greičiau!

60 kg mėsos troškinimo procesas, lyginant su įprastomis keptuvėmis
60 kg mėsos per 17 min, vietoje 85 min. => 80% sutaupoma laiko



metos 24.11.2012 25



VarioBoost™ – tris kartus greičiau!

				
		Iprast. būdas	Laikas	Greičiau?
› 60 kg mėsos troškinimas	17 min	85 min	80 %	5 kartus
› 20 kg makaronų virimas	38 min	80 min	52 %	2 kartus
› 100 kg guliašo ruošimas	100 min	240 min	58 %	2,4 kartu
› 40 l drebučiai	22 min	75 min	71 %	3,4 kartu
› 70 kg gruzdinimas	65 min	120 min	46 %	1,8 kartu

metos 24.11.2012 26



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

24.11.2012

27



Vidinės temperatūros matuoklis

- › Integruotas vidinės temperatūros matuoklis (standartinėje komplektacijoje)
- › 6 matavimo taškai
- › Tiksli proceso temperatūros kontrolė
- › Magnetinis laikiklis
- › Lengvas valymas



metos

24.11.2012

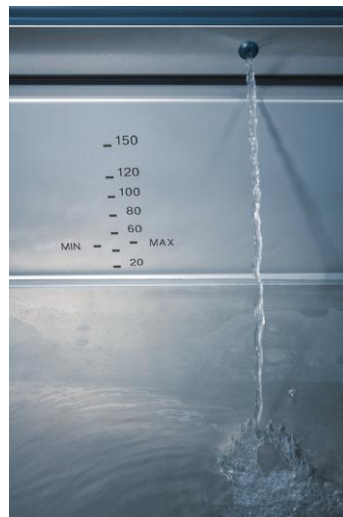
28



Vandens dozavimas – VarioDose TM

- › VarioDose™ vandens dozavimas (standartinėje komplektacijoje)
- › Tikslus užpildymas (litrais)
- › Mažiau papildomo valdymo
- › Užpildymas 10 litrų/min.)

Paprasciau ir lengviau!



metos

24.11.2012

29



Vandens dušas

Integruotas vandens dušas (standartinėje komplektacijoje)



metos

24.11.2012

30



Integruotas skysčių išleidimas

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



metos

24.11.2012

31



Virimas krepšeliuose

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



metos

24.11.2012

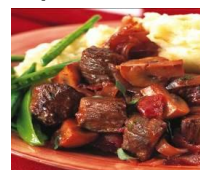
32



Pressure cooking – greitas, švelnus ir taupantis energiją



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



metos

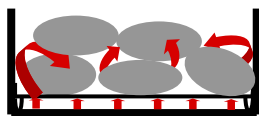
24.11.2012

33



Grotelės

- › Išvengti kontakto tarp produkto ir kepimo dugno
 - › pospaudiminis garinimas GN – konteineriuose
 - › Galimas VarioCooking Center® 112, 211 ir 311



metos

24.11.2012

34



Virimo ir gruzdinimo krepšeliai

- › VarioCooking Center® 112
- › VarioCooking Center® 211 ir 311
- › Krepšelio įdėklas – modelis 211 ir 311



metos

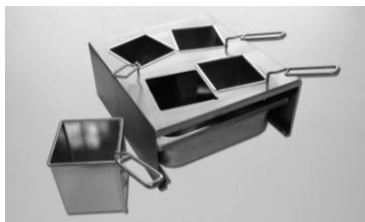
24.11.2012

35



Marmito priedas VitroCeran paviršiui

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



metos

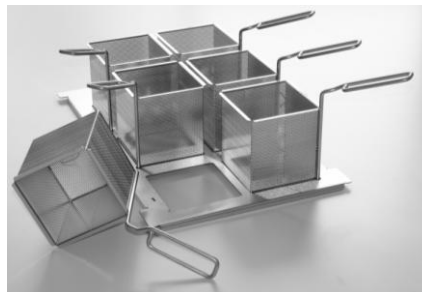
24.11.2012

36



Priedas – 6 porcijiniai krepšeliai su rankenomis ir rėmeliu

- › Idealiai tinka virimui, gruzdinimui ir patiekalų užbaigimui



metos

24.11.2012

37



Virtuvės valdymo sistema

- › VarioCooking Center® ir SelfCooking Center®
 - › Procesų ir programų administravimui
 - › HACCP – dokumentacijai
 - › visiems VarioCooking Center ir SelfCooking Center



metos

24.11.2012

38

1.3. NUORODA Į ĮMONĖS INTERNETO SVETAINĘ

Įmonės internetinėje svetainėje <http://www.metos.com> rasite daugiau informacijos apie įmonę

**2 MOKYMO ELEMENTAS. DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS IR PATIEKIMO
TENDENCIJOS LIETUVOJE BEI UŽSIENYJE**

**2.1. PASKAITOS SKAIDRĖS “DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBOS IR PATIEKIMO
TENDENCIJOS LIETUVOJE BEI UŽSIENYJE“**

*Desertinių patiekalų gamybos
ir patiekimo tendencijos
Lietuvoje bei užsienyje*

**Kulinarijos pasaulyje mados
vėjai siaučia ne ką mažiau nei
drabužių dizaino srityje.**

Nuomonė, kad aukštoji virtuvė neturi savo reglamento ir siejama tik su geriausių meistrų genealumu, aukščiausios kokybės produktais, ieškotu gastronominiu dizainu ir milžiniškomis kainomis, neteisinga. Aukštoji virtuvės mada turi savo herojus ir besikeičiančias vertybes

Kasmetinės kulinarinės prognozes, kuriomis vėliau vadovaujasi pasaulio restoranai, nustato Amerikos kulinarijos federacija (ACF), jungianti 1800 pasaulinio garso virtuvės meistrų

Tendencijos

- vietiniai vaisiai ir uogos,
- racionaliai naudojami ištekliai,
- nedidučiai desertai,
- mažesnės porcijos už žemesnę kainą,
- valgiai be alergenų,
- puikūs vaisiai (superfruits),
- organiniai produktai,
- kulinariniai kokteiliai,
- sveika mityba,
- paprastumas,
- kulinarinis paveldas.

Paruošimo būdai

- produktai užšaldomi (įskaitant ir skystu azotu),
- sous-vide (ilgai verdami žemoje temperatūroje, paprastai polietileno maišeliuose),
- rūkomi,
- kepami aliejuje ant silpnos ugnies,
- kepami ant grotelių,
- greitai apkepami.

Paruošimo būdai

- produktai užšaldomi (įskaitant ir skystu azotu),
- sous-vide (ilgai verdami žemoje temperatūroje, paprastai polietileno maišeliuose),
- rūkomi,
- kepami aliejuje ant silpnos ugnies,
- kepami ant grotelių,
- greitai apkepami.

Individualūs desertai

- saldžiu kremu puošti keksiukai,
- vieno kąsnio saldumynai,
- saldieji pyragėliai su įdarais,
- keliskart sumažintos pyragų kopijos,
- poros kąsnių saldžiosios duonos ar bandelės.

Desertų sudedamosios dalys

- vieno kąsnio desertukai,
- naminiai ledai,
- želė,
- šerbetai,
- geriamieji desertai,
- šviežios uogos ir vaisiai,
- etniniai desertai,
- sūrio lėkštė,
- keksiukai,
- kremas bliulė (crème brulée).

Individualūs desertai

- saldžiu kremu puošti keksiukai,
- vieno kąsnio saldumynai,
- saldieji pyragėliai su įdarais,
- keliskart sumažintos pyragų kopijos,
- poros kąsnių saldžiosios duonos ar bandelės.

Vieno kąsnio saldėsiai

- rankų darbo triufeliai,
- prancūziški migdoliniai *macarons*, pertepti puriu sviestiniu kremu,
- šventinės magdalenos,
- florentinai,
- įvairūs saldainiai ir pyragaičiai.

Dalijimasis

- dalintis bendravimu ragaujant.
- tai stiprina ne tik emocinį ryšį tarp skanaujančių vieną porciją ledų, bet ir ryšį tarp žmogaus bei maisto.
- patiekti skanėstus taip, kad jais galėtų dalintis ir ragauti pora ar net keli valgantieji.

Superfruit

- uogos ir vaisiai turtingi antioksidantais, yra turtingi įvairiomis maistinėmis medžiagomis ir turi didelę naudą sveikatai.
- lengvi, gero skonio, išvaizdos, kvapo ir naudingi sveikatai.

Mėlynė – superfruits karalienė

- žinoma maždaug 17 rūšių mėlynių uogų,
- turi gliukozės, laktozės, fruktozės, sacharozės, raugintų ir dažomųjų medžiagų, organinių rūgščių, daug mineralų: geležies, vario, magnio, fosforo, chromo,
- turi karotino, C, PP ir B grupės vitaminų,
- daugiau negu kitose uogose ir vaisiuose yra mangano.

Kuo naudingos mėlynės?

- Mėlynių sudėtyje esančios medžiagos suaktyvina kraujotaką akies tinklainėje, todėl pagerėja regėjimas.
- Pasižymi dezinfekuojamosiomis savybėmis, naudingos sergant virškinamojo trakto ligomis ir apsinuodijus.
- Dėl antiseptinių savybių rekomenduojama valgyti sergantiems angina ir viršutinių kvėpavimo takų uždegimu.
- Reguliuoja cukraus lygį kraujyje.
- Skatina tulžies ir šlapimo išsiskyrimą.

Goji uogos

- Dygliuotojo ožekšnio uogos iš Kinijos.
- Labai maistingas produktas, stiprus antioksidantas.
- Auga Kinijoje, Mongolijoje ir Tibeto Himalajuose.
- Tradicinėje Kinų, Tibeto ir Indų medicinoje daugiau nei 6000 metų naudojamos žmogaus organizmui stiprinti: gerinti regėjimą, medžiagų apykaitą, stiprinti imunitetą, vaisingumą, lytinę funkciją, saugoti kepenis ir lėtinti senėjimo procesus.

**Turi savybių, skatinančių
gamintis eritrocitus, leukocitus,
trombocitus.**

**Vitamino C yra 500 kartų
daugiau negu apelsinuose.**

**Goji uogos turi 2 kartus daugiau
antioksidantų nei žalioji arbata,
3 kartus daugiau nei mėlynės ir
5 kartus daugiau nei
spanguolės.**

Ar klientas įvertina meną lėkštėje?

- Kyla abejonė stebint tai, kas vyksta furšetuose.
- Ne kiekvienas, dėvintis Armani kostiumą, išmano maisto kultūrą.

Kulinarijoje kaip ir muzikoje sudėtinga sukurti kažką originalaus?

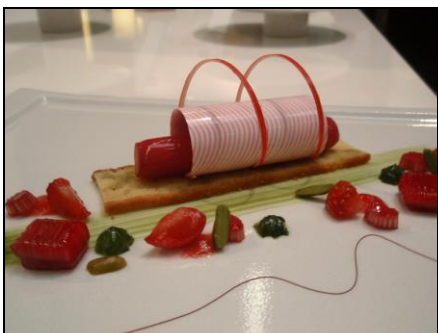












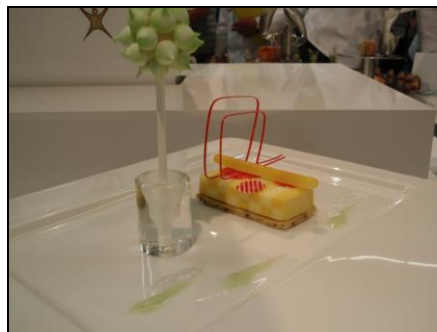












**3 MOKYMO ELEMENTAS. ĮGYTŲ ŽINIŲ PRITAIKYMAS PROFESINIO
RENGIMO PROCESĖ**

3.1. MOKYTOJŲ PROJEKTO FORMA

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

Mokytojų projekto aprašas

Mokytojo vardas, pavardė

Atstovaujama profesinio mokymo institucija

PROJEKTAS

**Desertinių patiekalų gamybos technologinių naujovių bei gamybos plėtros
tendencijų pritaikymas profesinio rengimo procese**

(data)

Turinys

- 1 Desertinių patiekalų ruošimo technologinių naujovių bei gamybos plėtros tendencijos.
- 2 Profesinio rengimo ir šiuolaikinių modernių desertų gamybos maitinimo įmonėse sąsajos.
- 3 Desertinių patiekalų ruošimo technologinių naujovių bei gamybos plėtros tendencijų pritaikymo mokymo procese galimybių pagrindimas ir laukiami rezultatai.
- 4 Maisto saugos ir rizikos veiksnių analizės procesų pritaikymas organizuojant profesinį praktinį mokymą.
- 5 Išvados ir pasiūlymai.

1. Desertinių patiekalų ruošimo technologinių naujovių ir gamybos plėtros tendencijos. <i>Išvardinkite ir aprašykite desertinių patiekalų ruošimo technologijų naujovių ir gamybos plėtros tendencijų viešajame maitinime esmę.</i>			
2. Profesinio rengimo ir šiuolaikinių modernių desertų gamybos maitinimo įmonėse sąsajos. <i>Atlikite profesinio mokymo programų turinio ir desertinių patiekalų ruošimo inovacijų, technologinių naujovių, plėtros tendencijų tarpusavio sąsajų analizę. Identifikuokite profesinio mokymo programų turinio tobulinimo sritis bei galimybes.</i>			
3. Desertinių patiekalų ruošimo technologinių naujovių bei gamybos plėtros tendencijų pritaikymo mokymo procese galimybių pagrindimas ir laukiami rezultatai. <i>Aprašykite veiklas ir pagrįskite jų būtinumą. Nurodykite veiklų etapus ir numatomus atlikti darbus. Nurodykite būtinas sąlygas, kad procesas galėtų būti įgyvendintas.</i>			
Veikla	Veiklos aprašymas	Veiklos trukmė	Laukiami rezultatai (kiekybiniai/kokybiniai rodikliai)
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
.....			

4. Maisto saugos ir rizikos veiksnių nustatymo, organizuojant profesinį praktinį mokymą, būtinų veiklų analizė.	
SVT (maisto tvarkymo vieta), kurioje rizikos veiksniai profesiniame praktiniame mokyme turėtų būti kontroliuojami	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
.....	
5. Išvados ir pasiūlymai. <i>Įvardyti profesinio mokymo ar studijų programų pavadinimus, kurios mokytojo(-ų) nuomone galėtų būti įtrauktos į profesinio mokymo programų registrą ir suformuluoti temas, kurios manytumėte turėtų būti įtrauktos į esamas arba naujas programas</i>	

Rekomenduojama, kad projektą rengtų 2 – 3 mokytojų grupės. Parengti projektai pristatomi ir aptariami visų pagal programą besimokančių mokytojų bendrame susitikime. Išvadas ir pasiūlymus būtina pateikti projekte.

(Parašas)

(Vardas ir pavardė)

Mokytojo projekto aprašą parengė:

Janina Jasiūnienė
Prekybos ir paslaugų mokymo skyriaus vadovė
VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras

3.3. VERTINIMO KRITERIJAI

1. Aprašytos desertinių patiekalų ruošimo technologijų naujovės ir gamybos plėtros tendencijos viešajame maitinime.
2. Atlikta profesinio mokymo programų turinio ir desertinių patiekalų ruošimo inovacijų, technologinių naujovių, plėtros tendencijų tarpusavio sąsajų analizė. Identifikuotos profesinio mokymo programų turinio tobulinimo sritys bei galimybės.
3. Aprašytos desertinių patiekalų ruošimo technologinių naujovių bei gamybos plėtros tendencijų pritaikymo mokymo procese galimybės ir pagrįstas jų būtinumas. Nurodyti veiklų etapai ir numatyti atlikti darbai. Laukiami rezultatai.
4. Įvardyti SVT (maisto tvarkymo vieta), kuriuose rizikos veiksniai profesiniame praktiniame mokyme galėtų būti kontroliuojami.
5. Pateiktos išvados ir pasiūlymai.
6. Ataskaitoje informacija pateikta glaustai ir aiškiai.

MODULIS S.3.1. NETRADICINIŲ ŽALIAVŲ BEI JŲ MIŠINIŲ, PRODUKTŲ NAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

1 MOKYMO ELEMENTAS. ŠOKOLADO PANAUDOJIMAS IR INTERPRETACIJA RUOŠIANT DESERTINIUS PATIEKALUS



Šokolado širdis yra jo sudėtyje esantis kakavos sviestas. Būtent kakavos sviestas suteikia šokoladui nepakartojamą aromatą, o spalvą – sausosios kakavos medžiagos. Kuo daugiau kakavos, tuo išraiškingesnis kakavos skonis ir intensyvesnis kvapas. Kai šokolado sudėtyje jų yra 70 – 80 %, tai tikrasis juodasis – gurmaniškas šokoladas. Jis kartus, nes malta kakava – karti. Todėl į šokoladą yra dedama cukraus. Šokolado sudėtyje yra tik kakavos masė, kakavos sviestas ir cukrus. Pieninis šokoladas, sausųjų kakavos medžiagų turi iki 25 %. Baltasis šokoladas gaminamas iš kakavos sviesto, cukraus ir pieno miltelių..

1.1. FILMUOTA MEDŽIAGA „VIRTUVĖS CHEMIJA SU VIRTUVĖS ŠEFU HESTONU BLIUMENTALIU. ŠOKOLADAS." 2 PRIEDAS

1.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: KARŠTAS ŠOKOLADAS, KLASIKINIS ŠOKOLADINIS FONDIU, KAMELINIO ŠOKOLADO TORTAS, ŠOKOLADINIAI PUTĖSIAI



KARŠTAS ŠOKOLADAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Kartusis šokoladas BC 811 70 %	g	200	200	
Pienas 3,2 %	g	1000	1000	
Krakmolas	g	30	30	
Išeiga	g			1200

Patiekalo gamybos technologijos aprašymas

Pieną užvirti sudėti šokoladą ir ištirpinti, įmaišyti krakmolą, sujungtą su pienu ir kaitinti kol sutirštės.

KARŠTAS ŠOKOLADAS SU VANILINIAIS LEDAIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas BC 811 70 %	g	160	160	
Pienas 3,2 %	g	850	850	
Grietinė 35 %	g	300	300	
Cukraus pudra	g	80	80	
Išeiga	g			1390

Patiekalo gamybos technologijos aprašymas

Sudedame visas žaliavas, išskyrus ledus, į puodą ir kaitiname iki užvirimo. Į karšto šokolado puodelius dedame po vieną rutuliuką ledų ir užpilame karštu šokoladu. Puošiame kakavos milteliais.

KLASIKINIS ŠOKOLADINIS FONDIU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas BC 811	g	200	200	
Grietinė 35 %	g	200	200	
Išeiga	g			400

Patiekalo gamybos technologijos aprašymas

Grietinėle pakaitinti iki užvirimo. Supilame šokoladą ir maišydami kaitiname iki vienalytės masės.

ŠOKOLADINIS FONDIU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas BC 811	g	225	225	
Tirpi kava	g	150	150	
Grietinėle 35 %	g	200	200	
Cheresas	g	15	15	
Išeiga	g			455

Patiekalo gamybos technologijos aprašymas

Grietinėle, šokoladą ir tirpios kavos milteliusupilti į indą, nuolat maišant kaitinti iki vienalytės masės, supilti cheresą ir išmaišyti.

Pateikti su sausainiais, zefyrais arba pyrago gabaliukais

KARAMELINIO ŠOKOLADO TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Baltasis biskvitas	g	90	90	
Sirupas 1:1	g	70	70	
Traškus sluoksnis	g	60	60	
Karamelinio šokolado putėsiai	g	200	200	
Pabana – pasiflorų tyrių kremas	g	150	150	
Išeiga	g			570

BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Biskvito koncentratas KILSTA N	g	300	300	
Miltai	g	300	300	
Kiaušiniai	g	500	500	
Cukrus	g	400	400	
Vanduo	g	250	250	
Išeiga	g			1750

Technologijos aprašymas

Visi produktai sudedami į plakimo katilą ir plakama 7 minutes. Masė supilama į silikoninę lakštinio biskvito formą ir kepama 200° C, 7 minutes.

TRAŠKUS SLUOKSNIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Juodi šokoladiniai burbuliukai CED-CC-45CRISP	g	50	50	
Migdolų pasta PRAMA 666	g	200	200	
Pieniškasis šokoladas BC 823	g	30	30	
Išėiga	g			280

KARAMELINIO ŠOKOLADO PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Pienas	g	200	200	
Karamelės skonio šokoladas BC Caramel	g	400	400	
Kiaušinių tryniai	g	100	100	
Cukrus	g	50	50	
Grietinė	g	600	600	
Želatina	g	10	10	
Vanduo	g	50	50	
Išėiga	g			1410

PABANA – PASIFLORŲ TYRIŲ KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių tryniai	g	45	45	
Cukrus	g	30	30	
Plakta grietinė	g	300	300	
Šaldyta tyrė PASIFLORŲ RAVIFRUIT	g	30	30	
Šaldyta tyrė PABANA RAVIFRUIT	g	270	270	
Vanduo	g	75	75	
Želatina	g	15	15	
Išėiga	g			765

PASTERIZUOTA PASIFLORŲ TYRĖ

Sudėtis: pasiflorų vaisių tyrė ir sultys (90 proc.), cukrus (10 proc.)

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, 5-15°C temperatūroje, saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

Rekomenduojama produktą atidarytoje pakuotėje laikyti ne ilgiau kaip 3 paras, švarioje aplinkoje ne aukštesnėje kaip 6°C temperatūroje.

BALTOJO ŠOKOLADO – PASIFLORŲ PUTĖSAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Patiekalo, garnyro, padažo išeiga
		Bruto	Neto	
Pasterizuota pasiflorų tyrė	g	200	200	
Balto šokolado putėsių mišinys CHD-MO-D-X27	g	800	800	
Pienas	g	800	800	
Išeiga	g			1800

Technologijos aprašymas

Visas žaliavas sumaišyti ir plakti 5min.

JUODOJO ŠOKOLADO PUTĖSAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Pienas	g	1000	1000	
Juodojo šokolado putėsių mišinys CHD-MO-D-X27	g	800	800	
Išeiga	g			1800

Technologijos aprašymas

Šaltą pieną su juodojo šokolado putėsių milteliais greitai plakti plakiklyje 5 min.

MIŠINYS ŠOKOLADINIŲ PUTĖSIŲ GAMYBAI CHD-MO-D-X27

Sudėtis: šokoladas (75%): (kakavos masė, cukrus, nugriebto pieno milteliai, liesi kakavos milteliai, emulsiklis sojų lecitinas, natūrali vanilė), cukrus, gliukozės sirupas, sukietintieji augaliniai riebalai,

dažiklis E150d, liesi kakavos milteliai, pieno baltymai, emulsiklis E471, stabilizatorius E340, emulsiklis E472a

Laikymo sąlygos: laikyti švarioje, sausoje vietoje, 12–20° C temperatūroje, maksimali drėgmė 70 %.

Pagrindinė receptūra:

1 ltr pienas

0,8 kg šokoladinių putėsių mišinys

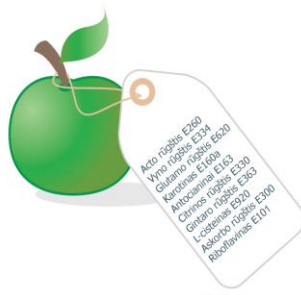
Sumaišyti dideliu greičiu. Konditeriniu maišeliu išspausti į paruoštą indą. Patiekti, palaikius šaldytuve 2 valandas. 36 porcijos po 50g

2 MOKYMO ELEMENTAS. STINGDANČIŲJŲ IR TIRŠTINANČIŲJŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

2.1. STINGDANČIŲJŲ IR TIRŠTINANČIŲJŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS

MAISTO PRIEDAI – tai medžiagos, kurios nėra naudojamos kaip atskiri maisto produktai ir tipinės maisto produktų sudedamosios dalys bei kurios įdėtos į maisto produktus technologiniais tikslais (gamybos, pakavimo, gabenimo ar laikymo) tampa tokių maisto produktų sudėtine dalimi.

Maisto priedų yra daugelyje maisto produktų, kai kurie iš jų randami natūraliai. Pavyzdžiui, jeigu obuolys turėtų informacinę etiketę, ji atrodytų taip:



12 pav. Obuolio informacinė etiketė

Šiuo metu Lietuvoje žinoma daugiau kaip tūkstantis maisto priedų. Jie apibūdinami Lietuvos higienos normoje HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, kurie skirstomi:

- Dažikliai;
- Saldikliai;
- Antioksidantai;
- Konservantai;
- Kiti maisto priedai.

