СТАНДАРДИ КВАЛИТЕТА ИСХРАНЕ

Стандардима квалитета исхране (у даљем тексту: стандарди) стандардизовано је 357 рецептура, што обезбеђује широк асортиман јела који је на располагању при сачињавању недељних, петнаестодневних или месечних јеловника у дому ученика, односно студентском центру.

Јела су груписана у 3 групе, које чине:

1) доручак и сува вечера, који се састоје из понуде напитака, пекарских производа, јела и намаза (115);

2) ручак и вечера, који се састоје из понуде супа и чорби, прилога и варива, сосова, јела од меса, јела од рибе, сложених јела, посних јела, додатака јелима, салата и десерта (227);

3) сува вечера, која чини допуну напитака и јела из прве и друге групе за овај оброк (15).

Сваки утврђени стандард садржи следеће:

1) норматив сирових намирница, који представља бруто намирнице, онакве какве се набављају на тржишту, а који испуњавају националне стандарде о квалитету;

2) просечне проценте отпадака приликом примарне обраде (чишћења, прања, искоштавања и слично) који су сачињени на основу, у пракси проверених, литературних података;

3) нормативе нето очишћених сировина, на основу којих се уз помоћ таблица за топлотни кало или увећање намирница дефинише количина припадања припремљеног јела;

4) кратак опис технолошког поступка припреме, топлотне обраде и поделе јела. Њиме су обезбеђени приближни параметри као што су: технолошки поступци, температура и дужина топлотне обраде, као и температура чувања јела након припреме. Они могу незнатно одступати, зависно од опреме на којој се припрема храна и количине припремљеног јела. Ове процедуре обезбеђују максимално очување нутритивног квалитета, али и санитарну заштиту јела. Прописано време поделе топлих јела до максимално 4h на температури од 63–75оС подразумева да се јело у том периоду подели. Уколико се процени да ће одређеног јела остати, мора се приступити брзом хлађењу при чему се 4h рачуна од завршетка топлотног третмана до момента складиштења јела у хладњаче или фрижидере. Уколико се то не учини у том периоду, јело није погодно за даљу потрошњу и мора се одстранити.

5) нутритивна вредност нормираног јела је рађена уз помоћ Таблица нутритивне вредности наведених у литератури Стандарда при чему су се рачунале вредности за нето нормативе очишћених намирница уз уважавање литературног % искористивости појединих нутритијената из намирница у организму. Уважаване су и норме WHO (Светска здравствена организација – СЗО) везане за просечне дневне енергетске и биолошке потребе за категорије потрошача ученичке и студентске популације, с тим што је обезбеђен довољан број норматива енергетски богатијих јела за ручак, што омогућује нешто другачије планирање норми везаних за дневни распоред оброка за студенте, у односу на ученике, због чињенице коју је наметнула пракса да студенти углавном не користе све оброке у студентском ресторану, већ само ручак и евентуално вечеру, док је обим доручака знатно мањи. Из наведених разлога је ручак енергетски и биолошки појачан. Израчуната нутритивна вредност појединачно нормираних јела омогућава нутриционистима и другим стручњацима који састављају јеловнике лакше и прецизније балансирање енергетске и биолошке вредности дневног оброка. Истицање енергетске вредноти поред сваког јела у јеловнику омогућује кориснику да бира енергетски богатије или слабије јело.

6) састављање јеловника у кухињама домова ученика, односно студентских центара је један од најкомплекснијих послова које обављају стручне службе установа у сарадњи са представницима

ученика, односно студената. Јеловник се саставља за период од најмање 15 дана.

Обавеза дома ученика, односно студентског центра јесте да својим корисницима обезбеди адекватну понуду јела, и то:

1) дом ученика је у обавези да свакодневно на менију има најмање два јела по оброку, при чему најмање два пута недељно једно од тих јела мора да буде из групе посних јела,

2) студентски центар је у обавези да свакодневно на менију има најмање три јела по оброку, при чему најмање два пута недељно једно од тих јела мора да буде из групе посних јела,

3) дом ученика, односно студентски центар је у обавези да обезбеди одговарајућу понуду салата (најмање три врсте) по принципу шведског стола у одговарајућим салат баровима, у установи где постоје технички услови за такву врсту услуге.

Посебну пажњу приликом састављања јеловника треба усмерити на:

1) структуру оброка,

2) разноврсност јеловника,

3) поштовање дневних потреба у енергетским, градивним и заштитним материјама које ученици, односно студенти треба да унесу у односу на узраст, кроз одговарајућу заступљеност и стручан одабир јела.

ЕНЕРГЕТСКЕ ПОТРЕБЕ УЧЕНИКА И СТУДЕНАТА

Енергетске потребе организма зависе од низа фактора као што су: пол, узраст, физичко стање организма, професионална активност, микро и макроклиматски услови и др. У Табели бр. 1 дате су просечне енергетске потребе ученика и студената, које прописује WHO (Светска здравствене организација – СЗО).

Табела бр. 1: Просечне енергетске потребе ученика и студената

ПОЛ	МУШКАРЦИ	ЖЕНЕ	МУШКАРЦИ	ЖЕНЕ
СТАРОСНА ДОБ	15-18	15-18	19-50	19-50
ЕНЕРГЕТСКЕ ПОТРЕБЕ (kJ)	11510	8830	10600	8100
ЕНЕРГЕТСКЕ ПОТРЕБЕ (Kcal)	2755	2110	2550	1940

Учешће намирница биљног и животињског порекла изражава се односом, приближно 75% намирнице биљног порекла и 25% намирнице животињског порекла.

Дневни оброци треба да буду испланирани тако да учешће хранљивих материја у укупном енергетском уносу износе:

– беланчевине 15%;
– масти 25% и
– угљени хидрати 60%.

Дневни јеловник треба планирати тако да енергетско учешће оброка буде следеће:

доручак 25 – 30% од дневних потреба;
ручак 35 – 45% од дневних потреба и
вечера 30 – 35% од дневних потреба.

ПРОМЕНЕ НАМИРНИЦА ПРИ РАЗЛИЧИТИМ УСЛОВИМА ЧУВАЊА

Приликом складиштења намирница у различитим условима и у различитим временским интервалима долази до калирања. Процентуално калирање појединих врста воћа и поврћа у различитим временским интервалима, складиштено на температури од 0oC приказано је у Табели бр. 2.

Табела бр. 2: Проценат калирања воћа и поврћа складиштених на 0°C

ВРСТА	ВРЕМЕ	КАЛИРАЊЕ (%)
Јабуке (јонатан, златни делишес)	6 месеци	6-8
Јабуке (летње сорте)	6 месеци	12
Крушке (зимске сорте)	120-140 дана	8
Крушке (летње сорте)	15-30 дана	5
Јужно воће	До 10 дана	3
Јужно воће	До 30 дана	4
Јужно воће	За сваки следећи месец	1
Грожђе	60-90 дана	2-3
Лук црни	До 30 дана	5
Лук црни	За сваки следећи месец	2
Лук бели	9 месеци	6
Лук бели	За сваки следећи месец	1
Грашак	До 10 дана	3
Купус	10-15 дана	3
Кромпир млади	До 10 дана	5
Кромпир млади	До 30 дана	3
Кромпир млади	За сваки следећи месец	1
Кромпир позни	4-8 месеци	2
Краставац	1-2 недеље	3
Парадајз	1-2 недеље	3
Пасуљ	6 месеци	1
Пасуљ	За даља 3 месеца	1

Проценат кала појединих врста меса складиштен различити временски период на температури од -18°C до -25°C представљен је у Табели бр. 3.

Табела бр. 3: Проценат калирања појединих врста меса складиштених на температури од -18°C до -25°C

ВРСТА МЕСА	6 МЕСЕЦИ (%)	12 МЕСЕЦИ (%)	18 МЕСЕЦИ (%)	24 МЕСЕЦА (%)
Говеђе и јунеће месо	1	1 5	2	2 5
Искоштено – чисто месо	0 7	1 2	1 7	2 2
Пилеће месо	0 5	1	1 5	2
Свињске полутке	1	1 5	2	2 5
Сланина	0 7	1	1 3	1 6
Џигерица	1	1 5	2	2 5
Риба	1 5	2	2 5	3

ПРОМЕНЕ НАМИРНИЦА ТОКОМ ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ

Током физичке и топлотне обраде намирница долази до бројних промена, попут губитака и повећања у маси.

Примери процентуалног губитка током физичке обраде намирница, али и губици и увећања масе током топлотне обраде представљени су у Табели бр. 4.

Табела бр. 4: Губици и повећања у току физичке и топлотне обраде појединих намирница

НАМИРНИЦЕ (ОД 100 g)	ОЧИШЋЕНО	ГУБИЦИ ПРИ ТОПЛОТНОЈ ОБРАДИ	ПРОМЕНЕ ДАЉОМ ОБРАДОМ	КОНАЧНА МАСА
Кромпир млади	85	5	-	80
Кромпир јесењи	80	5	-	75
Кромпир за зимницу	70	10	-	60
Целер и першун у корену	80	5	-	75
Целеров лист	75	-	-	75
Лук црни у главицама живи	40	-	-	40
Лук црни у главицама јесењи	90	5	-	85
Лук сушени	100	-	+300	400
Лук бели свежи	90	-	-	90
Боранија свежа	80	-	-	80
Гљиве свеже	80	4	-	76
Грашак млади	45	-	+5	50
Кељ свежи	80	20	+4	64
Келераба свежа	80	10	+5	75
Карфиол свежи	70	10	+5	65
Мрква свежа	80	5	+5	80
Паприка свежа	75	10	-	65
Празилук свежи	80	5	-	75
Спанаћ свежи	70	5	+2	67
Купус свежи	80	10	+5	75
Месо говеђе сирово са костима кувано	75	19	-	56

НАМИРНИЦЕ (ОД 100 g)	ОЧИШЋЕНО	ГУБИЦИ ПРИ ТОПЛОТНОЈ ОБРАДИ	ПРОМЕНЕ ДАЉОМ ОБРАДОМ	КОНАЧНА МАСА
Месо говеђе сирово са костима динстано	75	23	-	52
Месо говеђе сирово са костима печено	75	26	-	49
Месо говеђе сирово са ребрима	73	26	-	47
Месо свињско сирово кувано	89	20	-	69
Месо свињско сирово динстано	89	25	-	64
Месо свињско сирово печено	89	31	-	58
Месо овчије сирово са костима (бут)	87	17	-	60
Месо телеће сирово са костима печено	70	33	-	37
Риба морска смрзнута	90	20	-	70
Шаран свежи очишћен	90	30	-	60
Пиле свеже очишћено печено	75	26	-	49
Бубрези	90	3	-	87
Цигерица свежа печена-динстана	95	20	-	75

Примери процентуалног повећања масе намирница биљног порекла током топлотне обраде представљени су и у Табели бр. 5.

Табела бр. 5: Повећање масе током топлотне обраде намирница биљног порекла

ВРСТА НАМИРНИЦЕ	ПРОСЕЧНО ПОВЕЋАЊЕ МАСЕ У %
Пасуљ у зрну	150
Грашак суви у полуткама	120
Сочиво у зрну	150
Пиринач у зрну	100
Тестенина	140
Гриз пшенични	65
Кнедле од кромпира	12
Гљиве сушене	30
Прекрупа	180

Губици на маси током различитих метода топлотне обраде појединих врста меса представљени су у Табели бр. 6.

Табела бр. 6: Губици током топлотне обраде по врстама меса (%)

ВРСТА МЕСА	НАЧИН ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ			
	КУВАНО	ПЕЧЕНО	ДИНСТАНО	ПРЖЕНО
Говеђе месо	20-34	30-34	29-33	30-34
Телеће месо	31-34	33-35	33-35	33-36
Свињско месо	18-22	33-35	32-35	20-25
Јагњеће месо	30-33	31-35	31-34	32-36

Од начина топлотне обраде намирница и услова у којима се намирнице обрађују зависи и време обраде. Температуре појединих метода топлотне обраде, зависно од врсте намирница и услова представљени су у Табели бр. 7.

Табела бр. 7: Време топлотне обраде намирница зависно од врсте намирнице, метода и услова топлотне обраде

НАИМЕНОВАЊЕ		ТЕМПЕРАТУРА ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ	ВРСТА ПОКЛОПЦА	
			ХЕРМЕТИЧКИ ПОКЛОПАЦ	ОБИЧНИ ПОКЛОПАЦ
КУВАЊЕ	говеђе месо	са херметичким поклопцем 100 - 90 °C	2,5 – 3 h	3 – 4 h
	овчије месо		2,5 – 3 h	3 – 4 h
	јунеће месо		1,5 – 2 h	2,5 – 3 h
	свињско месо		1,5 – 2 h	2 – 2,5 h
	кромпир		20 – 30 минута	35 – 50 минута
	шаргарепа		20 – 30 минута	35 – 50 минута
	парадајз		5 – 7 минута	10 – 15 минута
	карфиол		25 – 35 минута	50 – 60 минута
	спанаћ		10 – 20 минута	20 – 35 минута
	купус		35 – 40 минута	60 – 70 минута
	грашак, млади		30 – 40 минута	40 – 50 минута
	боранија		35 – 50 минута	40 – 60 минута
	пасуљ		1,5 – 2 h	2 – 3 h
	грашак, суви	са нехерметичким поклопцем 100 - 98 °C	1 - 1,5 h	1,5 - 2 h
	сочиво		40 – 60 минута	1 – 1,5 h
	пиринач		15 – 20 минута	35 – 45 минута
	тестенина		20 – 25 минута	35 – 45 минута
	супа – чорба (месо са костима)		2 – 2,5 h	3 h
	искувавање костију		-	5 – 7 h
	месо суво		-	2 – 3,5 h
	сланина сува		-	1 – 1,5 h
БЛАНШИРАЊЕ	спанаћ	потапање у кључалу воду	до 10 минута	
	блитва			
	зеље			
ПАРЕЊЕ	спанаћ	103°C	10 – 20 минута	-
	карфиол			
	боранија			
ДИНСТАЊЕ	месо	20 - 160 °C	-	2 – 3 h
ПЕЧЕЊЕ	меса	почетна 260 °C, потом 125 - 150 °C	2,5 – 3, 5 h	
	посластица	200 - 160 °C	15 – 60 минута	

СТАНДАРДИЗОВАНЕ РЕЦЕПТУРЕ

ДОРУЧАК И СУВА ВЕЧЕРА

НАПИЦИ У ПОНУДИ ДОРУЧКА И СУВЕ ВЕЧЕРЕ

ЧАЈ СА ЛИМУНОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Чај	g	1	0	1	
2	Шећер кристал	g	25	0	25	
3	Лимун	g	25	0	25	
4	Вода	ml	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-вода, чај, шећер, лимун.
Поступак припреме:
-напитак се припрема загревањем воде до температуре кључања од 100˚С. Поклопљена вода са чајем се оставља да одстоји 5 минута, након чега се чај у филтер кесицама или ринфузни уклања и додаје шећер уз мешање.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-одговарајуће шоље са додатим оцеђеним лимуновим соком.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
436.04	**104.15**	**0.00**	**25.44**	**0.00**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1.26	**37.59**	**2.52**	**0.01**	**6.25**	**0.03**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.20	**0.02**	**0.01**	**0.50**	**0.01**	**10.00**

МЛЕКО – ТОПЛО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	200	0	200	пастеризовано

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-млеко.
Поступак припреме:
-напитак се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-одговарајуће шоље.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
471,60	112,64	6,14	9,31	5,32

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
80,00	230,00	240,00	20,00	180,00	0,16

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
52,00	0,03	0,19	1.00	0.00	1,20

МЛЕКО – ХЛАДНО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	250	0	250	стерилизовано

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-млеко.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
-одговарајуће шоље .

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
589,50	140,80	7,68	11,63	6,65

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
100,00	287,50	300,00	25,00	225,00	0,20

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
65,0	0,04	0,23	1,25	0,00	0,75

БЕЛА КАФА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	200	0	200	пастеризовано
2	Шећер кристал	g	20	0	20	
3	Кафа	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-млеко, шећер, вода, цигура.
Поступак припреме:
-напитак се припрема кувањем млека на температури од 100˚С у временском интервалу максимално 10-15 минута у које се додаје кувана кафа у води на температури од 100˚С 5-10 минута, прохлађена, оталожена и оцеђена, уз додатак шећера.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-одговарајуће шоље.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
822,27	**196,40**	**6,23**	**29,36**	**5,46**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
80,74	**250,20**	**241,30**	**22,40**	**181,60**	**0,20**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
52,00	**0,03**	**0,19**	**1,10**	**0.00**	**0,60**

ЧОКОЛАДНО МЛЕКО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Чоколадно млеко	ml	250	0	250	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-чоколадно млеко.
Поступак припреме:
-готов производ
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
-оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
958.02	228.82	9.60	24.75	9.50

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
112.50	375.00	312.50	0.00	225.00	0.50

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
75.00	0.08	0.38	0.25	0.08	0.00

ЈОГУРТ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јогурт (3,2% мм)	ml	180	0	180	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-јогурт.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
-оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
459,91	109,85	6,05	8,38	5,47

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
82,80	279,00	217,80	19,80	171,00	0,18

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
54,00	0,05	0,25	0,18	0,05	0,00

ВОЋНИ ЈОГУРТ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Воћни јогурт	ml	150	0	150	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-воћни јогурт.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
-оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
633,08	151,21	5,76	27,62	1,57

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
79,50	277,50	207,00	19,50	163,50	0,15

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
18,00	0,06	0,24	0,15	0,06	0,00

КИСЕЛО МЛЕКО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кисело млеко кравље (3.2% мм)	ml	180	0	180	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-кисело млеко.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
-оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
446,36	106,61	5,18	5,35	6,84

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
81,00	279,00	216,00	0,00	162,00	0,00

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
54,00	0,05	0,31	0,18	0,07	0,00

ПЕКАРСКИ ПРИЗВОДИ У ПОНУДИ ДОРУЧКА И СУВЕ ВЕЧЕРЕ

СЕНДВИЧ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Маргарин	g	10	0	10	
2	Сир крављи тврди (45% мм)	g	10	0	10	
3	Јаје кокошије	ком.	1	0	1	А - класа
4	Салама трајна	g	40	3	38,8	
5	Краставци свежи	g	10	23	7,7	
6	Пециво бело	g	150	0	150	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-кифла, маргарин, салама, јаја, сир, краставац, вода
Поступак припреме:
-сендвич се припрема премазивањем кифле маргарином и ређањем саламе, куваних јаја, ренданог сира и краставаца. Јаја се топлотно обрађују кувањем кључалој води, на температури од 100˚C у временском интервалу од 10 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2850,83	**680,91**	**25,88**	**61,57**	**34,78**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
866,40	**223,98**	**117,84**	**0,00**	**378,06**	**3,99**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
97,64	**0,34**	**0,28**	**3,08**	**0,14**	**0,92**

СЛАНЕ ПАЛАЧИНКЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	100	0	100	Тип 500
2	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	60	0	60	
3	Јаје кокошије	ком.	¼	0	¼	А - класа
4	Уље сунцокретово	ml	0,04	0	0,04	
5	Шећер кристал	g	0,01	0	0,01	
6	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-брашно, млеко, јаја, уље, шећер, со, вода.
Поступак припреме:
- јело припрема замесивањем теста које се топлотно обрађује пржењем на апарату за палачинке на температури од 170-190˚С у временском интервалу од 5-10 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1719,76	**410,76**	**11,93**	**78,90**	**4,19**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
319,40	**231,76**	**97,05**	**26,23**	**198,24**	**1,85**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
38,40	**0,09**	**0,10**	**0,84**	**0,13**	**0,26**

НАДЕВ ЗА ПАЛАЧИНКЕ ОД СИРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сирни намаз (30% мм)	g	100	0	100	
2	Јаје кокошије	ком.	½	0	½	А - класа
3	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- сир намаз, јаје, со.

Поступак припреме:
- сир и свеже јаје се сједињују, зачињавају и са њим се филују претходно испечене палачинке. Пуњене палачинке се ређају у подмазан плех и топлотно обрађују печењем на температури од 180-220˚С у временском интервалу од 5-10 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1064,30	**254,20**	**22,33**	**0,99**	**17,10**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1560,95	**95,31**	**497,07**	**0,23**	**1260,57**	**0,64**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
150,73	**0,06**	**0,28**	**0,13**	**0,11**	**0,00**

НАДЕВ ЗА ПАЛАЧИНКЕ ОД САЛАМЕ И СИРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сир трапист (45% мм)	g	40	0	40	
2	Салама	g	40	3	38,8	
3	Парадајз- ketchup	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- трапист, кечап, салама.