Dažikliai – medžiagos, suteikiančios maisto produktui spalvą ar ją pagyvinančios. Dažikliai gaunami iš maisto produktų ir kitų natūralių medžiagų fiziniu ar cheminiu būdu išgaunant pigmentus su sudėtinėmis maistinėmis dalimis.

Saldikliai – medžiagos, neturinčios cukraus, tačiau suteikiančios maisto produktui saldų skonį. Maistui saldinti – naudojamas cukrus. Cukrus ne tik saldina, bet ir suteikia energijos. Kadangi cukrus yra brangus, todėl gamintojai renkasi pigesnius ir daug saldesnius už cukrų dirbtinius saldiklius.

Antioksidantai – medžiagos, kurios pailgina maisto produkto vartojimo laiką, apsaugodamos nuo gedimo, kurį sukelia oksidacija.

Konservantai – medžiagos, kurios pailgina maisto produkto vartojimo laiką, apsaugodamos nuo gedimo.

Kiti maisto priedai – didelė maisto priedų grupė, kuri naudojama įvairių maisto produktų gamybai.

EMULSIKLIAI, STABILIZATORIAI, TIRŠTIKLIAI, STINGDYMO MEDŽIAGOS

Ruošiant maistą, sunku susitvarkyti su vienas kitą atmetančiais natūraliais komponentais, kurie turi būti sujungti į vientisą darinį. Kiekvienas maisto komponentas (angliavandeniai, baltymai, riebalai, vanduo, oras ir tt.) turi savo savybių, kurios susikerta viena su kita. Būtent skirtingiems komponentams suderinti ir naudojami emulsikliai.

Emulsiklis – medžiaga, padedanti sudaryti ar išlaikyti dviejų ir daugiau nesimaišančių medžiagų, kaip aliejus ir vanduo, pastovų mišinį maisto produkte. Šie mišiniai vadinami emulsijomis. Jų savybės:

- užtikrina vienodą riebalų ir kitų komponentų pasiskirstymą;
- maiste sudaro koloidines sistemas, emulsijas, aerozolius;
- padaro maisto produktus patraukliais akiai (panaikina sluoksniavimąsi);
- reguliuoja rūgštingumą, išlaiko drėgmę ir apsaugo nuo pelėsių.

Maisto emulsiklio pavyzdys – garstyčios bei kiaušinio trynys, kuriame yra emulguojanti medžiaga yra lecitinas. Mažiausiai kenksmingais emulsikliais laikomi: E 440a, E 440b, E 460-466, E 469.

Stabilizatorius – medžiaga, kurios savybės leidžia išlaikyti vienodą dviejų ar daugiau nesimaišančių medžiagų išsisklaidymą maisto produkte, stabilizuojanti, išlaikanti ar sustiprinanti esamas produkto savybes.

Tirštiklis – tai medžiaga, padidinanti maisto produkto tirštumą, kurios dedama į vandeninius tirpalus siekiant padidinti skysčio klampumą ir kartu nepakeisti ar nepabloginti kitų jo savybių. Maisto pramonėje labiausiai paplitę ir naudojami natūralūs tirštikliai – pagrindinės medžiagos yra polisacharidai (miltai, krakmolingos daržovės) ar baltymai (kiaušinio trynys, kolagenas). Mažiau paplitę sintetiniai tirštikliai – augalinės kilmės medžiagos, modifikuoti jų dariniai. Natūralūs ir pusiau sintetiniai tirštikliai nėra kenksmingi sveikatai, todėl jų kiekiai bei koncentracijos maiste nėra ribojami. Labiausiai paplitę tirštikliai: pektinas, agaras, ligninas, alginas.

Daugiau informacijos: http://www.infomed.lt/lt/2/Infomed_plius/maisto_priedai.

HIDROKOLOIDAI

Tai vandenyje tirpūs polisacharidai, kuriuos naudojant mažomis dozėmis gaunamas stiprus tirštinimo, gelio sudarymo ar stabilizavimo efektas.

Pektinas – tai didelės molekulinės masės polimerinis karbohidratas, gaunamas iš citrusinių vaisių žievelių. Pektinas suteikia produktui norimą klampumą bei tekstūrą, kremingą konsistenciją, stabilizuoja gelio struktūrą bei apsaugo nuo sinerezės.

Karageninas – gaunamas iš raudonųjų jūros dumblių. Dažniausiai tai visų trijų karagenanų rūšių - kappa, iota, lambda - mišiniai. Dėl puikios sąveikos su pieno baltymais karagenanai plačiai naudojami pieno produktų gamyboje. Jie suteikia produktui norimą konsistenciją, stabdo išrūgų išsiskyrimą, suteikia norimą struktūrą lydytiems sūriams bei apsaugo pvz. nuo kakavos dalelių nusėdimo šokoladiniame piene.

Saldžiųjų ceratonijų derva – tai stabilizatorius, tirštinimo agentas bei tekstūros modifikatorius, gaunamas iš saldžiavaisio pupmedžio sėklų. Naudojamas mišiniuose su kitais hidrokoloidais, šis ingredientas suteikia geliui stiprumą bei norimą struktūrą.

Guaro guma gaunama iš Guaro krūmo sėklų. Tai vienas rentabiliausių tekstūratorių, suteikiančių norimą produkto klampumą žemose temperatūrose. Jis puikiai veikia sąveikoje su Ksantano derva.

Ksantano derva. Šį hidrokoloidą gamina mikroorganizmas *Xanthomonas campestris* fermentacijos proceso metu. Tai puikus tirštiklis, ypač efektyvus vandeninėse emulsijose bei suspensijose, pasižymintis dideliu stabilumu plačiose temperatūrų bei pH reikšmių ribose.

Alginatas gaunamas iš rudųjų jūros dumblių, plačiai naudojamas kaip stabilizuojantis, tirštinantis bei gelį sudarantis agentas.

Emulgatorių pagalba stabilizuojama riebalinė emulsija, palengvinama žemo riebumo produktų gamyba, pagerinamas grietinėlės išplakimas, padidinamas aeruotų produktų, ypač šaldytų desertų, stabilumas, atsirandant galimybei įplakti norimą oro kiekį į masę bei pagerinti jų tirpimo savybes.

PEKTINAS – E440

Pektinas – tirštiklis, naudojamas marmeladuose, džemuose, vaisių drebučiuose ir gėrimuose. Pektinas yra natūralus polisacharidas, esantis beveik visuose vaisiuose, ypač obuoliuose, abrikosuose, slyvose, guavose, svarainiuose, apelsinuose ir agrastuose.

Pektinas yra natūralus rūgštinis polisacharidas, vandenyje tirpios skaidulos. Randamas nevysiškai sunokusiuose obuoliuose ir kituose vaisiuose, beveik visose uoguose, taip pat sultingose daržovėse, pvz. morkose, ridikėliuose, burokėliuose. Daugiausia pektino turi juodieji ir raudonieji serbentai, svarainiai, agrastai. Sunokusiuose vaisiuose pektino būna daugiau negu pernokusiuose. Daržovėse ir vaisiuose būna dviejų rūšių pektininių medžiagų: netirpių – protopektinų ir tirpių – pektinų. Neprinokę vaisiai yra kieti dėl juose esančio protopektino. Nokstant vaisiams protopektinas, veikiamas pektinozių virsta pektinu. Maisto pramonėje pektinai naudojami kaip tirštikliai gaminant žele, uogienes. Maisto papildų su pektinu vartojama virškinimo funkcijoms ir cholesterolio reguliacijai. Pačių pektinų virškinimo fermentai nesuskaido, juos metabolizuoja žarnyno mikroflora. Taigi pektinai yra kaip prebiotikai – maistinė bakterijų medžiaga. Pektinai didindami žarnyno turinio klampumą ir apimtį mažina vidurių užkietėjimą, skatina tuštinimąsi, bet nesukelia viduriavimo. Pektinai žarnyne absorbuoja toksinus ir padeda juos pašalinti iš organizmo.

Pagal sveikos mitybos rekomendacijas, per parą suvalgant 500 gramų vaisių, organizmas gauna apie 5 gramus pektinų. Pektino gali būti maisto papildų sudėtyje derinyje su kitomis medžiagomis, naudingomis žarnynui, dalyvaujančiomis medžiagų apykaitoje.

KARAGENINAS – E407

Natūralus maistinis tirštiklis, stabilizatorius ir želatinuojantis agentas. Dėl savo unikalaus funkcionalumo plačiai naudojamos visose maisto pramonės šakose: naudojamas kaip tirštiklis desertuose, leduose, pieno kokteiliuose, saldžiame sutirštintame piene, padažuose, apdirbamoje mėsoje (kad būtų padidinta masė), aluje – norint pašalinti susidrumstimą skatinančius baltymus. Karageninas

dažniausiai esti palyginti trapus, todėl stabilizavimui reikėtų pridėti augalinių baltymų. Tuo pačiu augaliniai baltymai pagerina ir gatavo produkto konsistenciją arba stabilumą.

SALDŽIŲJŲ CERATONIŲ DERVA – E 410



(Šv. Jono medis) – tai visus metus žaliuojantis medis/krūmas augantis Viduržemio jūros regione. Auginamas dėl anksčių su sėklomis. Saldžiavaisis pupmedis/saldžioji ceratonija/karobas paprastai randamas pietinėje Portugalijoje, Algarvėje, Pietų Ispanijoje, Sardinijoje ir Sicilijoje. Būdamas 12 metų gali nesunkiai išauginti apie 45 kg anksčių per metus. Su amžiumi jo derlius gali išaugti iki 90 – 113 kg per metus.

Žinomas kaip saldiklis. Karobo ankštys buvo svarbiausiu cukraus šaltiniu kol cukranendrės ir burokai dar nebuvo taip masiškai paplitę. Milteliai bei lustai naudojami sausainių ir pyragų gamyboje, kaip šokolado ar kakavos pakaitalas. Saldžiųjų ceratonių milteliai yra natūraliai saldūs ir pasižymi aromatingu karameliniu skoniu. Jie turi nedaug riebalų ir dažnai vartojami kaip kakavos pakaitalas.

GUARO GUMA – E 412

Augalinės kilmės guaro (liet. kampuotosios pupenės) guma yra polisacharidas, išgaunamas iš guaro krūmo (*Cyamopsis tetragonolobus*) sėklų. Jis naudojamas skysčių sutiršinimui, gelių gamybai. Aptinkamas Pakistane ir Indijoje. Maiste naudojamų koncentracijų ribose pašalinis poveikis nepastebėtas, nors didelės agarų koncentracijos dėl mikrofloros sukeliama rūgimo žarnyne iššaukia dujų kaupimąsi ir pūtimą.

KSANTANO DERVA – E415

Natūralus polisacharidas, išgaunamas gliukozės fermentacijos metu, kurią atlieka *Xanthomonas campestris* bakterijos iš cukraus ir melasos. Suteikia skysčiams klampumo, įdėtas labai nedidelėms dozėms, taip pat naudojamas gaminant salotų padažus, kad šie išlaikytų savo tekstūrą. Stabilizuoja koloidinius aliejus ir kitus skysčius neleisdamas jiems sutirštėti, veikdamas kaip

emulsiklis. Šaldytiems produktams, ypač ledams, bei alkoholiniams gėrimams suteikia įprastą tekstūrą. Maiste naudojamų koncentracijų ribose pašalinis poveikis nepastebėtas, nors didelės agaro koncentracijos dėl mikrofloros sukeliama rūgimo žarnyne iššaukia dujų kaupimąsi ir pūtimą.

ALGINATAI

Iš jūros kopūstų išgaunamos biologiškai aktyvios medžiagos – alginatai. Tai ypač efektyvūs absorbentai, kurie surenka ir pašalina iš organizmo ne tik radijo nuklidus ir sunkiuosius metalus, bet ir organinės kilmės toksines medžiagas ir laisvuosius radikalus, t.y. „šlakus“. Naudingi jūros kopūstų ingredientai:

- E 400 – algino rūgštis;
- E 401 – natrio alginatas;
- E 402 – kalio alginatas;
- E 403 – amonio alginatas;
- E 404 – kalcio alginatas;
- E 406 – agaras;
- E 421 – manitolis.

Augalinės kilmės alginatai komerciškai dažniausiai naudojami dėl jų vandens sulaikymo, gelių sudarymo, stabilizavimo, emulsavimo savybių. Jie naudojami stabilizuoti jogurtus, kontroliuoti ledo kristalų susidarymą, gaminant ledus, konditerijos įdarų, pudingų ir desertinių želė gamyboje.

AGARAS – E 406

Agaras – augalinės kilmės želatinas – trumpinys iš malajų kalbos „*agar agar*“, yra mišinys kelių skirtingų angliavandenių ir kitokių medžiagų, išskirtų iš kelių rūšių jūrinių raudonųjų dumblių. Šiais laikais agaras gaminamas ilgai verdant jūros dumblius, vėliau filtruojant gautą nuovirą, toliau išdžiovinant užšaldymo metodu. Tokiu būdu paruoštas agaras lazdelių, šiaudelių, granulių ar miltelių pavidalu yra tiekiamas dažniausiai Azijos šalių parduotuvėse. Tolimųjų Rytų virtuvėse agaro gabalėliai yra išmirkomi, supjaustomi kashio dydžio gabalėliais ir yra dedami į salotas kaip ilgai kramtomas ingredientas. Kinijoje agaras naudojamas beskonio gelio pavidalu – juo tiršinami desertai ir padažai. Japonijoje gaminami agaro želė saldainiai.

Agaras vegetarinėje mityboje gali būti puikiu pakaitalu gyvuliniam, turi nedaug kalorijų ir yra labai lengvai virškinamas. Agarą sustingdo želė gerokai mažesne koncentracija nei įprastas gyvulinis

želatinas, jo išgryninto užtenka vos 1% tirpale. Agaro želė yra kiek kitokia: ji matinė, neskaidri ir kitokios, birios bei trapesnės tekstūros nei tasi gyvulinės kilmės želatino želė. Agaro želatino patogiausia įsigyti balkšvų miltelių pavidalu, o paruošiama ji dar paprasčiau, nei įprasto želatino želė. Agaro milteliai tiesiog suberiami į verdantį skystį (tirpsta tik aukštesnėje nei 85 °C), gerai išmaišomi ir atidedami stingti. Sustingsta greitai, skysčiui dar net nespėjus ataušti. Čia yra agaro želė privalumas prieš įprastą: ši želė netirps karštą vasaros dieną. Agaro želė netirpsta burnoje, ją reikia sutrinti liežuviu į dalelytes. Žinant šias agaro želė savybes, galima tam tikro skonio agaro želė gabalėlius suberti į kito skonio karštą patiekalą, ir taip suteikti patiekalui kontrastingų skonio derinių ir atspalvių.

Agaras turi daug privalumų. Kambario temperatūroje netirpsta, o želė paverčia net rūgščius produktus (taigi jam nereikia šaldytuvo kaip želatinai, o produktų pH gali būti mažesnis nei 4,5). Jame gausu maistinių medžiagų: sudėtyje yra jodo, kalcio, geležies, fosforo, vitaminų A, C, D, K ir B vitaminų kompleksas. Kadangi agaras mažina ir cholesterolio kiekį kraujyje, gerina žarnyno veiklą, virškinimą ir valo kūną, jį patartina vartoti žmonėms, turintiems aukštą kraujo spaudimą bei problemų su širdimi. Agaro stiprumas priklauso nuo medžiagos, kurią siekiama paversti želė – sultys arba daržovių nuovirai reikalaus mažiau agaro nei sojos, riešutų pienas ar daržovių bei vaisių masės.

ŽELATINA – E441

(Lot. gelatus – sustingęs, pranc. gelatine) – skaidri bespalvė arba gelsvoka, smulki, beveik beskonė medžiaga, gaunama iš gyvūnų jungiamojo audinio kolageno.

Želatina yra maisto komponentas. Augalinių želatinos šaltinių neegzistuoja. Ji gaminama iš kiaulių, galvijų ir kitų naminių gyvūnų odų, kaulų. Kolagenas hidrolizės metu suskyla ir sudaro polipeptidų, kurie gerai tirpsta vandenyje, mišinį. Želatinos polipeptidai sudaryti beveik išimtinai iš neesminių amino rūgščių, t. y. tokių, kurias gamina žmogaus organizmas. Todėl ši maisto medžiaga jokių būdų negali pakeisti pilnaverčių baltymų ar kitų produktų, kuriuose yra nepakeičiamų amino rūgščių. Maisto pramonėje želatina vertinama kaip emulsiklis ir standiklis. Su želatina dažnai gaminama želė, putėsiai, saldainiai, ledai, jogurto ir varškės desertai, mažiau riebalų turintys produktai. Želatina naudojama skaidrinti sultis, actą.

Želatina užpilama nedideliu kiekiu vandens, paliekama 15-20 min., po to pašildoma iki pilno ištirpimo. Naudojimo norma apie 20 – 30 g želatinos 1 litrui vandens. Norint gauti kietą, lengvai pjaustomą želė, naudojama 50 g želatinos 1 litrui vandens.

Želatinos asortimentas:

Kiaulių želatina

Standartinė kiaulių želatina

Tirpi hidrolizuota želatina

Želatinos kapsulės

Želatina 200-220 Bloom

Želatina 240-260 Bloom

Želatina, A tipo

Želatina Cryogel 220/400

Želatina 100 BL 8 mesh

KRAKMOLAS

Krakkolas yra kompleksinis angliavandenis, polisacharidas, sudarytas mažiausiai iš 10 sacharidų molekulių. Fizinės savybės – balti, kelių dešimčių mikronų skersmens grūdėliai. Jis netirpsta šaltame vandenyje, brinksta ir pamažu ištirpsta karštame vandenyje. Susidarę atšaldyti tirpalai virsta drebučių mase – kleisteriu. Biochemiškai krakkolas yra derinys dviejų polimerinių angliavandenių (polisacharidų) – amilozės ir amilopektino.

Krakkolo rūšys:

- Bulvių,
- Tapiokos,
- Vaškinių kukurūzų,
- Kukurūzų,
- Kviečių.

Įvairių augalų krakkolas skiriasi amilozės ir amilopektino santykiu: kukurūzų krakkole yra iki 85 proc. amilozės, o kviečių krakkole – iki 99 proc. amilopektino. Krakkolas augaluose gaminamas fotosintezės dėka ir yra kaupiamas jų audiniuose. Kai kurie audiniai krakkolo sukaupia labai daug, todėl naudojami kaip krakkolo šaltiniai. Didžiausią reikšmę krakkolas turi kaip maisto produktas, pagrindinis angliavandenių šaltinis mūsų mitybos racione. Taisyklingai maitinantis angliavandeniai turėtų sudaryti apie 55 proc. visų maistingųjų medžiagų.

Genetiškai modifikuotas krakkolas

Genetiškai modifikuoti produktai yra visiškai kas kita nei cheminiu būdu modifikuoti produktai. Modifikuotas krakkolas – medžiaga, gauta vieną ar kelis kartus chemiškai apdorojant valgomąjį krakkolą, kuris gali būti paveiktas fizikiniu būdu ar fermentais ir praskiestas ar balintas rūgštimis arba

šarmais, t. y. pakeistos technologinės savybės nekeičiant jo, kaip produkto, esmės. Krakmolas modifikuojamas tam, kad jis išliktų atsparus karščiui, šalčiui, rūgštimis ir kitam poveikiui.. Dėl jungčių pakeitimo toks krakmolas greičiau tirštėja. Modifikuotas gali būti kukurūzų, bulvių, ryžių krakmolas.

Modifikuotas krakmolas yra pripažintas kaip fiziologinis maisto priedas, kuris maistą tirština, stabilizuoja, išlaiko tam tikrą jo konsistenciją. Paprastai jis vartojamas tiems patiekalams gaminti, kurie greitai paruošiami ir greitai suvartojami. Krakmolas yra svarbiausias augalų angliavandenis. Krakmolas yra lengvai virškinamas, t. y. organizmas jį pasisavina. Jis plačiai naudojamas maisto pramonėje kaip natūrali tirštinimo priemonė, kaip glazūravimo medžiaga bei stabilizatorius.

Modifikuoti krakmolai etiketėje žymimi E 1404–1440. Maisto pramonėje gali būti naudojami ir šie maisto priedai – stabilizatoriai, tirštinikliai, tokie kaip, pavyzdžiui, E 1404 – oksiduotasis krakmolas, E 1410 – monokrakmolo fosfatas, E 1410 – dikrakmolo fosfatas.

Tapijokos krakmolas

Tapijoka gaminama iš manijokos (*Manihot esculenta*) augalo šaknies. Tai balti, į krakmolą panašūs saldoki milteliai. Naudojami daugiausiai miltų be glitimo mišiniuose ir kaip tirštiniklis, gaminant sriubas, padažus, saldžius kremus, pudingas ir kitus desertus.

Rekomenduojama alergiškų žmonių mitybai.

Krakmolas yra tinkamiausias priedas biskvitų kokybei užtikrinti, kurio kleisterizavimosi temperatūra aukštesnė kaip 70 °C, tai tapijokos, vaškinių kukurūzų ir dantinių kukurūzų krakmolas. Kepiniai su šiais produktais išsiskiria didžiausiu lyginamuoju tūriu ir mažiausiu kietumu. Tapijokos ir vaškinių kukurūzų krakmolo priedai taip pat lėtina biskvitų žiedėjimą, todėl šie priedai naudojami biskvitų kokybei gerinti.

Modifikuoti krakmolai yra įtraukiami į desertų receptūras, kad suteiktų produktui, tirštumą (klampumą). Renkantis tinkamą krakmolo rūšį kombinacijoje su kitais ingredientais, išgaunama norima konsistencija. Saldžiųjų patiekalų išvaizda, birumas ir šaldymo stabilumas gali būti pasiekiamas tinkamai parenkant krakmolo rūšį.

Greitai paruošiamuose desertuose tradiciškai naudojamas kukurūzų krakmolas. Tai geras deserto klampumas, neutralus skonis ir žema brinkimo temperatūra. Bulvių ir tapijokos krakmolai naudojami verdamuose desertuose.

Pudingams ir grietinėlės desertams būdingas lygus ir žvilgantis paviršius, trapi ir grietininė struktūra bei stabilumas.

Krakmolo sąveika su kitais angliavandeniliais, tokiais kaip karagenas ir pektinas, ir gamybos proceso metu turi didelį poveikį galutinei produkto kokybei. Vaškuotų kukurūzų krakmolas suteikia turtingą, trapią struktūrą, gerą gamybos ir laikymo stabilumą.

Tapijokos krakmolas vertinamas dėl lygios, žvilgančios išvaizdos ir neutralaus skonio, bei didelio klampumo ir stabilumo.

Bulvių krakmolas suteikia didelį klampumą, mažą dozavimą, lygią, žvilgančią išvaizdą ir puikų stabilumą.

Ledai yra kompleksinė sistema emulsijos oras – vanduo, kurioje tolygi vandens fazė turi riebalų rutuliukus. Vandens fazė turi būti stabilizuojama prieš susidarant ledo kristalams, todėl dažniausiai naudojama emulsiklių ir gumų kombinacija. Rekomenduojama naudoti dekstrozę ir maltodekstrinus, jie gali susilpninti krioskopinius ledų ir šaldytų desertų taškus ir pagerinti tirpumą, taip pat suteikia tirštumą ir pakeičia pieno miltelius.

2.2. RECEPTŪROS: APELSINŲ SKONIO PANNA COTA, KISIELIUS SU VAISIŲ GABALIUKAIS, PYRAGAS „JOGURT LIMETTE“, JOGURTINIS – KRIAUŠINIS TORTAS



PANNA COTA

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Crem Panna Cota mix	g	100	100	
Pienas 3,2 %	g	300	300	
Grietinė 35%	g	200	200	
Išeiga	g			600

Technologijos aprašymas

Pieno – grietinės mišinį užverdame ir maišydami sudedame Panna Cotta miltelius. Masę supilstome į formeles ir atvėsiname.

APELSINŲ SKONIO PANNA COTA

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Panna Cota mix	g	1000	1000	
Pienas 3,2 %	g	500	500	
Apelsinų skonio pasta DP APELSINAS	g	50	50	
Išeiga	g			1550

Technologijos aprašymas

Pieno – grietinėlės mišinį užverdame, maišydami sudedame Panna Cotta miltelius ir apelsinų skonio pastą. Masę supilstome į formeles ir atvėsiname.