Поступак припреме:
-сир и салама се рендају и сједињавају са кечапом. Припремљеним надевом се филују претходно припремљене палачинке које ређају у подмазан плех и топлотно обрађују печењем на температури од 180-220˚С у временском интервалу од 5-10 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- палачинке се чувају у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
-надев се чува у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1530,76	365,62	22,85	9,27	25,22

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
608,00	279,20	300,15	0,00	306,25	1,45

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
150,00	0,25	0,25	2,16	0,03	3,30

ПРОЈА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно кукурузно	g	25	0	25	
2	Брашно пшенично бело	g	17	0	17	Тип 500/400
3	Уље сунцокретово	ml	4	0	4	
4	Јаје кокошије	ком	1/3	0	1/3	А - класа
5	Прашак за пециво	g	0,5	0	0,5	
6	Со	g	0,8	0	0,8	
7	Вода	ml	39	0	39	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, уље, јаја, прашак за пециво, со и воду.
Поступак припреме:
- припремљено тесто топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 минута
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
869.54	**207.69**	**5.28**	**31.36**	**6.21**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
395.89	**81.04**	**72.43**	**30.21**	**142.31**	**1.07**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
33.86	**3.37**	**0.05**	**0.40**	**0.04**	**0.00**

ПРОЈА СА ШУНКОМ И КРАСТАВЧИЋИМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно кукурузно	g	25	0	25	
2	Брашно пшенично бело	g	17	0	17	Тип 500/400
3	Уље сунцокретово	ml	4	0	4	
4	Вода	ml	39	0	39	
5	Јаје кокошије	ком	1/3	0	1/3	А - класа
6	Шунка	g	5	0	5	
7	Краставци кисели	g	5	0	5	
8	Прашак за пециво	g	0,5	0	0,5	
9	Со	g	0,8	0	0,8	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, уље, воду, јаја, шунку, краставце, прашак за пециво и со.
Поступак припреме:
- припремљено тесто топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
897.28	**214.31**	**6.06**	**31.46**	**6.54**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
463.54	**81.04**	**73.28**	**30.21**	**143.06**	**1.23**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
34.26	**3.37**	**0.05**	**0.40**	**0.04**	**0.26**

ПРОЈА СА СИРОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно кукурузно	g	70	0	70	
2	Брашно пшенично бело	g	30	0	30	Тип 500
3	Сир крављи свеж	g	100	0	100	
4	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
5	Јаје кокошије	ком.	¼	0	¼	А - класа
6	Јогурт (3.2% мм)	ml	150	0	150	
7	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, кукурузно брашно, пшенично брашно, јогурт, јаја, сир, со.
Поступак припреме:
-јело се припрема од намирница које се изливају у подмазан плех и топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-60 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2476,42	**591,48**	**18,64**	**85,62**	**17,74**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
766,93	**457,78**	**257,56**	**127,73**	**471,03**	**2,32**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
92.30	**16.06**	**0,44**	**1,66**	**0,12**	**0,00**

ГИБАНИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	130	0	130	
2	Јаја кокошија	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
3	Сир крављи свеж	g	100	0	100	
4	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
5	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	15	0	15	
6	Минерална вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, коре, сир ситни, млеко, минерална вода, јаја.
Поступак припреме:
- јело се припрема од фила који се прелива преко ређаних кора у подмазаном плеху и потом топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚C у временском интервалу од 30-45 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3697,85	**883,22**	**23,61**	**55,17**	**60,40**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1099,30	**303,40**	**203,38**	**30,60**	**342,05**	**3,92**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
61,86	**0,36**	**0,54**	**4,39**	**0,08**	**0,30**

ПИТА СА ШАМПИЊОНИМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	130	0	130	
2	Уље сунцокретово	ml	30	0	30	
3	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
4	Павлака кисела	g	20	0	20	
5	Со	g	0,7	0	0,7	
6	Шампињони	g	100	10	90	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, коре, шампињони, со, павлака, јаја.
Поступак припреме:
-јело се припрема слагањем кора и фила у подмазан плех и топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-45 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3775,76	**901,83**	**11,16**	**49,47**	**70,41**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
939,10	**544,86**	**49,83**	**15,83**	**222,14**	**4,82**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
84,82	**0,50**	**0,46**	**7,57**	**0,03**	**3,60**

ПИТА ЗЕЉАНИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	130	0	130	
2	Сир крављи свеж	g	80	0	80	
3	Блитва	g	50	12	44	
4	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
5	Јаје кокошије цело	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
6	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	15	0	15	
7	Кисела вода	ml	10	0	10	
8	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-коре, уље, блитва, сир, со, кисела вода, јаја млеко.
Поступак припреме:
-јело се припрема од бланшираног зеља којем се додају остале намирнице и са којим се филују коре и топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-45 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3468,00	**828,33**	**19,22**	**51,25**	**58,18**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1268,85	**436,61**	**117,91**	**50,32**	**251,19**	**5,24**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
130.93	**0,34**	**0,39**	**4,30**	**0,05**	**5,34**

ПИТА СА МЕСОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	130	0	130	
2	Јаја кокошија	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
3	Лук црни	g	16.5	10	15	
4	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
5	Јунеће месо средње масно (БК)	g	100	0	100	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	
8	Бибер	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, коре, лук црни, јунеће месо, со, бибер, млеко, јаја.
Поступак припреме:
-фил којим се премазују коре се припрема пржењем лука и меса и мешањем са осталим додацима. Јело се потом топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-45 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3758.85	**897.79**	**27.80**	**49.71**	**62.56**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
758.54	**490.29**	**42.72**	**18.74**	**309.23**	**6.21**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
43.42	**0.29**	**0.41**	**6.86**	**0.02**	**1.24**

САВИЈАЧА СА КРОМПИРОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	130	0	130	
2	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
3	Бибер	g	2	0	2	
4	Кромпир	g	100	20	80	
5	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, коре, кромпир, црни лук, со, бибер.
Поступак припреме:
-јело се припрема увијањем припремљеног фила у коре и топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-45 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3407.31	**813.82**	**8.37**	**64.91**	**55.35**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
903.98	**558.14**	**27.89**	**38.91**	**113.95**	**4.36**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
4.78	**0.33**	**0.20**	**3.60**	**0.12**	**5.81**

САВИЈАЧА СА СПАНАЋЕМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	80	0	80	
2	Спанаћ, замрзнути	g	60	0	60	
3	Сир крављи свеж	g	40	0	40	
4	Јаје кокошије	ком	1/3	0	1/3	А - класа
5	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	
6	Со	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-коре, спанаћ, сир, јаја, уље и со.
Поступак припреме:
- Готове коре се постављају на равну површину без набора и филују целом површином (неколико кора зависно од жељене дебљине готовог производа), а затим на последњу наноси бланшираног спанаћа, сира и јаја. Урола се савијањем и ређа у плех, ставља у загрејану пећ и топлотно обрађује печењем на 150 - 220°C у трајању од 15 -20 min.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2634.08	**629.14**	**12.65**	**31.20**	**48.43**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1066.30	**528.27**	**132.38**	**43.53**	**190.75**	**4.36**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
431.86	**0.20**	**0.26**	**2.25**	**0.09**	**23.65**

САВИЈАЧА СА ВИШЊАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	60	0	60	
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
	ФИЛ:					
3	Вишње	g	50	0	50	
4	Шећер кристал	g	10	0	10	
5	Презле	g	10	0	10	
6	Шећер ванил	g	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-коре, уље, вишње, шећер, презлу и ванил шећер.
Поступак припреме:
- Поуљене коре се филују са вишњама, шећером и презлом и увијају у ролну. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 min.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2016.10	**481.54**	**4.38**	**43.33**	**30.83**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
335.20	**179.50**	**13.41**	**10.10**	**58.50**	**2.22**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
9.66	**0.16**	**0.12**	**1.66**	**0.02**	**2.56**

САВИЈАЧА СА ЈАБУКАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	60	0	60	
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
	ФИЛ:					
3	Јабука	g	50	10	45	
4	Шећер кристал	g	10	0	10	
5	Презле	g	10	0	10	
6	Суво грожђе	g	10	0	10	
7	Цимет	g	0,5	0	0,5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-коре, уље, јабуке, шећер, презлу, суво грожђе и цимет.
Поступак припреме:
- Поуљене коре се филују ренданим јабукама, шећером, циметом, сувим грожђем и презлом и увијају у ролну. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 min.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1938.23	**462.94**	**4.13**	**49.36**	**26.28**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
340.80	**268.11**	**21.47**	**14.60**	**58.12**	**2.31**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1.64	**0.16**	**0.12**	**1.62**	**0.07**	**3.30**

БУНДЕВАРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	65	0	65	
2	Бундева свежа	g	80	17	66	
3	Уље сунцокретово	ml	12	0	12	
4	Шећер кристал	g	15	0	15	
5	Цимет	g	0.2	0	0.2	
6	Ванил шећер	g	0.2	0	0.2	
7	Суво грожђе	g	4	0	4	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-коре, бундева, шећер, цимет, уље, суво грожђе, ванил шећер.
Поступак припреме:
-јело припрема од фила који се добија од очишћене и изрендане бундеве у коју се додају зачини и грожђе, који се увија у поуљене коре, која се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚C у временском интервалу од 30-45 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2004.30	**478.72**	**4.01**	**45.68**	**29.65**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
316.10	**311.62**	**25.00**	**18.00**	**71.25**	**2.33**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
4136.23	**0.20**	**0.10**	**1.80**	**0.06**	**4.2**

БУРЕК СА СИРОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	110	0	110	Тип 500/400
2	Со	g	6	0	6	
3	Уље сунцокретово	g	10	0	10	
4	Маст свињска	g	24	0	24	
5	Сир крављи свеж	g	40	0	40	
6	Вода	ml	0	0	0	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, со, уље, маст, сир и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто се обликује на више лоптица ("јуфке") свака премаже свињском машћу и остави да одстоји 30-40 min у расхладном уређају. Затим се "јуфке" развлаче на танке корице, додаје фил. Фомиран бурек се топлотно обрађује печењем на 230-250 ºC, 20-30 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2970.85	**709.57**	**14.57**	**84.89**	**32.57**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2576.68	**190.46**	**63.50**	**24.22**	**185.92**	**1.84**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
6.40	**0.08**	**0.02**	**0.66**	**0.13**	**0.00**

* у зависности од моћи упијања.

БУРЕК СА МЕСОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	110	0	110	Тип 500/400
2	Со	g	6	0	6	
3	Уље сунцокретово	g	10	0	10	
4	Маст свињска	g	24	0	24	
5	Месо млевено - мешано	g	40	0	40	
6	Црни лук	g	2	10	1,8	
7	Вода	ml	0	0	0	*
	Бибер, црни, млевени	g	0,4	0	0,4	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, со, уље, маст, месо, лук и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто се обликује на више лоптица ("јуфке") свака премаже свињском машћу и остави да одстоји 30-40 минута у расхладном уређају. Затим се "јуфке" развлаче на танке корице, додаје фил (месо и лук са осталим зачинима топлотно обрађено пржењем на температури 180-220 ºC, 15-20 минута). Фомиран бурек се топлотно обрађује печењем на 230-250 ºC, 20-30 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3258.24	**778.22**	**15.42**	**83.80**	**40.07**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2364.88	**299.26**	**30.12**	**24.38**	**206.52**	**2.53**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.18**	**0.06**	**1.65**	**0.21**	**0.15**

БУРЕК СА СИРОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Бурек са сиром	g	250	0	250	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- бурек са сиром.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- Гастро посуде.
Сервирање:
- Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

БУРЕК СА МЕСОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Бурек са месом	g	250	0	250	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-бурек са месом.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- Гастро посуде.
Сервирање:
- Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

ПИЦА - ТЕСТО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	125	0	125	Тип 500
2	Квасац пекарски (свежи)	g	5	0	5	
3	Со	g	1	0	1	
4	Шећер кристал	g	1	0	1	
5	Маргарин слани (биљ.+ жив.маст)	g	6	0	6	
6	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	30	0	30	
7	Вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, млеко, вода.
Поступак припреме:
-припремљено, обликовано квасно тесто се топлотно обрађује печењем на температури од 200-220°C у времену од 10 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у хладњачама.
Сервирање:
-Одговарајући тањири, након филовања и додатне топлотне обраде.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2144,67	**512,25**	**12,50**	**98,04**	**6,47**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
649,00	**290,08**	**61,31**	**35,84**	**207,72**	**2,44**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
51,39	**0,15**	**0,19**	**1,86**	**0,19**	**0,12**

НАДЕВ ЗА ПИЦУ - КЛАСИЧАН

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сир трапист (45% мм)	g	60	0	60	
2	Салама	g	40	3	38,8	
3	Шампињон	g	20	10	18	
4	Оригано	g	1	0	1	
5	Босиљак	g	1	0	1	
6	Маслине зелене, слане, конз.	g	10	20	8	
7	Парадајз	g	30	2	29,4	
8	Парадајз - кечап	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, тесто за пицу, кечап, салама, сир трапист, оригано, шампињони, маслине, парадајз свеж.
Поступак припреме:
-јело се добија филовањем припремљеног теста припремљеним намирницама са додатком зачина и топлотно обрађује печењем на температури од 200-220˚C у времену од 10 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1759,75	420,31	25,59	2,14	33,04

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
960,90	249,94	457,15	4,99	433,64	2,92

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
180.32	0,22	0,18	1.50	0,04	7.42

НАДЕВ ЗА ПИЦУ – ПОСНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шампињони	g	20	10	18	
2	Туњевина	g	80	0	80	
3	Краставци кисели	g	30	0	30	
4	Маслине зелене, слане, конз.	g	10	0	10	
5	Паприка свежа	g	30	12	26,4	
6	Парадајз - кечап	ml	30	0	30	
7	Оригано	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, тесто за пицу, кечап, туњевина, оригано, шампињони, маслине, паприка свежа, кисели краставци.
Поступак припреме:
-јело се добија филовањем припремљеног теста припремљеним намирницама са додатком зачина и топлотно се обрађује печењем на температури од 200-220˚С у времену од 10 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
749,48	179,01	15,59	11,90	7,16

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
997,29	608,97	20,27	1,76	253,91	2,10

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
77,40	0,16	0,16	3,48	0,00	47,23

ПИЦА ПАРЧЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	60	0	60	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3	0	3	
3	Со	g	1.25	0	1.25	
4	Адитив	g	1.25	0	1.25	
5	Маргарин	g	3	0	3	
6	Вода	ml	8	0	8	*
	НАДЕВ:					
7	Кечап	g	25	0	25	
8	Качкаваљ	g	35	0	35	
9	Печурке	g	12	0	12	
10	Салама	g	12	0	12	
11	Оригано	g	0.60	0	0.60	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, маргарин, воду, кечап, качкаваљ, печурке, саламу и оригано.
Поступак припреме:
- Умешано, филовано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на температуру од 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2013.49	**480.91**	**18.39**	**55.86**	**19.05**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1019.22	**412.95**	**299.13**	**16.44**	**323.56**	**2.29**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
144.51	**0.17**	**0.20**	**1.52**	**0.10**	**2.60**

ПАНЦЕРОТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	125	0	125	Тип 500
2	Квасац пекарски (свежи)	g	1,5	0	1,5	
3	Со	g	1	0	1	
4	Шећер кристал	g	1	0	1	
5	Маргарин слани (биљ.+ жив.маст)	g	6	0	6	
6	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	30	0	30	
7	Вода	ml	30	0	30	
	Фил:					
8	Уље сунцокретово	g	20	0	20	
9	Парадајз - кечап	g	20	0	20	
10	Шампињони	g	20	0	20	
11	Сусам	g	5	0	5	
12	Павлака	g	10	0	10	
13	Салама	g	50	3	48.5	
14	Сир трапист (45% мм)	g	40	0	40	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, вода, млеко, шећер, со, квасац, брашно, маргарин, павлака, сир трапист, салама, шампињони, кечап, сусам.
Поступак припреме:
-јело се припрема од замесеног теста, које се обликује и у које се додаје припремљен фил и топлотно обрађује пржењем на температури од 170-190˚C у временском интервалу од 10-20 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
4038,4	**964,55**	**26,48**	**99,31**	**45,56**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1142,79	**561,43**	**377,13**	**48,53**	**568,78**	**4,25**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
114,37	**0,21**	**0,29**	**2,93**	**0,14**	**1,53**

КРОАСАН СА СИРОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кроасан смеша слана	g	51,3	0	51,3	брашно Т= 500
2	Маргарин	g	30	0	30	
3	Квасац пекарски (свежи)	g	2,2	0	2,2	
4	Сир крављи свеж	g	1	0	1	
5	Вода	ml	40	0	40	
6	Со	g	1		1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-смешу, маргарин, квасац, сир, воду и со.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 минута на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1620.09	**386.95**	**4.64**	**39.09**	**22.40**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
394.68	**86.46**	**10.70**	**11.89**	**67.21**	**0.89**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.16	**0.05**	**0.04**	**0.49**	**0.07**	**0.00**

КРОАСАН СА ЧОКОЛАДОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кроасан смеша слатка	g	51,3	0	51,3	брашно Т= 500
2	Магарин	g	30	0	30	
3	Квасац пекарски (свежи)	g	2,2	0	2,2	
4	Чоколада	g	10	0	10	
5	Шећер прах	g	2	0	2	
6	Вода	ml	40	0	40	
7	Со	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-смесу, маргарин, квасац, чоколаду, шећер, воду и со.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 °C. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 °C, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1847.85	**441.35**	**4.95**	**45.37**	**25.35**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
389.38	**125.61**	**14.75**	**11.89**	**80.71**	**1.09**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.05**	**0.05**	**0.58**	**0.07**	**0.00**

КРОАСАН СА СУВИМ ГРОЖЂЕМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кроасан смеша слатка	g	51,3	0	51,3	брашно Т= 500
2	Магарин	g	30	0	30	
3	Квасац пекарски (свежи)	g	2,2	0	2,2	
4	Суво грожђе	g	7	0	7	
5	Мармелада	g	5	0	5	
6	Вода	ml	40	0	40	
7	Со	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-смесу, маргарин, квасац, суво гржђе, мармеладу, воду и со.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1742.66	**416.23**	**4.58**	**46.36**	**22.37**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
392.92	**148.01**	**15.77**	**15.03**	**68.67**	**1.03**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.28	**0.05**	**0.04**	**0.53**	**0.08**	**0.37**

КРОАСАН СА МАКОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кроасан смеша слатка	g	51,3	0	51,3	брашно Т= 500
2	Магарин	g	25	0	25	
3	Квасац пекарски (свежи)	g	2	0	2	
4	Мак	g	10	0	10	
5	Мармелада	g	2,5	0	2,5	
6	Шећер кристал	g	8	0	8	
7	Шећер прах	g	2	0	2	
8	Вода	ml	40	0	40	
9	Со	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-смесу, маргарин, квасац, мак, мармеладу, шећер, воду и со.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1874.83	**447.79**	**5.99**	**52.64**	**22.38**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
392.10	**152.19**	**147.17**	**41.87**	**145.26**	**1.76**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.09**	**0.06**	**0.48**	**0.09**	**0.18**

КРОАСАН СА МАРМЕЛАДОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	51,3	0	51,3	Тип 500/400
2	Маргарин	g	30	0	30	
3	Квасац пекарски (свежи)	g	2,2	0	2,2	
4	Со	g	1,5	0	1,5	
5	Мармелада	g	20	0	20	
6	Шећер прах	g	3	0	3	
7	Вода	ml	40	0	40	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- брашно, маргарин, квасац, со, мармеладу, шећер и воду.

Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.

Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1872.16	**447.16**	**4.53**	**53.97**	**22.37**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
585.48	**94.60**	**17.50**	**12.85**	**68.66**	**1.01**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.05**	**0.04**	**0.52**	**0.07**	**1.46**

КРОАСАН ШУНКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	55	0	55	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Шунка	g	10	0	10	
7	Вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, шунку и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
-у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1795.17	**428.77**	**7.73**	**45.24**	**22.82**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
700.64	**130.45**	**12.75**	**13.37**	**94.03**	**1.21**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.09**	**0.07**	**1.16**	**0.07**	**0.00**

КРОАСАН ВИРШЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	55	0	55	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Виршла	g	50	0	50	
7	Вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, виршле и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2181.27	**520.99**	**11.19**	**45.24**	**31.23**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1112.34	**98.15**	**58.25**	**13.37**	**74.53**	**2.00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.07**	**0.09**	**1.89**	**0.07**	**0.00**

КРОАСАН МИНИ ПИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	55	0	55	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Шунка	g	10	0	10	
7	Качкаваљ	g	10	0	10	
8	Оригано	g	3	0	3	
9	Вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, шећер, маргарин, шунку, качкаваљ, оригано и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1882.12	**449.54**	**9.35**	**47.42**	**23.39**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
764.09	**189.02**	**69.53**	**21.47**	**115.03**	**2.56**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
167.27	**0.10**	**0.08**	**1.32**	**0.10**	**1.10**

КРОАСАН РОЛОВАНА ПИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	50	0	50	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	25	0	25	
6	Шунка	g	10	0	10	
7	Качкаваљ	g	10	0	10	
8	Оригано	g	3	0	3	
9	Вода	ml	25	0	25	
10	Печурке	g	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, шунку, качкаваљ, оригано, воду и печурке.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1672.72	**399.52**	**9.14**	**43.71**	**19.73**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
764.89	**229.02**	**69.78**	**20.47**	**119.73**	**2.61**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
167.27	**0.10**	**0.09**	**1.63**	**0.10**	**1.39**

КРОАСАН СА СУСАМОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	55	0	55	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Сусам	g	10	0	10	
7	Вода	g	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, сусам и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1977.45	**472.30**	**7.15**	**46.18**	**27.36**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
431.24	**139.95**	**23.25**	**48.77**	**154.13**	**1.78**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1.12	**0.10**	**0.06**	**1.00**	**0.09**	**0.00**

КРОАСАН СРЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	55	0	55	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Еурокрем	g	10	0	10	
7	Вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, еурокрем и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1938.42	**462.98**	**5.57**	**50.38**	**25.20**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
428.34	**100.15**	**25.55**	**13.37**	**92.83**	**1.00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
64.00	**0.06**	**0.07**	**0.75**	**0.08**	**0.07**

КРОАСАН ПЛЕТЕНИЦА СА КРЕМОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	55	0	55	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Еуро крем	g	20	0	20	
7	Вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, еуро крем и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2145.65	**512.48**	**6.20**	**55.51**	**27.99**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
429.34	**102.15**	**40.35**	**13.37**	**111.13**	**1.00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
128.00	**0.07**	**0.08**	**0.89**	**0.08**	**0.15**

КРОАСАН ПЛЕТЕНИЦА СА МАКОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	55	0	55	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Мак	g	10	0	10	
7	Вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, мак и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1944.20	**464.36**	**6.36**	**47.48**	**26.28**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
430.64	**164.85**	**147.35**	**43.37**	**154.53**	**1.87**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.10**	**0.08**	**0.62**	**0.10**	**0.00**

КРОАСАН ПУЖ СА СИРОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	55	0	55	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Сир крављи свеж	g	10	0	10	
7	Вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, сир и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1770.40	**422.85**	**6.28**	**45.54**	**22.70**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
490.34	**106.65**	**20.25**	**13.37**	**89.53**	**1.03**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1.60	**0.05**	**0.05**	**0.63**	**0.07**	**0.00**

КРОАСАН ШАПИЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	55	0	55	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
3	Со	g	1,1	0	1,1	
4	Шећер кристал	g	3,4	0	3,4	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Сир крављи свеж	g	10	0	10	
7	Вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, маргарин, сир и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине, обликује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1770.40	**422.85**	**6.28**	**45.54**	**22.70**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
490.34	**106.65**	**20.25**	**13.37**	**89.53**	**1.03**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1.60	**0.05**	**0.05**	**0.63**	**0.07**	**0.00**

ИНТЕГРАЛНЕ КИФЛЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Интегрално брашно	g	70	0	70	
2	Со	g	1,1	0	1,1	
3	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
4	Маргарин	g	1,2	0	1,2	
5	Вода	ml	20	0	20	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, зрневље, маргарин и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1035.02	**247.21**	**7.08**	**49.77**	**1.56**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
428.34	**112.15**	**13.00**	**27.57**	**105.03**	**1.23**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.06**	**0.06**	**0.71**	**0.10**	**0.00**

* у зависности од квалитета брашна.

ИНТЕГРАЛНЕ ПЕРЕЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Интегрално брашно	g	70	0	70	
2	Со	g	1,1	0	1,1	
3	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
4	Маргарин	g	1,2	0	1,2	
5	Вода	ml	20	0	20	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, зрневље, маргарин и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1035.02	**247.21**	**7.08**	**49.77**	**1.56**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
428.34	**112.15**	**13.00**	**27.57**	**105.03**	**1.23**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.06**	**0.06**	**0.71**	**0.10**	**0.00**

* у зависности од квалитета брашна.

ИНТЕГРАЛНИ ЂЕВРЕК

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Интегрално брашно	g	70	0	70	
2	Со	g	1,1	0	1,1	
3	Квасац пекарски (свежи)	g	3,4	0	3,4	
4	Маргарин	g	1,2	0	1,2	
5	Вода	ml	20	0	20	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, зрневље, маргарин и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1035.02	**247.21**	**7.08**	**49.77**	**1.56**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
428.34	**112.15**	**13.00**	**27.57**	**105.03**	**1.23**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.06**	**0.06**	**0.71**	**0.10**	**0.00**

* у зависности од квалитета брашна.

ПОГАЧИЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	75	0	75	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3	0	3	
3	Со	g	1,5	0	1,5	
4	Шећер кристал	g	1	0	1	
5	Адитив масни	g	1	0	1	
6	Адитив прашкасти	g	1	0	1	
7	Уље сунцокретово	ml	1	0	1	
8	Вода	ml	40	0	40	
9	Јаје кокошије	ком	½	0	½	А - класа

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- брашно, квасац, шећер, уље и воду.

Поступак припреме:
-умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.

Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1335.75	**319.04**	**9.68**	**58.09**	**4.48**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
622.53	**163.91**	**30.27**	**17.27**	**155.33**	**1.82**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
40.58	**0.07**	**0.10**	**0.71**	**0.11**	**0.00**

ПУТЕР ВЕКНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	75	0	75	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	2	0	2	
3	Со	g	1,5	0	1,5	
4	Шећер кристал	g	0,15	0	0,15	
5	Адитив масни	g	0,15	0	0,15	
6	Адитив прашкасти	g	0,15	0	0,15	
7	Вода	ml	41	0	41	
8	Маргарин	g	10	0	10	
9	Јаја кокошија	ком	½	0	½	А - класа
10	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- брашно, квасац, шећер и воду.

Поступак припреме:
-Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.

Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1591.28	**380.07**	**9.89**	**57.71**	**11.13**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
626.37	**169.31**	**42.02**	**17.68**	**160.43**	**1.78**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
43.18	**0.08**	**0.11**	**0.69**	**0.13**	**0.04**

КИФЛЕ – ДАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	52	0	52	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	1,5	0	1,5	
3	Со	g	1	0	1	
4	Шећер кристал	g	2	0	2	
5	Адитив прашкасти	g	1	0	1	
6	Адитив масни	g	2	0	2	
7	Вода	ml	28	0	28	
8	Маргарин	g	5	0	5	
9	Јаја кокошија	ком	½	0	½	А - класа
10	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- брашно, квасац, шећер и воду.

Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45 °C. Маргарином премазене кифле топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 °C, 15-25 мин.

Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1138.48	**271.92**	**7.92**	**42.03**	**7.26**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
432.33	**133.87**	**37.7**	**12.62**	**132.83**	**1.4**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
43.18	**0.06**	**0.1**	**0.5**	**0.11**	**0.04**

КАЈЗЕРИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	52	0	52	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	1,5	0	1,5	
3	Со	g	1	0	1	
4	Шећер кристал	g	1	0	1	
5	Адитив масни	g	1	0	1	
6	Адитив прашкасти	g	1	0	1	
7	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	28	0	28	
8	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- брашно, квасац, со, шећер и воду.

Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.

Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
791.99	**189.16**	**4.49**	**40.57**	**0.50**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
388.28	**82.32**	**9.68**	**11.62**	**63.75**	**0.86**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.04**	**0.03**	**0.43**	**0.07**	**0.00**

ЛЕПИЊА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	76	0	76	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	2,5	0	2,5	
3	Со	g	1,5	0	1,5	
4	Адитив масни	g	1	0	1	
5	Адитив прашкасти	g	1	0	1	
6	Уље сунцокретово	g	1	0	1	
7	Вода	ml	40	0	40	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- брашно, квасац, со, уље и воду.

Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 минута. на темпертури од 37-45°C. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 °C, 15-25 мин.

Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1168.33	**279.05**	**6.60**	**57.85**	**1.64**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
582.42	**122.21**	**14.28**	**17.17**	**94.40**	**1.28**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.06**	**0.05**	**0.66**	**0.10**	**0.00**

ВЕКНИЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	76	0	76	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	2,5	0	2,5	
3	Со	g	1,5	0	1,5	
4	Адитив масни	g	1	0	1	
5	Адитив прашкасти	g	1	0	1	
6	Уље сунцокретово	g	1	0	1	
7	Вода	ml	40	0	40	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- брашно, квасац, со, уље и воду.

Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.

Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1168.33	**279.05**	**6.60**	**57.85**	**1.64**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
582.42	**122.21**	**14.28**	**17.17**	**94.40**	**1.28**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.06**	**0.05**	**0.66**	**0.10**	**0.00**

ПУТЕР КИФЛА СА МАРМЕЛАДОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	63	0	63	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	2	0	2	
3	Со	g	1	0	1	
4	Шећер кристал	g	6	0	6	
5	Маргарин	g	10	0	10	
6	Уље сунцокретово	ml	3	0	3	
7	Мармелада	g	3,3	0	3,3	
8	Адитив	g	1,6	0	1,6	
9	Вода	ml	40	0	40	
10	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	
11	Јаје кокошије	ком	½	0	½	А - класа

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- брашно, маргарин, квасац, со, млеко, јаја, мармеладу, шећер, уље, воду, млеко и јаја.

Поступак припреме:
- Умешано тесто са једним делом маргарина се тањи на ламинатору до жељене дебљине, обликује, филује и ставља на процес ферментације 10-15 мин. на 37-45 °C. Маргарином премазане кифле топлотно се обрађује печењем на 200-240 °C, 15-25 мин.

Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1651.37	**394.42**	**8.89**	**56.35**	**13.71**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
433.22	**153.77**	**40.63**	**15.24**	**147.30**	**1.61**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
43.18	**0.07**	**0.11**	**0.61**	**0.11**	**0.28**

ПЕКМЕЗАРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	63	0	63	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	2	0	2	
3	Со	g	1	0	1	
4	Шећер кристал	g	6	0	6	
5	Адитив	g	1,6	0	1,6	
6	Мармелада	g	8	0	8	
7	Вода	ml	40	0	40	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, мармеладу и воду.
Поступак припреме:
- Умешано, филовано тесто и обликовано ставља се на процес фементације 10-15 мин. на температуру од 37-45 ºC. Топлотно се се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1124.09	**268.48**	**5.47**	**58.73**	**0.61**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
390.02	**104.29**	**14.25**	**14.43**	**78.84**	**1.10**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.05**	**0.04**	**0.56**	**0.08**	**0.58**

ЂЕВРЕК

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	65	0	65	Тип 500/400
2	Со	g	1,3	0	1,3	
3	Квасац пекарски (свежи)	g	2	0	2	
4	Уље сунцокретово	ml	2,5	0	2,5	
5	Маргарин	g	0,8	0	0,8	
6	Адитив	g	1,3	0	1,3	
7	Вода	ml	33	0	33	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, со, квасац, уље, маргарин и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1079.10	**257.74**	**5.63**	**49.48**	**3.46**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
504.72	**103.68**	**12.20**	**14.61**	**80.21**	**1.09**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.05**	**0.04**	**0.56**	**0.08**	**0.00**

ПЛЕТЕНИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	65	0	65	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	2	0	2	
3	Со	g	1,3	0	1,3	
4	Шећер кристал	g	7	0	7	
5	Адитив	g	1,3	0	1,3	
6	Уље сунцокретово	ml	2,5	0	2,5	
7	Вода	ml	33	0	33	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, уље и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1175.09	**280.67**	**5.63**	**56.40**	**2.88**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
504.72	**103.68**	**12.20**	**14.61**	**80.21**	**1.09**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.05**	**0.04**	**0.56**	**0.08**	**0.00**

ПЕРЕЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	65	0	65	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	2,8	0	2,8	
3	Со	g	1,2	0	1,2	
4	Шећер кристал	g	3,2	0	3,2	
5	Адитив масни	g	1,2	0	1,2	
6	Адитив прашкасти	g	1,2	0	1,2	
7	Уље сунцокретово	ml	1,2	0	1,2	
8	Вода	ml	33	0	33	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, шећер, уље и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто и обликовано ставља се на процес ферментације 10-15 мин. на темпертури од 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1066.87	**254.82**	**5.71**	**52.65**	**1.71**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
466.15	**108.52**	**12.25**	**15.05**	**83.26**	**1.12**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.05**	**0.05**	**0.62**	**0.08**	**0.00**

ПАШТЕТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	35	0	35	Тип 500/400
2	Маргарин	g	25	0	25	
3	Со	g	6	0	6	
4	Вода	ml	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, маргарин, со и воду.
Поступак припреме:
- Умешано тесто тањи се на ламинатору до жељене дебљине и обликује. Топлотно се обрађује печењем на 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1228.49	**293.42**	**2.95**	**26.63**	**18.56**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2322.70	**51.22**	**14.25**	**8.98**	**42.70**	**0.57**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.03**	**0.01**	**0.21**	**0.04**	**0.00**

ПИРОШКЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	60	0	60	Тип 500/400
2	Со	g	1	0	1	
3	Сир крављи свеж	g	20	0	20	
4	Квасац пекарски (свежи)	g	2	0	2	
5	Маргарин	g	30	0	30	
6	Млеко кравље (2.8% мм)	g	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, со, сир, квасац и маргарин.
Поступак припреме:
-умешано, филовано тесто и обликовано ставља се на процес фементације 10-15 мин. на температуру од 37-45 ºC. Топлотно се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
-у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1823.31	**435.49**	**7.90**	**46.27**	**23.02**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
514.52	**113.57**	**30.00**	**13.51**	**104.50**	**1.07**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
3.20	**0.05**	**0.04**	**0.54**	**0.07**	**0.00**

ПЕЊЕРЛИЈЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	80	0	80	Тип 500/400
2	Квасац пекарски (свежи)	g	3	0	3	
3	Со	g	2	0	2	
4	Уље сунцокретово	g	10	0	10	
5	Маст свињска	g	25	0	25	
6	Сир крављи свеж	g	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, квасац, со, уље, маст и сир.
Поступак припреме:
- Умешано, филовано тесто и обликовано ставља се на процес фементације 10-15 мин. на температуру од 37-45 ºC. Топлотно се се обрађује печењем на температури од 200-240 ºC, 15-25 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у топлим витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2526.75	**603.50**	**11.01**	**61.79**	**32.90**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
965.58	**156.79**	**44.25**	**18.68**	**146.85**	**1.48**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
4.80	**0.07**	**0.05**	**0.75**	**0.10**	**0.00**

ПЕЦИВО – СЛАНО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пециво бело	g	200	0	200	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-пециво разно.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури до поделе.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

ПЕЦИВО – СЛАТКО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пециво бело	g	200	0	200	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-пециво разно.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури до поделе.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације

КИФЛА БЕЛА (100 g)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кифла, пшенична бела	g	100	0	100	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-кифла.
Поступак припреме:
- готов производ
Поступак чувања до сервирања:
- у колицима за хлеб до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

КИФЛА БЕЛА (150 g)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кифла, пшенична бела	g	150	0	150	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-кифла.
Поступак припреме:
- готов производ
Поступак чувања до сервирања:
- у колицима за хлеб до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

ЛЕПИЊА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Лепиња	g	200	0	200	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-лепиња.
Поступак припреме:
- готов производ
Поступак чувања до сервирања:
- у колицима за хлеб до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

ЈЕЛА У ПОНУДИ ДОРУЧКА И СУВЕ ВЕЧЕРЕ

КРАЊСКА КОБАСИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кобасица крањска	g	50	0	50	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-крањске кобасице.
Поступак припреме:
-опрати кобасице у води. Кобасице се топлотно обрађују кувањем на температури од 100˚С у времену од 10 минута.
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
756.78	180.75	6.75	0.00	16.49

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
0.00	0.00	8.82	0.00	85.75	1.47

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	0.03	0.02	0.88	0.00	0.00

ПИЛЕЋА ЏИГЕРИЦА НА ЖАРУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јетра пилећа	g	100	0	100	
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
3	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-јетра пилећа, уље, со.
Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује печењем на температури од 170-200˚С у временском интервалу од 15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
855,24	204,27	21,34	0,00	12,59

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
340,90	220,26	21,05	0,23	240,49	7,41

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
9334.00	0,22	2,12	9.28	0,64	20,00

ПОХОВАН КАЧКАВАЉ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Качкаваљ	g	100	0	100	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	*
3	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
4	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
5	Со	g	0,7	0	0,7	
6	Презле	g	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, качкаваљ, панир (брашно, со, јаја), презле.

Поступак припреме:
- панирани качкаваљ се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
906,46	**216,50**	**3,90**	**13,20**	**15,78**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
346,06	**60,46**	**14,71**	**4,73**	**68,29**	**0,99**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
30,46	**0,05**	**0,05**	**0,13**	**0,06**	**0,00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

МУСЛИ СА ЈОГУРТОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Мусли	g	50	0	50	
2	Јогурт (3,2% мм)	ml	180	0	180	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-мусли, јогурт.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-мусли у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.
-јогурт у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
-Одговарајуће шоље или чиније у оригиналној амбалажи.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1203,36	287,42	10,41	42,22	7,75

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
198,30	522,00	217,80	58,80	292,50	4,53

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
327,00	0,50	0,75	6,23	0,85	0,00

КАЧАМАК СА МЛЕКОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно кукурузно	g	150	0	150	
2	Млеко кравље (2.8% мм)	g	150	0	150	
3	Шећер кристал	g	5	0	5	
4	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
5	Вода	ml	150	0	150	
6	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-млеко, вода, уље, кукурузно брашно, шећер, со.
Поступак припреме:
- јело се добија загревањем воде на температури до 100˚С, у коју се додаје со и уље. Када вода прокључа додаје се кукурузно брашно и кува на умереној температури уз стално мешање 3 – 5 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- Одговарајући тањири са млеком.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2839,80	**678,28**	**17,11**	**126,07**	**9,93**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
333,90	**382,76**	**203,55**	**45,23**	**300,49**	**2,38**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
48,75	**0,18**	**0,18**	**1,80**	**0,23**	**0,90**

КОРНФЛЕКС СА МЛЕКОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	200	0	200	
2	Корнфлекс	g	50	0	50	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-корнфлекс, млеко.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-корнфлекс у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.
-млеко у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
-Одговарајуће шоље или чиније у оригиналној амбалажи.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1178.06	281.38	9.57	51.08	3.6

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
566.50	398.50	241.50	36.00	214.00	9.85

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1373.13	0.72	1.00	9.21	0.99	1.94

ЈАЈА НА ОКО (2 КОМ)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	2	0	2	А - класа
2	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, јаја, со.
Поступак припреме:
-јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу 3-5 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1334.24	318.68	12.08	0.00	29.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
425.76	155.12	62.99	0.23	232.78	2.07

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
196.16	0.10	0.31	0.10	0.18	0.00

ЈАЈА НА ОКО (3 КОМ)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	3	0	3	А - класа
2	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, јаја, со.
Поступак припреме:
-јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу 3-5 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1684,71	**402,38**	**18,75**	**0,00**	**35,08**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
511,20	**240,56**	**97,17**	**0,23**	**360,94**	**3,21**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
243,50	**0,11**	**0,37**	**0,13**	**0,20**	**0.00**

КАЈГАНА (ОД 2 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	2	0	2	А - класа
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, јаја, со.
Поступак припреме:
-јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу 3-5 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1018,31	243,22	12,50	0,00	20,69

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
431,10	160,46	65,13	0,23	240,79	2,14

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
162,34	0,07	0,25	0,09	0,13	0.00

КАЈГАНА (ОД 3 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	3	0	3	А - класа
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, јаја, со.
Поступак припреме:
-јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу 3-5 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1346,87	321,70	18,75	0,00	26,38

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
511,20	240,56	97,17	0,23	360,94	3,21

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
243,50	0,11	0,37	0,13	0,20	0.00

ОМЛЕТ СА ПАПРИКОМ (ОД 2 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	2	0	2	А - класа
2	Паприка свежа	g	100	18	82	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јаја, паприка, со.
Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1095,73	261,71	12,65	3,90	20,90

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
455,70	256,40	79,07	0,23	263,75	2,72

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
253,52	0,10	0,29	0,43	0,13	90,39

ОМЛЕТ СА ПАПРИКОМ (ОД 3 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	3	0	3	А - класа
2	Паприка свежа	g	150	18	82	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јаја, паприка, со.

Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1463,00	**349,43**	**18,97**	**5,84**	**26,70**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
548,10	**384,47**	**118,08**	**0,23**	**395,38**	**4,07**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
380,28	**0,15**	**0,44**	**0,64**	**0,20**	**135,58**

ОМЛЕТ СА КОБАСИЦОМ (ОД 2 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	2	0	2	А - класа
2	Кобасица	g	50	0	50	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јаја, кобасица, со.
Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1781,88	**425,59**	**19,29**	**0,00**	**37,34**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
972,10	**256,96**	**71,13**	**0,23**	**336,79**	**3,39**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
162.34	**0,13**	**0,37**	**1,48**	**0,18**	**0,00**

ОМЛЕТ СА КОБАСИЦОМ (ОД 3 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	3	0	3	А - класа
2	Кобасица	g	75	0	75	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јаја, кобасица, со.
Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2492,22	595,26	28,93	0,00	51,36

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1322,70	385,31	106,17	0,23	504,94	5,08

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
194,80	0,13	0,42	1,82	0,20	0,00

ОМЛЕТ СА ПЕЧУРКАМА (ОД 2 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	2	0	2	А - класа
2	Шампињони	g	100	10	90	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јаја, шампињони, со.
Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1076,80	**257,19**	**14,36**	**0,86**	**20,99**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
439,20	**583,46**	**74,13**	**0,23**	**332,59**	**3,22**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
162.34	**0,13**	**0,34**	**3,19**	**0,13**	**2,63**

ОМЛЕТ СА ПЕЧУРКАМА (ОД 3 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	3	0	3	А - класа
2	Шампињони	g	150	10	135	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јаја, шампињони, со.
Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1434,60	342,65	21,54	1,28	26,84

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
523,35	875,06	110,67	0,23	498,64	4,83

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
243,50	0,20	0,51	4,78	0,20	3,94

ОМЛЕТ СА СИРОМ (ОД 2 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	2	0	2	А - класа
2	Сир пуномасни (45% мм)	g	50	0	50	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јаја, сир.
Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1726,65	412,40	26,90	0,00	32,56

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
685,20	195,70	546,58	0,00	570,30	2,39

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
242,34	0,08	0,32	0,13	0,16	0,37

ОМЛЕТ СА СИРОМ (ОД 3 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	3	0	3	А - класа
2	Сир пуномасни (45% мм)	g	50	0	50	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јаја, сир.

Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1542.83	368.50	25.46	1.49	27.81

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
555.30	282.80	143.62	0.00	435.45	3.35

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
251,50	0,13	0,46	0,20	0,21	0,00

ОМЛЕТ СА СЛАНИНОМ (ОД 2 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	2	0	2	А - класа
2	Сланина сува	g	50	0	50	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- јаја, сланина.

Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2009,21	479,89	19,29	0,00	43,19

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
210,20	310,20	69,08	0,00	315,30	3,14

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
162.34	0,21	0,28	0,75	0,24	0,00

ОМЛЕТ СА СЛАНИНОМ (ОД 3 ЈАЈЕТА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	3	0	3	А - класа
2	Сланина сува	g	50	0	50	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- јаја, сланина.

Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2337.77	558.37	25.53	0.00	48.88

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
290.30	390.30	101.12	0.00	435.45	4.20

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
243,50	0,25	0,41	0,77	0,34	0,00

ПРЖЕНИЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Хлеб пшенични бели	g	150	0	150	
2	Јаје кокошије	ком.	1	0	1	А - класа
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	*
4	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-хлеб, јаја, уље, млеко.
Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С до 10 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2029,40	484,72	17,54	60,53	17,79

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
836,65	249,05	59,82	1,40	282,48	2,60

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
94,98	0,11	0,23	9,52	0,14	0,08

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

БАРЕНО ЈАЈЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	1	0	1	А - класа

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, јаје.

Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује кувањем у сланој води на температури од 100˚С у временском интервалу од 7 - 10 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
319.95	76.42	6.08	0.00	5.55

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
78.00	78.00	31.20	0.00	117.00	1.04

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
98.80	0.05	0.16	0.05	0.09	0.00

НАМАЗНИ СИР

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сирни намаз (30% мм)	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-намазни сир.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
899,95	214,95	19,20	0,99	14,25

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1250,00	55,00	480,00	0,00	1200,00	0,10

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
100,00	0,03	0,20	0,10	0,06	0,00

СИР ТРАПИСТ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сир трапист (45% мм)	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-сир трапист.
Поступак припреме:
-сечење на листове.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1646,90	393,36	24,00	0,99	31,35

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
620,00	98,00	721,00	0,00	512,00	0,70

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
300,00	0,27	0,38	0,10	0,07	0,00

ФЕТА СИР

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сир фета (45% мм)	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-сир фета.
Поступак припреме:
-сир исећи на одговарајућу парчад.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1089,76	**260,28**	**13,63**	**4,06**	**20,24**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1116,00	**62,00**	**493,00**	**19,00**	**337,00**	**0,70**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
422,00	**0,20**	**0,80**	**1,00**	**0,40**	**0,00**

РУСКА САЛАТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Грашак замрзнути	g	40	0	40	
2	Кромпир	g	150	20	120	
3	Краставци – кисели	g	50	0	50	
4	Шунка у цреву	g	30	0	30	
5	Шаргарепа - свежа	g	50	10	45	
6	Мајонез – готов	g	40	0	40	
7	Сенф	g	5	0	5	
8	Јаја	ком.	1/10	0	1/10	
9	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-грашак, кромпир, краставци,шунка, шаргарепа, мајонез, сенф, јаја, со.
Поступак припреме:
-обарено поврће, исечено на коцкице, као и скувана јаја и шунка се повезују са мајонезом и зачињавају се.
Поступак чувања до сервирања:
- Гастро посуде у расхладним витринама максимално 4 сата.
Сервирање:
- Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2004,36	**478,73**	**10,68**	**31,93**	**32,78**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1147,36	**890,02**	**61,75**	**45,23**	**137,16**	**3,28**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
501,15	**0,29**	**0,14**	**2,56**	**0,38**	**29,35**

БАРЕНЕ ПИЛЕЋЕ ВИРШЛЕ (100 g)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Виршла пилећа	g	100	0	100	
2	Сенф	g	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вода, виршла.
Поступак припреме:
-виршле је, пре топлотне обраде, потребно опрати, топлотно се обрађују кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири са сенфом.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
898.58	**214.62**	**12.46**	**0.31**	**17.49**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1405.20	**6.50**	**97.30**	**0.00**	**3.65**	**2.06**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.02**	**0.07**	**1.82**	**0.00**	**0.00**

БАРЕНЕ ЈУНЕЋЕ ВИРШЛЕ (100 g)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Виршла јунећа	g	100	0	100	
2	Сенф	g	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вода, виршла.
Поступак припреме:
-виршле је, пре топлотне обраде, потребно опрати, топлотно се обрађују кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири са сенфом.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1152,43	275,25	10,98	0,28	24,68

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1182,60	173,50	15,20	11,00	90,65	1,20

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,20	0,11	2,70	0,13	0,00

БАРЕНЕ ПИЛЕЋЕ ВИРШЛЕ (150 g)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Виршла пилећа	g	150	0	150	
2	Сенф	g	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вода, виршла.
Поступак припреме:
-виршле је, пре топлотне обраде, потребно опрати, топлотно се обрађују кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири са сенфом.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1366,56	326,40	18,98	0,28	26,66

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2117,60	6,50	146,70	0,00	3,65	3,10

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,11	0,17	4,65	0,00	0,00

БАРЕНЕ ЈУНЕЋЕ ВИРШЛЕ (150 g)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Виршла јунећа	g	150	0	150	
2	Сенф	g	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вода, виршла.
Поступак припреме:
-виршле је, пре топлотне обраде, потребно опрати, топлотно се обрађују кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири са сенфом.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1720,48	410,93	16,36	0,28	36,92

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1742,60	257,00	20,70	16,50	134,15	1,75

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,30	0,17	4,05	0,20	0,00

СТИШЊЕНА ШУНКА У ЦРЕВУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шунка	g	50	0	50	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- стишњена шунка.

Поступак припреме:
- слајсовање.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
462,68	**110,51**	**7,81**	**0,00**	**8,46**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
682,50	**142,00**	**3,50**	**6,50**	**69,50**	**0,45**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	**0,25**	**0,10**	**1,60**	**0,15**	**1,00**

ПИЛЕЋА ПРСА У ЦРЕВУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пилећа прса	g	50	0	50	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- пилећа прса.

Поступак припреме:
- слајсовање.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
620,86	148,29	5,00	0,00	13,77

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
620,00	81,00	98,00	8,00	111,50	0,55

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
37,50	0,05	0,05	1,85	0,10	6,60

ПРАШКА ШУНКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Прашка шунка	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- Прашка шунка

Поступак припреме:
- слајсовање.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
925,36	221,02	15,62	0,00	16,92

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1365,00	284,00	7,00	13,00	139,00	0,90

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,50	0,20	3,20	0,30	2,00

СУВА СЛАНИНА – ПРЖЕНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сланина сува	g	50	0	50	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-сува сланина.
Поступак припреме:
- сланина сечена на режњеве се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 5-10 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1460.64	**348.87**	**1.84**	**0.00**	**36.77**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
47.50	**142.50**	**0.95**	**0.00**	**19.00**	**0.00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.05**	**0.05**	**0.76**	**0.00**	**0.00**

СИР ТОПЉЕНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сир топљени за мазање	g	35	0	35	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- сир топљени.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
360,92	86,20	6,38	0,35	6,32

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
437,50	19,25	164,50	0,00	420,00	0,04

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
52,50	0,01	0,07	0,04	0,02	0,00

НАМАЗИ У ПОНУДИ ДОРУЧКА И СУВЕ ВЕЧЕРЕ

ЈЕТРЕНА ПАШТЕТА (50g)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Паштета - јетрена	g	50	0	50	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-паштета
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
623,63	148,95	6,79	0,00	13,05

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
400,00	40,00	10,00	0,00	75,00	2,50

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
600,00	0,10	0,60	2,30	0,05	0,00

ЈЕТРЕНА ПАШТЕТА (75g)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Паштета - јетрена	g	75	0	75	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-паштета
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
935,45	223,43	10,19	0,00	19,58

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
600,00	60,00	15,00	0,00	112,50	3,75

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
900,00	0,15	0,90	3,45	0,08	0,00

ПАШТЕТА – БИЉНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Паштета – биљна	g	100	0	100	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- паштета биљна.

Поступак припреме:
- готов производ.

Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.

Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

МИНИ ПУТЕР

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Путер	g	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-мини путер.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
567,42	**135,53**	**0,00**	**0,00**	**14,60**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
115,20	**4,80**	**4,80**	**0,40**	**4,80**	**0,00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
499,80	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**

МИНИ МАРГАРИН

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Маргарин слани (биљ. и жив. маст)	g	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-мини маргарин.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
566,72	135,36	0,00	0,00	14,58

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
160,00	1,00	0,80	0,20	2,40	0,06

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
180,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

МИНИ МАРГАРИН БЕЗ МЛЕКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Маргарин без млека	g	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-маргарин без млека.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
566,72	**135,36**	**0,00**	**0,00**	**14,58**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
0,00	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**	**0,00**

МИНИ ЏЕМ – МАРМЕЛАДА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Џем	g	60	0	60	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-мини џем – мармелада.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
622,90	148,78	0,32	36,02	0,00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
9,60	66,00	14,40	6,00	10,80	0,90

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,01	0,01	0,12	0,01	6,00

МЕД

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Мед	g	50	0	50	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-мед.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
599.56	**143.20**	**0.18**	**34.80**	**0.00**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
5.00	**25.00**	**2.50**	**1.00**	**10.00**	**1.00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.00**	**0.01**	**0.05**	**0.02**	**2.00**

ЕУРОКРЕМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Еурокрем	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-еурокрем.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
-у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2072.25	494.95	6.30	51.33	27.90

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
10.00	20.00	148.00	0.00	183.00	0.00

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
800.00	0.10	0.20	1.60	0.06	1.00

РУЧАК И ВЕЧЕРА

СУПЕ И ЧОРБЕ У ПОНУДИ РУЧКА И ВЕЧЕРЕ

ГОВЕЂА СУПА ОД КОСТИЈУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шаргарепа	g	5	10	4.5	
2	Тестенина без јаја	g	8	0	8	
3	Говеђе кости	g	20	0	20	
4	Целер корен	g	1	28	0.72	
5	Першун корен	g	3	20	2.4	
6	Лук црни	g	2	10	1.8	
7	Концентрат говеђе супе	g	3	0	3	
8	Со	g	0.7	10	0.63	
9	Бибер	g	0.1	0	0.1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вода, говеђе кости, шаргарепа, лук црни, першун корен, целер, со, бибер, зачин, тестенине, концентрат за супу.
Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута, а након додавања тестенина кува се 5-10 минута на истој температури.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
264.74	63.23	5.11	6.64	1.63

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
747.66	120.89	12.13	1.95	57.22	0.69

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
36.82	0.02	0.03	0.75	0.04	1.09

ГОВЕЂА СУПА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Концентрат говеђе супе	g	5	0	5	
2	Тестенина без јаја	g	8	0	8	
3	Шаргарепа	g	11	10	10	
4	Першун корен	g	12	20	10	
5	Бибер	g	0.1	0	0.1	
6	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, концентрат за супу, шаргарепа, бела зелен, со, бибер, зачин, тестенине.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу 120-180 минута, а затим се након додавања тестенина кува 10-15 минута на истој температури.

Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
213.79	**51.06**	**1.59**	**8.07**	**1.24**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
807.44	**104.38**	**15.81**	**4.80**	**23.91**	**0.35**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
82.40	**0.01**	**0.01**	**0.32**	**0.01**	**2.30**

КОКОШИЈА СУПА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Концентрат кокошије супе	g	5	0	5	
2	Тестенина без јаја	g	8	0	8	
3	Шаргарепа	g	10	10	9	
4	Першун корен	g	10	20	8	
5	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
6	Бибер	g	0.1	0	0.1	
7	Першун лист	g	2	10	1.8	
8	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вода, концентрат за супу, шаргарепа, бела зелен, уље, со, бибер, зачин, тестенине, першунов лист.
Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу 120-180 минута, а затим се након додавања тестенина кува 10-15 минута на истој температури.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
344.34	**82.24**	**1.30**	**5.71**	**5.77**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1077.30	**96.53**	**16.44**	**4.39**	**18.84**	**0.50**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
81.79	**0.01**	**0.01**	**0.25**	**0.01**	**3.00**

ПИЛЕЋА СУПА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пилеће месо	g	30	20	24	
2	Концентрат кокошије супе	g	1	0	1	
3	Лук црни	g	2	10	1,8	
4	Шаргарепа	g	5	10	4,5	
5	Першун корен	g	3	20	2,4	
6	Целер корен	g	2	28	1,44	
7	Тестенина без јаја	g	8	0	8	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Бибер	g	0,1	0	0,1	
10	Додатак јелима	g	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вода, концентрат за супу, живинска ситнеж, шаргарепа, лук црни, першун корен, целер, со, бибер, зачин, тестенине.
Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања тестенина кува на истој температури још 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
355,95	**85,02**	**5,12**	**6,34**	**4,10**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
452,15	**115,26**	**10,70**	**6,77**	**57,36**	**0,39**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
36.82	**0,02**	**0,03**	**1,11**	**0,04**	**1,13**

РИБЉА ЧОРБА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шаргарепа	g	10	10	9	
2	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
4	Парадајз пире	g	3	0	3	
5	Лук црни	g	7	10	6.3	
6	Ловоров лист	g	2	0	2	
7	Со	g	0.7	0	0.7	
8	Бибер	g	0.2	0	0.2	
9	Пиринач	g	6	0	6	
10	Риба (главе, изнутрице, репови)	g	40	30	28	шаран, сом
11	Першун корен	g	3	20	2.4	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, лук црни, шаргарепа, першун корен, парадајз пире, риба, со, зачин, пиринач, запршка (уље, брашно), ловоров лист, вода.
Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након повезивања кува на истој температури још 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
540.54	**129.11**	**5.49**	**11.36**	**6.48**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
276.27	**178.97**	**37.14**	**10.64**	**84.54**	**1.55**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
189.79	**0.02**	**0.02**	**0.49**	**0.04**	**3.17**

РАГУ ЧОРБА ОД ЖИВИНСКОГ МЕСА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пиле (цело-просек)	g	30	0	30	
2	Брашно пшенично бело	g	2	0	2	Тип 500
3	Лук црни	g	8	10	7,2	
4	Кромпир	g	40	20	32	
5	Шаргарепа	g	10	10	9	
6	Грашак замрзнути	g	4	0	4	
7	Першун корен	g	3	10	2,7	
8	Целер корен	g	2	28	1,44	
9	Уље сунцокретово	ml	8	0	8	
10	Павлака кисела (20% мм)	g	5	0	5	
11	Јаје кокошије	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
12	Со	g	0.7	0	0.7	
13	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-живинско месо, целер, першун, шаргарепа, брашно, црни лук, кромпир, грашак, павлака, јаје, со, зачини.
Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања тестенина кува на истој температури још 10-15 минута и легира.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
821,59	**196,23**	**7,05**	**9,85**	**13,68**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
812,35	**336,59**	**25,30**	**18,57**	**92,93**	**0,73**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
96.35	**0,05**	**0,06**	**1.59**	**0,12**	**5.88**

РАГУ ЧОРБА ОД ЈУНЕЋЕГ МЕСА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно БК	g	30	0	30	
2	Лук црни	g	8	10	7.2	
3	Кромпир	g	25	20	20	
4	Шаргарепа	g	15	10	13.5	
5	Грашак	g	6	0	6	
6	Брашно пшенично бело	g	2	0	2	Тип 500
7	Першун корен	g	3	20	2.4	
8	Целер корен	g	2	28	1.44	
9	Уље сунцокретово	ml	8	0	8	
10	Со	g	0,7	0	0.7	
11	Додатак јелима	g	2	0	2	
12	Першун лист	g	2	10	1.8	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-јунеће месо, лук црни, кромпир, шаргарепа, грашак, брашно, першун корен, першун лист, целер корен, уље, со, зачин.
Поступак припреме:
-јело се припрема кувањем на 100 С у временском интервалу од 90-120 мин.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75°С.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
696,71	166,41	6,41	7,8	11,66

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
308,26	296,4	16,39	10,29	79,9	1,02

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
113.80	0.04	0.05	1.22	0.05	5.08

ПОТАЖ ОД ЗЕЛЕНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Першун корен	g	20	20	16	
2	Целер корен	g	20	28	14,4	
3	Шаргарепа	g	20	10	18	
4	Купус свеж	g	15	10	13,5	
5	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
6	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
7	Со	g	0,7	0	0,7	
8	Додатак јелима	g	3	0	3	
9	Јаје кокошије	ком.	1/10	0	1/10	А - класа

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, шаргарепа, бела зелен, целер, купус, со, зачин, запршка (уље, брашно), јаја.

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након повезивања кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
550,10	**131,39**	**2,02**	**8,05**	**9,71**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
288,98	**183,49**	**33,39**	**10,91**	**52,60**	**0,61**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
155.96	**0,03**	**0,03**	**0,44**	**0,05**	**6.86**

КРЕМ ЧОРБА ОД ПЕЧУРАКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шампињони, свежи	g	40	10	36	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
3	Лук црни	g	5	10	4.5	
4	Павлака	g	5	0	5	
5	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, шампињони, со, зачин, запршка (уље, брашно), павлака, вода.

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 60-90 минута, а затим се након повезивања кува на истој температури још 10-15 минута легира.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
321.24	**76.73**	**1.34**	**4.56**	**5.66**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
276.39	**187.31**	**11.15**	**1.59**	**47.01**	**0.53**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
10.20	**0.02**	**0.03**	**1.09**	**0.006**	**0.94**

КРЕМ ЧОРБА ОД КРОМПИРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	40	20	32	
2	Јаја кокошија – жуманце	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
3	Шаргарепа	g	10	10	9	
4	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
5	Першун, корен	g	10	20	8	
6	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
7	Павлака	g	2	0	2	
8	Додатак јелима	g	2	0	2	
9	Со	g	0.7	0	0.7	
10	Першун лист	g	2	0	1.8	
11	Ловоров лист	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вода, шаргарепа, кромпир, бела зелен, со, зачин, запршка (уље, брашно), легир (павлака и жуманце), першунов лист, ловоров лист.
Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури 100˚С у временском интервалу 120-180 минута, а затим се након повезивања кува 10-15 минута на истој температури и на крају легира.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- Одговарајући тањири са додатком легира.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
715.74	**170.95**	**2.35**	**13.30**	**11.51**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
282.24	**288.57**	**39.68**	**15.27**	**65.96**	**1.78**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
209.18	**0.05**	**0.03**	**0.51**	**0.10**	**5.69**

:

КРЕМ ЧОРБА ОД СПАНАЋА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Спанаћ, свеж	g	50	17	41.5	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
3	Јаја кокошија – жуманце	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
4	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	5	0	5	
5	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	
8	Хлеб, коцкице - крутони	g	15	0	15	
9	Концентрат супе	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, спанаћ, со, зачин, запршка (уље, брашно), легир (млеко и жуманце), коцкице од хлеба, концентрат за супу.

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу 120-180 минута, а затим се након повезивања кува на истој температури још 10-15 минута и на крају легира.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- Одговарајући тањири, са додатком легира и коцкица хлеба.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
515.42	**123.12**	**3.38**	**10.58**	**7.11**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
521.68	**330.59**	**71.36**	**25.17**	**90.94**	**1.86**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
302.48	**0.03**	**0.06**	**0.96**	**0.06**	**11.21**

КРЕМ ЧОРБА ОД ШАРГАРЕПЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шаргарепа	g	50	10	45	
2	Уље сунцокретово	ml	8	0	8	
3	Лук црни	g	5	10	4.5	
4	Павлака	g	5	0	5	
5	Јаја кокошија – жуманце	ком.	1/10	0	1/10	
6	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
7	Со	g	0.7	0	0.7	
8	Додатак јелима	g	2	0	2	
9	Хлеб, коцкице - крутони	g	15	0	15	
10	Бибер	g	0.1	0	0.1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, шаргарепа, со, зачин, запршка (уље, брашно), легир (павлака и жуманце), коцкице од хлеба.

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута, а након запржавања се кува 10-15 минута на истој температури и на крају легира.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- Одговарајући тањири, са додатком легира и коцкица хлеба.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
601.85	**143.75**	**2.09**	**13.71**	**8.52**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
363.94	**135.62**	**27.48**	**7.19**	**38.96**	**0.54**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
370.40	**0.02**	**0.01**	**0.95**	**0.03**	**1.36**

ЧОРБА ОД ПАРАДАЈЗА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Парадајз пире	g	8	0	8	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
3	Пиринач	g	10	0	10	
4	Шаргарепа	g	10	10	9	
5	Першун корен	g	10	20	8	
6	Брашно пшенично бело	g	10	0	10	Тип 500
7	Со	g	0,7	0	0,7	
8	Шећер кристал	g	3	0	3	
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, шаргарепа, бела зелен, парадајз пире, со, шећер, зачин, запршка (уље, брашно), тестенине.

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури 100˚С у временском интервалу 120-180 минута, а затим се након додавања запршке и тестенина, кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
569,91	**136,12**	**1,89**	**20,67**	**4,71**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
311,81	**169,47**	**13,83**	**6,19**	**35,48**	**0,75**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
95.04	**0,02**	**0,02**	**0,51**	**0,05**	**4,47**

ЧОРБА ОД ПОВРЋА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	3	0	3	Тип 500
2	Лук црни	g	5.5	10	5	
3	Шаргарепа	g	10	0	10	
4	Боранија замрзнута	g	8	0	8	
5	Першун корен	g	5	0	5	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Уље сунцокретово	ml	8	0	8	
8	Грашак замрзнути	g	8	0	8	
9	Кромпир	g	14	0	10	
10	Додатак јелима	g	2	0	2	
11	Бибер	g	0.1	0	0.1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, шаргарепа, лук црни, кромпир, грашак, боранија, со, бибер, зачин, запршка (уље, брашно).

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу 120-180 минута, а затим се након повезивања кува 10-15 минута на истој температури.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
415,60	**99,26**	**1,01**	**6,71**	**7,29**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
276,51	**156,82**	**15,35**	**8,79**	**26,51**	**0,44**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
79,02	**0,03**	**0,01**	**0,38**	**0,03**	**3,40**

ЧОРБА ОД КАРФИОЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Карфиол, свеж	g	80	37	50	
2	Шаргарепа	g	11	10	10	
3	Першун корен	g	12	20	10	
4	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
5	Додатак јелима	g	0.7	0	0.7	
6	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
7	Павлака кисела	ml	5	0	5	
8	Першун лист	g	2.2	10	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, шаргарепа, бела зелен, карфиол, со, бибер, зачин, павлака, запршка (брашно, уље), першунов лист.

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу 120-180 минута, а затим се након повезивања кува 10-15 минута на истој температури.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
558,95	**133,50**	**2,36**	**7,18**	**10,17**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
11,42	**278,04**	**36,68**	**5,64**	**53,62**	**0,85**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
100,10	**0,04**	**0,04**	**0,66**	**0,08**	**18,32**

ЧОРБА ОД КРОМПИРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	60	20	50	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
3	Брашно пшенично бело	g	3	0	3	Тип 500
4	Шаргарепа	g	11	10	10	
5	Парадајз пире	g	1.5	0	1.5	
6	Лук црни	g	5	10	4.5	
7	Со	g	0.7	0	0.7	
8	Бибер	g	0.1	0	0.1	
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вода, шаргарепа, кромпир, лук црни, со, бибер, зачин, парадајз пире, запршка (уље, брашно).
Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу 120-180 минута, а затим се након повезивања кува 10-15 минута на истој температури.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
431.49	**103.06**	**1.38**	**13.43**	**4.57**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
285.25	**335.22**	**12.01**	**14.63**	**29.51**	**0.48**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
84.20	**0.04**	**0.01**	**0.51**	**0.09**	**4.23**

ПРИЛОЗИ И ВАРИВА У ПОНУДИ РУЧКА И ВЕЧЕРЕ

КРОМПИР ПИРЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	350	20	280	
2	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
3	Маргарин	g	15	0	15	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, кромпир, со, млеко, маргарин.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом кромпира кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута, а затим се пасира и повезује са осталим додацима.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1520,55	**363,17**	**5,97**	**56,32**	**11,71**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
419,70	**1631,01**	**48,05**	**70,38**	**133,09**	**1,47**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
113,9	**0,23**	**0,09**	**2,95**	**0,49**	**19,62**

МАГИ ПИРЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Маги пире	g	40	0	40	
2	Млеко кравље (2.8% мм)	g	40	0	40	
3	Маргарин софт (од биљних уља)	g	5	0	5	
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- млеко, вода, со, маргарин, маги пире.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом млека кувањем на температури од 100˚С у коју се додаје маги пире, маргарин и со.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
437,80	104,57	1,85	3,84	8,75

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
352,50	112,66	61,85	8,63	52,89	0,12

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
60,96	0,04	0,07	0.52	0,03	2.06

КРОМПИР САЛАТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	350	20	280	
2	Лук црни	g	70	10	63	
3	Сирће	ml	5	0	5	
4	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
5	Со	g	0.7	0	0.7	
6	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, кромпир, лук црни, со, уље, сирће.