PANNA COTTA MIX

Mišinys grietinėlės skonio desertų gamybai

Sudėtis: dekstrozė; cukrus; modifikuotas krakmolos; kvapioji medžiaga; stingdiklis E407; tirštiklis E410; rūgštingumą reguliuojanti medžiaga E340; druska.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20 °C temperatūroje.

ABRIKOSŲ SKONIO KISIELIUS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kisieliaus milteliai ABRIKOSŲ INSTAN GELBE GRUTZE	g	240	240	
Virintas šaltas vanduo	g	1000	1000	
Išeiga	g			1240

Technologijos aprašymas

Į šaltą virintą virintą vandenį suberti kisieliaus miltelius ir gerai išmaišyti. Laikyti šaldytuve.

AVIEČIŲ SKONIO KISIELIUS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kisieliaus milteliai AVIEČIŲ INSTAN GELBE GRUTZE	g	240	240	
Virintas šaltas vanduo	g	1000	1000	
Išeiga	g			1550

Technologijos aprašymas

Į šaltą virintą virintą vandenį suberti kisieliaus miltelius ir gerai išmaišyti. Laikyti šaldytuve.

PYRAGAS „JOGURT LIMETTE“

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Pagrindas	g	250	250	
Šokoladinis biskvitas	g	100	100	
Sirupas	g	50	50	
Jogurt limette kremas	g	300	300	
Išeiga	g			700

PAGRINDAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Sausainių ir biskvitų trupiniai	g	150	150	
Lazdyno riešutai	g	50	50	
Crema margarinas	g	100	100	
Išeiga	g			300

ŠOKOLADINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Sandra braun koncentratas	g	110	110	
Cukrus	g	75	75	
Kiaušiniai	g	85	85	
Aliejus	g	30	30	
Vanduo	g	55	55	
Išeiga	g			355

SANDRA BROWNIES KONCENTRATAS

Koncentruotas mišinys šokolado skonio pyragų gamybai

Sudėtis: kvietiniai miltai, cukrus, kakavos milteliai, tešlos kildymo medžiagos E450, E500, kvapioji medžiaga

Laikyti uždarytą, sausoje vietoje, neaukštesnėje kaip 25 °C temperatūroje.

Pagrindinė receptūra:

Sandra Brownies koncentratas 600 g

Smulkus cukrus 400 g

Kiaušiniai 540 g

Vanduo 320 g

Aliejus 180 g

Visus produktus sumaišyti ir palikti 5 min., po to lėtai išmaišyti 0,5 – 1,5 min.

JOGURT LIMETTE GRIETINĖLĖS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
AE JOGURT LIMETTE	g	500	500	
Vanduo	g	1000	1000	
Varškė	g	300	300	
Grietinė	g	1000	1000	
Išėiga	g			2800

AE JOGURTAS – ŽALIOJI CITRINA

Žaliosios citrinos skonio grietinėlių stingdiklio milteliai

Sudėtis: cukrus; nugriebto pieno jogurto milteliai (12 %); dekstrozė; žaliosios citrinos milteliai (8 %); pasukų milteliai; želatina; modikuotas krakmolai; kvapiji medžiaga; tirštiklis saldžiųjų ceratonijų derva; rūgštis citrinų rūgštis.

Skirti vartoti kepinų su grietinėlių kremu gamybai. Paruoštas kremas gerai išlaiko formą, tinka užšaldyti.

Pagrindinė receptūra:

500 g AE Jogurtas – žalioji citrina

1000 g vanduo, nuo 20 iki 25° C

1000 g grietinė, nesaldinta, išplakta

AE Jogurtas – žalioji citrina miltelius išmaišyti su vandeniu ir dalimis įmaišoma grietinė.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

JOGURTINIS – KRIAUSINIS TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Keksas	g	1400	1400	
Jogurtinis kriaušių skonio grietinėlių kremas	g	1900	1900	
Išėiga	g			3300

KEKSAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Mišinys keksų gamybai Fruchtsandquick K15	g	113	113	
Miltai	g	338	338	
Cukrus	g	300	300	
Aliejus	g	300	300	
Kiaušiniai	g	225	225	
Kefyras	g	100	100	
Išeiga	g			1376

Technologijos aprašymas

Sumaišius visas žaliavas paliekame 5 minutėms, kad mišinys pabrinktų. Gautą masę plakame 5–10 minutes iki vientisos masės. Masės tūris beveik nepadidėja.

Kepti 180° C temperatūros orkaitėje 18–20 minučių.

JOGURTINIO KRIAUŠIŲ SKONIO GRIETINĖLĖS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
AE Jogurt – Himbeer	g	325	325	
Vanduo	g	650	650	
Plakta grietinė	g	650	650	
Konservuotos kriaušės	g	300	300	
Išeiga	g			1925

Filmuota medžiaga „Virtuvės chemija su virtuvės šefu Hestonu Bliumentaliu. Želė." 3 priedas

**3 MOKYMO ELEMENTAS. GLAISTŲ IR GLAZŪRŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS
GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS**

GLAISTAI

Visus glaistus pagal sudėtį galima suskirstyti:

- šokolado glaistus (pagamintus kakavos sviesto pagrindu);
- konditerinius (pagamintus augalinių riebalų pagrindu).

Šokolado glaistai:

juodojo šokolado
pieniško šokolado
baltojo šokolado

Konditeriniai glaistai:

su kakava
pieniniai su kakava
balti
spalvoti
aromatizuoti
konditeriniai

Tinkamai parinkti glaisto rūšį desertams ruošti labai svarbu, nes nuo jo priklauso ne tik skonis ar kokybė, bet ir išvaizda. Apliejus tortą, pyragą, sausainį ar kitą gaminį glaistu, formai suteikiamas išbaigtumo įspūdis bei praturtinama skonių paletė. Renkantis glaistą, svarbiausia – produkto sudėtis.

ŠOKOLADO GLAISTAI

Tai produktas, kuriame yra ne mažiau kaip 31% kakavos sviesto ir 2,5% neriebiųjų kakavos sausųjų medžiagų, cukraus, emulsiklio lecitino ir vanilės. Šokolado glaistai išsiskiria tvirtumu bei puikiu blizgesiu, todėl idealiai tinka šokoladinėms figūroms, plytelėms, „medaliams“, saldinių korpusams bei tortų papuošimams lieti.

Šokolado glaisto paruošimo procesas labai sudėtingas ir ilgas. Vienalytei struktūrai formuoti masė yra maišoma, smulkinama, trinama, konšuojama (išgarinama drėgmė) ir temperuojama.

Maišymas ir trynimas

Kakavos masė, cukrus ir kakavos sviestas sumaišomi ir trinami (smulkinami). Smulkinimo – trynimo stadija labai svarbi šokolado masių gamyboje, nes nuo ištrynimo laipsnio priklauso šokolado skoninės savybės. Kuo smulkiau ištrinta šokolado masė, tuo švelnesnis jo skonis.

Konšavimas

Po sumaišymo ir ištrynimo šokolado masės konšuojamos – t. y. intensyviai maišomos aukštoje temperatūroje iki 24 val. Šio proceso metu iš šokolado masės pašalinamas drėgmės perteklius bei pašaliniai kvapai, o kietosios kakavos dalelės tampa ovalios. Dėl to šokolado konsistencija tampa vienalyte, o skonis – švelnesnis.

Temperavimas

Temperavimas – paskutinė ir svarbiausia šokolado masių gamybos stadija. Tai ilgas ir sudėtingas procesas, kurio metu stabilizuojami kakavos sviesto kristalai ir jie nustoja keitę savo dydį. Temperavimas suteikia šokolado masei blizgesio. Šokolado glaisto skonis ir aromatas ryškūs, būdingi to pavadinimo šokoladui, spalva – įvairaus intensyvumo ruda, tik baltojo šokolado glaistas baltos

spalvos. Šokolado glaistas prailgina produkto galiojimo laiką, nes saugo produktą nuo išdžiūvimo ir kitų pasikeitimų, susijusių su drėgmės praradimu ar, atvirkščiai, sugėrimu.

Žaliavos naudojamos šokolado glaistams gaminti:

- kakavos produktai – trinta kakava, riebus ir liesi kakavos milteliai, kakavos sviestas;
- cukrus;
- riešutai ir įvairūs jų gaminiai;
- sublimuoti vaisiai, uogos ir jų gaminiai;
- visiškai arba iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinėlė;
- sviestas ir/ar kiti pieno riebalai;
- vanilė, natūrali vanilė ar natūralios vanilės gabalėliai ir kiti prieskoniai;
- likeriai, konjakai, brendžiai ir kiti alkoholiniai gėrimai;
- kiti maisto produktai ar jų sudedamosios dalys, suteikiantys šokoladui kvapą, skonį ar struktūrą;
- kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1;
- leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53.

JUODOJO ŠOKOLADO GLAISTAI

Tai vienintelė ir nepakeičiama šokolado rūšis. Kuo daugiau sausųjų kakavos medžiagų, tuo jis kartesnis.

Sudėtis: kakavos sviestas, kakavos masė (ne mažiau kaip 32% kakavos sviesto ir 2,5% neriebiųjų kakavos sausųjų medžiagų), cukrus, kiti augaliniai riebalai - ne daugiau kaip 5%, vanilė (kvapiosios medžiagos pagal HN 53 -1), natūrali vanilė ar natūralios vanilės gabalėliai, sojų lecitinas (leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53).

PIENINIO ŠOKOLADO GLAISTAI

Gaminamas į juodojo šokolado įvedant pieno sausųjų medžiagų. Jis švelnesnio skonio, nei juodasis šokoladas.

Sudėtis: kakavos sviestas ir pieno riebalai (viso riebalų ne mažiau 31%), neriebiosios kakavos sausosios medžiagos - ne mažiau kaip 2,5%, visiškai ar iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinėlė (pieno sausosios medžiagos ne mažiau kaip 12%), kiti augaliniai riebalai - ne daugiau kaip 5%, sojų lecitinas (leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53).

BALTOJO ŠOKOLADO GLAISTAI

Tai produktas be dažančiųjų medžiagų, pagamintas iš kakavos sviesto, cukraus, pieno sausųjų medžiagų ir emulsiklio lecitino.

Sudėtis: kakavos sviestas (ne mažiau kaip 20% kakavos sviesto), cukrus, visiškai ar iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinė (pieno sausosios medžiagos ne mažiau kaip 14%), kiti augaliniai riebalai – ne daugiau kaip 5%, sojų lecitinas (leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53).

Panaudojimo galimybės:

Šokolado glaistai naudojami glaistyti konditeriniams gaminiams – ruletėms, tortams, vafliams, zefyrams, sausainiams, pyragaičiams, saldinių korpusams, marmelado gaminiams, sausiems produktams, taip pat saldinių, šokolado plytelių bei figūrinio šokolado formavimui ir dekoravimui. Prieš naudojimą šokolado glaistą būtina temperuoti.

Privalumai: greitas pasiskirstymas ir stingimas ant gaminio, lygus, blizgus gaminio paviršius po glaistymo. Šokolado glaistas švelnus, lengvai tirpstantis burnoje, ryškiai išreikšto skonio ir aromato.

Rekomendacijos:

- atitirpinti glaistą vandens voniose iki 35–40° C temperatūros;
- vandens temperatūra voniose neturi viršyti 55° C;
- išmaišyti iki vienalytės masės;
- temperuoti temperavimo mašinoje;
- glaisto temperatūra glaistymo mašinose turi būti 33–39° C;
- glaistomų gaminių temperatūra 10–12° C, glaistomų miltinių gaminių 24–29° C;
- oro temperatūra šaldymo tuneliuose: įėjime - 6–10° C, prie išėjimo 12–14° C;
- kad išvengtų glaisto pabalimo ant gaminio esant aukštam sąlyginiam drėgnumui ir aukštai aplinkos temperatūrai, rekomenduojama pakelti temperatūrą prie išėjimo iš šaldymo tunelio.

Tinkamumo vartoti trukmė:

juodajam ir pieniškam šokoladui – 6 mėnesiai, baltam šokoladui – 2 mėnesiai nuo pagaminimo datos laikant gamintojo pakuotėje ne aukštesnėje kaip 18° C.

Saugojimo sąlygos: Sausose, gerai vėdinamose patalpose esant santykiniai oro drėgmei ne didesnei kaip 75%. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

KONDITIONIAI GLAISTAI

Šokolado glaistas gana brangi produkcija. Tad suprantamas noras kakavos sviestą pakeisti augaliniais riebalais ir atpiginti gaminamos produkcijos savikainą. Vienas iš kakavos sviesto pakaitalų, plačiai naudojamų konditerijos pramonėje yra lauryninės kilmės riebalai. Lauryninės kilmės riebalai pasižymi panašiomis fizinėmis savybėmis kaip ir kakavos sviestas. Konditeriniai glaistai, pagaminti su šiais kakavos sviesto pakaitalais yra plastiški ir greitai stingstantys ant gaminio (kambario temperatūroje).

Jie suteikia gaminamam produktui panašias skonines savybes ir puikią prekinę išvaizdą, kaip ir šokolado glaistas, tačiau neturi gydomųjų ir mitybinių kakavos sviesto privalumų.

Panaudojimo galimybės: konditeriniai glaistai naudojami glaistyti konditeriniams gaminiams – ruletėms, tortams, vafliams, zefyrams, sausainiams, pyragaičiams, saldainių korpusams, marmelado gaminiams, sausiems produktams, taip pat saldainių, šokolado plytelių bei figūrinio šokolado formavimui ir dekoravimui.

Privalumai: prieš naudojimą konditerinio glaisto nereikia temperuoti.

Rekomendacijos:

- atitirpinti glaistą vandens voniose iki 35–45° C temperatūros, baltą ir spalvotą - iki 35–40° C temperatūros;
- vandens temperatūra voniose neturi viršyti 55° C;
- išmaišyti iki vienalytės masės;
- glaisto temperatūra glaistymo mašinose turi būti 38–45° C;
- glaistomų gaminių temperatūra 10–12° C, glaistomų miltinių gaminių 24–29° C;
- oro temperatūra šaldymo tuneliuose: įėjime - 6–10° C, prie išėjimo 12–14° C;
- kad išvengtų glaisto pabalimo ant gaminio esant aukštam sąlyginiam drėgnumui ir aukštai aplinkos temperatūrai, rekomenduojama pakelti temperatūrą prie išėjimo iš šaldymo tunelio.

Tinkamumo vartoti trukmė: 6 mėnesiai nuo pagaminimo datos laikant gamintojo pakuotėje ne aukštesnėje kaip 18° C temperatūroje.

Saugojimo sąlygos: Sausose, gerai vėdinamose patalpose esant santykiniai oro drėgmei ne didesnei kaip 75%. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

Riebalinių konditerinių glaistų negalima:

- kaitinti ant atviros ugnies;
- šildyti aukštesnėje kaip 55° C temperatūroje;
- maišyti su gyvulinės kilmės riebalais;
- maišyti su vandeniu.

3.1. RECEPTŪROS: TORTAS SU JELLY, SAINT GERMAIN, PERSIPANINIAI DESERTAI



TORTAS SU JELLY

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Baltasis biskvitas (2 lakštai)	g	150	150	
JELLY saldinių masė	g	540	540	
Marcipanas dekoravimui LEMKE	g	100	100	
Ganašas	g	300	300	
Išėiga	g			1000

ŽELĖ SALDAINIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Žaliava saldiniams JELLY	g	1000	1000	
Aviečių pasta CANDY Lampone	g	130	130	
Išėiga	g			1130

Technologijos aprašymas

Jelly supilama į puodą ir kaitinama nemaišant, kol užvirs. Nukeliama nuo šildomo paviršiaus ir įmaišoma pasta. Į formas supilstyti reikia per 10 min.

GANAŠAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas, BC 811	g	500	500	
Grietinė	g	350	350	
Išėiga	g			850

Technologijos aprašymas

Grietinė užkaitinama ir ja ištirpinamas šokoladas.

SAINT GERMAIN

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušiniai	g	500	500	
Marcipanas kepimui	g	500	500	
Miltai	g	100	100	
Sviestas	g	80	80	
Krakmolas	g	10	10	
Išėiga	g			1000

Technologijos aprašymas

Marcipanas maišomas, palaipsniui pilant kiaušinius. Masė permaišoma su mitų – krakmolo mišiniu, pabaigoje supilamas lydytas sviestas. Kepama 170° C temperatūroje 20 minučių.

PERSIPANINIAI DESERTAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Trapus pusgaminis	g	825	825	
Persipano pusgaminis	g	825	825	
Vanilinis kremas	g	200	200	
Išėiga	g			1850

Technologijos aprašymas

Ant konditerijos gaminių ruošinių, karpytu konditeriniu antgaliu, palei kraštus špricuoja persipano masė.

TRAPUS PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Mišinys trapiai tešlai Murbella	g	1000	1000	
Sviestas	g	130	130	
Kiaušiniai	g	100	100	
Išėiga	g			1500

Technologijos aprašymas

Iš visų produktų suminkoma tešla ir suformuojami norimos formos pusgaminis. Kepimo temperatūra 190° C. Kepimo laikas – 20 minučių.

PERSIPANAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Abrikosų kauliukų pasta	g	1000	1000	
Kaušiniai	g	250	250	
Išėiga	g			1250

Technologijos aprašymas

Persipanas išmaišomas su kiaušiniais iki vienalytės masės.

PARADIES CREME VANILINIS DESERTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Vanilinio padažo milteliai	g	250	250	
Pienas ar grietinėlė	g	1000	1000	
Išėiga	g			1250

Technologijos aprašymas

Išmaišyti šluotele šaltame piene ar grietinėlėje ir palikti kelioms min., brinkti. Galima pakaitinti, kad patirštėtų.

4 MOKYMO ELEMENTAS. GRIETINĖLĖS MIŠINIŲ PANAUDOJIMAS GAMINANT KREMUS

4.1. GRIETINĖLĖS MIŠINIŲ NAUDOJIMO REKOMENDACIJOS IR DARBO PROCESO APRAŠAS

MILLAC GOLD

Tai puikus, aukštos kokybės produktas, puikiai pakeičiantis šviežią grietinėlę.

- Idealiai tinka tiek saldiems, tiek pagrindiniams patiekalams bei padažams.
- Lengvai susiplaka iki purios konsistencijos.
- 50 % ekonomiškesnis už šviežią grietinėlę, nes plakimo metu kiekis padidėja 3 kartus.
- Gerai išlaiko formą.
- Galima maišyti su konditeriniais priedais, nesusitraukia nuo rūgščių produktų.
- Plaktą grietinėlę galima užšaldyti ir vėl atšildyti.
- Ilgas galiojimo laikas.
- Pagaminta iš gyvulinės (70 %) bei augalinės (30 %) kilmės riebalų, dėl to grietinėlė yra puikios natūralios grietinėlės skonio, tačiau dėl augalinių aliejų pasižymi savybėmis, ypač svarbiomis konditerijoje – lengvai plakasi, yra puri, gerai išlaiko formą.
- Nesaldinta.

Kad pasiekti geriausią rezultatą, grietinėlė turėtų būti atvėsinta žemiau +8°C temperatūros.

CREATIVE BASE

Aukštos kokybės grietinėlė su želatina ir puikus rezultatas per itin trumpą laiką.

Paskirtis: Creative base – grietinėlės bei želatinos mišinys, skirtas įvairių patiekalų gamybai. Tai puiki alternatyva skubantiems virtuvės meistrams kasdieninėje desertų bei kitų užkandžių gamyboje. Su Creative base pagaminsite įvairiausių patiekalus varijuodami skirtingais ingredientais, jų kiekiu bei ruošimo būdu. Šis produktas puikiai tinka putėsių, panna cotos, creme brule, terrinų bei kitiems desertiniams patiekalams ruošti.

Galima mišyti su bet kokiais ingredientais, norint iš dalies ar visiškai pakeisti želatina, kiaušinius, grietinėlę ar sviestą. Puikiai tinka maišyti su kitokios rūšies grietinėle bei pienu. Produktas yra nesaldintas, todėl tinka tiek saldiems, tiek nesaldiems patiekalams ruošti. Creative base yra tik 16 % riebumo.

Grietinėlė su želatina yra visiškai paruošta naudojimui. Tiesiog suplakite, sumaišykite su kitais priedais, o paruoštą mišinį atšaldykite. Su Creative base pagaminsite puikius patiekalus ir tam net neprireiks ypatingų įgūdžių.

Creative base užtikrina paruoštų gaminių tvirtą konsistenciją bei vienodą struktūrą. Su Creative base sumažinsite laiko ir darbo sąnaudas, jums prireiks kur kas mažiau ingredientų jūsų patiekalams. Šis produkta puikiai tinka paruošto maisto, pusfabrikačių gamintojams.

Creative base – puikus rezultatas per itin trumpą laiką.

CASELLE

Tai puikus, aukštos kokybės produktas, puikiai pakeičiantis šviežią grietinėlę.

- Idealiai tinka saldiems patiekalams, desertams, tortams gaminti ar paruošti. Tinka kavai ar arbatai paskaninti.
- Lengvai susiplaka iki purios konsistencijos
- Plakimo metu kiekis padidėja 3 – 4 kartus
- Gerai išlaiko formą
- Galima maišyti su konditeriniais priedais, nesusitraukia nuo rūgščių produktų
- Plaktą grietinėlę galima užšaldyti ir vėl atšildyti
- Ilgas galiojimo laikas
- Saldinta.

4.2. RECEPTŪROS: VANILINIS KREMAS, VYNIOTINIS SU VARŠKĖS KREMU, PYRAGAITIS „SPANGUOLĖ“



LENGVAS VANILINIS KREMAS I

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Sausos grietinėlės milteliai EXQUISIT	g	300	300	
Šalto kremo milteliai Kremuolės Frio	g	200	200	
Vanduo (šaltas)	g	1000	1000	
Sviestinis paruoštas kremas	g	350	350	
Išeiga	g			1850

Technologijos aprašymas

Į vandenį supilti **EXQUISIT** ir **Kremuolės Frio** miltelius ir plakti 5–7 min. Išplaktą kremą permaišyti su paruoštu sviestiniu kremu. Kremui paskaninti galima naudoti esencijas ar kitus skoninius priedus.

LENGVAS VANILINIS KREMAS II

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Šalto kremo milteliai Kremuolė FRIO	g	200	200	
Grietinėlės kremo milteliai EXQUISIT	g	300	300	
Pienas	g	1000	1000	
Išeiga	g			1500

Technologijos aprašymas

Į pieną supilti **EXQUISIT** ir **Kremuolės Frio** miltelius ir plakti dideliu greičiu 5–7 min.

KREMUOLĖ FRIO

Kremo, paruošiamo neterminiu būdu, milteliai.

Sudėtis: cukrus, modifikuotas krakmolas, dekstrozė, išrūgų milteliai, augaliniai riebalai, stabilizatorius kalcio karbonatas, tirštiklis natrio alginatas, kvapiosios medžiagos, druska, dažikliai riboflavinai, beta karotenas.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje, vėsioje vietoje.

Dozavimas:

350 g kremuolės – 1 litrai vandens

VYNIOTINIS SU VARŠKĖS KREMU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Sandra Braunies pusgaminis	g	200	200	
Varškės kremas	g	300	300	
Išėiga	g			500

SANDRA BRAUNIES KONCENTRATO PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Pyrago milteliai SANDRA BROWNIES KONCENTRATAS	g	600	600	
Cukrus	g	300	300	
Kiaušiniai	g	540	540	
Aliejus	g	180	180	
Vanduo	g	320	320	
Išėiga	g			1940

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos lėtai išmaišomos kartu, pabrunkinama ir permaišoma. Kepama 220° C temperatūroje 5 minutes.

VARŠKĖS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Varškės skonio stindiklis AE Kase Sahne	g	500	500	
Vanduo	g	500	500	
Varškė	g	500	500	
Grietinėle Debic	g	1000	1000	
Išėiga	g			2500

Technologijos aprašymas

Kase Sahne sumaišoma su vandeniu, varške ir permaišoma su plakta grietinėle.