Поступак припреме:
- опран кромпир у љусци се топлотно обрађује кувањем у сланој води на температури од 100˚C у временском интервалу од 60-90 минута, а затим се гули, сече на колутове и спаја са луком сеченим на колутове и зачињава.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.

Сервирање:
- одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1635.03	**390.52**	**5.81**	**58.46**	**13.72**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
296.80	**1684.46**	**42.98**	**72.47**	**131.39**	**1.59**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.23**	**0.07**	**2.44**	**0.45**	**22.75**

КРОМПИР СЛАНИ – БАРЕНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	400	20	320	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
3	Со	g	0.7	0	0.7	
4	Першун лист	g	2	10	1.8	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, кромпир, уље, першунов лист, со.

Поступак припреме:
-огуљен и исечен кромпир се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута, потом цеди и зачињава.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1374.18	328.22	6.11	63.25	4.77

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
293.75	1836.86	27.37	77.03	129.03	1.79

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
7.63	0.24	0.06	2.70	0.48	23.52

РЕСТОВАН КРОМПИР

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	350	20	280	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Со	g	0,7	10	0,63	
4	Лук црни	g	30	10	27	
5	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
6	Першун лист	g	2	10	1,8	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, кромпир, со, уље, лук црни, млевена зачинска паприка.

Поступак припреме:
- кромпир се топлотно обрађује динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се спаја са луком и осталим зачинима.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1610,32	**384,62**	**5,70**	**56,86**	**13,84**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
266,76	**1646,66**	**32,44**	**69,57**	**121,08**	**1,67**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
35,80	**0,22**	**0,06**	**2.40**	**0.43**	**22.07**

БЛИТВА СА КРОМПИРОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Блитва	g	280	12	250	
2	Кромпир	g	180	20	150	
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Лук бели	g	2.34	17	2	
5	Бибер	g	0.5	0	0.5	
6	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-кромпир, блитва, бели лук, со, бибер, уље.
Поступак припреме:
-кромпир се топлотно обрађује на температури од 100˚С и потом саставља са бланшираном блитвом и зачињава.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1223.05	**292.12**	**5.92**	**34.05**	**13.84**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
359.12	**2236.55**	**183.50**	**199.70**	**136.54**	**8.93**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
527.00	**0.16**	**0.27**	**4.42**	**0.22**	**40.69**

ПОМ – ФРИТ (ГОТОВ ПРОИЗВОД)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пом-фрит	g	225	0	225	
2	Уље сунцокретово	ml	30	0	30	*
3	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, пом-фрит, со.

Поступак припреме:
- кромпир се топлотно обрађује пржењем на температури од 180-220˚С у временском интервалу од 10-12 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2417,80	**577,48**	**4,46**	**53,01**	**36,86**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
322,65	**918,26**	**21,30**	**47,48**	**187,24**	**1,36**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.15**	**0.00**	**3.69**	**0.33**	**28.42**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПОМ - ФРИТ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	400	20	320	
2	Уље	ml	30	0	30	*
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, кромпир, со.

Поступак припреме:
- очишћен и исечен кромпир се топлотно обрађује пржењем на температури од 180-220˚C у временском интервалу од 20-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2281.49	**544.92**	**6.05**	**63.23**	**28.14**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
293.30	**1824.26**	**26.65**	**77.03**	**128.49**	**1.61**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.24**	**0.08**	**2.68**	**0.48**	**25.76**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПРЖЕНИ МЛАДИ КРОМПИР

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир млади	g	350	15	300	
2	Уље	ml	30	0	30	*
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, кромпир, со.

Поступак припреме:
- очишћен и исечен кромпир се топлотно обрађује пржењем на температури од 180-220˚C у временском интервалу од 15-20 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1996.99	**476.97**	**2.41**	**49.74**	**28.38**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
351.23	**922.51**	**27.83**	**0.23**	**161.14**	**2.09**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.25**	**4.46**	**2.86**	**0.00**	**47.90**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПЕЧЕНИ КРОМПИР

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	300	20	240	
2	Уље	ml	30	0	30	
3	Со	g	0.7	0	0.7	
4						

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, кромпир, со.

Поступак припреме:
- очишћен и исечен кромпир на кришке се топлотно обрађује печењем на температури од 220-250˚С у временском интервалу од 20-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1981,98	**473,39**	**4,54**	**47,42**	**28,08**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
287,70	**1368,26**	**20,25**	**57,83**	**96,49**	**1,21**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.17**	**0.08**	**2.36**	**0.44**	**24.53**

ПЕКАРСКИ КРОМПИР

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	280	20	225	
2	Кобасица	g	30	0	30	
3	Уље сунцокретово	g	5	0	5	
4	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
5	Бибер	g	0,2	0	0,2	
6	Со	g	0,7	0	0,7	
7	Додатак јелима	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- кромпир, кобасица, вода, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, уље

Поступак припреме:
- зачињен кромпир сечен на колутове и кобацица се топлотно обрађује печењем на температури од 220-250˚C у временском интервалу од 90-120 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1489.81	**355.83**	**8.46**	**44.55**	**14.95**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
611.47	**1337.50**	**23.44**	**54.38**	**148.04**	**1.93**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
21.49	**0.20**	**0.14**	**3.04**	**0.44**	**22.99**

КРОКЕТИ ОД КРОМПИРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	350	20	280	
2	Брашно пшенично бело	g	40	0	40	
3	Јаја	ком.	½	0	½	
4	Уље	ml	15	0	15	
5	со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-кромпир, брашно, јаја, уље, со.
Поступак припреме:
-кувани, пасирани кромпир се сједињује са брашном и јајима, зачињава и топлотно обрађује пржењем на температури од 180˚С у временском интервалу од 10-15 мин.
Поступак чувања до сервирања:
-гастро посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2348,06	**560,82**	**11,75**	**85,77**	**17,41**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
331,35	**1692,31**	**45,47**	**75,43**	**216,57**	**2,54**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
40.58	**0.25**	**0.15**	**3.01**	**0.60**	**28.62**

МАКАРОНЕ – ШПАГЕТЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Макароне	g	80	0	80	
2	Уље сунцокретово	ml	1.5	0	1.5	
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-макароне – шпагете, со, уље.
Поступак припреме:
-тестенина се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 20-30 минута, након чега се цеди, прелива хладном водом и зачињава.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1105.41	**264.02**	**8.64**	**49.42**	**2.84**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
274.90	**80.26**	**13.05**	**0.23**	**100.49**	**1.61**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.08**	**0.05**	**1.60**	**0.06**	**0.00**

БАРЕНИ КУКУРУЗ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кукуруз у зрну	g	250	0	250	
2	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, кукуруз смрзнути, со.

Поступак припреме:
- кукуруз се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3566.49	**851.84**	**18.92**	**171.48**	**7.80**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
273.40	**710.26**	**56.05**	**367.73**	**670.49**	**5.26**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
98.00	**0.65**	**0.15**	**3.85**	**0.00**	**0.00**

ВАРИВО ОД ШАРГАРЕПЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шаргарепа	g	350	10	315	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Лук црни	g	20	10	18	
4	Со	g	0.7	0	0.7	
5	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
6	Шећер кристал	g	5	0	5	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, шаргарепа, со, шећер, зачин, вода, млеко.

Поступак припреме:
- шаргарепа се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 60-90 минута, а затим се након повезивања кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1132.87	**270.58**	**3.66**	**30.76**	**14.02**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
392.15	**768.21**	**156.63**	**42.27**	**119.19**	**1.97**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
25227.50	**0.07**	**0.10**	**1.74**	**0.17**	**8.80**

ВАРИВО ОД ТИКВИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Тиквице зелене	g	300	12	264	
2	Лук црни	g	10	10	9	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Бибер	g	0,2	0	0,2	
5	Со	g	0,7	0	0,7	
6	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
7	Додатак јелима	g	2	0	2	
8	Млеко кравље (2,8% мм)	ml	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, тиквице, брашно, со, зачин, вода, млеко.

Поступак припреме:
- тиквице се топлотно обрађују динстањем на 100˚С у временском интервалу од 60-90 минута, а након спајања се кува 10-15 минута на истој температури.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
652,19	**155,78**	**4,02**	**12,67**	**9,42**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
276,99	**589,48**	**67,35**	**3,64**	**188,64**	**1,54**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
132,9	**0,17**	**0,24**	**1,66**	**0,01**	**15,00**

ВАРИВО ОД МЕШАНОГ ПОВРЋА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Грашак замрзнути	g	50	0	50	
2	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
3	Уља сунцокретово	g	15	0	15	
4	Боранија	g	50	5	47.5	
5	Лук црни	g	30	10	27	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Бибер	g	0.2	0	0.2	
8	Кромпир зрели	g	50	20	40	
9	Купус свежи	g	50	10	45	
10	Ђувеч	g	50	0	50	
11	Лук бели	g	0.2	17	0.166	
12	Шаргарепа	g	30	10	27	
13	Кукуруз у зрну	g	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, со, бибер, боранија , шаргарепа, кромпир, купус, пиринач, брашно, лук бели, грашак, ђувеч, вода.

Поступак припреме:
- поврће се топлотно обрађује динстањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се након повезивања кува 10-15 минута на истој температури.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1530.44	**365.54**	**8.67**	**46.68**	**14.97**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
300.25	**881.48**	**92.58**	**83.42**	**218.71**	**2.89**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
311.62	**0.29**	**0.12**	**2.29**	**0.18**	**43.28**

ЂУВЕЧ (СА КРОМПИРОМ)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ђувеч, замрзнути	g	200	0	200	
2	Лук црни	g	55	10	50	
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Пиринач	g	20	0	20	
5	Со	g	0.7	0	0.7	
6	Кромпир	g	150	20	120	
7	Бибер	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, ђувеч конзерва, кромпир, пиринач, со, бибер, вода.

Поступак припреме:
- поврће се топлотно обрађује динстањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 30-60 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1952,98	**466,46**	**34,27**	**47,00**	**14,41**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
314,08	**1163,24**	**56,57**	**44,16**	**128,91**	**1,89**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
176.74	**0.18**	**0.09**	**2.00**	**0.28**	**87.13**

ЂУВЕЧ (БЕЗ КРОМПИРА)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ђувеч, замрзнути	g	200	0	200	
2	Лук црни	g	55	10	50	
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Пиринач	g	20	0	20	
5	Со	g	0.7	0	0.7	
6	Бибер	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, ђувеч конзерва, пиринач, со, бибер, вода.

Поступак припреме:
- поврће се топлотно обрађује динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1503,72	**359,16**	**32,00**	**23,29**	**14,31**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
305,68	**479,24**	**46,97**	**15,36**	**80,91**	**1,29**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
176.74	**0.08**	**0.06**	**0.99**	**0.10**	**78.73**

ИНТЕГРАЛНИ ПИРИНАЧ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пиринач, интегрални	g	60	0	60	
2	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
3	Додатак јелима	g	2	0	2	
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-пиринач, со, уље, зачини.
Поступак припреме:
-пиринач се топлотно обрађује динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1506.55	359.83	3.57	41.04	19.09

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
274.50	148.16	7.05	60.83	153.19	0.43

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	0.13	0.03	2.58	0.00	0.00

ШАРЕНИ ПИЛАВ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шаргарепа	g	20	10	18	
2	Пиринач	g	80	0	80	
3	Грашак замрзнути	g	10	0	10	
4	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
5	Першун лист	g	2	10	1.8	
6	Лук црни	g	30	10	27	
7	Со	g	0.7	0	0.7	
8	Бибер	g	0.2	0	0.2	
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, шаргарепа, пиринач, грашак, со, бибер, зачин, першунов лист, вода.

Поступак припреме:
- поврће се топлотно обрађује динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу 30-60 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1726,08	**412,27**	**5,74**	**62,84**	**14,17**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
282,34	**192,68**	**29,51**	**7,64**	**103,88**	**0,90**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
156,11	**0,05**	**0,05**	**0,98**	**0,11**	**5,54**

ВАРИВО ОД ГРАШКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Грашак замрзнути	g	210	0	210	
2	Лук црни	g	22	10	20	
3	Парадајз пире	g	5	0	5	
4	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
5	Мирођија	g	1	0	1	
6	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
7	Бибер	g	0.2	0	0.2	
8	Со	g	0.7	0	0.7	
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, грашак, зачини, вода.

Поступак припреме:
- грашак се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 90-120 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1040,87	**248,61**	**11,25**	**16,98**	**14,33**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
302,58	**486,90**	**81,19**	**59,45**	**199,94**	**3,59**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
180,42	**0,48**	**0,11**	**3,22**	**0,14**	**20,03**

РИЗИ – БИЗИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Лук црни	g	20	10	18	
2	Грашак замрзнути	g	110	0	110	
3	Шаргарепа	g	10	10	9	
4	Пиринач	g	60	0	60	
5	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
6	Бибер	g	0,2	0	0,2	
7	Со	g	0,7	0	0,7	
8	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, шаргарепа, бела зелен, грашак, пиринач, со, бибер, зачин, вода.

Поступак припреме:
- јело се припрема динстањем пиринча на температури од 100˚С у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се додаје кувано поврће и зачини.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1645,33	**392,98**	**9,46**	**54,00**	**14,35**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
280,44	**317,23**	**53,40**	**32,84**	**167,94**	**2,06**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
116,48	**0,26**	**0,07**	**2,10**	**0,12**	**10,49**

ГУСТ ПАСУЉ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пасуљ бели	g	100	0	100	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Сланина сува	g	10	5	9.5	
4	Со	g	0.7	0	0.7	
5	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
6	Лук црни	g	30	10	27	
7	Лук бели	g	2	17	1.8	
8	Шаргарепа	g	10	10	9	
9	Бибер	g	0.2	0	0.2	
10	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
11	Папричице љуте		1/10	0	1/10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, пасуљ, лук црни, лук бели, шаргарепа, уље, со, бибер, сланина, запршка са алевом паприком (уље, брашно, млевена зачинска паприка).

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута, затим се након запржавања докува још 10-15 минута на истој температури.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1273,25	**304,11**	**4,90**	**26,47**	**18,92**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
287,44	**104,30**	**60,80**	**4,86**	**216,07**	**3,53**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
109,45	**0.35**	**0,06**	**0,94**	**0,04**	**9,48**

ЧОРБАСТ ПАСУЉ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пасуљ бели	g	80	0	80	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Сланина сува	g	10	5	9	
4	Со	g	0.7	0	0.7	
5	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
6	Лук црни	g	30	10	27	
7	Лук бели	g	2	17	1.8	
8	Шаргарепа	g	10	10	9	
9	Бибер	g	0.2	0	0.2	
10	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
11	Папричице - љуте	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, пасуљ, лук црни, лук бели, шаргарепа, уље, со, бибер, сланина, запршка са алевом паприком (уље, брашно, млевена зачинска паприка).

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута, затим се након запржавања докува још 10-15 минута на истој температури.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1085,28	**259,21**	**3,19**	**17,82**	**18,66**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
278.84	**104,30**	**24,48**	**4,86**	**154,07**	**2.19**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
87,56	**0,18**	**0,01**	**0,30**	**0,06**	**4,62**

ЗАПЕЧЕНА БОРАНИЈА СА ЈАЈИМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	15	0	15	
2	Боранија замрзнута	g	210	0	210	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Лук црни	g	40	10	36	
5	Лук бели	g	1	17	0,83	
6	Јаје кокошије	ком.	½	0	½	А - класа
7	Додатак јелима	g	2	0	2	
8	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-боранија, млеко, црни лук, бели лук, зачини, со, јаја.
Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом намирница печењем на температури од 150-200˚С у временском интервалу од 10-20 минута, предходно бланширане бораније.
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
824,98	**197,05**	**7,75**	**12,72**	**12,24**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
321,45	**641,21**	**130,55**	**5,21**	**191,58**	**1,93**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
95,41	**0,13**	**0,21**	**1,23**	**0,16**	**12,38**

ВАРИВО ОД БОРАНИЈЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Боранија замрзнута	g	210	0	210	
2	Лук црни	g	22	10	20	
3	Парадајз пире	g	5	0	5	
4	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
5	Бибер	g	0.2	0	0.2	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
8	Млевена зачинска парика	g	1	0	1	
9	Додатак јелима	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-уље, лук црни, боранија, парадајз пире, брашно, со, бибер, зачин, вода.
Поступак припреме:
-поврће се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 20-30 минута, а затим се након повезивања кува 10-15 минута на истој температури.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
924,58	**220,83**	**4,88**	**18,02**	**13,69**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
295,83	**616,72**	**95,01**	**3,80**	**124,08**	**1,75**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
85,09	**0,11**	**0,10**	**1,04**	**0,11**	**12,26**

ПОДВАРАК

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Купус кисели (резани)	g	400	0	400	
2	Лук црни	g	30	10	27	
3	Маст свињска	g	15	0	15	
4	Со	g	0,7	0	0,7	
5	Бибер	g	0,2	0	0,2	
6	Ловоров лист	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- маст, лук црни, купус кисели, со, бибер, зачин, вода, ловоров лист.

Поступак припреме:
јело се припрема топлотном обрадом намирница динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 60-90 минута, а затим се након додавања зачина кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
940,36	**224,60**	**7,57**	**14,31**	**14,54**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2874,45	**611,31**	**342,97**	**5,33**	**131,65**	**3,02**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
99,44	**0,06**	**0,07**	**0,63**	**0,51**	**21,83**

ДИНСТАНИ КУПУС

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Купус свеж	g	350	10	315	
2	Парадајз пире		5	0	5	
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Со	g	0.7	0	0.7	
5	Лук црни	g	33	10	30	
6	Додатак јелима	g	2	0	2	
7	Бибер	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, купус, парадаз пире, со, бибер, зачин, вода.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 60-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
849,76	202,96	8,33	10,65	13,49

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
318,51	1322,86	192,43	56,55	183,35	2,29

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
139,68	0,13	0,14	0,93	0,41	88,88

ВАРИВО ОД КУПУСА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ђувеч замрзнути	g	25	0	25	
2	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Купус свежи	g	300	10	270	
5	Лук црни	g	20	10	18	
6	Додатак јелима	g	2	0	2	
7	Со	g	0.7	0	0.7	
8	Бибер	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, купус, ђувеч конзерва, брашно, со, бибер, зачин, вода.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се након повезивања кува 10-15 минута на истој температури.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
937.84	224.00	5.58	17.78	13.83

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
295.97	846.05	131.25	40.13	118.36	1.45

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
24.38	0.15	0.13	1.05	0.48	85.29

ВАРИВО ОД КЕЉА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кељ, свежи	g	300	30	210	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Со	g	0.7	0	0.7	
4	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
5	Бибер	g	0.2	0	0.2	
6	Лук црни	g	20	10	18	
7	Додатак јелима	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, кељ, со, бибер, зачин, вода, брашно.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 60-90 минута, а затим се након повезивања кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
890.16	**212.61**	**7.07**	**13.69**	**13.75**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
321.25	**585.18**	**166.20**	**45.66**	**157.84**	**2.13**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
84.48	**0.09**	**0.06**	**0.50**	**0.22**	**63.92**

ВАРИВО ОД СПАНАЋА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Спанаћ	g	350	17	290.5	
2	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Лук бели	g	2	17	1.66	
5	Маргарин биљни	g	15	0	15	
6	Лук црни	g	20	10	18	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	
8	Со	g	0.7	0	0.7	
9	Бибер	g	0.2	0	0.2	
10	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, лук бели, спанаћ, вода, со, бибер, брашно, млеко, маргарин.

Поступак припреме:
- спанаћ, претходно топлотно обрађен бланширањем на температури од 100˚С максимално 10 минута и испасиран, спаја се са осталим додацима и топлотно обрађује динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 60-90 минута. Након повезивања, јело се топлотно обрађује на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1283,58	**306,58**	**6,79**	**11,32**	**25,04**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
353,57	**2095,68**	**396,59**	**168,34**	**239,07**	**9,00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1934,60	**0,14**	**0.30**	**1,36**	**0.28**	**79,55**

БАРЕНИ БРОКОЛИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Броколи (свеж)	g	400	40	240	
2	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	5	0	5	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Со	g	0.7	0	0.7	
5	Лук бели	g	0.02	17	0.02	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-броколи, млеко, со, уље, бели лук.
Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 20-30 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
600.56	**143.44**	**6.65**	**5.95**	**9.89**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
302.00	**824.76**	**74.26**	**0.93**	**163.61**	**1.93**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
4.44	**0.08**	**0.27**	**4.33**	**0.00**	**74.55**

ПОХОВАНИ КАРФИОЛ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Карфиол	g	300	34	198	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
4	Со	g	0,7	0	0,7	
5	Брашно пшенично бело	g	20	0	20	Тип 500
6	Јаје кокошије	ком.	½	0	½	А - класа

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, карфиол, вода, панир (брашно, со, јаја, млеко), со.

Поступак припреме:
- карфиол, претходно топлотно обрађен кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 20-30 минута се панира и потом топлотно обрађује пржењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1230,47	**293.89**	**11,17**	**21,29**	**17.40**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
336,39	**795,31**	**131,19**	**7,03**	**237,99**	**2,44**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
46.48	**0.16**	**0.14**	**1.87**	**0.27**	**58.43**

КАРФИОЛ НА ПРЕЗЛИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Карфиол, свеж	g	300	34	198	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Со	g	0.7	0	0.7	
4	Презле	g	20	0	20	
5	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
6	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, карфиол, прелив од јаја (млеко, јаја), презле, вода, со.

Поступак припреме:
- карфиол, претходно топлотно обрађен кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 20-30 минута, се након преливања преливом од јаја и посипања презлама топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-45 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1136.46	**271.44**	**10.35**	**19.10**	**16.25**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
412.64	**791.96**	**123.77**	**8.83**	**223.96**	**2.89**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
29.57	**0.25**	**0.27**	**2.57**	**0.45**	**67.29**

БАРЕНИ КАРФИОЛ СА БЕШАМЕЛ ПРЕЛИВОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Карфиол (свеж)	g	300	34	198	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	30	0	30	
4	Брашно пшенично бело	g	30	0	30	Тип 500
5	Першун лист	g	5.5	10	5	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Бибер	g	0.5	0	0.5	
8	Сирће	ml	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-карфиол, брашно, со, млеко, уље, першунов лист, бибер, сирће.
Поступак припреме:
-карфиол, претходно топлотно обрађен кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 20-30 минута, након тога се прелива бешамел преливом који се добија топлотном обрадом масноће, брашна и млека на температури од 100˚С и додавањем зачина.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1249.58	**298.46**	**9.35**	**29.71**	**14.92**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
300.80	**810.70**	**132.84**	**10.20**	**199.46**	**2.70**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
29.98	**0.19**	**0.23**	**2.81**	**0.41**	**70.89**

СОСОВИ У ПОНУДИ ЈЕЛА

СОС ОД ПАРАДАЈЗА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Парадајз пире	g	15	0	15	
2	Со	g	0,7	0	0,7	
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Брашно пшенично бело	g	20	0	20	Тип 500
5	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, парадајз пире, со, зачин, запршка (уље, брашно).