13 pav. Vyniotinis su varškės kremu

AE KASE SAHNE

Grietinėlės stingdiklio milteliai varškės skonio

Sudėtis: cukrus; liesos varškės milteliai (12%), dekstrozė, pasukų milteliai, modifikuotas krakmolos, želatina, sausas gliukozės sirupas, rūgštis E330, tirštiklis E410, kvapioji medžiaga, druska.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

PYRAGAITIS „SPANGUOLĖ“



14 pav. Pyragaitis „Spanguolė“

Jungtinė receptūra 10 pyragaičių 4x8 cm

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Biskvitinis pusgaminis	g	100	100	
Spanguolių džemas	g	30	30	
Sirupas	g	40	40	
Spanguolių kremas	g	300	300	
Išeiga	g			470

Spanguolių kremas
Spanguolių džemas
Kakavinis biskvitas
Spanguolių kremas
Spanguolių džemas
Kakavinis biskvitas

Apipavidalinimui

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Džiovintos spanguolės	g	25	25	
Netirpi cukraus pudra Super Schnee	g	10	10	
Paruošta želė CRISTALINE	g	12	12	
Išeiga	g			47

NETIRPI CUKRAUS PUDRA SUPER SCHNEE

Super sniegas

Sudėtis: dekstrozė, kviečių krakmolos, augalinis aliejus, kvapioji medžiaga.

Laikymo sąlygos: sausoje, vėsioje vietoje. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

CRISTALINE

Paruošta naudoti skaidri želė

Sudėtis: gliukozės sirupas, vanduo, cukrus, stabilizatoriai E406, E440, E450, E422, rūgštis E330, konservantas E202.

Skirta vartoti konditerijos gaminių paviršiams padengti.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20 °C.

KAKAVINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Biskvito mišinys Kilsta N	g	150	150	
Kvietiniai miltai	g	150	150	
Cukrus	g	200	200	
Kiaušiniai	g	300	300	
Kakava EXTRA BRUT	g	50	50	
Vanduo	g	125	125	
Išeiga	g			800

Technologijos aprašymas

Visas žaliavas išplakti kartu, greita eiga 5 – 7 minučių. Biskvitą kepti 200° C temperatūroje 10 – 15 minučių.

KAKAVOS MILTELIAI EXTRA BRUTE DCP-22SP-760

Sudėtis: kakavos milteliai (100 %)

Laikymo sąlygos: laikyti švarioje, sausoje vietoje, 12–20° C temperatūroje, maksimali drėgmė 70 %

SIRUPAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Vanduo	g	100	100	
Cukrus	g	100	100	
Išeiga	g			200

Technologijos aprašymas

Vanduo užverdama su cukrumi ir atvėsinama.

SPANGUOLIŲ KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Grietinėlių stingdiklis AE CRANBERRY	g	200	200	
Vanduo	g	250	250	
Grietinė	g	1000	1000	
Išeiga	g			1450

Technologijos aprašymas

AE CRANBERRY išmaišoma su vandeniu ir brinkinama 20 min. Išbrinkinta masė permaišoma su plakta grietinėle ir išbrinkinta ir išlydyta želatina.

AE SPANGUOLĖ

Spanguolių skonio grietinėlių stingdiklio milteliai

Sudėtis: cukrus; dekstrozę; želatina; sausos spanguolės (4,5%); modifikuotas krakmolai; maltodekstrinas; dažiklis E160A; rūgštis E330; kvapioji medžiaga

Skirtas vartoti kepinų su grietinėlės kremu gamybai. Paruoštas kremas gerai laiko formą, tinka užšaldyti

Pagrindinė receptūra:

200 g AE Spanguolė

250 g vanduo, 20 – 25° C

1000 g grietinėlė, nesaldinta, išplakta

Alaska–express milteliai išmaišomi vandenyje ir dalimis įmaišoma grietinėlė.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

**5 MOKYMO ELEMENTAS. ĮDARŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT
DESERTINIUS PATIEKALUS**

**5.1. PARUOŠTŲ ĮDARŲ PANAUDOJIMO REKOMENDACIJOS IR DARBO PROCESO
APRAŠAS**

HORNO

Kakavos – lazdyno riešutų termostabilus įdaras

Sudėtis: cukrus 51,5%; augaliniai riebalai 22,5%; liesi kakavos milteliai 13,5%; modifikuotas krakmoklas 7,5%; augaliniai riebalai 3%; emulsiklis – sojų lecitinas 1,5%; lazdynų riešutų pasta; kvapioji medžiaga; vanilinas.

Laikymo sąlygos: laikyti švarioje, sausoje vietoje, 12 – 20 °C temperatūroje, maksimali drėgmė 70 %.

CARA CRAKINE

Karamelinis įdaras

Sudėtis: pieninis šokoladas su karamele 32% (nenugriebto pieno milteliai; kakavos sviestas; karamelizuotas cukrus 13%; kakavos masė; cukrus; natūrali karamelės kvapioji medžiaga; cukrus; augaliniai riebalai; biskvito gabaliukai (kvietiniai miltai; cukrus; kviečių salyklo miltai; kviečių krakmolai; tešlos kildinimo medžiaga – natrio rūgštusis karbonatas E500i; druska; natūrali vanilės kvapioji medžiaga); nugriebto pieno milteliai; emulsiklis – sojų lecitinas; prieskoniai.

Laikymo sąlygos: laikyti švarioje, sausoje vietoje, 12 – 20 °C temperatūroje, maksimali drėgmė 70 %.

PRODUKTO SPECIFIKACIJA

PRODUKTO PAVADINIMAS:		<i>Favorit Mokka (Įdaras „Mokka“ konditerijos ir kulinarijos gaminiams) 16075 (e)</i>
Alergenai:		Gali būti migdolų pėdsakų
Organoleptinės savybės:		
Tekstūra:		Vienalytė masė
Energinė ir maistinė vertė (100 g):		
Energija:		1221 kJ / 284 kcal
Angliavandeniai:		61,5 g
Baltymai:		2,2 g
Riebalai:		4,4 g
Skaidulos:		0,1 g
Sudėtis:		cukrus, vanduo, abrikosų branduoliai, pakeistų savybių krakmolai (E1414), kvietinis krakmolai, kvietiniai miltai, kvapiosios medžiagos, kukurūzų miltai, gliukozės sirupas, konservantas (kalio sorbatas), dažiklis (150c)
Laikymo sąlygos:	Sausoje, vėsioje patalpoje 14-+20°C	
Galiojimo laikas:	5 mėnesiai nuo pagaminimo datos, nepažeistoje pakuotėje 1 mėn. atidarius pakuotę (0+10°C)	
Pakuotė:	12 kg plastikiniai kibirai	

5.2. RECEPTŪROS IR NUOTRAUKOS: HORNO KEKSIUKAI, VARŠKĖS PYRAGAS SU AVIETĖMIS



HORNO KEKSIUKAI

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Šviesus keksas	g	300	300	
Tamsus keksas	g	200	200	
Termostabilus šokoladinis įdaras Horno	g	100	100	
Išėiga	g			600

ŠVIESUS KEKSAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Koncentratas BUTTER KEKS	g	150	150	
Miltai	g	450	450	
Cukrus	g	400	400	
Kiaušiniai	g	300	300	
Vanduo	g	150	150	
Aliejus	g	350	350	
Išėiga	g			1800

Technologijos aprašymas

Visus komponentus sudedame kartu ir išmaišome.

TAMSUS KEKSAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Koncentratas Sandra Brownie	g	600	600	
Miltai	g	100	100	
Kiaušiniai	g	540	540	
Aliejus	g	180	180	
Cukrus	g	300	300	
Vanduo	g	320	320	
Išeiga	g			2000

Technologijos aprašymas

Visus komponentus sudedame kartu ir maišome plakikliu 5–7 minutes. Į kekso formelės dedame dalį tešlos, į vidurį – šokoladinį įdarą ir vėl tešlos. Kepame šokinėje 240° C temperatūroje, kol paviršius susprogs, po to nustatoma 170–180° C temperatūra ir baigiama kepti.

VARŠKĖS PYRAGAS SU AVIETĖMIS**Jungtinė receptūra**

Žaliavos pavadinimas	Matavim vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Varškės masė	g	500	500	
Trupiniai	g	200	200	
Šaldytos avietės	g	320	320	
Išeiga	g			1000

VARŠKĖS ĮDARAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Priedas varškės masei IZABELA	g	450	450	
Varškė (pertrinta liesa)	g	1000	1000	
Vanduo	g	600	600	
Išeiga	g			2050

Technologijos aprašymas

Visi produktai dedami kartu ir 3 – 4 minutes plakami.

AVIEČIŲ ĮDARAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Šaldytos avietės	g	200	200	
Claro	g	10	10	
Cukrus	g	10	10	
Vanduo	g	100	100	
Išeiga	g			2000

Technologijos aprašymas

Vandenį sumaišome su cukrumi ir verdame sirupą, į kurį sudedame šaldytas avietes, pakaitiname, atvėsiname iki 80° C ir sudedame Claro miltelius, įdarą atvėsiname.

ISABELA VANILINĖ

Vanilinio skonio priedas keparamoms varškės masėms

Sudėtis: cukrus, modifikuotas krakmolos, kiaušinių baltymų milteliai, citrinų rūgštis E330, druska, kvapioji medžiaga, dažiklis beta karotenas E160a.

Laikyti uždarytą, sausoje vietoje, neaukštesnėje kaip 25° C temperatūroje.

Pagrindinė receptūra:

100 g varškė
40–45 g ISABELA vanilinė
50–60 g vanduo

Varškė sumaišoma su vandeniu ir permaišoma su Izabella milteliais, 5 minučių brinkinama.

ŽELĖ MILTELIAI CLARO GELB

rūgščiai atsparūs

Sudėtis: cukrus, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos E331, E330, E340, E332, stingdikliai E407, E440; tirštikliai E410, E414, dekstrozė, lydyto cukraus sirupas, kvapioji medžiaga.

Paruošimas:

100 g Claro gelb želė milteliai

400 g cukrus

1000 g vanduo arba sultys

Claro želė sumaišyti su cukrumi ir suberti į verdantį vandenį arba sultis, trumpam užvirinti. Sustingusią želė galima vėl užvirinti.

Claro želė atspari šalčiui, rūgščiai, gerai laiko formą ir lengvai transportuojama.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, neaukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

6 MOKYMO ELEMENTAS. EGZOTINIŲ VAISIŲ, UOGŲ, DARŽOVIŲ PANAUDOJIMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

6.1. RECEPTŪROS: TORTAS „EGZOTIKA“, TORTAS „PASIFLORŲ KAVA“



TORTAS EGZOTIKA

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Biskvitas Mona Liza	g	700	700	
Konjako sirupas	g	150	150	
Mangų – aviečių tyrių želė	g	1400	1400	
Mangų kremas	g	1650	1650	
Išeiga	g			3900

BISKVITAS MONA LIZA

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kiaušiniai	g	340	340	
Cukrus	g	250	250	
Migdolų miltai LEMKE	g	250	250	
Miltai	g	65	65	
Sviestas	g	50	50	
Baltymai	g	225	225	
Cukrus	g	35	35	
Išeiga	g			1215

Technologijos aprašymas

Trynius išplakti su cukrumi ir migdolų miltais. Baltymus išplakti su cukrumi iki purios masės. Sviestą pašildyti ir įmaišyti į išplaktą kiaušinių – migdolų masę. Į gautą masę atsargiai įmaišyti miltus ir išplaktus kiaušinių baltymus. Biskvitą kepti lakštais. Kepimo temperatūra 220° C. Kepimo laikas – 10 minučių.

MIGDOLŲ MILTAI

Sudėtis: migdolų riešutai

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 18° C temperatūroje, drėgmė 70%.

KONJAKO SIRUPAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	500	500	
Vanduo	g	500	500	
Konjakas	g	100	100	
Išėiga	g			1100

MANGŲ KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kokoso pienas	g	100	100	
Mangų tyrė	g	300	300	
Cukrus	g	150	150	
Kiaušinių tryniai	g	100	100	
Želatina	g	15	15	
Vanduo	g	110	110	
Plikyto kremo milteliai Standart	g	30	30	
Plakta grietinėlė	g	600	600	
Išėiga	g			1400

Technologijos aprašymas

Užvirinti kokoso pieną su mangų tyre. Kiaušinių trynius išmaišyti su cukrumi ir plikyto kremo milteliais Standart. Virti 5 minutes kartu su kokoso pieno ir mangų tyrės mase. Įmaišyti išbrinkintą želatiną. Mišinį atvėsinti ir sumaišyti su išplakta grietinėle.

MANGŲ – AVIEČIŲ TYRIŲ ŽELĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Mangų tyrė	g	650	650	
Aviečių tyrė	g	675	675	
Cukrus	g	250	250	
Želatina	g	30	30	
Išėiga	g			1600

Plikytas mangų kremas
Biskvitas
Plikytas mangų kremas
Mangų – aviečių želė
Plikytas mangų kremas
Biskvitas

TORTAS „PASIFLORŲ KAVA“

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Tamsus biskvitas SANDRA BROWNIES	g	400	400	
Pasiflorų piure	g	390	390	
Kavos skonio grietinėlės kremas	g	900	900	
Išėiga	g			1690

TAMSUS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
SANDRA BROWNIES koncentratas	g	250	250	
Kiaušiniai	g	225	225	
Vanduo	g	130	130	
Cukrus	g	125	125	
Aliejus	g	75	75	
Miltai	g	42	42	
Išėiga	g			847

Technologijos aprašymas

Kepama 250° C temperatūroje 6–7 minutes.

KAVOS SKONIO GRIETINĖLĖS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	450	450	
AE Neutral	g	70	70	
Vanduo	g	90	90	
Karina Latte-Machiato	g	153	153	
Vanduo	g	207	207	
Cukrus	g	90	90	
Išėiga	g			1000

PASIFLORŲ PIURE

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Pasiflorų tyrė	g	1200	1200	
Cukrus	g	180	180	
AE 666	g	90	90	
Išėiga	g			1470

Technologijos aprašymas

1/3 piure su cukrumi pašildyti iki 50° C temperatūros, sumaišyti su AE 666. Sudėti likusią pasiflorų tyrę. Paruoštą piure užpylus ant biskvito, būtina patalpinti į šaldytuvą, kad sustingtų.

**7 MOKYMO ELEMENTAS. KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS
GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS**

**7.1. KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS, PANAUDOJIMO
REKOMENDACIJOS**

- Kiaušinių milteliai
- Kiaušinių baltymų milteliai
- Kiaušinių trynių milteliai

KIAUŠINIŲ MILTELIAI

Kiaušinių milteliai (baltymo ir trynio) be pašalinių priedų savo chemine sudėtimi ir kokybiniais rodikliais atitinka visus maistinių kiaušinių miltelių reikalavimus. Juos galima naudoti kepiniams, majonezo gamyboje.

Galiojimo laikas:

- 6 mėn. (iki + 20° C)

- 2 metai (-2 - +5° C)

Tai patikimas, turintis ilgą galiojimo laiką, baltymingas, vitaminų turintis produktas. Gaminamas pagal išankstinį kliento užsakymą.

Gamybos pajėgumas - 1 tona į parą.

Namų sąlygomis naudojami vietoje kiaušinių, kepiniams ir omleto gamybai. 100 g miltelių prilygsta 8 kiaušiniams.

Tai džiovinti kiaušiniai. Vartojant jie užpilami trupučiu šilto vandens (ne karštesnio kaip 50° C) ir paplakami. Toliau plakant supilamas kitas vanduo. Norint gauti 1000 g kiaušinio drėgnumo masės, reikia paimti 278 g miltelių ir 722 g vandens. Išplakta masė perkošiama per sietelį 2 mm skersmens akutėmis. Paruoštus kiaušinio miltelius galima dėti į mielines tešlas. Kiaušinio miltelių laikymo terminas: -2° C temperatūroje hermetinėje taroje įpakotus miltelius galima išlaikyti iki vienerių metų.

EIBUMIN

Kiaušinių baltymų milteliai

Sudėtis: kiaušinių baltymų milteliai, cukrus, rūgštingumą reguliuojanti medžiaga, citrinų rūgštis.

Pagrindinė receptūra:

100 g Eibumin

620 g smulkintas cukrus → išplakti iki standžių putų

770 g vanduo (~30° C)

1300 g smulkintas cukrus

310 g vanduo → sumaišius, užvirinti 120° C.

Užvirintą vandenį su cukrumi palaipsniui pilti į išplaktas putas. Gautą masę išplakti.

Laikyti uždarytą, sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 25° C temperatūros.

7.2. RECEPTŪROS: VANILINĖ PARFE, DESERTĖLIAI „MACAROON“



VANILINĖ PARFE

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių masė	g	350	350	
Kiaušinių trynių masė	g	75	75	
Cukrus	g	300	300	
Plakta grietinėlė	g	1000	1000	
Vanilės lazdelė	g	1	1	
Išiga	g			1725

Technologijos aprašymas

Kiaušinių bei kiaušinių trynių mases, cukrų ir vanilės lazdelės košelę plakti iki standžių putų. Išplaktą grietinėlę ir kiaušinių masę, lengvai maišant, sujungiame. Gautą parfe kremą dedame į formas ir laikome šaldiklyje. Patiekiamo su vaisiais arba apibarstome kakavos milteliais.



15 pav. Vanilinė parfe



DESERTĖLIAI "MACAROON"

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiga
		Bruto	Neto	
Macaroon paplotėliai	g	180	180	
Kavos kremas	g	100	100	
Išiga	g			280

MACAROON PAPLOTĖLIŲ PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Macaroon mišinys	g	1000	1000	
DP Kavos skonio	g	40	40	
Vanduo	g	180	180	
Išėiga	g			1220

Technologijos aprašymas

Macaroon mišinys užpilamas 36° C vandeniu ir plakama dideliu greičiu 4 minutes. Išplakta masė dedama į konditerinį maišelį su lygiu antgaliu ir špricuojami migdoliniai 3 Ø cm paplotėliai ant kepimo popieriaus arba silikoninio kilimėlio. Prieš kepimą palaikoma 5 minutes, kad apdžiūtų viršus. Viršus pabarstomas maltos kavos pudra. Padinėje krosnyje kepama 130° C temperatūroje 20 minučių, viršus 50 %, o apačia 50 %. Galima kepti rotacinėje krosnyje, tuo pačiu režimu.

KAVOS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Marcipano masė kepimui	g	200	200	
Brendis	g	20	20	
DP Kavos skonio	g	8	8	
Išėiga	g			228

Technologijos aprašymas

Marcipano masė išmaišoma palaipsniui pilant brendį ir pabaigoje supilama kavos skonio DP.



16 pav. Desertėliai Macaroon

KAVOS KVAPO IR SKONIO DESERTINĖ PASTA DP MOCCA

Kvapiųjų medžiagų sudėtis: natūralioms identiškos kvapiosios medžiagos

Sudėtis: cukrus, karamelė, vanduo, skrudintos kavos pupelės, modifikuotas krakmolos, brendis, etanolis, triacetinas E1518.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūros.

Skirta maisto produktams. Naudojama 40 : 1000.

MON MACARON

Mišinys migdolinių sausainių gamybai

Sudėtis: cukrus, migdolų riešutai, kiaušinių baltymų milteliai, sausas gliukozės sirupas, augalinis aliejus, stabilizatorius E516, emulsikliai E472b, E477, E471, nugriebto pieno milteliai, kartieji migdolai, augaliniai riebalai, tirštiklis E412.

Dozavimas: 100 %

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje, vėsioje vietoje.

MARCIPANO MASĖ

Sudėtis: migdolų riešutai (52 %), cukrus, vanduo, invertuotojo cukraus sirupas.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 18° C temperatūroje, drėgmė 70%.

8 MOKYMO ELEMENTAS. MIŠINIŲ, PAGREITINANČIŲ IR PAGERINANČIŲ TECHNOLOGINĮ PROCESĄ, PANAUDOJIMAS DESERTINIŲ PATIEKALŲ GAMYBAI

8.1. MIŠINIŲ, PAGREITINANČIŲ IR PAGERINANČIŲ TECHNOLOGINĮ PROCESĄ, ASORTIMENTO PRISTATYMAS

Paloma	Paloma-miksas plikytai tešlai
SandraBrKonc15	Sandra Brauno koncentratas pyragui
SandraHoney	Sandra Honey mix, mišinys meduoliniam pyragui
AnetteLight	Anette (šviesi), mišinys puriems pyragams
FruSQK155	FRUCHTSANDQUICK K15 mišinys purių pyragų gamybai
ButerKeks	BUTTER KEKS, mišinys pyragui
KilstaN125	KILSTA N mišinys biskvito gamybai
Gewurtztrip	GEWURZTRIEB mišinys meduoliniams gaminiams

Nuernbeger	NEURNBERGER LEBKUCHEN prieskonių mišinys
HefeQuick 25	HEFEQUICK pagerintojas mieliniams kepiniams
Trend 25	Trend - aguonų įdaras
KaseFlach 15	KASE FRISH-FLACH purus varškės įdaras
Murbella 25	MURBELLA mišinys trapios tešlos gaminiams
Bienex 06	BIENEX medaus skonio miltel. karamelizavimui
Claro10	Rūgščiai atspari želė "Claro gelb"
Cristaline	CRISTALINE paruošta naudoti želė
Fruti08	Sulčių surišiklis "FRUTIQUE" "FRUTIQUE"
Caocrem	Kakavos kremo pasta CAOCREM
Lindener 01	LINDENER kepimo milteliai
Siebolett	Pasta (biskvitams gaminti) "Siebolett"
BcM7pail	M-7PAIL Paillete Feuilletine dribsniai
BcIcingW 7	White icing baltas glaistas
BcNibs	NIBS-S502-X27 kakavos trupiniai
Eibumin	Eibumin - kiaušinių baltymų milteliai

KILSTA N

Mišinys biskvito gamybai

Sudėtis: kviečių krakmolos, emulsikliai, riebalų rūgščių mono- ir digliceridų pieno rūgšties esterai E472b, riebalų rūgščių poliglicerolio esterai E475, lieso pieno milteliai, gliukozės sirupas, tešlos kildynimo medžiagos dinatrio difosfatas E450, natrio rūgštusis karbonatas E500, kvietiniai miltai, druska, išrūgų milteliai, stabilizatorius kalcio sulfatas E516, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos kalcio laktatas E327, citrinų rūgštis E330, dažiklis riboflavinai E101.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje, vėsioje vietoje.

Dozavimas: 30 %

SANDRA – HONEY CAKE

Mišinys medaus pusgaminio gamybai

Sudėtis: kvietiniai miltai, cukrus, augalinis aliejus, kiaušinių trynių milteliai, miežinis salyklo ekstraktas, kviečių gemalai, gliukozės sirupas, tešlos kildynimo medžiagos E450, E500, kviečių baltymai, druska, prieskonių mišinys, kvapioji medžiaga (su laktoze), dažiklis E101.

Laikyti visada uždarytą, sausoje, vėsioje vietoje, ne aukštesnėje nei 25 °C temperatūros. Saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių.

Pagrindinė receptūra:

1000 g Sandra – HONEY CAKE

400 g vanduo

250 g invertuotas cukrus su 5% medaus

Sumaišyti Sandra – HONEY CAKE su vandeniu ir invertuotu cukrumi su medumi. Palikti pusgaminiį pastovėti 5 minutes. Vėl išmaišyti ir išpilstyti ant kepimo popieriaus.

8.2. RECEPTŪROS: RANTINIS BISKVITAS, LAKŠTINIS BISKVITAS, BISKVITAS VYNIOTINIUI, MORENGINIS PUSGAMINIS, PLIKYTOS TEŠLOS PUSGAMINIS



RANTINIS BISKVITAS

5-6 vnt.

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Biskvito mišinys Kilsta	g	500	500	
Miltai	g	600	600	
Cukrus	g	800	800	
Kiaušiniai	g	1000	1000	
Vanduo	g	500	500	
Išeiga	g			2800

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos sumaišytos kartu plakamos greita eiga 5–10 minučių. Rantinį biskvitą kepti 180° C temperatūroje 40 minučių.

LAKŠTINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Sandra Honey medaus skonio mixas	g	1000	1000	
Miltai	g	100	100	
Kiaušiniai	g	150	150	
Medus	g	250	250	
Vanduo	g	400	400	
Išeiga	g			1900

Technologijos aprašymas

Žaliavos sudedamos ir išmaišomos iki vienalytės masės. Kepama 260° C 3–4 minutes. Iškeptas biskvito lakštas iš karto nuimamas nuo skardos, kad neišdžiūtų.

BISKVITAS VYNIOTINIUI**3 vnt. 60x40**

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Biskvito mišinys Kilsta	g	1000	1000	
Miltai	g	100	100	
Cukrus	g	150	150	
Kiaušiniai	g	250	250	
Vanduo	g	400	400	
Išeiga	g			1400

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos plakamos kartu greita eiga 5–10 minučių. Kepti 220° C temperatūroje 8 minutes.