Поступак припреме:
- сос се припрема кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 15-30 минута, а затим се након повезивања кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
687,55	**164,22**	**2,07**	**17,21**	**9,18**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
338,80	**178,26**	**9,30**	**4,23**	**32,99**	**1,06**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
39.60	**0.02**	**0.01**	**0.37**	**0.04**	**2.25**

СОС ОД РЕНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	30	0	30	Тип 500
2	Путер	g	30	0	30	
3	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	30	0	30	
4	Бибер	g	0.5	0	0.5	
5	Со	g	0.7	0	0.7	
6	Рен корен	g	30	40	18	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, маргарин, млеко, бибер, со, рен.
Поступак припреме:
- сос се припрема пржењем брашна на уљу на температури од 100˚С око 5 минута, у које се додаје млеко и наставља топлотна обрада у трајању од 20-30 минута. У припремљени сос се додаје рендани корен рена и зачини.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1470.99	**351.34**	**4.46**	**26.45**	**24.21**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
457.96	**194.65**	**72.54**	**17.28**	**81.16**	**0.98**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
608.76	**0.04**	**0.03**	**0.46**	**0.05**	**10.94**

СОС ОД ПЕРШУНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	30	0	30	Тип 500
2	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
3	Со	g	0.7	0	0.7	
4	Першун лист	g	10	10	9	
5	Сирће	ml	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, брашно, со, сирће, першунов лист, вода.

Поступак припреме:
- сос се припрема пржењем намирница на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1151.22	**274.96**	**2.81**	**22.92**	**18.27**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
273.75	**105.26**	**9.15**	**6.23**	**36.19**	**1.36**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
38.16	**0.03**	**0.02**	**0.34**	**0.06**	**7.31**

СОС ОД СЕНФА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сенф	g	10	0	10	
2	Брашно пшенично бело	g	30	0	30	Тип 500
3	Со	g	0.7	0	0.7	
4	Першун лист	g	4	10	3.6	
5	Фонд	ml	50	0	50	
6	Путер	g	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- путер, брашно, со, першунов лист, фонд, сенф.

Поступак припреме:
- сос се топлотном обрадом намирница на температури од 100˚С у временском интервалу од 20-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1451.32	**346.64**	**4.44**	**24.97**	**24.37**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
641.90	**140.16**	**24.09**	**8.83**	**62.57**	**1.12**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
616.22	**0.02**	**0.05**	**0.87**	**0.07**	**3.36**

СОС ТАРТАР

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Мајонез	g	10	0	10	
2	Першун лист	g	4	10	3.6	
3	Сенф	g	1	0	1	
4	Со	g	0.7	0	0.7	
5	Лимун	g	10	35	6.5	
6	Павлака	g	10	0	10	
7	Краставци кисели	g	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- мајонез, павлака, сенф, лимун, со, кисели краставци, першунов лист.

Поступак припреме:
-сос се припрема мешањем намирница и додавањем зачина.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
380.31	**90.84**	**0.47**	**0.77**	**9.24**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
381.70	**49.11**	**14.53**	**0.23**	**14.58**	**0.55**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
49.08	**0.01**	**0.03**	**0.18**	**0.01**	**7.45**

ЈЕЛА ОД МЕСА У ПОНУДИ РУЧКА И ВЕЧЕРЕ

РЕСТОВАНА ЏИГЕРИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јетра пилећа	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Лук црни	g	80	10	72	
4	Со	g	0,7	0	0,7	
5	Бибер	g	0,2	0	0,2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, јетра пилећа, со, зачини.
Поступак припреме:
-пилећа јетра се топлотно обрађује динстањем на температури од 120-180˚С у временском интервалу од 30-60 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1204,79	**287,76**	**26,21**	**3,68**	**17,81**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
362,19	**367,58**	**48,24**	**6,38**	**310,44**	**9,16**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
11136.48	**0.14**	**2.14**	**8.44**	**0.51**	**40,84**

ЋУРЕЋЕ БЕЛО – ПОХОВАНО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ћуреће бело месо (БК)	g	100	0	100	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Со	g	0.7	0	0.7	
4	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
5	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	
6	Презле	g	15	0	15	
7	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, ћуреће бело месо, панир (брашно, со, млеко, јаја), презле, со.

Поступак припреме:
- месо се након панирања топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1873.59	**447.50**	**26.10**	**16.36**	**29.51**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
424.16	**406.96**	**49.94**	**7.58**	**374.69**	**3.03**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
33.44	**0.14**	**0.19**	**8.33**	**0.07**	**0.04**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ЋУРЕЋЕ БЕЛО НА ЖАРУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ћуреће бело месо (БК)	g	100	0	100	
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, ћуреће бело месо, со.

Поступак припреме:
- месо се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚C у временском интервалу од 30-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
886.73	**211.79**	**21.34**	**0.00**	**13.40**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
321.90	**320.26**	**24.05**	**0.23**	**290.49**	**1.81**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.06**	**0.11**	**7.20**	**0.00**	**0.00**

ПЕЧЕНИ ПИЛЕЋИ БАТАК ИЛИ КАРАБАТАК

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пилећи батак/карабатак	g	180	25	135	
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, пилећи батак или карабатак, со.

Поступак припреме:
- зачињено месо се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚C у временском интервалу од 30-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1037,99	**247,92**	**25,02**	**0,00**	**15,67**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
391,05	**405,26**	**15,90**	**29,93**	**243,49**	**1,22**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	**0,11**	**0.26**	**5,83**	**0,33**	**0,00**

ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пиле (цело-просек)	g	180	0	180	
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
3	Со	g	0,7	0	0,7	
4	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, пилеће месо, со, зачин.

Поступак припреме:
- зачињено месо се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚C у временском интервалу од 30-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1416,37	**338,29**	**19,98**	**0,00**	**27,63**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
352,80	**304,46**	**12,75**	**23,63**	**187,69**	**0,82**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	**0,06**	**0.14**	**5.62**	**0.28**	**0,00**

ПИЛЕЋЕ БЕЛО МЕСО – ПОХОВАНО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пилеће бело месо (БК)	g	100	0	100	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
4	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	
5	Презле	g	15	0	15	
6	Со	g	0,7	0	0,7	
7	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, пилеће бело месо, панир (брашно, со, млеко, јаја), презле, со.

Поступак припреме:
- месо се након панирања топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1797,25	429,26	25,65	16,36	27,74

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
441,86	413,66	35,62	34,58	289,74	1,68

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
30.09	0.15	0.15	9.13	0.49	0.04

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПОХОВАНО ПИЛЕЋЕ БЕЛО МЕСО СА СУСАМОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пилеће месо (бело месо БК)	g	100	0	100	
2	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
4	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
5	Презле	g	5	0	5	
6	Семенке сусама	g	5	0	5	
7	Со	g	0,7	0	0,7	
8	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, пилеће бело месо, панир (брашно, со, млеко, јаја), презле, сусам, со.

Поступак припреме:
- месо се након панирања топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1720,77	411,00	25,23	7,53	29,83

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
394,15	394,36	28,96	47,38	302,84	1,56

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
27.65	0.13	0.14	8.18	0.47	0,00

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ФАШИРАНИ РОЛАТ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	50	0	50	
2	Свињско месо средње масно (БК)	g	40	0	40	
3	Сланина сува	g	10	5	9	
4	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
5	Лук црни	g	22	10	20	
6	Презле	g	20	0	20	
7	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
8	Со	g	0.7	0	0.7	
9	Бибер	0	0.2	0	0.2	
10	Додатак јелима	0	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће и свињско месо, лук црни, со , бибер, зачин, јаја, вода, презле, сланина.

Поступак припреме:
- припремљени ролат од фаширане масе се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚C у временском интервалу од 30-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2000.00	**477.69**	**21.10**	**12.59**	**51.06**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
492.99	**443.78**	**31.04**	**8.02**	**264.84**	**3.49**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
34.99	**0.26**	**0.20**	**3.06**	**0.22**	**2.04**

ФАШИРАНА ШНИЦЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	60	0	60	
2	Свињско месо средње масно (БК)	g	60	0	60	
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Лук црни	g	22	10	20	
5	Презле	g	10	0	10	
6	Јаје кокошије	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
7	Першун лист	g	2	10	1.8	
8	Со	g	0.7	0	0.7	
9	Бибер	g	0.2	0	0.2	
10	Лук бели	g	2	17	1.8	
11	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, јунеће и свињско месо, лук црни, лук бели, со, бибер, зачин, јаја, вода, презле.
Поступак припреме:
- припремљена шницла од фаширане масе се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-90 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1906,25	**455,30**	**22,13**	**8,77**	**35,42**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
446,43	**490,11**	**25,21**	**5,10**	**264,01**	**3,36**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
21,08	**0,24**	**0.18**	**3,82**	**0,19**	**3,32**

ЋУФТЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Лук црни	g	20	10	18	
3	Лук бели	g	2	17	1.8	
4	Бибер	g	0.2	0	0.2	
5	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Јаје кокошије	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
8	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће месо, лук црни, лук бели, со, бибер, зачин, јаја, вода.

Поступак припреме:
- ћуфте се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1610,12	**384,57**	**22,78**	**1,55**	**30,69**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
400,80	**455,99**	**23,47**	**2,06**	**236,93**	**2,77**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
18,19	**0.09**	**0,16**	**4,01**	**0.02**	**1,59**

СВИЊСКИ ЋЕВАП НА ЛУКУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Першун лист	g	1	10	0.9	
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Паприка свежа	g	10	18	8,2	
5	Лук црни	g	50	10	45	
6	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, свињско месо, со, зачин, першунов лист, вода.

Поступак припреме:
- месо се топлотно обрађује динстањем и укувавањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1902,95	**454,51**	**19,07**	**2,53**	**39,43**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
396,25	**503,16**	**28,20**	**3,83**	**256,79**	**2,69**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
7,36	**0.34**	**0,17**	**2,92**	**0,29**	**12,56**

СВИЊСКА ШНИЦЛА У САФТУ СА ПЕЧУРКАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шампињони	g	50	10	45	
2	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Свињско месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
5	Со	g	0.7	0	0.7	
6	Млевена зачинска паприка	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-свињско месо, брашно, уље, печурке, со, млевена зачинска паприка.
Поступак припреме:
- месо се топлотно обрађује динстањем и укувавањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1956,42	**467,28**	**20,00**	**4,27**	**39,63**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
395,09	**638,76**	**18,30**	**1,23**	**291,89**	**3,02**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
4.20	**0,37**	**0,16**	**4,24**	**0,26**	**1.35**

ЋЕВАП

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, месо, со.

Поступак припреме:
- месо се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1676.27	**400.37**	**18.63**	**0.00**	**34.91**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
390.90	**420.26**	**13.05**	**0.23**	**240.49**	**2.41**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.34**	**0.14**	**2.98**	**0.29**	**0.00**

РАЖЊИЋИ НА ЖАРУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
3	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, ражњић, со.

Поступак припреме:
- месо се топлотно обрађује пржењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1676,27	**400,37**	**18,63**	**0,00**	**34,91**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
390,90	**420,26**	**13,05**	**0,23**	**240,49**	**2,41**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	**0.34**	**0.14**	**2.98**	**0.29**	**0,00**

БЕЧКА ШНИЦЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
4	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	
5	Презла	g	15	0	15	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Јаја кокошија	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
8	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, свињски/јунећи бут, панир (брашно, со, млеко, јаја), презле, со.

Поступак припреме:
- месо се након панирања топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2663.13	**636.07**	**23.39**	**16.36**	**51.02**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
425.66	**478.46**	**38.25**	**3.23**	**303.69**	**2.94**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
33.35	**0.38**	**0.22**	**3.47**	**0.32**	**0.04**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

КАРАЂОРЂЕВА ШНИЦЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Јаја кокошија	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
3	Сир трапист (45% мм)	g	25	0	25	
4	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
5	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	
6	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
7	Презле	g	15	0	15	
8	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, свињски/јунећи бут, панир (брашно, со, млеко, јаја), презле, со, сир трапист.
Поступак припреме:
- месо се након панирања топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу од 10-20 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3055,41	**729,77**	**29,09**	**17,23**	**58,18**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
644,26	**522,66**	**217,87**	**7,18**	**447,34**	**3,75**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
89,74	**0.48**	**0,31**	**3,59**	**0,38**	**0,05**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

КРМЕНАДЛА У СОСУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
2	Уља сунцокретово	ml	10	0	10	
3	Краставци кисели	g	30	10	27	
4	Сенф	g	10	0	10	
5	Со	g	0.7	0	0.7	
6	Бибер	g	0.5	0	0.5	
7	Свињски каре	g	150	10	135	
8	Вино бело стоно (12 vol% алкохола)	g	15	0	15	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, крменадла, со, брашно, кисели краставци, сенф, бело вино, бибер.

Поступак припреме:
- месо се топлотно обрађује пржењем на температури од 180˚С у временском интервалу од 30-90 минута и након тога додаје се припремљени сос.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2020.33	482.55	22.23	7.97	38.66

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
897.84	515.85	31.98	4.00	293.46	4.12

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
3.36	0.29	0.12	2.77	0.23	1.50

ПЕЧЕНА КРМЕНАДЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно	g	150	10	135	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
3	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, крменадла, со.

Поступак припреме:
- месо се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1833,21	**437,86**	**23,28**	**0,00**	**36,90**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
420,90	**525,26**	**16,05**	**0,23**	**300,49**	**3,01**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	**0,42**	**0.18**	**3.72**	**0.36**	**0,00**

НАТУР ШНИЦЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
3	Со	g	0,7	0	0,7	
4	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
5	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће месо, со, бибер, зачин, брашно, вода.

Поступак припреме:
- месо се топлотно обрађује пржењем на температури од 180˚С у временском интервалу од 10-15 минута, а затим динстањем на температури од 120-180˚С у временском интервалу од 60-90 минута након додавања зачина.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1270.59	**303.47**	**22.30**	**3.80**	**21.18**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
391.00	**427.26**	**13.80**	**1.23**	**221.99**	**2.60**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
9.60	**0.09**	**0.19**	**4.26**	**0.01**	**0.00**

СВИЊСКО ПЕЧЕЊЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, свињско месо, со.

Поступак припреме:
- месо се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1851.01	**442.11**	**18.63**	**0.00**	**39.41**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
390.90	**420.26**	**13.05**	**0.23**	**240.49**	**2.41**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.34**	**0.14**	**2.98**	**0.29**	**0.00**

РОЛОВАНА СВИЊСКА ПЛЕЋКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо	g	120	0	120	
2	Сланина	g	10	0	10	
3	Качкаваљ	g	10	0	10	
4	Краставац кисели	g	20	0	20	
5	Уље	ml	5	0	5	
6	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, свињско месо, сланина, качкаваљ, краставци, со.

Поступак припреме:
- припремљени месо се топлотно обрађује печењем на температури од 200-250˚С у временском интервалу од 30-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1879,61	**448,94**	**22,48**	**0,48**	**38,23**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
733,50	**460,06**	**89,55**	**0,23**	**309,69**	**3,32**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
25.28	**0.39**	**0.19**	**3.11**	**0.32**	**1.40**

СВИЊСКИ КОТЛЕТ ПАРМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињски каре	g	150	0	150	
2	Качкаваљ	g	10	0	10	
3	Јаја	g	½	0	½	
4	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	
5	Презле	g	25	0	25	
6	Уље	ml	15	0	15	*
	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-свињско месо, со, брашно, јаје, презла, качкаваљ, уље.
Поступак припреме:
-обрађено месо се панира, брашно, јаје, презла, са додатком ренданог качкаваља и топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-20 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2932,11	**700,32**	**31,59**	**20,19**	**52,60**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
635,55	**629,61**	**106,07**	**8,48**	**452,27**	**4,83**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
64.73	**0.54**	**0.29**	**3.94**	**0.47**	**0**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

СВИЊСКА РЕБРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Димљена шпиц ребра	g	150	0	150	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-свињска ребра.
Поступак припреме:
-топлотно се обрађују кувањем на 100˚С у временском интервалу од 15-20 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
195.66	46.73	2.14	0.00	4.09

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
8.55	36.30	0.75	2.25	21.00	0.08

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	0.08	0.02	1.02	0.03	0.00

ПАРИСКА ШНИЦЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
4	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
5	Со	g	0,7	0	0,7	
6	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
7	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће месо, панир (брашно, со, млеко, јаја), со.

Поступак припреме:
- месо се након панирања топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2274.66	**543.29**	**25,89**	**12,40**	**41,68**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
427,10	**501,96**	**49,98**	**6,03**	**291,84**	**3,13**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
42.56	**0.11**	**0.26**	**4.56**	**0.04**	**0.10**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ЈУНЕЋИ ГУЛАШ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
4	Лук црни	g	80	10	72	
5	Паприка свежа	g	30	18	25	
6	Шаргарепа	g	30	10	27	
7	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
8	Парадајз пире	g	5	0	5	
9	Со	g	0.7	0	0.7	
10	Бибер	g	0.2	0	0.2	
11	Першун лист	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, јунеће месо, паприка, шаргарепа, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, парадајз пире, вода, брашно, першунов лист.

Поступак припреме:
- јело се припрема од намирница које се топлотно обрађују динстањем на температури од 100˚C у интервалу од 60-90 минута, а потом укувавањем на истој температури у временском интервалу 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1818,00	**434,22**	**23,82**	**13,35**	**30,38**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
432,49	**691,09**	**52,03**	**10,83**	**265,69**	**3,61**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
276,53	**0,09**	**0,22**	**4,78**	**0,09**	**34,31**

ШПИКОВАНА ЈУНЕТИНА У СОСУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо	g	120	0	120	
2	Сланина	g	10	0	10	
3	Шаргарепа	g	15	10	13.5	
4	Краставци кисели	g	15	0	15	
5	Сенф	g	5	0	5	
6	Лук бели	g	2	17	1.66	
7	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	
8	Вино бело	ml	5	0	5	
9	Уље	ml	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-јунеће месо, сланина, шаргарепа, кисели краставци, сенф, лук бели, брашно, вино, уље, со
Поступак припреме:
-јунеће месо се шпикује са сланином, шаргарепом и краставцима, зачињава сољу и сенфом, топлотно обрађује динстањем у временском интервалу од 30-60 минута, а потом кува још 60-90 минута. У преосталу масноћу додаје се бело вино, повезује са брашном и зачињава.
Поступак чувања до сервирања:
- гастро посуде, максимално 4 сата на температури од 63-75˚C
Сервирање:
-одговарајући тањири

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1529,31	**365,27**	**24,15**	**5,98**	**26,06**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
400,73	**498,08**	**26,88**	**3,02**	**249,32**	**3,51**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
118.80	**0.12**	**0.20**	**4.46**	**0.04**	**1.96**

ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Брашно пшенично бело	g	10	0	10	Тип 500
4	Лук црни	g	30	10	27	
5	Парадајз, свеж	g	30	2	29.4	
6	Бибер	g	0.2	0	0.2	
7	Со	g	0.7	0	0.7	
8	Вино бело	ml	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, јунеће месо, со, бибер, вода, брашно, парадајз свеж, бело вино.

Поступак припреме:
- јело се припрема од намирница које се топлотно обрађују пржењем на температури од 170-180˚C до 10 минута, а потом се након спајања динста на температури од 100˚C у временском интервалу од 30-60 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1743,70	**416,48**	**23,20**	**10,00**	**30,22**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
395,12	**564,04**	**27,97**	**8,41**	**242,76**	**2,96**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
33.60	**0,11**	**0,20**	**4,50**	**0,06**	**7,11**

КУВАНА ЈУНЕТИНА У ПАРАДАЈЗ СОСУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Парадајз пире	g	15	0	15	
2	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
4	Шаргарепа	g	10	10	9	
5	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
6	Першун лист	g	2	10	1.8	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	
8	Со	g	0.7	0	0.7	
9	Бибер	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, шаргарепа, јунеће месо, со, вода, брашно, першунов лист, бибер, зачин, парадајз пире.

Поступак припреме:
- јело се припрема од намирница које се топлотно обрађују динстањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1652.12	**394.60**	**23.71**	**14.24**	**25.77**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
462.39	**626.63**	**25.74**	**4.70**	**247.08**	**3.79**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
129.31	**0.08**	**0.15**	**3.81**	**0.04**	**5.43**

ЛОВАЧКА ШНИЦЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Парадајз пире	g	5	0	5	
2	Брашно пшенично бело	g	10	0	10	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Краставци кисели	g	20	0	20	
5	Лук црни	g	30	10	27	
6	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
7	Со	g	0.7	0	0.7	
8	Бибер	g	0.5	0	0.5	
9	Лук бели	g	1	17	0.83	
10	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
11	Вино бело стоно (12 vol% алкохола)	g	15	0	15	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће месо, со, брашно, кисели краставци, црни лук, бело вино, бибер, парадајз пире, бели лук, млевена зачинска паприка.

Поступак припреме:
- јело се припрема од намирница које се топлотно обрађују динстањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 30-90 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1772.85	**423.44**	**23.40**	**11.13**	**30.38**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
688.37	**540.98**	**31.62**	**6.56**	**246.02**	**3.89**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
46.61	**0.08**	**0.14**	**3.61**	**0.03**	**3.78**

ПЉЕСКАВИЦА НА ЛУКУ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
3	Лук црни	g	60	10	54	
4	Со	g	0,7	0	0,7	
5	Бибер	g	0,2	0	0,2	
6	Кисела вода	ml	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће и свињско месо, лук црни, со, бибер, зачин, минерална вода, вода.

Поступак припреме:
- зачињена и обликована месна маса се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1252,29	**299,11**	**22,34**	**2,79**	**21,13**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
396,39	**498,38**	**30,66**	**4,94**	**233,04**	**2,75**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
10,08	**0,09**	**0,18**	**4,42**	**0,04**	**3,97**

ПУЊЕНА ПЉЕСКАВИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Качкаваљ	g	10	0	10	
3	Сланина	g	5	0	5	
4	Лук црни	g	30	10	27	
5	Уље	ml	3	0	3	
6	Вода кисела	ml	10	0	10	
7	Сода бикарбона	g	0.2	0	0.2	
8	Бибер	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће месо, лук црни, качкаваљ, сланина, бибер, зачини, вода.

Поступак припреме:
- зачињена и обликована месна маса се топлотно обрађује пржењем/печењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 15-20 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1522,10	363,55	25,88	1,56	27,06

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
249,51	500,12	94,34	2,55	290,65	2,93

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
34.08	0.14	0.24	4.41	0.05	2.74

ЋЕВАПЧИЋИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Лук црни	g	30	10	27	
3	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
4	Вода кисела	ml	10	0	10	
5	Сода бикарбона	g	0.2	0	0.2	
6	Бибер	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће месо, лук црни, со, бибер, зачин, вода.

Поступак припреме:
- зачињена и обликована месна маса се топлотно обрађује пржењем/печењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 15-20 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1231,44	**294,13**	**22,12**	**1,46**	**21,28**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
177,51	**460,32**	**21,24**	**2,55**	**224,45**	**2,66**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
10.08	**0.09**	**0.20**	**4.27**	**0.02**	**2.74**

ГРЧКЕ ЂУФТЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Ђувеч конзервиран	g	150	0	150	
3	Лук црни	g	50	10	45	
4	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
5	Парадајз свеж	g	10	0	10	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
8	Јаја кокошија	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
9	Млевена зачинска паприка	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће месо, лук црни, лук бели, со, бибер, зачин, јаја, вода, ђувеч, парадајз свеж, запршка са алевом паприком (уље, брашно, млевена зачинска паприка).

Поступак припреме:
- јело се припрема од намирница које се топлотно обрађују печењем на температури од 200-250˚C у временском интервалу од 10-30 минута, а затим се након додавања претходно припремљеног прилога пече на истој температури 20-45 минута. Прилог се припрема укувавањем поврћа на температури од 100˚C у временском интервалу од 10-15 минута, а затим се након повезивања кува на истој температури још 5-10 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1915.71	**457.56**	**25.90**	**12.13**	**32.52**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
451.09	**861.51**	**65.10**	**14.58**	**320.84**	**4.02**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
195.60	**0.15**	**0.27**	**4.49**	**0.12**	**70.62**

КОБАСИЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кобасице за печење	g	100	0	100	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, кобасице.

Поступак припреме:
- опране кобасице се топлотно обрађује пржењем/печењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 15-20 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1915.71	**457.56**	**25.90**	**12.13**	**32.52**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
451.09	**861.51**	**65.10**	**14.58**	**320.84**	**4.02**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
195.60	**0.15**	**0.27**	**4.49**	**0.12**	**70.62**

ЈЕЛА ОД РИБА У ПОНУДИ РУЧКА И ВЕЧЕРЕ

ПРЖЕНА ПАСТРМКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пастрмка	g	250	45	138	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, риба, брашно, со.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1451,41	**346,66**	**20,86**	**11,41**	**23,11**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
350,95	**563,01**	**22,55**	**3,23**	**319,49**	**1,61**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.09**	**0.07**	**3,47**	**0,01**	**0.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПРЖЕНИ СМУЂ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Смуђ	g	200	55	129	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, риба, брашно, со.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1543.28	**368.61**	**23.90**	**11.41**	**24.13**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
340.86	**446.96**	**145.20**	**36.77**	**326.59**	**1.00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.08**	**0.08**	**7.31**	**0.02**	**0.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПРЖЕНИ ШАРАН

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шаран	g	200	50	133	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, риба, брашно, со.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1762.18	**420.89**	**21.64**	**11.41**	**30.76**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
337.70	**401.64**	**48.52**	**23.18**	**309.59**	**1.56**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
46.82	**0.08**	**0.05**	**0.68**	**0.02**	**1.33**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ФИЛЕТИ СОМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сом филет	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, риба, со.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1653.32	**394.89**	**17.81**	**0.00**	**34.68**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
39.60	**368.40**	**48.00**	**0.00**	**120.00**	**0.00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПРЖЕНА СКУША

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Скуша	g	200	28	156	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, риба, брашно, со.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2897.46	**692.05**	**28.64**	**11.41**	**56.88**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
380.40	**420.62**	**26.70**	**40.67**	**433.51**	**1.40**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
63.02	**0.16**	**0.47**	**14.06**	**0.78**	**0.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПРЖЕНЕ ПАПАЛИНЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Папалине	g	200	5	190	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, риба, брашно, со.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2325.03	**555.32**	**32.22**	**11.41**	**40.58**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
271.20	**458.26**	**535.30**	**41.23**	**434.99**	**1.56**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
228.00	**0.06**	**0.43**	**7.69**	**0.02**	**0.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПРЖЕНИ ОСЛИЋ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ослић	g	200	10	182	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, риба, брашно, со.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1621.09	**387.19**	**30.38**	**11.41**	**23.28**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
134.98	**685.30**	**76.87**	**3.00**	**274.94**	**2.05**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.14**	**0.31**	**0.09**	**0.02**	**0.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ФИЛЕТ ОСЛИЋА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ослић филет	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, риба, брашно, со.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1442.34	**344.50**	**20.46**	**11.41**	**23.05**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
360.00	**459.26**	**52.50**	**3.23**	**187.39**	**1.43**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.10**	**0.20**	**0.09**	**0.02**	**0.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

РИБЉИ СТЕК – ФИЛЕТИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Рибљи филет	g	100	0	100	
2	Со	g	0.7	0	0.7	
3	Уље сунцокретово	g	25	0	25	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, риба, со.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚C у временском интервалу 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1483.13	**354.24**	**13.77**	**0.00**	**32.08**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
303.90	**307.26**	**41.05**	**0.23**	**100.49**	**0.01**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**0.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПАНИРАНИ РИБЉИ ФИЛЕТ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Рибљи филет, панирани	g	100	0	100	
2	Уље сунцокретово	g	25	0	25	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, рибљи стек.

Поступак припреме:
- припремљена риба се топлотно обрађује након панирања пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2087.98	**498.70**	**11.34**	**16.27**	**41.54**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
395.20	**197.80**	**152.70**	**15.90**	**172.40**	**0.60**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
80.40	**0.04**	**0.09**	**2.56**	**0.00**	**0.10**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПАНИРАНЕ РИБЉЕ ПЉЕСКАВИЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Рибље пљескавице	g	120	0	120	
2	Уље	g	20	0	20	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-рибље пљескавице, уље
Поступак припреме:
-јело се припрема печењем или пржењем на температури од 180-200 С у временском интервалу од 15-20 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2179,39	**520,54**	**13,61**	**19,52**	**41,46**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
474,24	**237,36**	**183,24**	**19,08**	**206,88**	**0,72**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
96.48	**0.04**	**0.10**	**3.15**	**0.10**	**0.09**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПАНИРАНИ РИБЉИ ШТАПИЋИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Панирани рибљи штапићи	g	125	0	125	
2	Сунцокретово уље	g	20	0	20	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-рибљи ћевапи, уље.
Поступак припреме:
-јело се припрема печењем или пржењем на температури од 180-200 С у временском интервалу од 15-20 мин.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2011,36	**480,41**	**16,76**	**33,93**	**29,39**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
500,00	**420,38**	**12,00**	**24,25**	**191,00**	**1,75**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
2.20	**0.10**	**0.05**	**4.21**	**0.21**	**0**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПРЖЕНЕ ЛИГЊЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Лигње	g	200	5	190	
2	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
3	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
4	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лигње, брашно.

Поступак припреме:
- лигње се топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 15-30 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
4489.92	**1072.40**	**123.81**	**34.39**	**45.75**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
354.80	**488.66**	**64.10**	**65.93**	**436.89**	**1.56**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
50.16	**0,01**	**0,59**	**3,52**	**0,16**	**6,52**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

СЛОЖЕНА ЈЕЛА У ПОНУДИ РУЧКА И ВЕЧЕРЕ

САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	60	0	60	
2	Свињско месо средње масно (БК)	g	50	0	50	
3	Пиринач	g	20	0	20	
4	Лук црни	g	30	10	27	
5	Сланина сува	g	10	0	10	
6	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
7	Јаје кокошије	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
8	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	
9	Бибер	g	0,2	0	0,2	
10	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
11	Купус кисели	g	350	0	350	
12	Со	g	0,7	0	0,7	
13	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- купус кисели, сланина, свињско месо, јунеће месо, пиринач, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, лук црни, јаја, запршка (уље, брашно), вода.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом припремљених сарми кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2800,89	**668,98**	**29,2**	**25,87**	**47,77**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
3008,96	**1369,62**	**202,95**	**4,21**	**377,4**	**4,66**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
34,40	**0,21**	**0,22**	**3,49**	**0,52**	**38,81**

САРМА ОД СЛАТКОГ КУПУСА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	60	0	60	
2	Свињско месо средње масно (БК)	g	50	0	50	
3	Пиринач	g	20	0	20	
4	Уље сунцокретово	g	20	0	20	
5	Купус свеж	g	350	10	315	
6	Јаје кокошије	ком	1/10	0	1/10	А - класа
7	Лук црни	g	30	10	27	
8	Со	g	0.7	0	0.7	
9	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
10	Сланина сува	g	10	3	9.7	
11	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
12	Парадајз свеж	g	15	2	14.7	
13	Сирће	g	5	0	5	
14	Бибер	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- купус свеж, сланина, свињско месо, јунеће месо, пиринач, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, лук црни, јаја, запршка (уље, брашно), вода, сирће.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом припремљених сарми кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2744,15	**655,43**	**30,97**	**31,32**	**43,13**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
424,95	**1765,94**	**210,16**	**59,55**	**445,94**	**4,86**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
172,16	**0,28**	**0,23**	**3,71**	**0,42**	**134,20**

САРМА ОД ЗЕЉА СА КИСЕЛИМ МЛЕКОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	100	0	100	
2	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
3	Лук црни	g	20	10	18	
4	Брашно пшенично бело	g	6	0	6	Тип 500
5	Јаје кокошије	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
6	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
7	Пиринач	g	20	0	20	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Першун лист	g	2	10	1,8	
10	Блитва или зеље	g	60	12	52,8	
11	Кисело млеко	ml	30	0	30	
12	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- зеље, јунеће месо, пиринач, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, лук црни, јаја, запршка (уље, брашно), вода, першунов лист, кисело млеко.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом припремљених сарми на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 10-15 минута. Служи се уз кисело млеко.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2081,39	**497,13**	**22,37**	**22,11**	**33,93**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
411,75	**761,39**	**94,83**	**37,19**	**267,36**	**4,31**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
163.05	**0.09**	**0.29**	**4.55**	**0.05**	**9.36**

ПУЊЕНА ПАПРИКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно (БК)	g	60	0	60	
2	Јунеће месо средње масно (БК)	g	60	0	60	
3	Пиринач	g	20	0	20	
4	Уље сунцокретово	g	20	0	20	
5	Парадајз свеж	g	50	2	49	
6	Парадајз пире	g	15	0	15	
7	Паприка свежа бабура	g	20	12	17.6	
8	Јаје кокошије цело	ком	1/10	0	1/10	А - класа
9	Лук црни	g	30	10	27	
10	Додатак јелима	g	2	0	2	
11	Со	g	0.7	0	0.7	
12	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
13	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
14	Бибер	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
паприка свежа, јунеће месо, свињско месо, пиринач, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, лук црни, јаја, запршка (уље, брашно), парадајз пире, вода.
Поступак припреме:
- паприке пуњене припремљеним филом се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 15-20 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2604,21	**622**	**24,22**	**34,2**	**41,23**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
524,23	**997,83**	**70,24**	**9,77**	**347,82**	**5,09**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
308,91	**0,24**	**0,23**	**4,18**	**0,19**	**212,10**

ПЕКАРСКИ КРОМПИР СА КОБАСИЦОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	400	20	320	
2	Кобасица	g	100	2	98	
3	Уље сунцокретово	g	15	0	15	
4	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
5	Бибер	g	0,2	0	0,2	
6	Со	g	0,7	0	0,7	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- кромпир, кобасица, вода, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, уље

Поступак припреме:
- зачињен кромпир сечен на колутове и кобасица се топлотно обрађује печењем на температури од 220-250˚С у временском интервалу од 90-120 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3261,90	**779,09**	**19,78**	**63,54**	**47,18**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1375,59	**2019,80**	**39,52**	**77,42**	**320,84**	**4,16**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
21.49	**0.36**	**0,34**	**5,94**	**0,68**	**32,73**

ФРАНЦУСКИ КРОМПИР СА КОБАСИЦОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	420	20	350	
2	Кобасица	g	90	0	90	
3	Лук црни	g	33	10	30	
4	Јаје кокошије	ком.	½	0	½	А - класа
5	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
6	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
7	Бибер	g	0.2	0	0.2	
8	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, кромпир, лук црни, кобасица, со, бибер, зачин, прелив од јаја (млеко, јаја), вода.

Поступак припреме:
- зачињен кромпир сечен на колутове и кобасица се топлотно обрађује печењем на температури од 220-250˚C у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се након преливања преливом, пече на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3466.92	**828.05**	**23.17**	**71.76**	**47.39**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1324.99	**2290.98**	**91.42**	**89.82**	**406.69**	**4.75**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
50.46	**0.43**	**0.39**	**6.34**	**0.74**	**26.04**

ПУЊЕНЕ ТИКВИЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно (БК)	g	60	0	60	
2	Јунеће месо средње масно (БК)	g	60	0	60	
3	Брашно пшенично бело	g	10	0	10	Тип 500
4	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
5	Парадајз пире	g	30	0	30	
6	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
7	Бибер	g	0,2	0	0,2	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Першун лист	g	2	10	1,8	
10	Лук црни	g	30	10	27	
11	Пиринач	g	20	0	20	
12	Тиквице зелене	g	350	12	308	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- тиквице, јунеће месо, свињско месо, пиринач, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, лук црни, јаја, запршка (уље, брашно), парадајз пире, вода.

Поступак припреме:
-тиквице пуњене припремљеним филом се топлотно обрађују печењем на температури од 100˚C у временском интервалу од 30-60 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2613,09	**624,13**	**27,08**	**34,89**	**39,90**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
533,07	**1455,40**	**101,77**	**4,78**	**489,74**	**6,07**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
266,74	**0,32**	**0,38**	**5,06**	**0,18**	**36,09**

МУСАКА ОД ТИКВИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Тиквице зелене	g	350	12	308	
2	Јунеће месо средње масно (БК)	g	100	0	100	
3	Лук црни	g	20	10	18	
4	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
5	Со	g	0,7	0	0,7	
6	Бибер	g	0,2	0	0,2	
7	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
8	Јаје кокошије	ком.	½	0	½	А - класа
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, тиквице, јунеће месо, лук црни, со, бибер, зачин, кромпир, прелив од јаја (млеко, јаја), вода.

Поступак припреме:
- сложена мусака се топлотно обрађује печењем на температури од 220-250˚С у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се након преливања преливом пече на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1969,51	**470,40**	**25,80**	**8,73**	**35,49**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
425,12	**1098,83**	**122,20**	**4,86**	**465,31**	**4,31**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
207,73	**0,28**	**0,50**	**5,62**	**0,04**	**17,88**

МУСАКА ОД ПЕЧУРАКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шампињони	g	120	10	108	
2	Кромпир	g	350	20	280	
3	Лук црни	g	20	10	18	
4	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
5	Со	g	0,7	0	0,7	
6	Бибер	g	2	0	2	
7	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	30	0	30	
8	Јаје кокошије	ком.	½	0	½	А - класа
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, шампињони, лук црни, со, бибер, зачин, кромпир, прелив од јаја (млеко, јаја), вода.

Поступак припреме:
- сложена мусака се топлотно обрађује печењем на температури од 220-250˚С у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се након преливања преливом пече на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2056,76	**491,25**	**11,51**	**58,71**	**21,95**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
354,16	**2206,13**	**92,72**	**72,26**	**315,47**	**3,37**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
48,86	**0,34**	**0,27**	**6,89**	**0,53**	**22,77**

МУСАКА ОД КРОМПИРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Кромпир	g	350	20	280	
3	Лук црни	g	20	10	18	
4	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
5	Со	g	0,7	0	0,7	
6	Бибер	g	0,2	0	0,2	
7	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	30	0	30	
8	Јаје кокошије	ком.	1/2	0	1/2	А - класа
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће месо, кромпир, лук црни, со, бибер, зачин, прелив од јаја (млеко, јаја), вода.

Поступак припреме:
- сложена мусака се топлотно обрађује печењем на температури од 220-250˚С у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се након преливања преливом пече на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2867.07	684.79	31.39	57.74	34.46

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
464.44	2118.53	93.92	72.26	421.31	4.60

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
58.46	0.31	0,35	7.26	0.56	30,92

МУСАКА ОД ТЕСТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Макарони	g	100	0	100	
3	Лук црни	g	20	10	18	
4	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
5	Со	g	0,7	0	0,7	
6	Бибер	g	0,2	0	0,2	
7	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
8	Јаје кокошије	ком.	½	0	½	А - класа
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, јунеће месо, лук црни, со, бибер, зачин, макарони, прелив од јаја (млеко, јаја), вода.

Поступак припреме:
- макарони, претходно топлотно обрађени кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу 30-40 минута, се спајају са припремљеним филом од јунећег меса и кромпиром и топлотно обрађују печењем на температури од 220-250˚С у временском интервалу 60-90 минута, а затим се након преливања преливом пеку на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3111.36	**743.13**	**36.59**	**63.72**	**35.81**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
445.84	**611.03**	**74.52**	**4.06**	**425.31**	**5.19**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
55.86	**0.17**	**0.32**	**5.95**	**0.11**	**1.47**

ШПАГЕТИ СА ПЕЧУРКАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шампињони	g	120	10	108	
2	Лук црни	g	50	10	45	
3	Парадајз пире	g	10	0	10	
4	Шпагети	g	80	0	80	
5	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
6	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
7	Со	g	0,7	0	0,7	
8	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, шампињони, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, парадајз пире, вода, шпагети.

Поступак припреме:
- шпагети се обрађују топлотно кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 10-15 минута, а потом се спајају са шампињонима који су претходно топлотно обрађени динстањем на температури од 170-180˚С и измешани са зачинима и парадајз пиреом.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1874,81	**447,79**	**12,79**	**63,22**	**14,71**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
334,32	**798,88**	**47,70**	**31,83**	**227,15**	**2,90**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
47.41	**0.17**	**0.11**	**4.54**	**0.07**	**5.91**

ШПАГЕТИ БОЛОЊЕЗЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Лук црни	g	50	10	45	
3	Парадајз пире	g	10	0	10	
4	Шпагети	g	80	0	80	
5	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
6	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
7	Качкаваљ	g	10	0	10	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, јунеће месо, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, парадајз пире, вода, шпагети, качкаваљ.

Поступак припреме:
- шпагети се обрађују топлотно кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 10-15 минута, а потом се спајају са качкаваљем и јунећим месом које је претходно топлотно обрађено динстањем на температури од 170-180˚C и измешано са зачинима и парадајз пиреом.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3008.36	**718.53**	**34.84**	**62.29**	**34.56**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
506.60	**721.08**	**121.00**	**31.83**	**384.19**	**4.19**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
81.01	**0.20**	**0.26**	**5.94**	**0.10**	**5.48**

ШПАГЕТИ МИЛАНЕЗ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шампињони свежи	g	50	10	45	
2	Парадајз пире	g	10	0	10	
3	Парадајз свеж	g	50	2	49	
4	Лук црни	g	20	10	18	
5	Шпагети	g	80	0	80	
6	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
7	Шунка	g	70	0	70	
8	Качкаваљ	g	10	0	10	
9	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, парадајз пире, свеж парадајз, вода, шпагети, качкаваљ, шунка, шампињони.

Поступак припреме:
- шпагети се обрађују топлотно кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 10-15 минута, а потом се спајају са качкаваљем, шунком, шампињонима који су претходно топлотно обрађено динстањем на температури од 100˚C и измешани са зачинима и парадајз пиреом.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1997,51	**477,10**	**24,52**	**62,54**	**13,00**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
389,22	**616,86**	**111,50**	**35,06**	**216,28**	**2,33**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
89.60	**0,15**	**0,15**	**3,39**	**0,11**	**11,97**

МАКАРОНЕ СА СИРОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сир крављи	g	100	0	100	
2	Јаје кокошије	ком.	½	0	½	А - класа
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Со	g	0.7	0	0.7	
5	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
6	Макарони	g	100	0	100	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, макарони, сир ситни, со, млеко, јаја, вода.

Поступак припреме:
- макарони, претходно топлотно обрађени кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-40 минута, се спајају са осталим додацима и топлотно обрађују печењем на температури од 220-250˚С у временском интервалу од 30-40 минута.

Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2338.65	558.57	26.50	65.43	19.68

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
731.15	259.31	117.07	8.03	338.37	2.66

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
55.28	0.11	0.30	2.23	0.15	0.05

ЈУНЕЋЕ МЕСО У УМАКУ ОД КИСЕЛИХ КРАСТАВАЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Лук црни	g	10	10	9	
3	Шаргарепа	g	10	10	9	
4	Краставци кисели	g	25	0	25	
5	Брашно пшенично бело	g	10	0	10	Тип 500
6	Тестенина без јаја	g	20	0	20	
7	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	
8	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	
9	Ловоров лист	g	10	0	10	
10	Со	g	0,7	0	0	
11	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, шаргарепа, јунеће месо, со, зачин, брашно, млеко, вода, кисели краставци, ловоров лист.

Поступак припреме:
- умак се припрема топлотном обрадом намирница динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се након спајања кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2008,30	**479,68**	**25,88**	**30,42**	**26,84**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
745,30	**593,71**	**123,99**	**17,03**	**289,94**	**8,12**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
581,00	**0,11**	**0,23**	**4,98**	**0,15**	**5,70**

СОТЕ ОД ГРАШКА СА ЈУНЕЋИМ МЕСОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Грашак замрзнути	g	210	0	210	
2	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Сенф	g	2	0	2	
5	Лук црни	g	30	10	27	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, јунеће месо, со, грашак, вода, запршка (уље, брашно), сенф.