MORENGINIS PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių baltymai	g	300	300	
Cukrus	g	300	300	
Riešutų mišinys ARANKA	g	500	500	
Miltai	g	100	100	
Išeiga	g			800

Technologijos aprašymas

Kepama 100° C temperatūroje 60 minučių.

PLIKYTOS TEŠLOS PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Plikytos tešlos mišinys PALOMA	g	500	500	
Vanduo	g	750	750	
Aliejus	g	225	225	
Išeiga	g			750

Technologijos aprašymas

Visas žaliavas išmaišyti ir palaikyti 5 minutes, 7 minutes plakti mentele vidutine eiga. Gautą masę išlyginame, plonu sluoksniu, kepimo torto formose. Kepama 220° C temperatūroje 15 minučių.

9 MOKYMO ELEMENTAS. SKONINIŲ IR AROMATINIŲ MEDŽIAGŲ PANAUDOJIMAS IR PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

9.1. PASTŲ, ESENCIJŲ, DAŽIKLIŲ, PRIESKONIŲ IR KITŲ SKONINIŲ BEI AROMATINIŲ MEDŽIAGŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS

<i>Aromatai</i>	
ButterSah03	BUTTER-SAHNE-AROMA sviesto esencija (3)
Caribia01	CARIBIA romo esencija (1)
Combani01	COMBANI vanilės esencija (1)
Combani03	COMBANI vanilės esencija (3)
Mandel_01	MANDEL-AROMA migdolų esencija (1)
Sizilia01	SIZILIA citrinų esencija (1)
ORANGELA	Orangela-apelsino skonio prieskonis
<i>Pastos</i>	
DpAnanasas	DP ANANASAS ananaso skonio desertinė pasta
DpAmareto	DP AMARETO amareto skonio desertinė pasta
DpCaramel	DP CARAMEL karamelės skonio desertinė pasta
DpEierlikor	DP KIAUŠINIŲ LIKERIS likerio skonio desertinė pasta
DpHimbeer	DP HIMBEER aviečių skonio desertinė pasta
DpKirsch	DP KIRSCH vyšnių skonio desertinė pasta
DpMandel	DP MANDEL-PISTAZIE migdolų-pistacijų skonio desertinė pasta
DpMocca	DP MOCCA kavos desertinė pasta
DpOrange	DP ORANGE apelsinų skonio desertinė pasta
DpPistazie	DP PISTACIJA pistacijų skonio desertinė pasta
DpRum	DP RUM romo skonio desertinė pasta
DpWalnuss	DP WALNUSS graikinių riešutų skonio desertinė pasta
DpWeinbrand	DP WEINBRAND brendžio desertinė pasta
DpSchKirsh	DP Schwarzwaldkirshwasser juodojo miško vyšnios desertinė pasta
DpWilliams Christ	DP Williams Christ, kriaušių skonio desertinė pasta
PastaMaskrp	PASTA MASCARPONE - maskarponės skonio pasta
PastaMentVe	PASTA MENTA VERDE - mėtų skonio pasta
PastaPistac	PISTACCHIO KERMÁN - pistacijos pasta
PastaZabaio	PASTA ZABAIONE - kiaušinių trynio pasta

DAŽIKLIAI

Produkto spalva yra vienas svarbiausių rodiklių, lemiančių maisto pasirinkimą, todėl maisto dažikliai leidžia įgyti komercinį pranašumą. Maisto produkto spalvą lemiančios medžiagos naudojamos išlaikyti produktus patrauklius akiai:

- suteikti spalvą jos neturinčiam maisto produktui (pvz., karamelė, ledinukai);
- suteikti spalvą perdirbimo metu ją praradusiam maisto produktui (pvz., virtos dešros);
- užmaskuoti natūralią spalvą;
- sustiprinti arba išlaikyti maisto produkto spalvą, kuri kinta priklausomai nuo tam tikrų veiksnių:

metų laiko, šviesos, oro poveikio, temperatūros svyravimų, drėgmės transportavimo/sandėliavimo sąlygų;

- papuošti, pagražinti maisto produktus.

Spalvų fiksatoriai – maisto priedai, stabilizuojantys, išlaikantys, intensyvinantys, ar grąžinantys maisto produktui spalvą.

Maisto dažikliai skirstomi į natūralius ir sintetinius. Kaip maisto dažikliai – naudojami neorganiniai junginiai, kurie tiek higieniniu ir toksikologiniu požiūriu laikomi nekenksmingais. Natūralios kilmės dažantieji maisto priedai daugiausia yra augalinės kilmės, gaminami iš žaliavų, ekstrahuojant jas aliejais arba tam tikrais tirpikliais ir išgryninant. Natūralūs maisto dažikliai leidžiami naudoti pagal technologinius poreikius be griežtų apribojimų. Natūralių dažiklių trūkumas – jautrumas aplinkos fizikiniams ir cheminiams veiksniams (ph terpei, temperatūrai ir kt.).

Natūralūs maisto dažikliai:

- Chlorofilai (E140) – žalios spalvos dažikliai, natūraliai paplitę gamtoje;
- Karamelinės spalvos (E150 a, b, c, d) – rudos spalvos natūralūs maisto dažikliai, tamsiau ar šviesiau rudos spalvos cukraus terminio skilimo produktas;
- Augaliniai pigmentai karotinoidai (E 160) – labiausiai paplitę gamtoje ir plačiausiai naudojami natūralūs geltonos, oranžinės spalvos maisto dažikliai.

Sintetiniai maisto dažikliai – junginiai, struktūriškai identiški natūraliems gamtiniais pigmentams. Skirtingai negu natūralūs, sintetiniai maisto dažikliai yra stabilūs, intensyvių spalvų, gerai nudažo maisto produktus ir ilgai išlieka nepakitę nepriklausomai nuo aplinkos veiksnių. Dėl universalių sintetinių dažiklių savybių ir žemos kainos, didžioji dalis maisto pramonėje naudojamų dažiklių yra būtent nenatūralūs, gaunami perdirbant anglies ir naftos produktus.

Sintetiniai maisto dažikliai draudžiami naudoti pieno ir pieno produktų, duonos, kepinių ir kitų miltinių gaminių, mėsos, riebalų, aliejų ir kai kurių kitų produktų gamyboje.

Sintetiniai dažikliai gali būti naudojami: fermentiniuose sūriuose, žuvų gaminiuose, karamelėse, dražė ir sausinių paviršiams, kramtomosiose gumose, gaiviuosiuose ir alkoholiniuose gėrimuose, desertinių koncentratų milteliuose ir kt.

Produktų spalva gali būti išgaunama ir su kitais maisto priedais, kurie reaguodami su produktų komponentais sudaro spalvotus junginius arba paprasčiausiai apsaugo natūralius dažus nuo skilimo.

9.2. RECEPTŪROS: LAZDYNŲ RIEŠUTŲ TORTAS, BRAŠKINIS VARŠKĖS PYRAGAS, MARCIPANINIS PYRAGAS SU ABRIKOSAIS



LAZDYNŲ RIEŠUTŲ TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Riešutinis biskvitas	g	110	110	
Lazdyno riešutų putėsis	g	270	270	
Figų žele gabaliukai	g	50	50	
Sirupas	g	80	80	
Išėiga	g			510

BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Biskvito koncentratas KILSTA N	g	150	150	
Miltai	g	150	150	
Mišinys riešutiniam pusgaminiui ARANKA L	g	150	150	
Kiaušiniai	g	300	300	
Cukrus	g	150	150	
Vanduo	g	100	100	
Išėiga	g			800

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos plakamos kartu greita eiga 5–10 minučių. Kepti 180° C 40 minučių.

LAZDYNŲ RIEŠUTŲ PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinėlė	g	650	650	
Pienas	g	600	600	
Lazdynų riešutų pasta PRA CLASS	g	275	275	
Kiaušinių tryniai	g	300	300	
Cukrus	g	350	350	
Plakta grietinėlė	g	1000	1000	
Želatina	g	30	30	
Vanduo	g	150	150	
Išėiga	g			3355

FIGŲ ŽELĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	100	100	
Claro gelb	g	100	100	
Šaldyta figų tyrė RAVIFRUIT	g	1000	1000	
Išėiga	g			1200

SIRUPAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	200	200	
Vanduo	g	200	200	
Lazdynų riešutų pasta PRA CLASS	g	60	60	
Juodosios miško vyšnios desertinė pasta DP Schwarzwald Kirschwasse	g	25	25	
Išėiga	g			485

BRAŠKINIS VARŠKĖS PYRAGAS

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Trapi tešla	g	160	160	
Abrikosų džemas	g	50	50	
Lakštinis biskvitas	g	300	300	
Braškinė – varškės masė	g	1455	1455	
Šviežios braškės	g	300	300	
Paruošta claro želė	g	200	200	
Išėiga	g			2465

Technologijos aprašymas

Ant iškeptos trapios tešlos pagrindo tepamas abrikosų džemas ir dedamas biskvitas, pilama varškės masė. Pusgaminis 2 valandom dedamas į šaldytuvą. Ant varškės masės dedamos pjaustytos braškės ir užpilama paruošta claro želė.

TRAPI TEŠLA

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiga
		Bruto	Neto	
Trapios tešlos mišinys Murbella	g	1200	1200	
Margarinas	g	480	480	
Kiaušiniai	g	120	120	
Išiga	g			1800

BRAŠKINĖS – VARŠKĖS MASĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiga
		Bruto	Neto	
Vanduo	g	500	500	
Priedas varškei Kase-frisch hoch	g	225	225	
Varškė	g	450	450	
DP Braškė	g	80	80	
Plakti kiaušinių baltymai su cukrumi	g	200	200	
Išiga	g			850

Technologijos aprašymas

Į karštą virintą vandenį įmaišoma Kase-frisch hoch miltelių. Varškė sumaišoma su DP Braškė ir supilamas paruoštas mišinys ir įmaišoma baltymų masė.

LAKŠTINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiga
		Bruto	Neto	
Biskvito mišinys Kilsta	g	500	500	
Kvietiniai miltai	g	600	600	
Cukrus	g	800	800	
Kiaušiniai	g	1000	1000	
Vanduo	g	500	500	
Išiga	g			2800

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos plakamos kartu greita eiga 5–10 minučių. Kepti 180° C 40 minučių.

CLARO ŽELĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Želė milteliai Claro	g	10	10	
Cukrus	g	40	40	
Vanduo	g	100	100	
Išėiga	g			150

MARCIPANINIS PYRAGAS SU ABRIKOSAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Trapi tešla	g	250	250	
Migdolinis įdaras	g	450	450	
Konservuoti abrikosai	g	320	320	
Išėiga	g			1020

TRAPI TEŠLA

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Trapios tešlos mišinys Murbella	g	1000	1000	
Margarinas	g	400	400	
Kiaušiniai	g	100	100	
Išėiga	g			1500

Technologijos aprašymas

Visus produktus sudėti ir sujungti.

MIGDOLINIS ĮDARAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Sviestas	g	100	100	
Cukrus	g	100	100	
Migdolų miltai	g	100	100	
Kiaušiniai	g	100	100	
Miltai	g	300	300	
Romo skonio pasta DP Rum	g	20	20	
Išėiga	g			700

Technologijos aprašymas

Visas žaliavas plakame kartu, pabaigoje plakimo sudedame DP Rum. Trapios tešlos pusgaminių išklojame, dedame migdolinį kremą, abrikosus ir kepame 180–190° C 30 minučių.

10 MOKYMO ELEMENTAS. PARUOŠTŲ KREMŲ PANAUDOJIMAS BEI PRITAIKYMAS GAMINANT DESERTINIUS PATIEKALUS

10.1. PARUOŠTŲ KREMŲ, NAUDOJAMŲ RESTORANE „DAUGIRDAS“, ASORTIMENTO PRISTATYMAS

Tai puikaus skonio, termostabilūs, t.y. tinkantys kepiniai produktai, skirti naudoti kaip įdaras užšaldytuose pusgaminiuose, pyraguose, bandelėse bei pertepimams. Tiesioginė įdaro paskirtis – naujo, išskirtinio skonio suteikimas desertams. Riebalinių įdarų ir kremų panaudojimas leidžia praplėsti patiekalų asortimentą.

Riebaliniai kremai ir įdarai ledams gaminami iš augalinės kilmės riebalų, cukraus, kakavos miltelių, sauso pieno bei jo produktų, kvapiųjų medžiagų ir emulsiklio lecitino bei stabilizatoriaus, kuris stabdo produkto kristalizacijos procesą, t. y. neleidžia jam išsilydyti iki +220° C bei užšalti iki –30° C. Tų pačių riebalų bazėje pakeitus kvapiąsias medžiagas ar maistinius dažus, galime sukurti norimo skonio ar aromato produktą. Tai gaminyje, paruoštas naudojimui gamyboje be papildomo apdirbimo.

Įdarų ir kremų rūšys:

- riebaliniai įdarai su kakava šokoladinio likerio, triufelio, kavos, riešutinio skonio;
- riebaliniai karamelės, kiaušininio likerio, „irish cream“ skonio įdarai;
- balti riebaliniai įdarai pageidaujamo skonio - jogurto, grietinėlės, kokoso, ir kt.;
- vaisių ar uogų skonio - braškių, vyšnių, j. serbentų, apelsinų, bananų ar kitų pageidaujamų skonių riebaliniai įdarai.

Žaliavos įdarų bei kremų gamybai:

- kakavos produktai - trinta kakava, riebus ir liesi kakavos milteliai, kakavos sviestas;
- augaliniai riebalai;
- cukrus;
- riešutai ir įvairūs jų gaminiai;
- sublimuoti vaisiai, uogos ir jų gaminiai;

- visiškai arba iš dalies dehidratuotas pienas, liesas pienas, grietinėlė;
- sviestas ir/ar kiti pieno riebalai;
- medus, vanilė, cinamonas ir kiti prieskoniai;
- likeriai, konjakai, brendžiai ir kiti alkoholiniai gėrimai;
- kiti maisto produktai ar jų sudedamosios dalys, suteikiantys šokoladui kvapą, skonį ar struktūrą;
- kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1;
- leidžiami vartoti maisto priedai pagal HN 53.

RIEBALINIAI ĮDARAI IR KREMAI SU KAKAVA

Kakavos milteliai suteikia šiems įdarams šokolado aromatą ir skonį. Įvedus į receptūrą aromatines medžiagas gauname riešutinio, „triufelio“ ar šokoladinio likerio skonio įdarus, o panaudodami riešutų bei kavos pastas - kavos įdarus, riešutinius įdarus ar kremus pertepimams.

Sudėtis: cukrus, kakava, šokoladas, kakavos ir šokolado produktai, augaliniai riebalai, riešutų pasta, kavos pasta, vanilė, kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1, natūralūs ir jiems identiški aromatai, skoninės medžiagos, maisto priedai pagal HN 53 (sojų lecitinas, stabilizatorius), kitos žaliavos ar maisto produktai ir/ar jų sudedamosios dalys, suteikiančios gaminiams kvapą, skonį, spalvą ar struktūrą.

RIEBALINIAI PIENINIAI ĮDARAI IR KREMAI

- Karamelės;
- Grietininio iriso;
- Kiaušininio likerio skonio;
- „Irish cream“ skonio įdarai;
- Kremai pertepimams.

Sudėtis: Cukrus, kakava, šokoladas, kakavos ir šokolado produktai, augaliniai riebalai, dehidratuotas konservuotas pienas (nesaldinti ir saldinti sutirštinti pienai, sauso pieno produktai), medus, vanilė, cinamonas ir kiti prieskoniai ar natūralūs maisto priedai, karamelė, kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1, natūralūs ir jiems identiški aromatai, skoninės medžiagos, maisto priedai pagal HN 53 (sojų lecitinas, stabilizatorius), kitos žaliavos ar maisto produktai ir/ar jų sudedamosios dalys, suteikdančios gaminiams kvapą, skonį, spalvą ar struktūrą.

BALTI RIEBALINIAI ĮDARAI IR KREMAI

- Jogurto;
- Kokoso;

- Sutirštintos grietinėlės;
- Plaktos grietinėlės;
- Kremai pertepimams.

Sudėtis: cukrus, kakavos sviestas, balto šokolado produktai, augaliniai riebalai, dehidratuotas konservuotas pienas (nesaldinti ir saldinti sutirštinti pienai, sauso pieno produktai), kokoso riešuto milteliai ar kokoso riešuto drožlės, vanilė, kiti prieskoniai ar natūralūs maisto priedai, kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1, natūralūs ir jiems identiški aromatai, skoninės medžiagos, maisto priedai pagal HN 53 (sojų lecitinas, stabilizatorius), kitos žaliavos ar maisto produktai ir/ar jų sudedamosios dalys, suteikiančios gaminiams kvapą, skonį, spalvą ar struktūrą.

VAISIŲ AR UOGŲ SKONIO RIEBALINIAI ĮDARAI AR KREMAI

Tai stipriai išreikšto aromato ir ryškių spalvų įdarai bei kremai, ypač populiarūs vasaros sezono metu.

Sudėtis: cukrus, kakavos sviestas, balto šokolado produktai, augaliniai riebalai, dehidratuotas konservuotas pienas (nesaldinti ir saldinti sutirštinti pienai, sauso pieno produktai), sublimuoti – dehidratacijos būdu gauti vaisių/uogų milteliai ar jų gabalėliai, medus, cinamonas ir kiti prieskoniai ar natūralūs maisto priedai, kvapiosios medžiagos pagal HN 53 - 1, natūralūs ir jiems identiški aromatai, citrinos rūgštis, skoninės medžiagos, maisto priedai pagal HN 53 (sojų lecitinas, stabilizatorius), kitos žaliavos ar maisto produktai ir/ar jų sudedamosios dalys, suteikiančios gaminiams kvapą, skonį, spalvą ar struktūrą.

Riebalinių kremų ar įdarų ledams negalima:

- kaitinti ant atviros ugnies šildyti aukštesnėje kaip 30° C temperatūroje;
- maišyti su gyvulinės kilmės riebalais;
- maišyti su vandeniu.

10.2. RECEPTŪROS: PLIKYTAS KREMAS, VARŠKĖS SVIESTINIS KREMAS, KREMAS „NAPALEONAS“, KAPUČINO TORTAS SU LIMETOMIS, PLIKYTAS VARŠKĖS PYRAGAS



I PLIKYTAS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kremuolė	g	350	350	
Vanduo	g	1000	1000	
Baze krem 628	g	500	500	
<i>Išeiga</i>	g			1850

II PLIKYTAS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
FRIO	g	350	350	
Vanduo	g	1000	1000	
Sviestas	g	400	400	
<i>Išeiga</i>	g			1900

Technologijos aprašymas

Frio milteliai sumaišomi su pienu ir išplakama su iki kambario temperatūros suminkštintu sviestu.

III PLIKYTAS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
FRIO	g	400	400	
Vanduo	g	1000	1000	
Baze krem 628	g	500	500	
<i>Išeiga</i>	g			1900

Technologijos aprašymas

Frio milteliai sumaišomi su pienu ir išplakama su **Baze krem 628** (kambario temperatūros).

FRIO-KALTCREME

Kremo, paruošiamo neterminiu būdu, milteliai. Malonaus vanilinio skonio kremas tinka tortų, eklerų, sluoksniuotos tešlos kepinų įdarų bei desertų gamybai.

Sudėtis: cukrus, modifikuotas krakmolai, nugriebto pieno milteliai, sausas gliukozės sirupas, sukietintieji augaliniai riebalai, stingdiklis E401, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos E450, E263, E516, E331, druska, emulsiklis E471, kvapioji medžiaga, dažiklis E160a.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, neaukštesnėje kaip 20° C temperatūros.

Pagrindinė receptūra:

350–400 g Frio-Kaltcreme

1000 g vanduo

Paruošimas: 3 minutes plakti plakikliu. Naudoti pieną arba šiltą vandenį, su pienu gaunamas geresnis skonis.

IV PLIKYTAS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
CREMO STANDART milteliai	g	100	100	
Vanduo arba pienas	g	1000	1000	
Cukrus	g	100	100	
Sviestas	g	100	100	
Išėiga	g			1300

Technologijos aprašymas

Standart kremo milteliai sumaišomi su cukrumi ir 100 g pieno, likęs pienas užverdamas, į jį plona srovele supilamas miltelių ir pieno mišinys ir dar pakaitinama, maišant iki užvirimo. Masė atvėsinama ir išplakama su kambario temperatūros sviestu.

CREMO STANDARD MILTELIAI

Malonaus vanilinio skonio plikyto kremo milteliai, skirti kremų gamybai. Tinka tortų, eklerų, sluoksniuotos tešlos kepinų įdarams bei desertų gamybai. Galima kepti.

Sudėtis: kukurūzų krakmolai, kvapioji medžiaga, druska, stabilizatorius E339.

Pagrindinė receptūra:

100 g Standard kremo milteliai

100 g cukrus

1000 g pienas (gali būti sultys)

1/5 pieno, Standard kremo miltelius ir cukrų gerai išmaišyti, 4/5 pieno užvirinti ir į verdantį pieną (intensyviai maišant) supilti paruoštą mišinį ir užvirinti.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūros.

MIGDOLINIS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
CREME margarinas	g	700	700	
Vanduo	g	300	300	
STANDART (paruoštas kremas)	g	100	100	
Išėiga	g			1100

MIGDOLINIS – RIEŠUTINIS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Migdolinis kremas	g	1000	1000	
Migdolų riešutai	g	500	500	
Išėiga	g			1500

KREMFIX KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
KREMFIX kremo milteliai	g	1500	1500	
Vanduo, pienas arba sultys	g	450	450	
Išėiga	g			1950

FOND HELVETIA KREMO MILTELIAI

Vanilės skonio

Sudėtis: cukrus; augalinis aliejus; gliukozės sirupas; želatina; sukietintieji augaliniai riebalai; pieno baltymai; emulsiklis E472a; stabilizatorius E451; kvapioji medžiaga

Skirtas vartoti kremų su grietine arba jogurtu gamybai. Paruoštas kremas gerai laiko formą, tinka užšaldyti

Pagrindinė receptūra:

500 g kremo milteliai **FOND HELVETIA**

700 g vanduo, nuo 20° iki 25° C

300 g grietinėlė, nesaldinta, išplakta

arba

300 g kremo milteliai **FOND HELVETIA**

700 g jogurtas

300 g grietinėlė, nesaldinta, išplakta

Sumaišyti produktus ir plakti 3–4 minutes.

Laikymo sąlygos: laikyti uždarytą sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 20° C temperatūroje.

KARINA KAKAO MIX

Kakavos skonio mišinys kremų gamybai.

Sudėtis: cukrus, kakavos milteliai, sojų kvapai, augaliniai riebalai, modifikuotas krakmolos, sausos išrūgos.

Laikyti uždarytą, sausoje vietoje, ne aukštesnėje kaip 25° C temperatūroje.

Pagrindinė receptūra:

1000 g **Karina Kakao mišinys**

450g vanduo 50° C

1250 g išplaktas margarinas ar riebalai

Karina kakao mix miltelius sumaišyti su vandeniu ir pamažu įmaišyti į išplaktus riebalus.

KREMAI SU FOND HELVETIA

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	500	500	
Pienas	g	500	500	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	300	300	
Išėiga	g			1300

Technologijos aprašymas

FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai sumaišomi su duotomis receptūroje žaliavomis ir išplakama.

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Plakta grietinė	g	300	300	
Vanduo (šaltas)	g	700	700	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	500	500	
Išėiga	g			1500

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	300	300	
Jogurtas	g	700	700	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	300	300	
Išėiga	g			1300

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	400	400	
Jogurtas	g	600	600	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	300	300	
Išėiga	g			1300

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	400	400	
Kefyras	g	400	400	
Pienas	g	200	200	
FOND HELVETIA vanilinio kremo milteliai	g	300	300	
Išėiga	g			1300

VARŠKĖS SVIESTINIS KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Varškė	g	1000	1000	
Margarinas Creme	g	500	500	
Sviestas	g	500	500	
Kremuolė	g	350	350	
Vanduo		1000	1000	
Išėiga	g			3350

Technologijos aprašymas

Margariną išplakame su sviestu ir dedame paruoštą kremuolę sumaišytą su pertrinta varške.

KREMAS „NAPALEONAS“

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Karamelinio skonio margarinas SUPER CREME	g	250	250	
Pienas	g	150	150	
Plikyto kremo milteliai FRIO	g	100	100	
Aromatas Combani	g	2	2	
Išėiga	g			500

Technologijos aprašymas

Į plakiklį sudedame margariną, plikyto kremo miltelius, supilame pieną ir plamame iki kreminės konsistencijos. Baigiant plakti, sudedamas aromatas.

KAPUČINO TORTAS SU LIMETOMIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Biskvitas kakavinis su Kilsta	g	120	120	
Sirupas	g	100	100	
Kapučino skonio kremas	g	150	150	
Cara Crakine-traškutis	g	90	90	
Limetų skonio kremas	g	180	180	
Išėiga	g			640

KAKAVINIS LAKŠTINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Biskvito koncentratas KILSTA	g	150	150	
Miltai	g	150	150	
Cukrus	g	150	150	
Kiaušiniai	g	300	300	
CACAVA EXTRA BRUT	g	150	150	
Vanduo	g	100	100	
Išėiga	g			800

Technologijos aprašymas

Visi produktai sudedami į plakimo katilą ir plakama 7 minutes. Masė supilama į silikoninę lakštinio biskvito formą ir kepama 200° C 7 minutes.

LIMETŲ SKONIO KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Grietinėės stingdiklis AE Jogurt -Limeto	g	500	500	
Vanduo	g	1000	1000	
Grietinėė	g	1000	1000	
Išėiga	g			2500

Technologijos aprašymas

AE Jogurt-Limeto stingdiklis sumaišomas su vandeniu ir lengvai permaišoma su išplakta grietinėle.

KAPUČINO KREMAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Šokoladas BC Cappucino skonio	g	150	150	
Plakta grietinėle	g	240	240	
Išėiga	g			390

Technologijos aprašymas

Šokoladas išlydomas ir permaišoma su plakta grietinėle.

SIRUPAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	120	120	
Vanduo	g	120	120	
Išėiga	g			240

Kakavinis kremas
Limetų kremas
Kakavinis biskvitas
Kapučino kremas
Cara Crakine
Kakavinis biskvitas

PLIKYTAS VARŠKĖS PYRAGAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Varškės masė	g	400	400	
Šokoladiniai trupiniai	g	50	50	
Išėiga	g			450

VARŠKĖS MASĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavim vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Varškė	g	1850	1850	
Vanduo	g	2200	2200	
Itališkas morengas	g	350	350	
Purus varškės įdaras KASE FRISH-HOCH	g	1100	1100	
Išėiga	g			5500

Technologijos aprašymas

Vanduo užverdamas, suberiami Kase Frish-Hoch milteliai ir išmaišoma. Sudedama trinta varškė, išmaišoma ir lengvai permaišoma su itališku morengu. Masė dedama ant paruoštos biskvito trupinių – sviesto masės ir atšaldoma. Prieš patiekiant, viršus dengiamas mėlynių įdaru.

ITALIŠKAS MORENGAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių baltymų milteliai Eibumin	g	33	33	
Vanduo	g	267	267	
Cukrus	g	300	300	
Išėiga	g			600

Technologijos aprašymas

Eibumin milteliai išmaišomi su vandeniu, cukrumi ir pabrunkinama. Viskas išplakama.

TRUPINIŲ PAGRINDAS

Žaliavos pavadinimas	Matavim vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Pusgaminis Sandra braunies	g	1850	1850	
Sviestas	g	2200	2200	
Išėiga	g			4050

Technologijos aprašymas

Iškeptas puginis susmulkinamas ir permaišomas su ištirpintu sviestu.

SANDRA BRAUNIES PUSGAMINIS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Pyrago milteliai SANDRA BROWNIES	g	600	600	
Cukrus	g	300	300	
Miltai	g	100	100	
Kiaušiniai	g	540	540	
Aliejus	g	180	180	
Vanduo	g	320	320	
Išeiga	g			2040

Technologijos aprašymas

Visos žaliavos išmaišomos kartu, paliekama 5 minutėms. Po to maišoma 7 minutes vidutiniu greičiu.

Masę išpylame plonu sluoksniu ant silikoninės formos ir kepame 220° C temperatūroje 5 minutes.

11 MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

11.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Užduoties tikslas – įvertinti profesijos mokytojų desertinių patiekalų gamybos technologines kompetencijas, panaudojant netradicines žaliavas

Užduoties aprašymas:

1. Praktinė užduotis apima visą pasirinkto desertinio patiekalo ruošimo technologinį procesą;
2. Savarankiškai iš netradicinių žaliavų paruošti desertą (pasirinktina);
3. Panaudojant šiuolaikiškus papuošimus moderniai apipavidalinti ir patiekti desertą;
3. Užduočiai atlikti naudoti šiuolaikinę technologinę įrangą bei inventorių;
4. Užduoties atlikimo laikas – 6 val.;
5. Įsivertinimas.

Desertų sąrašas (galima bus pasirinkti):

Pyragas „Jogurt limette“ receptūra 159 psl.

Persipaninis desertas receptūra 167 psl.

Pyragaičiai „Spanguolė“ receptūra 173 psl.

Varškės pyragas su avietėmis receptūra 178 psl.

Vanilinė parfe receptūra 185 psl.

Marcipaninis pyragas su abrikosais receptūra 196 psl.

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis atlikta savarankiškai;
- Užduotis atlikta pilnai per jai skirtą laiką;
- Užduotis atlikta pagal užduoties aprašymą;
- Užduotis atlikta prisilaikant žaliavų sudėjimo normų;
- Mokytojas vadovavosi technologijos aprašymu;
- Atliekant užduotį mokytojas teisingai bei tikslingai panaudojo technologinę įrangą;
- Mokytojas prisilaikė darbų saugos ir geros higienos praktikos reikalavimų.

MODULIS S.3.2. MODERNIŲ DESERTŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS

1 MOKYMO ELEMENTAS. DREBUTINIŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS

1.1. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR PATIEKALŲ NUOTRAUKOS: ITALIŠKA VANILINĖ „PANNA COTTA“, ŽELĖ TORTAS

ITALIŠKA VANILINĖ „PANNA COTTA“

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	150	150	
Pienas	ml	50	50	
Cukrus	g	30	30	
Vanilinis cukrus	g	5	5	
Želatina	g	5	5	
Jogurtas	g	50	50	
Braškės šviežios/šaldytos	g	76	50	
Cukrus	g	30	30	
Actas Modenos balzaminis	ml	12	12	
Cukraus pudra	g	1	1	
Mėta arba melisa	g	1	1	
Išeiga				380

Technologijos aprašymas

1. Želatina užmerkiama, kad išbrinktų.
2. Grietinė, cukrus, vanilinis cukrus užverdamos nuolat maišant.
3. Užvirusi grietinė nukeliama nuo ugnies, į ją supilama želatina, maišoma kol ištirps. Atvėsinama.
4. Į atvėsusią grietinę įmaišomas kambario temperatūros jogurtas.
5. Gautas mišinys išpilstomas į indelius ir stingdinamas +2 – +4 C temperatūroje.
6. **Padažas:** Braškės verdamos su cukrumi, po to pilamas balzaminis actas, kaitinama.
7. Į lėkštę dedamos patiekalo sudėtinės dalys, apipavidalinama.



17 pav. Itališka vanilinė „Panna cotta“

ŽELĖ TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Želatina	g	50	50	
Citrinos rūgštis	g	17	17	
Cukrus	g	500	500	
Grietinė	g	100	100	
Vanilinas	g	3	3	
Citrinos žievelė	g	5	5	
Sultys	ml	50	50	
Mandarinai	g	46	35	
Vynuogės	g	49	35	
Kriaušės	g	44	35	
Obuoliai	g	42	35	
Slyvos	g	18	15	
Graikiniai riešutai	g	11	10	
Migdolai	g	10	10	
Razinos	g	10	10	
Išeiga	g			1000

Technologijos aprašymas

1. Želatina išbrinkinama šiltame (35–37° C) vandenyje. Želė mišiniai ruošiami atskiruose induose (su sultimis, su grietinėle).
2. Uogos ir vaisiai nuvalomi, nuplaunami, nusausinami, jei reikia supjaustomi.
3. Į torto formą pilama paruoštas želė mišinys 1,5–2 cm storio sluoksnis, dedami vaisiai (uogos), stigidinama +2 - +4° C temperatūroje. Taip supilmi visi luoksniai.
4. Tortas laikomas +2 - +4° C temperatūroje 36 valandas.



18 pav. Želė tortas



19 pav. Želė tortas

2 MOKYMO ELEMENTAS. PIENO – KIAUŠINIŲ PAGRINDU RUOŠIAMŲ DESERTŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS

2.1. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: „CREME BRULEE“ SU MĖLYNUOJU PELĖSINIU SŪRIU, „CREME BRULEE“ SU MIGDOLŲ TRAŠKESIU, BAVAROIS DE LUCUMA

CREME BRULEE SU MĖLYNUOJU PELĖSINIU SŪRIU

Žaliavos pavadinimas	Matavi mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių tryniai	vnt/g	2	40	
Grietinė	g	100	100	
Cukrus	g	14,3	14,3	
Vanilinas	g	0,3	0,3	
<i>Creme brulle masė</i>	g			<i>100</i>
Dekoras iš artistiko	g	1	1	
Mėta, melisa	g	1	1	
Sūris su mėlynuoju pelėsiu	g	18	15	
<i>Išėiga</i>	g			<i>115</i>

Technologijos aprašymas

1. Grietinė užvirinama su cukrumi ir vanilinu.
2. Kiaušinių tryniai išsukami ir užplikomi grietinėle. Gauta masė perkošiama ir supilama į kepimo indelius. Indeliai su mase dedami į skardą, į ją pilama karšto vandens iki pusės indelio, uždengiama, kepama konvekciniame garo krosnyje 155–160° C temperatūroje 45–50 minutes. Atvėsinama, brandinama 24 valandas 0 – +4° C temperatūroje.
3. Ant kremo viršaus vienoje pusėje dedamas pelėsinis sūris, beriamas rudasis cukrus ir padeginama.
4. Puošiam mėtų šakele ir dekoru iš artistiko.
5. Laikoma šaldytuve +4 – +6° C temperatūroje 24 valandas.



20 pav. Crème brûlée su mėlynuoju pelėsinu sūriu

CREME BRULEE SU MIGDOLŲ TRAŠKESIU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių tryniai	vnt/g	2	40	
Grietinė	g	175	175	
Cukrus	g	36	36	
Vanilinas	g	0,3	0,3	
<i>Crème brûlée masė</i>	g			<i>100</i>
Dekoras iš artistiko	g	1	1	
Mėta, melisa	g	1	1	
Dribsniai M-7 PAIL Paillete (traškesys)	g	15	15	
<i>Išeiga</i>	g			<i>115</i>

Technologijos aprašymas

- 1 Grietinė užvirinama su cukrumi ir vanilinu.
- 2 Kiaušinių tryniai išsukami ir užplikomi grietine. Gauta masė perkošiama ir supilama į kepimo indelius. Indeliai su mase dedami į skardą, į ją pilama karšto vandens iki pusės indelio, uždengiama, kepama konvekciniame garo krosnyje 155–160° C temperatūroje, 45–50 minutes. Atvėsinama, brandinama 24 valandas 0 – +4° C temperatūroje.
- 3 Ant kremo viršaus vienoje pusėje dedami trys migdolų traškesio rutuliukai, beriamas rudasis cukrus ir padeginama.
- 4 Puošama mėtų šakele ir dekoru iš artistiko.
- 5 Laikoma šaldytuve +4 – +6° C temperatūroje 24 valandas.



21 pav. Crème brûlée su migdolų traškesiu

BAVARIŠKAS KREMAS

Bavariškas kremas yra vienas iš tradicinių angliškų kremų (iš kiaušinių ir pieno) su želatina, plaktais kiaušinių baltymais ir įdaru. Patiekalo pavadinimas sietinas su keliolika prancūzų virėjų, kurie, valdant Vitelsbacho kunigaikščiams (nuo 1806 iki 1918 m.), dirbo Bavarijos karalių rūmuose.

BAVARIJOS KREMAS SU KARAMĖLE

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių tryniai	vnt/g	$\frac{1}{2}$	15	
Vanilinis cukrus	g	3	3	
Cukrus	g	15	15	
Želatina	g	3	3	
Grietinė	g	25	25	
Pienas	g	80	80	
Jogurtas	g	25	25	
<i>Kremo masė</i>	g			150
Karamelės padažas	g	26	25	
Dekoratyvinė pudra	g	2	2	
Mėta arba melisa	g	1	0,5	
<i>Išiga</i>	g			150/25

Technologijos aprašymas

1. Pienas ir vanilinis cukrus kaitinamas iki virimo.

2. Kiaušinių tryniai išplakami su cukrumi ir sumaišomi su pienu, kaitinama iki virimo nuolat maišant.

Atvėsinama iki 36–38° C temperatūros. Ištirpinama želatina ir įmaišoma į gautą masę, atvėsinama iki 20–25° C temperatūros, įmaišomas jogurtas. Masė pilama į specelius indelius, atvėsinama iki 0 - +4° C temperatūros kol sustingsta.

3. Kremas laikomas 0 - +4° C temperatūroje 24 valandas. Sustingęs kremas išimamas iš indelio, dedamas į lėkštę, užpilamas pašildytu (ne žemesnės nei 68° C temperatūros) karameliniu padažu. Puošiama mėtų lapeliais ir dekoratyvine cukraus pudra.

3 MOKYMO ELEMENTAS. ESPUMA GAMYBA

3.1 ESPUMOS GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ PRISTATYMAS

Lietuvos restoranų virtuvėse plinta modernios gaminimo technologijos. Į maisto gamybą skverbiasi vis daugiau mokslo ir restoranuose imta taikyti molekulinės virtuvės elementų.

Grietinėlės plaktuvu galima plakti ir pagardinti patiekalus įvairiomis putomis. Tai citrinų, mėtų, braškių, moliūgų ar burokėlių putos. Į pusiau skystos tekstūros produktą įterpus inertines dujas, kiekviena produkto dalelė išsipučia kaip muilo putos ir emulsija virsta putėsiais. Šiuolaikinių technologijų pagalba yra atrastos beribės galimybės eksperimentuoti su maistu, keičiant skonio supratimą. Pasinaudojus grietinėlės plaktuvu ir pridėjus fantazijos, įprastinius produktus galima paversti futuristinės gastronomijos šedevrais.

Į bet kokią skystį idėjus lecitino ir jį suplakus, galima išgauti daugybę putų. Su agavų milteliais pagamintą želė galima kaitinti ir patiekti šiltą. Milteliai Ksantana padeda sujungti skirtingus elementus – vandenį ir aliejų.

Lecitinas natūraliai aptinkamas gyvūnų, augalų audiniuose bei kiaušinių tryniuose. Chemiškai išgaunamas iš kiaušinių trynių bei sojų pupelių. Naudojamas maisto produktuose, kuriuose reikia emulsinės bei drėkinimo funkcijos. Maisto emulsiklio pavyzdys gali būti kiaušinio trynys (pagrindinė emulguojanti medžiaga yra lecitinas), garstyčios (emulguojančiu poveikiu pasižymi sėklų gleivės). Majonezas yra aliejingos fazės emulsija vandens fazėje, paprastai stabilizuojama trynio lecitinu.

Ksantano derva išgaunama iš gliukozės fermentacijos metu, kurią atlieka *Xanthomonas campestris* bakterijos iš cukraus ir melasos. Įdėtas labai nedidelėmis dozėmis suteikia skysčiams klampumo.

Stabilizuoja koloidinius aliejus ir kitus skysčius neleisdamas jiems sutirštėti, veikdamas kaip emulsiklis. Šaldytiems produktams, ypač ledams, bei alkoholiniams gėrimams suteikia įprastą tekstūrą. Agaras – augalinės kilmės želatinas, kuris naudojamas beskonio gelio pavidalu – juo tirštinami desertai ir padažai.

Agaro milteliai yra beriami į verdantį skystį (tirpsta tik aukštesnėje nei 85° C), gerai išmaišomi ir stingdomi. Sustingsta greitai, skysčiui dar net nespėjus ataušti. Čia yra agaro želė privalumas.



22-23 pav. Grietinėlės sifonas

3.2. SIFONO GRIETINĖLEI NAUDOJIMOSI INSTRUKCIJA

Filmuota medžiaga www.isi-group.com, <http://www.herbacuisine.de>

3.2.ESPUMOS RECEPTŪROS

ŠILTI CITRININIAI PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių baltymai	g	75	75	
Citrinų sultys	g	130	130	
Degtinė	g	70	70	
Sirupas (paprastas)	g	145	145	
Išeiga	g			420

Technologijos aprašymas

Sirupas ir citrinų sultys pakaitinamos iki 85° C temperatūros. Į gautą skystį pilama degtinė ir kiaušinių baltymai. Viskas gerai išmaišoma ir supilama į sifoną.

KAVOS PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kava	g	300	300	
Cukrus	g	150	150	
Xantana	g	5	5	
Išėiga	g			455

Technologijos aprašymas

Cukrus ištirpinamas kavoje. Dedame Xantanos miltelių ir supilame į sifoną.

Filmuota medžiaga WWW.ISI-GROUP.COM, WWW.HERBACUISINE.DE

4 MOKYMO ELEMENTAS. ŠILTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA

4.1. ŠILTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ, RUOŠIAMŲ RESTORANE „DAUGIRDAS“, ASORTIMENTAS

Kepti šokoladiniai triufeliai šampano tešloje *teikiama karšti su aviečių padažu*

Apelsininio šokolado pyragas *teikiamas šiltas su karameliniu „Dulce de Leche“ padažu*

Karštos vyšnios su brendžio ir cinamono padažu *teikiamos su vanilniais ledais*

„Labai juodas“ desertas *šokolado musas, karšti šokoladiniai triufeliai, juodųjų serbentų padažas*

Karštos karamelizuotos kriaušės su Rokforo ledais
(mangų ir aitriųjų paprikų padažas, graikiniai riešutai)

Karšta obuolių „Šarlotė“

Krepai „Suzete“ su apelsinų padažu ir vanilniais ledais

4.2. ŠILTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINIO PROCESO APRAŠYMAS

Dujinės konvekcinės krosnies naudojimosi instrukcija 7 priedas

Dujinės viryklės naudojimosi instrukcija 8 priedas

4.3. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: OBUOLIŲ ŠARLOTĖ, KEPTI ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI ŠAMPANO TEŠLOJE, TRIJŲ SKONIŲ ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI „VYNUOGIŲ KEKĖ“

OBUOLIŲ ŠARLOTĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Obuolių skiltelės	g	182	130	
Cukrus	g	15	15	
Sultys (citrinų)	ml	10	10	
Cinamonas	g	2	2	
Skaidrintas sviestas	g	15	15	
Vanilinis padažas	g	100	100	
Brendis Alita	ml	10	10	
Sultys (citrinų)	ml	10	10	
Kiaušinių baltymai	vnt/g	1	40	
Vanilinas	g	1	1	
Dekoratyvinė cukraus pudra	g	20	20	
<i>Patiekalo masė</i>	g			<i>200</i>
Migdolų drožlės	g	10	10	
<i>Išeiga</i>	g			<i>200/10</i>

Technologijos aprašymas

Obuolio minkštimo skiltelės pakaitinamos su cukrumi ir cinamonu.

Padažas: vanilinis padažas kaitinamas su brendžiu.

Kiaušinio baltymai išplakami su cukraus pudra ir citrinų sultimis. Į indelį dedami obuoliai, užpilami padažu, dedami išplakti kiaušinių baltymai ir kepama orkaitėje 5 – 7 min. 180° C.

Barstoma migdolų drožlėmis.

KEPTI ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI ŠAMPANO TEŠLOJE



24 pav. Kepti šokoladiniai triufeliai šampano tešloje

9957	Triufeliai (spurgos šampaninės) kg		1 kg	20.00 LTL
1898	Miltai	g	240	240
408	Kiaušinis vištos	vnt	2	80
885	Kakava	g	40	40
366	Cukrus	g	35	35
465	Sviestas	g	35	35
330	Šampanas "Alita" 0.75 L.	ml	175	175
367	Druska	g	5	5
1100	Aliejus saulėgrąžų, rapsų (kepinui)	ml	300	300
10362	Šokoladiniai triufeliai	g	800	300
		9	1632	1210

1. Sviestas ištirpinamas.
2. Visos žaliavos, išskyrus sviestą, sumaišomos, po to pilamas sviestas, gerai sumaišoma, merkiama šokoladiniai triufeliai.
3. Suformuoti pusgaminiai kepami gruzdintuvėje 160-180 C temp., 3-5 min.

TRIJŲ SKONIŲ ŠOKOLADINIAI TRIUFELIAI „VYNUOGIŲ KEKĖ“

14609	Triufelių "Vynuogė" (Prancūzija)		1 porc	
14614	Triufeliai trijų skonių	g	71	70
8300	Dekorai visi šokoladiniai	vnt	1	1
2145	Cukraus pudra, dekoratyvinė pudra	g	2	2
1725	Mėta/OLA, Melisa	g	0.5	0.5
		4	74.5	73.5

1. Triufeliai dėliojami lėkštėje, puošiama mėtų šakelėmis ir cukraus pudra (žr. nuotr.).



25 pav. Trijų skonių šokoladiniai triufeliai „Vynuogių kekė“

5 MOKYMO ELEMENTAS. KARŠTŲJŲ PYRAGŲ GAMYBA BEI PATIEKIMAS

5.1. KARŠTŲJŲ PYRAGŲ, GAMINAMŲ RESTORANE „DAUGIRDAS“ ASORTIMENTAS

- Šokoladinis pyragas „Brauni“
- Citrininis sūrio pyragas
- Apelsininio šokolado pyragas
- Varškės pyragas

5.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: ŠOKOLADINIS PYRAGS „BRAUNI“, CITRININIS SŪRIO PYRAGAS, APELSININIO ŠOKOLADO PYRAGAS

ŠOKOLADINIS PYRAGAS „BRAUNI“

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Sviestas	g	188	188	
Juodas šokoladas	g	94	94	
Cukrus	g	225	225	
Miltai	g	131	131	
Kiaušiniai	vnt/g	3	120	
Graikiniai riešutai	g	83	75	
Migdolų drožlės	g	15	15	
Juodas šokoladas	g	38	38	
Aliejus	g	23	23	
Išeiga	g			750

CITRININIS SŪRIO PYRAGAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Sūris lydytas „Panemunės pievos“	g	750	750	
Sviestas	g	100	100	
Cukrus	g	175	175	
Miltai	g	60	60	
Kiaušiniai	vnt/g	4	160	
Grietinė	g	150	150	
Vanilinis cukrus	g	20	20	
Citrinos sultys +žievelė	g	12	10	
Trapi tešla	g	500	500	
Išėiga	g			1700

Technologijos aprašymas

Sūris plakamas mikseriu, miltai sumaišomi su cukrumi, pilami į besiplakantį sūrį. Dedame po 1 kiaušinį, netrintas spanguoles ir vaniliną. Pilame ant iškepto trapaus pagrindo, kepame vandens vonioje 10 minučių 200° C, po to 40 minučių 120° C temperatūroje.



26-27 pav. Citrininis sūrio pyragas

APELSININIO ŠOKOLADO PYRAGAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Riešutai graikiniai	g	220	200	
Baltas apelsinų skonio šokoladas	g	250	250	
Sviestas	g	500	500	
Kiaušiniai	vnt/g	8	400	

Cukrus	g	600	600	
Vanilinis cukrus	g	5	5	
Miltai	g	350	350	
Išėiga	g			2000

Technologijos aprašymas

1. Graikiniai riešutai susmulkinami.
2. Visos sudėtinės dalys sumaišomos, pilama į kepimo formą, kepama orkaitėje 175–185° C temperatūroje 25–30 minučių.



28 pav. Apelsininio šokolado pyragas

6 MOKYMO ELEMENTAS. UŽŠALDYTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA IR PATIEKIMAS

6.1. UŽŠALDYTŲ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ TECHNOLOGINIO PROCESO ORGANIZAVIMO RESTORANE „DAUGIRDAS“ PRISTATYMAS



29 pav. Pacojet

Pacojet maišo ir pertrina užšaldytus maisto produktus, jų iš anksto neatšildžius. Produktai laikomi šaldiklyje iki pat paruošimo. Taip išsaugoma jų kokybė, vientisa tekstūra ir natūralus skonis. Likę produktai paliekami šaldiklyje, kol jų vėl prireiks. Nėra jokių nuostolių! Įrenginys neužima daug vietos, galima statyti ant stalo. Tai elektrinis prietaisas, kuriam nereikia jokio ypatingo pajungimo. Standartiniame Pacojet komplekte būna visi reikalingi darbui priedai: pats prietaisas, du plastmasiniai indeliai su dangteliais, išorinis indelis, sandarinimo dangtelis, peiliukas, mentelė, valymo šepetėlis, valymo žiedelis, skalavimo žiedelis. Papildomai įsigijami priedai: indeliai, 2 asmenų peiliukas, padengtas titano nitratu.

Per valandą su Pacojetu galima pagaminti:

- 15 l ledų ar šerbeto 15 skirtingų skonių
- 15 kg įvairios pertrintos masės, faršo ar putėsių
- 15 kg žolelių ar prieskonių koncentratų
- 150 porcijų 15 rūšių sriubų

Su Pacojetu be nuostolių galima paruošti šerbetus, sriubas, padažus bei prieskoninius aliejus. Naudojant papildomus peiliukus, Pacojetu gali būti smulkinami, plakami, maišomi švieži produktai prieš užšaldymą. 2- asmenų peiliukas naudojamas smulkinti mėsai, žuviai, ruošiant totorišką ar rupų faršą. 4 – ių asmenų peiliukas naudojamas smulkios struktūros mėsos ar žuvies faršui paruošti, gaminti putėsius, padažus, aliejus, prieskoninį sviestą.

GREITO ŠALDYMO ĮRENGINYS

Greitas produktų užšaldymas

Bet kuri maitinimo įmonė, gaminanti šaldytus produktus (ledus ir t.t.), negali apsieiti be greito užšaldymo įrenginio. Ir ne tik todėl, kad tokie keliama viešojo maitinimo darbą kontroliuojančių įstaigų reikalavimai, bet ir todėl, kad darbas su tokiu įrenginiu gali garantuoti aukščiausią gaminių kokybę.

Kaip vyksta užšaldymo procesas?

Pats užšaldymo ciklas dalijamas į tris pagrindines fazes:

1. atvėsimas iki 0 °C;
2. ledo formavimasis, užšalimas nuo 0 °C iki -5 °C;
3. giluminis užšalimas, kai produktas šaldomas iki – 18 °C vidinės temperatūros.

Produkto kokybinėms savybėms pats pavojingiausias vėsimo laikotarpis yra tarp 0 °C ir –5 °C. Šioje temperatūrų zonoje visa produkte esanti drėgmė (vanduo) sušąla į ledą, vandens molekulės jungiasi į ledo kristalus. Kuo ilgiau produktas šąla iki –5 °C, tuo didesni ledo kristalai spėja formotis. Augdami

ledo kristalai paprasčiausiai suplėšo trapias produkto ląsteles ir, atšilus ledui, iš pažeistų ląstelių išbėga produkto (mėsos, žuvies, vaisų, daržovių) sultys. Todėl atsiranda dideli svorio ir produkto kokybės praradimai.

Jei šis periodas (0 – 5 °C) praeina pakankamai greitai, spėja susiformuoti 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. Sušaldžius ir atšildžius mėsą greito užšaldymo įrenginyje, svorio praradimai sudaro tik 0,8 %.

Greitas produktų atvėsėjimas

Greitas produktų atvėsėjimas viešojo maitinimo įmonėse yra ne mažiau svarbus. Daugybę metų produktai būdavo vėsiami kambario temperatūroje, tam skirtose patalpose. Vėliau - šaldytuvuose. Šis procesas būdavo pakankamai ilgas. Su greito atvėsėjimo įrenginiu atvėsėjimas vyksta keletą kartų greičiau ir dažniausiai netrunka ilgiau 60 – 90 minučių. Kuo greičiau produktas atvėsėjamas, tuo trumpiau jis garuoja. Dėl to išsiskiria mažiau drėgmės. Karšti produktai vėsiami garuoja ir apdžiūsta, tačiau retai kada susimąstome, kiek produktai gali taip „išgarinti“ drėgmės.

Palyginimui:

- apkepai gali prarasti iki 8 % viso savo svorio, o su „šokofrosteriu“ $\approx 1 - 2$ %;
- kepiniai, pyragai iki 10 %, o su „šokofrosteriu“ iki 3 % ir t.t.

Su garais prarandama ir produkto kokybė, sultingumas. Su greito atvėsėjimo įrenginiu produktų svorio praradimai per garavimą sumažinami 3 – 5 kartus. Pagaminto maisto sauga reikalauja geriausių higienos sąlygų bei idealiai organizuoto maisto gaminto proceso.

Dėl naujausių technologijų greito atvėsėjimo įrenginiai iškovojo pripažinimą kulinarijos ir konditerijos gamybos sektoriuose.

Greito atvėsėjimo technologijų privalumai

Įrenginiai pasižymi savo universalumu, nes gali pasiūlyti net keletą skirtingų funkcijų viename įrenginyje:

- „Švelnus“ greitas atvėsėjimas – plonai supjaustytiems, smulkiems ar „jautriems“ produktams. Produktas atvėsėjimas nuo +90 °C iki +3 °C per 90 minučių teigiamoje temperatūroje (0/+2°C). Tai garantuoja, kad produktų paviršius neapšals.
- Intensyvus greitas atvėsėjimas – visiems stambiems, stambiai supjaustytiems ir supakuotiems produktams. Atvėsėjimas nuo +90 °C iki +3 °C per 90 minučių su automatine temperatūros

paskirstymo kontrole kameroje. Šis metodas sutaupo net iki 30 % laiko, palyginti su „švelniu“ atvėsiniu.

- Staigus užšaldymas – atvėsėjimas nuo +90° C iki –18° C per kaip galima trumpesnę laiką (4 valandas), naudojant –40° C temperatūrą. Staigus šalčio skverbimasis apsaugo produktus nuo makrokristalų formavimosi. O tai reiškia, kad produktai nepraranda savo konsistencijos ir kokybės.
- Konditerijos gaminių užšaldymas iki –18° C.
- Konditerinių gaminių kildinimas.
- Šokolado ir ledų gamyba.

Greito atvėsėjimo technologijos, suderintos su pagrindinėmis darbo organizavimo taisyklėmis, padeda prisitaikyti prie modernaus gyvenimo reikalavimų, išsaugant senąsias vertybes.

Greito šaldymo įrangoje užšaldomų gaminių beveik neįmanoma atskirti nuo šviežio gaminio. Dirbant su šokoladu, labai svarbu, kad šaldant gaminyje negautų papildomos drėgmės. Tačiau įranga sušaldo labai greitai ir gaminyje negauna jokios papildomos drėgmės, išlieka purus, nepasikeičia nei struktūra, nei spalva ar kvapas, taip pat galima šokoladą tirpinti ir vėsinti.

Įrenginys turi 80 automatinę programų. Dirbant su automatinėmis programomis, parenkamos geriausios sąlygos norimai operacijai atlikti. Įrenginys turi tešlos kildinimo galimybę. Pagamintą prancūzišką raguolį galima užšaldyti ir nustatyti, kada jis turi būti atšildytas ir iškildintas.

6.2. LEDŲ ASORTIMENTO, JŲ SKIRTUMŲ, PATIEKIMO YPATUMŲ APRAŠYMAS

Rašytiniuose šaltiniuose randama, jog kinų virėjai ledus gamino daugiau nei prieš 3000 metų. Tais ledais gaivinosi tik turtingieji, nes jiems gaminti buvo reikalingas sniegas arba ledas, kurį šiauriniai kinai ruošdavo iš tikro upių ir ežerų ledo, o pietiniai atsiveždavo iš kalnų ledyno. Kinai valdomųjų ledų paslaptis ilgus šimtmečius slėpė ir saugojo. Tačiau jau gilioje senovėje Indijos aukštuomenė valgydavo kulfi – egzotinių vaisių gabalėlius, atšaldytus ir sumaišytus su kalnų ledynų gabaliukais. Galima manyti, kad iš indų valgomųjų ledų gamybos paslaptis perėmė ir Senovės Tarpupio valstybės, Bizantija, Persija, Aukso orda, Otomanų imperija, arabų valstybės, Senovės Egiptas – Visi artimųjų, Vidurinės ir Tolimųjų rytų kraštai mokėjo gamintis gaivinantį gėrimą charab.

Europoje valgomuosius ledus žinojo senovės graikai. Antikoje 377 metai pr.Kr. gaivinantį patiekalą iš vaisių ir uogų sulčių ir ledų, pakankamai detalai aprašė graikų gydytojas ir filosofas Hipokratas.

Hipokratas besigydantiems anų metų sanatorijoje Koso saloje rekomenduodavo sveikatai stiprinti sniegą, sumaišytą su vaisių sultimis ir „Šventuoju saldumu“ – medumi.

Romos imperijos klestėjimo laikais Romos aristokratams puotose būdavo duodami sniegu arba ledu atšaldyti, arba į ledą įšaldyti vaisiai ir uogos. Žymusis Romos kulinaras Apipijus savo knygoje „Apie kulinarijos meną“ būtent ir aprašo šių šaldytų gardėsių gaminimo receptus. Viduramžiais šie receptai pateko į Siciliją, o su maurais į Ispaniją ir Portugaliją, nuo to laiko transformavosi į „granite“, tokį populiarių pietų Europoje net mūsų dienomis. Tačiau kažkurie Europos kulinarijos istorikai valgomųjų ledų recepto pirmenybę suteikia ne graikams, ne romėnams, o XIII amžiaus keliautojui italui Markui Polui.

Kulinarijos istorijos „žinovai“ iš Rusijos teigia, kad XVII amžiuje kažkoks paryžietis mesje Jozefas už astronominę sumą nusipirko valgomųjų ledų mitybinį patentą ir atidarė pirmąją Paryžiuje kavinę – ledainę. Deja, Paryžiaus savivaldybės įrašuose tokio dokumento nėra, bet rastas įrašas, kas 1660 metais italas Francesco Procopio dei Coltelli atidarė Paryžiuje ledainę, kur gamino valgomuosius ledus pagal savo iš Italijos atsivežtus ledų gamybos receptus. Būtent nuo tada Europoje valgomieji ledai nustojo būti vien tik aukštuomenės skanėstų ir tapo visiems žinomi ir visų mėgiami.

Dabar yra sukurta įvairiausių skonių ledų. Tačiau Lietuvoje yra daugiausiai suvartojama įprastų skonių ledų (daugiausia vanilinių). Kinijoje suvalgoma per 1,4 mln. tonų ledų per metus. Lietuvos statistikos departamento duomenimis, Lietuvoje kasmet pagaminama vidutiniškai po 14 tūkstančių tonų ledų. Specialistų teigimu, vasarą Lietuvoje ledų paklausa padidėja bent aštuonis kartus. Lietuviai pagal ledų suvartojimo kiekį baigia pasivyti Estiją, Suomiją, Švediją, tačiau dar neprilygsta JAV ar Australijai. Vienas lietuvis per metus vidutiniškai suvalgo 5 litrus ledų, o amerikietis - 23 litrus.

Pasak R. Balynaitės (www.klaipeda.daily.lt), ledai buvo desertas jau nuo senų laikų, kuomet jų, tokių kaip dabar, dar net nebuvo. Tada dar vyravo įvairūs atšaldyti desertai. Valgomųjų ledų istoriją, kaip manoma, prasidėjo Kinijoje. O į Europą ledus atvežė Venecijos pirklys ir keliautojas Markas Polas. Lietuvoje iki okupacijos gamino ne tik turtingųjų rūmuose, bet ir klebonijose, vienuolynuose, pasiturinčių valstiečių bei miestų restoranuose ir kavinėse. Iš pradžių ledai buvo gaminami rankiniu būdu ir jų gamybos receptai kruopščiai slepiami. Dabar yra pačių įvairiausių ledų gamybos technologijų ir ledų gamintojų.

Taip pat yra labai daug ir ledų rūšių, kurios pagal sudėtį skirstomos į aštuonias valgomųjų ledų rūšis. Ledams yra svarbi laikymo temperatūra, jų žaliavų natūralumas.

Kaip teigia m. Sadevič ir D. Christauskienė (2000), kartais nusipirkę ledus, suprantame, jog jie ne tokie kaip turėtų būti. Todėl visuomet, norint valgyti tinkamus ledus, reikia pasidomėti, kokioje temperatūroje jie laikomi, valgyti kuo daugiau natūralių medžiagų turinčius ledus, buitiniame šaldytuve laikyti ne ilgiau 1 – 2 paras.

Ledai – kaip maisto produktas turi ir teigiamų ir neigiamų savybių. Teigiamos yra tokios: tai kaloringas maistas, galima greitai ir patogiai pasisotinti, jie gaivina, pieno ledai – kalcio šaltinis, o kai kurie ledai gaminami iš natūralių sulčių. Kaip neigiamus dalykus galima išvardinti ir kaloringą maistą, nerekomenduotina valgyti sergant kai kuriomis virškinimo trakto ligomis, nepakankamai tinkamai laikomi atšyla, tampa puikia terpe bakterijoms, ledai vieni iš greičiausiai gendančių produktų, nerekomenduojama ledų valgyti pasikaitinus saulėje, nes tada labiausiai nusilpusi imuninė sistema ir galima peršalti, taip pat negalima ir piktnaudžiauti ledais – jų valgyti daug.

Ledų gamybos technologijos ir informacijos gausa pakeitė požiūrį į ledų vartojimą. Todėl reikia analizuoti ledų gamybos įrengimų veikimą, kokybės kontrolę, žaliavų ir medžiagų bei gatavų produktų sandėliavimą, paties produkto sampratą, gamybos specializaciją, gamybos valdymo sistemas, diegti geros higienos praktiką.

Taip pat labai svarbūs tokie makroekonominiai veiksniai:

Gamtinės sąlygos. Lietuvos klimatinėje juostoje keturi skirtingi metų laikai. Vasaros metu ledų parduodama žymiai daugiau dėl karštų orų. Šaltuoju metų laiku lietuviai nėra linkę valgyti daug ledų.

Ekonominė situacija. Gerėjant ekonominei situacijai, žmonių pragyvenimo lygis kyla, jie gauna daugiau pajamų. Tuo pačiu žmonės ir išleidžia daugiau, labiau tenkina savo poreikius, pavyzdžiui saldumynams, desertams, pavyzdžiui ledams.

Konkurencija. Konkurencija Lietuvoje yra didelė tarp įmonių, gaminančių valgomuosius ledus.

Technologijos. Atnaujinami ledų gamybai skirti įrengimai, diegiamos naujos technologijos. Taip mažinamos išlaidos bei gerinama produktų kokybė. Naujovės leidžia didinti gamybos apimtį, gerinti ledų kokybę.

Politinė teisinė situacija. Įvairūs teisiniai aktai įtakoja ledų rinką. Yra nustatomi įvairūs kokybės bei kiekio kriterijai sudėtinėms ledų dalims.

Socialinė demografinė situacija. Vienas rodiklių labiausiai įtakojančių ledų rinką yra vaikų skaičius šalyje. Jie suvartoja nemažą dalį parduodamų ledų. Taip pat svarbūs yra gyventojų skaičius, gyventojų amžius, gimstamumas, gyventojų pasiskirstymas miestuose ir provincijose.

Valgomieji ledai – saldinti produktai, gaunami arba iš riebalų ir baltymų emulsijos, pridedant kitų ingredientų ir medžiagų, arba iš vandens, cukraus ir kitų ingredientų bei medžiagų mišinio, kurie buvo apdorojami šaldant ir vartojami sušaldyti arba iš dalies sušaldyti.

Pagal sudėtį valgomieji ledai skirstomi :

- pieniški,
- grietininiai,
- plombyras,
- vaisiniai,
- aromatiniai.

Grietininiai ledai, teisingiau būtų sakyti grietinėlės ledai, buvo atrasti Prancūzijoje Napoleono III – jo (1808–1873) valdymo laikais 1854 metais Plobjer-Le-Bem miestelyje. Šio miestelio garbei purūs riebus grietinėlės ledai pradėti vadinti plombyru. Kadangi tada jau buvo priimta registruoti įvairius atradimus, tai į valgomųjų ledų gamybos technologijos plėtotę savo dalį įnešė ir kitos pasaulio tautos: austrai į valgomuosius ledus įdėjo šokolado, italai sugalvojo valgomųjų ledų rinkinius su riešutais, vaisiais, sausainiais, likeriais ir netgi gėlėmis.

Vyno skonio ledai

Ši puiki mintis kilo vienam someljė, kuris nusprendė ledams suteikti puikų vynų skonį: *Champagne, Sagnria Rojo, Riesling, Pinot Noir, Rose, Cabernet Sauvignon*. Jau ir anksčiau alkoholiniai gėrimai buvo naudojami desertų gamyboje arba derinami su ledais, tačiau pirmą kartą sugalvotas vyno skonio šerbetas. Įvairūs šerbetai gaminami iš tikrų vynų, t. y. ledai pagaminti beveik vien iš vyno, todėl yra su „laipsniais“ (iki 5 % alkoholio tūrio). Pagrindinis tikslas yra gaminti ledus naudojant kuo mažiau ne vyno priedų tam, kad būtų juntamas kuo grynesnis skonis.

Šerbetai – pirmieji lietuvių valgomieji ledai. Kuo gi skiriasi šerbetas ir granita?

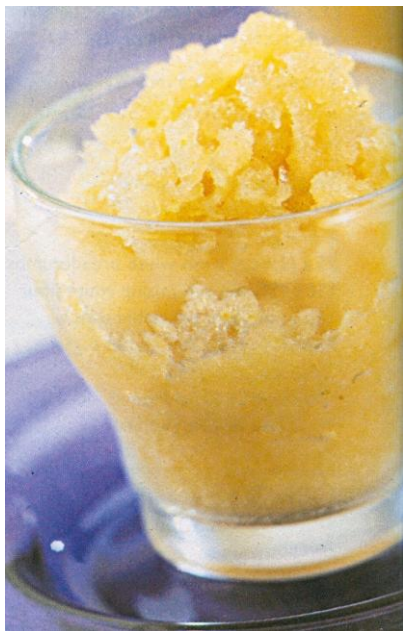
Šerbetas – glotnesnės, lygesnės, kreminės tekstūros šaldytas desertas, kurį sudaro cukrus, vanduo ir dažniausiai vaisių tyrė ar vaisių sultys.

Nesvarbu, ar vadinama prancūziškai „granite“, ar skamba italų kalba „granita“, šio deserto sudėtis išlieka ta pati: tai – grūdėtas, šaldytas cukraus, vandens ir aromatingo skysčio, pavyzdžiui, kavos, vaisių ar uogų sulčių ar net ištirpusio šokolado, mišinys.

Šie ledų desertai (kuriems paruošti iš esmės reikia tų pačių komponentų) skiriasi šaldymo būdu, cukraus kiekiu ir galutine produkto tekstūra. Įvairūs šerbetai ruošiami naudojant gana daug cukraus, šaldymo proceso eigoje jie stipriai maišomi, todėl jų konsistencija – glotni, beveik kreminė. O norint

paruošti granitą reikia mažiau cukraus (ar cukraus sirupo), šaldant stengiamasi suformuoti vienodo dydžio ledo kristalus. Granita niekada nebus švelnios, lygios tekstūros. Ir granitoms, ir šerbetams būdingas lengvas ir gaivus skonis, intensyvus vaisių, uogų aromatas.

Skirtingai nei pienoškuose ar grietininiuose leduose, šiuose desertuose beveik nėra riebalų, jie turi mažiau kalorijų ir yra lengviau virškinami.



30-31 pav. Granita



32 pav. Šerbetas

6.3. FILMUOTA MEDŽIAGA: „DARBAS PACOJETU“ WWW.PACOJETUS.COM

6.4. FILMUOTA MEDŽIAGA „VIRTUVĖS CHEMIJA SU VIRTUVĖS ŠEFU HESTONU BLIUMENTALIU. LEDAI." 4 PRIEDAS

6.5. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: MĖLYNOJO PELĖSINIO SŪRIO ŠERBETAS, LEDINĖ BRAŠKIŲ "CASSATTA", VANILINIAI – ŠOKOLADINIAI LEDAI, „DAUGIRDO“ LEDŲ TORTAS

MĖLYNOJO PELĖSINIO SŪRIO ŠERBETAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Pelėsinis sūris (mėlynasis)	g	180	170	
Cukrus	g	175	175	
Grietinė	g	120	120	
Namų vynas Farnese (baltasis)	ml	200	200	
Apelsinai (sultys)	g	350	100	
Sultys	ml	100	100	
Želatina	g	15	15	
Išėiga				800

Technologijos aprašymas

1. Cukrus ištirpinamas grietinėje.
2. Visos žaliavos sudedamos į Pacojeto indelį, paviršius išlyginamas, sušaldoma – 18° C temperatūroje 24 valandas. Po to apdorojama Pacojetu (jei reikia kelis kartus).
3. Ledus galima vartoti 14 parų, laikant juos ne aukštesnėje kaip – 18° C temperatūroje.



33 pav. Naminiai ledai

LEDINĖ BRAŠKIŲ "CASSATTA"

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išiega
		Bruto	Neto	
Biskvitas	g	43	40	
Naminiai šaldyti braškių ledai	g	60	60	
Mėtų ledai	g	20	20	
Padažas:				
Sultys + žievelės	ml	10	10	
Namų vynas Farnese	ml	5	5	
Cukrus	g	5	5	
Sulčių surišiklis	g	1	1	
Sultys (citrinų)	ml	5	5	
Salotos:				
Apelsinai	g	18	10	
Imbiero šaknis	g	2	1	
Braškės šviežios/šaldytos	g	12	10	
Sirupas braškių	g	7	5	
Išiega	g			172

Technologijos aprašymas

Į specialią formą dedami braškių ir mėtų ledai, uždengiama biskvitu ir sušaldoma – 18° C. Laikoma ne žemesnėje nei – 18° C temperatūroje 36 valandas.

Vaisiai nuvalomi, nuplaunami, pjaustomi smulkiais kubeliais ir sumaišomi su sirupu.

Padažo sudėtinės dalys kaitinamos iki virimo, padažui sutirštėjus, atvėsinaamas. Laikomas 0 – +4° C temperatūroje 24 valandas.

Gaminys išimamas iš formos, pjaunamas pusiau, dedamas į lėkštę, šalia dedamos vaisių salotos, pilamas padažas, puošiama mėtų šakele, cukraus pudra.



34 pav. Ledinė braškių "Cassatta"

VANILINIAI – ŠOKOLADINIAI LEDAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Vaniliniai ir šokoladiniai ledai	g	100	100	
Mėtų lapeliai	g	1	1	
Dekoratyvinė cukraus pudra	g	5	5	
Išėiga	g			100

Patiekalo gamybos technologijos aprašymas

Dviejų skonių ledai dedami į ledainę, puošiami mėtų šakele, cukraus pudra.

„DAUGIRDO“ LEDŲ TORTAS

8406	Degantis ledų tortas 1 kg	1 kg	54.00 LTL
792	Naminiai ledai braškių šald	g	110
1208	Naminiai ledai serb.šald.	g	110
8431	Morengas 1 kg (Beze)	g	100
3439	Naminiai ledai bananų.Pacojet	g	110
8449	Baltas biskvitas su kilstal kg	g	200
793	Naminiai ledai persikų kons	g	110
1334	Naminiai ledai vyšnių šald	g	110
5975	Mėtų ledai Pacojet	g	110
11009	Nam. apelsinų ledai	g	110
10958	Žaliųjų citrinų šerbetas Pacojet	g	110
		10	1180
			1100

1. Į formą ant biskvito dedami sluoksniais ledai ir sušaldoma -18 C temp. po to aptepama beze, apdeginama.
2. Tortas laikomas ne žemesnėje kaip -18 C temp. 10 parų.



35 pav. Ledų tortas „Daugirdas“

Pacojeto eksploatavimo instrukcija 5 priedas

Intensyvaus aušinimo ir užšaldymo spintos veikimo vadovas 6 priedas

7 MOKYMO ELEMENTAS. ŠALTŲJŲ IR KARŠTŲJŲ SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ GAMYBA IR JŲ PANAUDOJIMAS DESERTAMS

7.1.SALDŽIŲJŲ PADAŽŲ ASORTIMENTO PRISTATYMAS

- Brendžio ir cinamono padažas
- Juodųjų serbentų padažas
- Braškių ir Modenos balzamo padažas
- Mangų ir aitriųjų paprikų padažas
- Aviečių padažas
- Karamelinis „Dulce de Leche” padažas

7.2.TECHNOLOGINĖS KORTELĖS: AVIEČIŲ PADAŽAS, KARAMELINIS „DULCE DE LECHE” PADAŽAS, SABAJONO PADAŽAS, BRAŠKIŲ SU MODENOS BALZAMIKU PADAŽAS, MANGŲ – AITRIŲJŲ PAPRIKŲ PADAŽAS AVIEČIŲ PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Avietės šviežios/šaldytos	g	750	500	
Cukrus	g	625	625	
Namų vynas Farnese	ml	63	63	
Citrinų ekstraktas	ml	63	63	
Apelsinai	g	1080	600	
Išėiga	g			1000

Technologijos aprašymas

1. Avietės išverdamos su cukrumi, atskiriamos sėklos.
2. Apelsinai nuplaunami, nulupami, segmentai sudedami į aviečių sirupą, verdama, pilamas vynas ir citrinų ekstraktas.
3. Padažas atvėsinaamas. Laikomas +2 – + 4° C temperatūroje 24 valandas.

KARAMELINIS „DULCE DE LECHE” PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Grietinė	g	200	200	
Kondensuotas pienas	g	400	400	
Cukrus	g	200	200	
Pienas	g	200	200	
Išėiga	g			500

Technologijos aprašymas

Padažo sudėtinės dalys pilamos į puodą ir verdama ant silpnos kaitros, nuolat maišant 30 – 35 minutes kpl padažas sutirštėja. Padažas atvėsinaamas, laikomas 0 – +4° C temperatūroje 36 valandas.

SABAJONO PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušinių (tryniai)	vnt/g	2	40	
Cukrus	g	50	50	
Putojantis vynas "Alita"	ml	50	50	
Išėiga	g			100

Technologijos aprašymas

Kiaušinių tryniai išplakami, kaitinami vandens vonelėje, po truputį beriamas cukrus, nuolat maišoma, po to pilamas šampanas, kaitinama (bet neužverdama).

BRAŠKIŲ SU MODENOS BALZAMIKU PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Braškės šviežios/šaldytos	g	76	50	
Cukrus	g	30	30	
Actas Modenos balzaminis	ml	12	12	
Išėiga				50

Technologijos aprašymas

Braškės verdamos su cukrumi, po to pilamas balzaminis actas, kaitinama.

MANGŲ – AITRIŲJŲ PAPRIKŲ PADAŽAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Cukrus	g	30	30	
Sviestas	g	5	5	
Namų vynas Farnese	ml	20	20	
Sultys	ml	20	20	
Padažas Mango jalapeno glaze	g	20	20	
Išėiga	g			50

Technologijos aprašymas

Svieste ištirpinamas cukrus, dedamas mangų glajus, pilamas vynas, sultys ir pakaitinama iki reikiamos konsistencijos.

8 MOKYMO ELEMENTAS. PAPUOŠIMŲ DESERTAMS GAMYBA IR JŲ PANAUDOJIMAS DEKORUOJANT SALDŽIUOSIUS PATIEKALUS

8.1. PAPUOŠIMŲ PANAUDOJIMO, DEKORUOJANT SALDŽIUOSIUS PATIEKALUS RESTORANE „DAUGIRDAS“, PRISTATYMAS

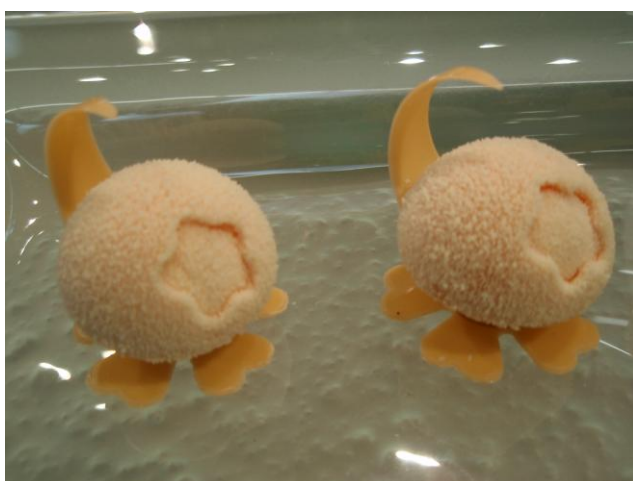
Filmuota medžiaga <http://deart.lt/lt/deart-products/deart-videos>

8.2. DEKORŲ NUOTRAUKOS











9 MOKYMO ELEMENTAS. SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ GAMYBA, PANAUDOJANT FLAMBIRAVIMO TECHNOLOGIJAS IR PATIEKIMAS

9.1. FLAMBIRAVIMO TECHNOLOGIJŲ PRISTATYMAS



36 pav. Flambiravimo vežimėlis (elektrinis)

Kas yra flambė?

Kulinarinis terminas „flambė“ kilęs iš prancūzų kalbos žodžio „flamber“ ir reiškia „degti“. Žodis flambė visose kalbose skamba panašiai, tačiau jo vertimas ne visiškai tiksliai nusako tikrąją šio vyksmo esmę. Flambiravimą geriau būtų apibūdinti kaip nuostabų procesą, teikiantį malonumą ne tik gurmanams, bet ir eiliniams žiūrovams. Tai ta maisto paruošimo stadija, kai valgiui suteikiamas galutinis skonis, o pats patiekimas atrodo ypač šventiškai ir efektingai. Jau paruoštas patiekalas apipilamas nedideliu alkoholio kiekiu ir uždegamas. Taip paruoštas maistas įgyja nepakartojamą skonį bei aromatą. Šis maisto patiekimo būdas yra žinomas beveik visame pasaulyje. Juo nuo seno naudojosi ir dabar naudojasi bulgarai, vokiečiai, prancūzai, italai, daugelis afrikiečių ir kt.

Kulinarijoje skiriami du flambiravimo būdai:

1. Pirmasis būdas yra atskirai uždegti alkoholį ir juo apipilti produktus. Žydra liepsna greit užgęsta, ir mes galime mėgautis nepakartojamu patiekalo skoniu.
2. Antrasis būdas — patiekalą apipylus stipriu alkoholiniu gėrimu uždegti. Kartais alkoholis pilamas ne ant paties patiekalo, o aplink jį ratu.

Tam, kad susidarytų traški plutelė, prieš uždegant patiekalas apvoliojamas cukraus pudroje (vaisiai, blynėliai) arba druskoje (mėsa, paukštiena).

Tam tikslui reikalinga speciali įranga – puošnūs ir praktiški flambiravimo vežimėliai, skirti patiekalus gaminti tiesiog salėje, svečių akivaizdoje. Patyręs virėjas ar padavėjas visą procesą gali paversti tikru šou ir suteikti lankytojams džiaugsmo stebint reginį. Tiesa, Lietuvoje tai dar nėra itin populiaru.

Flambiruojama lėkštėje, kurioje valgis patiekiamas (filė, šašlykas, mėsa ant iešmo, omletai), arba keptuvėje (mėsos, žuvies, saldieji patiekalai, vaisiai). Patiekalai su liepsna – tai gražu ir malonu, tačiau negalima pamiršti atsargumo. Ugnis jokių būdu neturi būti per didelė. Svarbiausia, kad norėdami surengti atrakciją sau ir svečiams, neprisidarytume bėdos ir apsaugotume rankas. Gaminant valgį prie stalo, padavėjas yra dėmesio centre, todėl darbą privalo atlikti ramiai, užtikrintai ir švariai.

Darbo reikmenys:

- Flambiravimo vežimėlis
- keptuvė (geriausiai varinė, nes greitai įkaista) sidabruotu ar alavuotu vidumi su ilga rankena (geriau metalinė, nikeliuoto plieno).

Produktai, pagal standartinį receptą paskirstyti porcijomis dailiose stiklinėse vazelėse arba fajanso induose, prieskoniai, padažai, serviravimo įrankiai, lėkščių šildytuvai, alkoholiniai gėrimai, likerai. Reikalingas didelis metalinis padėklas, metalinis samtelis arba puodelis su ilga rankena. Liepsnai uždegti patogiau ir saugiausia naudoti ilgus laužo degtukus. Jei viską ketinama daryti svečių akivaizdoje (net ir kepti keptuvėje), reikia turėti spiritinę lemputę su stoveliu, ant kurios būtų galima pastatyti keptuvę. Po ranka būtinai turėti ir metalinį dangtį, su kuriuo galima užgesinti per stipriai įsiplieskusią liepsną.

Flambiravimo taisyklės:

- Kiekvienas į meniu įrašytas flambiruojamas patiekalas aprašomas pagal standartą. Receptų kartotekoje reikėtų pažymėti:
 - Produktai turi būti nurodyti tokia eile, kokia jie vartojami gaminant.
 - Labai svarbu gerai sureguliuoti karštį.

Pagal naudojamos energijos rūšį flambiravimo prietaisai skirstomi į:

- spiritinius (degant spiritui išsiskiria daug suodžių ir specifinis kvapas, sunku tiksliai reguliuoti liepsną, ilgesnis gaminimo laikas);
- skystųjų dujų prietaisus (nėra kvapo, didelis karštis, liepsną lengva reguliuoti),
- elektrinius.

Geros flambiravimo keptuvės yra iš vario, jų vidus padengtas sidabro lydinio sluoksniu. Pigių keptuvių amžius trumpas – naudojamos jos įsigaubia į vidų. Kadangi padavėjas, dirbdamas prie lankytojo stalo, neturi daug vietos, visus reikalingus produktus reikėtų sudėti į kuo mažesnius, gražius indus (stiklo, fajanso, porceliano) ir sustatyti tokia eilės tvarka, kaip jie bus vartojami, viską sudėti ant gražios sidabrinės didlėkštės, ištiestos puošnia servetėle.

Prieš darbo pradžią būtina pasitikrinti, ar paruošti visi receptūroje nurodyti produktai, nes dirbant jau negalima pasitraukti, kad pasiimtum trūkstamą daiktą.

Keptuvėje flambiruojami mėsos, žuvų ir saldieji patiekalai, vaisiai.

Saldžių patiekalų ir vaisių flambiravimas:

1. Pagal receptūrą ruošiamas padažas.
2. Paruošiamas reikalingas kiekis alkoholio.
3. Keptuvė laikoma už koto ir pakreipiama taip, kad sultys tekėtų nuo padavėjo pusės.

Iškilusi keptuvės dalis stipriai įkaitinama.

4. Trumpam nukeliama nuo ugnies ir ant įkaitusios sausos keptuvės pusės pilamas alkoholis.
5. Keptuvė vėl padedama ant ugnies, ir alkoholis lengvai užsidega.

Gėrimų flambiravimas:

Šiek tiek rečiau, tačiau flambiruojami ir gėrimai. Pavyzdžiui, Italijoje tai ypač populiariu. Čia flambiruojama anyžių degtinė Sambuko, į kurią įdedamos kelios kavos pupelės, kad nurijus gurkšni šilto gėrimo būtų kuo užkasti. Flambiruojama ir kava. Be galo daug yra įvairių degančių kokteilių.

- Aromatizuojant likeriu, gėrimas tiksliai pamatuojamas menzūra ir supilamas į padažą, bet tuo momentu keptuvėje neturi užsipliekti ugnis.

- Maišant su sultiniu, vynu, vaisių sultimis arba grietinėle, liepsna neturi būti didelė, nes išgaruotų per daug skysčio.

- Prieš pilant skysčių, rekomenduojama nuimti keptuvę nuo ugnies, kad ji šiek tiek atvėstų. Skysčiai pilami nuo keptuvės krašto vidurio link, kad per daug nespragstėtų.

- Norint ant keptuvės dugno ištirpinti karamele pavirtusį cukrų, šakute dantimis į viršų pasmeigiama pusė citrinos be sėklų ir ja ištrinamas dugnas.

- Padažo paragauti galima įsipylus į mažą lėkštutę, mažu šaukšteliu. Jei reikia, pridedama prieskonių.

- Niekada nepilkite spirito į įkaitusias spiritines lemputes ar kitus prietaisus. Turėkite atsarginių dujų balionų ir tik specialistui leiskite juos pakeisti pilnais.

- Vaisiams, omletams, blyneliams apšlakstyti puikiai tinka romas ir vaisiniai likerai.

Flambiruoti tinka ir kai kurie konditeriniai gaminiai – tortai, pyragai, net ledai. Tokiu atveju dažniausiai alkoholiu apipilamas ne pats patiekalas, o tik jo kraštelis. Kartais spiritas ar konjakas pilamas pagal indo kraštą formuojant lanką.

Tuomet liepsna akimirksniu apgaubia visą patiekalą, suteikdama jam ypatingą skonį. Labai skanūs yra flambiruoti blyneliai – nuo paprasčiausių iki didelių, įdarytų. Alkoholio reikia labai nedaug, tačiau jis turi būti geros kokybės. Didesnis alkoholio kiekis suteikia patiekalams kartoką skonį. Visas alkoholis flambiravimo metu sudega, tad taip paruoštų patiekalų gali nebijoti ir abstinantai, ir vaikai.



37 pav. Flambiravimo vežimėlis (dujiinis)



37-38 pav. Automatinis flambiravimo įrankis – karamelizatorius

Naudojamas ruošiant sūrio pyragus, krem-briule, morengus, karamelizuojant cukrų ir kt. Maksimali temperatūra - 1300° C. Pildomas įprastomis butano dujomis.

9.2. RESTORANO „DAUGIRDAS“ SALDŽIŲJŲ PATIEKALŲ, RUOŠIAMŲ FLAMBIRAVIMO BŪDU, ASORTIMENTAS

- Karštos vyšnios
- Raudonajame vyne virtos kriaušės
- Krepai „Suzete“ su apelsinų padažu

9.3. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: KARŠTOS VYŠNIOS, RAUDONAJAME VYNE VIRTOS KRIAUŠĖS, KREPAI „SUZETE“ SU APELSINŲ PADAŽU

KARŠTOS VYŠNIOS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Vyšnios (šaldytos)	g	220	200	
Cukrus	g	50	50	
Mėta, melisa	g	2	2	
Krakmolas	g	15	15	

Brendis Alita	ml	20	20	
Ledai	g	50	50	
Cinamonas	g	1	1	
Išėiga	g			338

Technologijos aprašymas

Vyšnios verdamos su cukrumi, supilamas vandenyje ištirpintas krakmolai, brendis. Patiekiamos su trimis ledų rutulėliais, puošiama mėta.

RAUDONAJAME VYNE VIRTOS KRIAUSĖS

15000	Vyne virta kriaušė		1 porc	
1777	Kriaušės 1 vnt	g	63	50
6542	Namų vynas Farnese	ml	40	40
366	Cukrus	g	15	15
2689	Cinamonas (lazdelės) (malta)	g	2	2
329	Sultys (baro 1 L) obuolių	ml	20	20
	Išėiga 100 g			
		5	140	127

1. Kriaušės nuplaunamos, nulupamos (kotelis paliekamas).
2. Kriaušės verdamos vyno ir sulčių mišinyje, dedamas cukrus, baigiant virti dedamas cinamonas.
Kriaušės paliekamos skystyje, atvesinamos.
Laikomos +2 - +4 C temp. 24 val

KREPAI „SUZETE“ SU APELSINŲ PADAŽU

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Kiaušiniai	vnt/g	1	40	
Pienas	g	60	60	
Cukrus	g	10	10	
Miltai	g	40	40	
Druska	g	1	1	
<i>Tešlos pusgaminių masė</i>	g			150
Skaidrintas sviestas	g	20	20	
<i>Iškepto pusgaminių masė</i>	g			130
<i>Apelsinų padažas:</i>				
Cukrus	g	25	25	
Sviestas	g	75	75	
Apelsinai	g	260	130	
Citrinos	g	50	50	
Sultys apelsinų	ml	50	50	
<i>Padažo masė</i>	g			120
Išėiga	g			130/120

Technologijos aprašymas

Iš paruoštos tešlos kepami 3 blyneliai porcijai.

Į keptuvę su sviestu dedamas cukrus, pilamos apelsinų sultys, dedami apelsinų griežinėliai, pilamos citrinų sultys, likeris ir kaitinama. Blyneliai sulankstomi trikampiais, dedami į padažą ir pakaitinama. Pateikiami su padažu.

10 MOKYMO ELEMENTAS. TORTŲ IR KT. KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBA IR PATEIKIMAS

10.1. RESTORANO „DAUGIRDAS“ TORTŲ IR KT. KONDITERIJOS GAMINIŲ ASORTIMENTAS

- Džiovintų slyvų ir šokoladinio kremo tortas
- Angliškas arbatos tortas
- Dvylikos sluoksnių šokolado ir žaliųjų pistacijų tortas
- Aviečių tortas
- Aguoninis tortas su karamelizuotais mangais „Mangomisu“
- Karališkas tortas
- Cappuccino tortas su citrinų kremu
- Pistacijų sausainėliai
- Alfajor

10.2. TECHNOLOGINĖS KORTELĖS IR NUOTRAUKOS: KARALIŠKAS TORTAS, BRAŠKIŲ DESERTAS „NAPOLEONAS“, PISTACIJŲ SAUSAINĖLIAI, „CAPPUCCINO“ TORTAS SU CITRINŲ KREMU, ALFAJOR

KARALIŠKAS TORTAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Migdolinis biskvitas	g	175	175	
Dribsnių masė	g	175	175	
Šokoladiniai putėsiai	g	700	700	
Išeiga	g			1000

Technologijos aprašymas

Šokoladinį biskvitą sluokniuojame su šokoladiniu kremu.

MIGDOLINIS BISKVITAS

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Migdolų miltai	g	450	450	
Cukrus	g	225	225	
Krakmolas	g	50	50	
Kiaušinių baltymai	vnt/g	15	300	
<i>Tešlos masė</i>	g			1025
Išėja	g			1000

Technologijos aprašymas

Baltymus plakame su cukrumi ir sujungiame su likusiais produktais. Kepame 180° C temperatūroje 5 minutes.

DRIBSNIŲ MASĖ

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Migdolų pasta Prama	g	650	650	
Baltas šokoladas	g	275	275	
Dribsniai M-7 PAIL Paillete	g	200	200	
Išėja	g			1000

Technologijos aprašymas

Šokoladą ištirpiname, sujungiame su Prama migdolų pasta ir sumaišome su dribsniais..

ŠOKOLADINIO PUTĖSIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėja
		Bruto	Neto	
Juodas šokoladas (BC 811)	g	325	325	
Pienas	g	100	100	
Grietinėle	g	725	725	
Išėja	g			1000

Technologijos aprašymas

Pieną užverdame ir pilame ant šokolado, maišome kol ištirps, pravėsiname ir sumaišome su plakta grietinėle.



38 pav. Karališkas tortas

BRAŠKIŲ DESERTAS „NAPOLEONAS“

Žaliavos pavadinimas	Matavim mo vnt.	Žaliavos kiekis		Išeiga
		Bruto	Neto	
Tešla filo	g	21	20	
Cukrus	g	20	20	
Sviestas	g	20	20	
Braškės šviežios arba šaldytos	g	120	120	
Medus	g	20	20	
Jogurtas	g	50	50	
Rudasis cukrus	g	5	5	
Mėtų lapeliai	g	6	5	
Dekoratyvinė cukraus pudra	g	5	5	
Išeiga	g			245

Technologijos aprašymas

1. Filo tešlos lapeliai pjaustomi vienodais kvadrato formos gabalėliais (9x9 cm).

Lapeliai sluoksniuojami: filo tešla patepama tirpintu sviestu, pabarstoma cukrumi, taip sluoksniuojami 6 lapeliai. (Vienai porcijai reikia dviejų pusgaminių po 6 lapelius).

Paruošti pusgaminiai kepami 175–180° C temperatūroje 7 – 8 minutes.

2. Šviežios braškės nuplaunamos, pjaustomos riekelėmis. Jogurtas sumaišomas su medumi.

Vienas kepinukas dedamas į lėkštę, ant jo pilamas jogurto – medaus mišinys, barstoma ruduoju cukrumi, dedamos braškės, ant viršaus dedamas antrasis kepinukas, ant viršaus pilama likusi dalis jogurto – medaus mišinio, barstoma cukrumi.

Puošiama braškėmis,ėtų šakele ir cukraus pudra.

PISTACIJŲ SAUSAINĖLIAI

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Migdolų miltai	g	260	260	
Miltai	g	100	100	
Cukraus pudra, dekoratyvinė pudra	g	260	260	
Kiaušinių baltymai	vnt/g	10	244	
Kepimo milteliai <i>Lindener</i>	g	2	2	
Sviestas	g	140	140	
Konditerinė pistacijų pasta <i>GREEN</i>	g	30	30	
Išėiga	g			1000

Technologijos aprašymas

1. Kiaušinių baltymai atskiriami nuo trynių, išplakami iki standžių putų.
2. Iš sudėtinių dalių sumaišoma tešla, lengvai maišant įvedami plakti kiaušinių baltymai. Iš paruoštos tešlos formuojami sausainėliai (1 vnt. – 10 g), kepama 175–180° C temperatūroje 20–25 minutes.
3. Sausainiai laikomi +6 - +23° C temperatūroje 7 paras.

„CAPPUCCINO” TORTAS SU CITRINŲ KREMU

14804	Tortas "Kapučino su citrinų kremu"	0.64 kg	67.00 LTL
8449	Baltas biskvitas su kilsta 1 kg	g	140 140
11273	Sirupas	g	120 120
1239	Šokoladinis kremas "Alisa Praline", Creamy nutz	g	180 180
8454	Dribsniai "M-7 PAIL. Paillete"	g	105 105
8650	Migdolų miltai Limeto vanduo	g	42 42
396	Grietinė	g	72 72
		6	673 745

1. Kremo sudėtinės dalys sumaišomos. biskvitai pertepami kremu, pusgaminis užliejamas šokoladiniu glajumi. Tortas puošiamas migdolų traškesio rutuliukais.
Tortas laikomas 0 - +4 C temp. 24 val

ALFAJOR

Žaliavos pavadinimas	Matavimo vnt.	Žaliavos kiekis		Išėiga
		Bruto	Neto	
Miltai	g	125	125	
Sviestas	g	230	230	
Cukrus	g	200	200	
Kukurūzų krakmolas	g	375	375	
Cukrus vanilinis	g	10	10	
Kepimo milteliai	g	10	10	
Kiaušiniai	vnt/g	2	80	
Įdaras:				
Grietinė	g	350	350	
Cukraus pudra	g	250	250	
Cukrus vanilinis	g	5	5	
Išėiga	g			1000

Technologijos aprašymas

- 1 Kiaušinių tryniai išplakami su cukrumi, dedamos likusios sudėtinės dalys, gerai išmaišoma, formuojami sausainėliai, kepama 175 – 178° C temperatūroje 8 – 10 minučių.
- 2 **Kremo ruošimas:** grietinėlė verdama ant silpnos kaitros su cukrumi 30–35 minučių kol sutirštėja.
- 3 Atvėsinti sausainėliai tepami kremu (padelis) ir sulipinami.
- 4 Sausainiai laikomi +4 - +6° C temperatūroje 5 paras.

11. MOKYMO ELEMENTAS. SAVARANKIŠKA UŽDUOTIS

11.1. UŽDUOČIŲ VARIANTŲ APRAŠYMAI IR VERTINIMO KRITERIJAI

Užduoties tikslas – įvertinti profesijos mokytojų modernių desertų gamybos technologines kompetencijas.

Užduoties aprašymas:

1. Praktinė užduotis apima visą pasirinkto desertinio patiekalo ruošimo technologinį procesą;
2. Savarankiškai paruošti modernų desertą (pasirinktina);
3. Panaudojant šiuolaikiškus papuošimus apipavidalinti ir patiekti desertą;
3. Užduočiai atlikti naudoti šiuolaikinę technologinę įrangą bei inventorių;
4. Užduoties atlikimo laikas – 6 val.;
5. Įsivertinimas.

Desertinių patiekalų sąrašas (galima bus pasirinkti):

Trijų skonių šokoladiniai triufeliai „Vynuogių kekė 218 psl.

Citrininis sūrio pyragas 219 psl.

Ledinės braškių "Cassatta" 229 psl.

Braškių desertas „Napoleonas“ 247 psl.

Desertas „Alfajor“ 248 psl.

Užduoties vertinimo kriterijai:

- Užduotis atlikta savarankiškai;
- Užduotis atlikta pilnai per jai skirtą laiką;
- Užduotis atlikta pagal užduoties aprašymą;
- Užduotis atlikta prisilaikant žaliavų sudėjimo normų;
- Mokytojas vadovavosi technologijos aprašymu;
- Atliekant užduotį mokytojas teisingai bei tikslingai panaudojo technologinę įrangą;
- Mokytojas prisilaikė darbų saugos ir geros higienos praktikos reikalavimų.