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2166,64	517,49	33,62	22,51	30,99

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
425,10	870,86	93,60	60,69	423,85	5,92

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
93,60	0,54	0,34	8,04	0,19	28,03

ПИЛЕЋИ ПАПРИКАШ СА НОКЛИЦАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пилеће бело месо (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
3	Лук црни	g	50	10	45	
4	Брашно пшенично бело	g	45	0	45	Тип 500
5	Јаје кокошије	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
6	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
7	Парадајз пире	g	10	0	10	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, млевена зачинска паприка, пилеће месо, со, зачин, парадајз пире, брашно, јаја, вода.
Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута, а затим се након додавања ноклица кува на истој температури још 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1876,11	**448,10**	**30,50**	**38,00**	**18,06**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
415,91	**630,29**	**40,45**	**45,23**	**334,51**	**2,02**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
55.53	**0.13**	**0.14**	**10,29**	**0,58**	**3,75**

ЈУНЕЋИ ПАПРИКАШ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ђувеч, замрзнут	g	50	0	50	
2	Лук црни	g	55	10	50	
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Паприка, свежа	g	30	12	26.4	
5	Со	g	0.7	0	0.7	
6	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
7	Кромпир	g	350	20	280	
8	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
9	Бибер	g	0.2	0	0.2	
10	Першун лист	g	2	10	1.8	
11	Јунеће месо средње масно (БК)	g	120	0	120	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, јунеће месо, со, бибер, млевена зачинска паприка, ђувеч, вода, запршка (уље, брашно), першунов лист, кромпир.

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 90-120 минута, а затим се након додавања поврћа и повезивања кува на истој температури од 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2836.47	**677.48**	**28.66**	**67.22**	**30.70**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
432.70	**2229.85**	**64.07**	**75.77**	**371.79**	**4.72**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
112.25	**0.26**	**0.24**	**6.01**	**0.43**	**65.89**

СЕКЕЉИ ГУЛАШ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Свињско месо средње масно (БК)	g	120	0	120	
2	Купус кисели	g	350	0	350	
3	Маст свињска	ml	20	0	20	
4	Лук црни	g	70	10	63	
5	Парадајз пире	g	10	0	10	
6	Бибер	g	0,2	0	0,2	
7	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, свињско месо, лук црни, вода, купус кисели, парадајз пире, со, бибер, зачин.

Поступак припреме:
-јело се припрема топлотном обрадом намирница пржењем на температури од 100˚С у временском интервалу од 10-15 минута, а затим укувавањем на истој температури у временском интервалу од 30-45 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2425,54	**579,33**	**25,71**	**14,57**	**44,64**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2717,69	**1101,18**	**313,45**	**5,86**	**372,34**	**4,92**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
26.88	**0,39**	**0,25**	**3,94**	**0,85**	**32,37**

ПИЛАВ СА ПИЛЕЋИМ МЕСОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пилеће бело месо (БК)	g	120	0	120	
2	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
3	Пиринач	g	80	0	80	
4	Со	g	0,7	0	0,7	
5	Лук црни	g	30	10	27	
6	Першун лист	g	2	10	1,8	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, месо, пиринач, со, бибер, зачин, першунов лист, вода.

Поступак припреме:
- поврће се топлотно обрађује динстањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 30-60 минута, а затим се након додавања зачина кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2418,83	**577,73**	**30,42**	**60,63**	**22,08**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
362,05	**526,66**	**30,14**	**34,79**	**341,13**	**1,19**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
7.63	**0.11**	**0,12**	**10,46**	**0,56**	**3,61**

ПОСНА ЈЕЛА У ПОНУДИ РУЧКА И ВЕЧЕРЕ

БЕЋАР ПАПРИКАШ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Лук црни	g	70	10	63	
2	Парадајз свеж	g	100	5	95	
3	Паприка свежа	g	150	12	105	
4	Шаргарепа	g	20	10	18	
5	Пиринач	g	20	0	20	
6	Јаје	ком	1/10	0	1/10	
7	Першун лист	g	1	0	1	
8	Брашно	g	8	0	8	
9	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
10	Уље	ml	20	0	20	
11	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, парадајз, паприка, шаргарепа, пиринач, јаја, першун, бибер, млевена зачинска паприка, брашно, со и уље.
Поступак припреме:
- лук, паприку, шаргарепу, парадајз топлотно обрадити динстањем на температури од 100˚С, у времену од 60 – 90 минута. Додати пиринач, а након повезивања, кувати на истој темеператури још 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-Одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1394,74	**333,13**	**4,28**	**32,35**	**19,73**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
321,86	**562,35**	**62,28**	**19,81**	**111,13**	**1,72**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
353.62	**0.10**	**0.08**	**1.14**	**0.13**	**80.46**

ГУЛАШ ОД СОЈЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Соја комади	g	40	0	40	
2	Лук црни	g	50	10	45	
3	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
4	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
5	Додатак јелима	g	2	0	2	
6	Со	g	0.7	0	0.7	
7	Бибер	g	2	0	2	
8	Ловоров лист	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, першунов лист, соја, со, зачин, млевена зачинска паприка, вода.

Поступак припреме:
јело се припрема топлотном обрадом динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута, а затим се након додавања зачина кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
689.09	**164.59**	**8.68**	**18.75**	**5.63**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
278.14	**1095.04**	**138.02**	**132.51**	**300.11**	**7.06**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
137.55	**0.21**	**0.07**	**0.83**	**0.19**	**2.95**

ГУЛАШ ОД ШАМПИЊОНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шампињони свежи	g	100	10	90	
2	Лук црни	g	30	10	27	
3	Соја комади	g	30	0	30	
4	Шаргарепа	g	20	10	18	
5	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
6	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	
8	Со	g	0.7	0	0.7	
9	Бибер	g	0.1	0	0.1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, першунов лист, шампињони, со, зачин, млевена зачинска паприка, вода.

Поступак припреме:
- јело се припрема топлотном обрадом динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута, а затим се након додавања зачина кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1333.65	**318.54**	**9.31**	**25.28**	**19.06**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
289.24	**1270.82**	**101.51**	**99.55**	**332.76**	**5.64**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
153.84	**0.26**	**0.19**	**4.83**	**0.24**	**4.69**

ПАПРИКАШ ОД СОЈЕ И ШАМПИЊОНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шампињони	g	100	10	90	
2	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
3	Соја комади	g	10	0	10	
4	Лук црни	g	50	10	45	
5	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
6	Першун лист	g	2	10	1,8	
7	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, шампињони, соја, со, зачин, запршка са алевом паприком (уље, брашно, млевена зачинска паприка), вода.

Поступак припреме:
-соја, претходно топлотно обрађена динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 20-30 минута, се спаја са осталим додацима и топлотно обрађује кувањем на температури 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута, а затим се након повезивања кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
463,03	**110,59**	**4,81**	**10,49**	**5,17**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
284,55	**754,88**	**49,87**	**35,43**	**181,93**	**2,85**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
31.84	**0.14**	**0.15**	**4,19**	**0,11**	**6.72**

ПОСНИ ПАСУЉ ПРЕБРАНАЦ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пасуљ	g	120	0	120	
2	Лук црни	g	80	10	72	
3	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
4	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
5	Лук бели	g	2	17	1,66	
6	Бибер	g	0,2	0	0,2	
7	Шаргарепа	g	10	10	9	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Першун лист	g	2	10	1,8	
10	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, пасуљ, уље, лук црни, лук бели, со, бибер, зачин, млевена зачинска паприка, першунов лист.

Поступак припреме:
- пасуљ, претходно топлотно обрађен кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута, се спаја са осталим додацима и топлотно обрађује печењем на температури од 180-200˚C у временском интервалу од 30-60 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1933,86	**461,89**	**11,24**	**56,87**	**19,72**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
333,59	**1528,45**	**245,19**	**223,46**	**399,90**	**8,58**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
101.12	**0.39**	**0.10**	**2.26**	**0.45**	**5.08**

ПАСУЉ СА ОРАСИМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пасуљ	g	120	0	120	
2	Орах	g	30	0	30	
3	Уље сунцокретово	g	15	0	15	
4	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
5	Лук бели	g	2	17	1,66	
6	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
7	Ловоров лист	g	5	0	5	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Першун лист	g	1	10	0,9	
10	Бибер	g	0,5	0	0,5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-пасуљ, ораси, туцана паприка, бели лук, брашно, со, бибер, першунов лист.
Поступак припреме:
- пасуљ, претходно топлотно обрађен кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута, потом се додају зачини и повезује запршком и кува још 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2208,92	**527,59**	**13,14**	**61,17**	**24,06**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
324,97	**1570,81**	**274,39**	**249,16**	**484,92**	**10,99**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
273.42	**0.42**	**0.10**	**2.35**	**0.54**	**1.89**

ПИРИНАЧ СА ПЕЧУРКАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шампињони	g	120	10	108	
2	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
3	Пиринач	g	80	0	80	
4	Со	g	0,7	0	0,7	
5	Лук црни	g	30	10	27	
6	Першун лист	g	2	10	1,8	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, лук црни, шампињони, пиринач, со, зачин, першунов лист, вода.

Поступак припреме:
- намирнице се топлотно обрађује динстањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута, а затим се након додавања зачина кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1919,74	**458,52**	**7,28**	**61,66**	**18,99**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
285,37	**638,26**	**28,94**	**2,39**	**199,29**	**1,88**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
7.63	**0.10**	**0.09**	**3.79**	**0.07**	**4.63**

ПОСНА САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА СА ПОВРЋЕМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Купус кисели	g	350	0	350	
2	Пиринач	g	50	0	50	
3	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
4	Лук црни	g	30	10	27	
5	Шаргарепа	g	10	10	9	
6	Бибер	g	0,2	0	0,2	
7	Млевена зачинска паприка	g	0,2	0	0,2	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-купус, печурке, пиринач, брашно, уље, парадајз пире, шаргарепа, першун, црни лук, бибер, млевена зачинска паприка, со, вегета.
Поступак припреме:
- сарма од припремљених намирница се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1758,62	**420,04**	**9,62**	**49,20**	**19,30**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2552,88	**600,83**	**295,39**	**3,86**	**166,64**	**2,15**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
76.68	**0.07**	**0.07**	**0.91**	**0.47**	**19.09**

ПОСНА САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА СА СОЈОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Соја комади	g	40	0	40	
2	Пиринач	g	20	0	20	
3	Лук црни	g	30	10	27	
4	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	
5	Бибер	g	2	0	2	
6	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
7	Купус кисели	g	350	0	350	
8	Со	g	0,7	0	0,7	
9	Парадајз пире	g	10	0	10	
10	Додатак јелима	g	2	0	2	
11	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- купус кисели, соја, пиринач, со, бибер, млевена зачинска паприка, зачин, лук црни, запршка (уље, брашно), вода.

Поступак припреме:
- сарма од припремљених намирница се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 10-15 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2077,73	**496,26**	**16,83**	**48,62**	**24,59**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2596,44	**1680,46**	**398,96**	**130,27**	**433,25**	**8,59**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
64.99	**0.27**	**0.13**	**1.63**	**0.61**	**20.56**

ПОСНА САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА СА ОРАСИМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Купус кисели	g	350	0	350	
2	Лук црни	g	30	10	27	
3	Пиринач	g	20	0	20	
4	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
5	Ораси	g	30	0	30	
6	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
7	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
8	Бибер	g	0,5	0	0,5	
9	Со	g	0,7	0	0,7	
10	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-кисели купус, шаргарепа, пиринач, уље, црни лук, брашно, бибер, со, млевена зачинска паприка.
Поступак припреме:
- сарма од припремљених намирница се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1609,62	**384,45**	**10,13**	**31,34**	**23,12**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2550,10	**693,86**	**302,57**	**29,32**	**237,88**	**2,60**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
22.21	**0.10**	**0,07**	**0.83**	**0.54**	**18.90**

ПОСНА САРМА ОД СЛАТКОГ КУПУСА СА ПОВРЋЕМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Купус свежи	g	350	0	350	
2	Шампињони	g	150	10	135	
3	Пиринач	g	30	0	30	
4	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
5	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
6	Парадајз пире	g	10	0	10	
7	Шаргарепа	g	10	10	9	
8	Першун корен	g	2,5	20	2	
9	Лук црни	g	30	10	27	
10	Бибер	g	0,2	0	0,2	
11	Млевена зачинска паприка	g	0,2	0	0,2	
12	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-купус свежи, пиринач, шампињони, парадајз пире, шаргарепа, першун, уље, црни лук, брашно, бибер, со, млевена зачинска паприка.
Поступак припреме:
- сарма од припремљених намирница се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута, а затим се након додавања запршке кува на истој температури још 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1689,53	**403,54**	**11,64**	**43,69**	**19,07**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
359,57	**1823,57**	**189,61**	**51,08**	**319,26**	**3,94**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
103.56	**0.27**	**0.19**	**5.22**	**0.40**	**76.20**

ПОСНА СУВА ПАПРИКА ПУЊЕНА ПАСУЉЕМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Паприка сува	ком.	2	0	2	По 50 g
2	Пасуљ бели	g	150	0	150	
3	Уље сунцокретово	ml	30	0	30	
4	Лук црни	g	5	10	4,5	
5	Лук бели	g	20	17	16,6	
6	Першун корен	g	10	20	8	
7	Бибер	g	10	0	10	
8	Млевена зачинска паприка	g	2,5	0	2,5	
9	Со	g	0,7	0	0,7	
10	Додатак јелима	g	0,2	0	0,2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-паприка сува, пасуљ, уље, црни лук, бели лук, першун, бибер, млевена зачинска паприка, со, зачини
Поступак припреме:
- сува паприка пуњена пасуљем се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 120-180 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3068.88	**732.98**	**31.08**	**80.89**	**29.57**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
368.01	**2020.38**	**341.29**	**292.87**	**536.71**	**13.9**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
123.70	**0.53**	**0.15**	**3.22**	**0.53**	**70.51**

ПОСНА СУВА ПАПРИКА ПУЊЕНА ОРАСИМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Паприка сува	ком	2	0	2	По 50 g
2	Лук црни	g	40	10	36	
3	Пиринач	g	30	0	30	
4	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
5	Ораси	g	30	0	30	
6	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	
7	Со	g	0,7	0	0,7	
8	Бибер	g	0,5	0	0,5	
9	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-паприка сува, ораси, уље, црни лук, бели лук, першун, бибер, млевена зачинска паприка, со, зачини
Поступак припреме:
- паприка пуњена орасима се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚C у временском интервалу од 120-180 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1685.01	**402.46**	**5.10**	**29.77**	**27.97**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
300.98	**388.66**	**49.20**	**42.89**	**217.94**	**1.64**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
113.15	**0.10**	**0.06**	**0.76**	**0.17**	**63.75**

ШНИЦЛА ОД СОЈЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Соја љуспице	g	60	0	60	
2	Кромпир	g	40	20	32	
3	Шаргарепа	g	40	10	36	
4	Лук црни	g	20	10	18	
5	Лук бели	g	0,2	17	0,166	
6	Со	g	0,7	0	0,7	
7	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
8	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 500
9	Презле	g	15	0	15	
10	Додатак јелима	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-соја, кромпир, шаргарепа, црни лук, бели лук, со, бибер, зачини, брашно, презла, уље.
Поступак припреме:
- припремљене шницле од соје и поврћа се топлотно обрађују пржењем на температури од 100˚С у временском интервалу од 20-30 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1980,81	**473,11**	**14,98**	**46,32**	**23,93**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
357,00	**1822,56**	**171,94**	**203,22**	**480,11**	**9,47**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
307.29	**0.38**	**0.11**	**1.65**	**0.33**	**4.05**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ШНИЦЛА ОД КРОМПИРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	300	20	240	
2	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	*
4	Першун корен	g	50	20	40	
5	Јаје кокошије	ком.	½	0	½	А - класа
6	Лук црни	g	40	10	36	
7	Додатак јелима	g	2	0	2	
8	Со	g	0.7	0	0.7	
9	Бибер	g	0.5	0	0.5	
10	Першун лист	g	2	10	1.8	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-уље, лук црни, вода, кромпир, першун корен, першунов лист, со, бибер, јаја, брашно
Поступак припреме:
- кромпир, претходно топлотно обрађен кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 60-90 минута, се пасира и меша са осталим додацима, обликује у шницле и топлотно обрађује пржењем на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-15 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у гастро и термо посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1763.62	**421.24**	**6.96**	**58.01**	**16.80**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
338.92	**1709.40**	**70.49**	**77.08**	**202.71**	**2.73**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
41.10	**0.16**	**0.05**	**1.93**	**0.27**	**11.74**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ДОДАЦИ ЈЕЛИМА У ПОНУДИ РУЧКА И ВЕЧЕРЕ

ТАРТАР СОС – ДОДАТАК

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Тартар сос	g	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
- тартар сос
Поступак припреме:
-готов производ
Поступак чувања до сервирања:
- оргинална амбалажа, расхладна витрина.
Сервирање:
-оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
433,70	103,59	0,00	1,22	10,62

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
260,00	15,60	4,20	0,00	5,60	0,06

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
12,80	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

КЕЧАП – ДОДАТАК

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кечап	g	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-кечап
Поступак припреме:
-готов производ
Поступак чувања до сервирања:
- оргинална амбалажа, расхладна витрина.
Сервирање:
-оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
104,49	24,96	0,18	5,92	0,00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
240,00	160,00	2,40	0,00	4,00	0,16

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
20,00	0,01	0,01	0,12	0,00	2,20

САЛАТЕ У ПОНУДИ РУЧКА И ВЕЧЕРЕ

ЗЕЛЕНА САЛАТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Салата зелена	g	150	17	124,5	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	*
3	Сирће	ml	10	0	10	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- зелена салата, со, уље, сирће, вода.

Поступак припреме:
- прање, чишћење и зачињавање очишћених листова зелене салате.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
245,39	58,61	1,24	2,65	4,60

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
270,90	0,26	58,32	0,23	36,60	1,13

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
241,53	0,05	0,11	4,98	0,00	73,46

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ПИКАНТ САЛАТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шаргарепа	g	130	10	117	
2	Паприка свежа	g	50	18	41	
3	Љута паприка	g	20	0	20	
4	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	*
5	Сирће	ml	10	0	10	
6	Рен	g	1	55	0,45	
7	Лук бели	g	5	17	4,15	
8	Першун лист	g	5	10	4,5	
9	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-шаргарепа, паприка зелена, папричице љуте, уље, сирће, рен, бели лук, першун, со.
Поступак припреме:
- поврће се обрађује љуштењем, прањем и сечењем, а потом се спаја и меша са осталим додацима.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.
Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
592,48	141,51	4,31	14,81	6,81

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
319,47	350,99	55,05	14,43	53,07	1,43

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1735,08	0,05	0,08	1,08	0,09	57,70

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

САЛАТА ОД РОТКВИЦА – ЦРВЕНИХ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ротквица црвена	g	150	50	75	
2	Уље сунцокретово	ml	3	0	3	*
3	Сирће	ml	10	0	10	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-ротквице, уље, сирће, со.
Поступак припреме:
- поврће се обрађује љуштењем, прањем и сечењем, а потом се спаја и меша са осталим додацима.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.
Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
151,42	36,17	0,68	2,04	2,70

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
315,15	180,26	34,05	8,48	20,74	1,43

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,03	0,02	0,15	0,06	18,75

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

САЛАТА ОД ПАРАДАЈЗА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Парадајз	g	200	2	196	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	*
3	Со	g	0,7	0	0,7	
4	Лук црни	g	5	10	4,5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- парадајз свеж, со, уље, лук црни.

Поступак припреме:
- поврће се обрађује прањем и сечењем на колутове, а потом се спаја и зачињава.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
295,81	**70,65**	**1,63**	**5,44**	**4,50**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
277,23	**574,96**	**27,93**	**22,15**	**43,00**	**0,80**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
196,00	**0,12**	**0,08**	**1,38**	**0,22**	**39,65**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

САЛАТА ОД ШАРГАРЕПЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шаргарепа	g	200	10	180	
2	Лук бели	g	5	17	4,15	
3	Першун лист	g	5	10	4,5	
4	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	*
5	Сирће	ml	10	0	10	
6	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-шаргарепа, лук бели, со, сирће, уље, першунов лист.
Поступак припреме:
- шаргарепа се опере, очисти, изренда и зачињава.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.
Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
463.92	110.81	2.00	14.87	4.50

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
335.03	436.76	76.43	21.83	61.40	1.59

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1823.85	0.07	0.09	1.17	0.13	15.21

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

САЛАТА ОД СЛАТКОГ КУПУСА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Купус свежи	g	200	10	180	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	*
3	Сирће	ml	10	0	10	
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- купус свеж, со, уље, сирће

Поступак припреме:
- свеж купус се обрађује одстрањивањем спољашњих листова и сечењем на такне резанце, а потом зачињава.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
345,63	82,55	3,08	6,54	4,65

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
283,50	504,26	80,25	23,63	65,29	0,73

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,11	0,09	0,54	0,29	72,00

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

САЛАТА ОД СВЕЖИХ КРАСТАВАЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Краставци (свежи - сирови)	g	200	23	154	
2	Сирће	ml	10	0	10	
3	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	*
4	Со	g	0,7	0	0,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- краставац свеж, со, уље, сирће, вода

Поступак припреме:
- краставци се обрађује љуштењем, прањем и сечењем, а потом се спајају и мешају са зачинима.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
262,76	62,76	0,97	2,68	5,15

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
290,92	215,86	25,69	0,23	26,67	0,47

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,03	0,05	0,92	0,00	18,48

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

САЛАТА ОД КРОМПИРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кромпир	g	200	20	160	
2	Лук црни	g	60	10	54	
3	Сирће	ml	5	0	5	
4	Уље сунцокретово	ml	10	0	10	*
5	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, кромпир, лук црни, со, уље, сирће

Поступак припреме:
- опран кромпир у љусци се топлотно обрађује кувањем у сланој води на температури од 100˚С у временском интервалу од 60-90 минута, а затим се гули, сече на колутове и спаја са луком сеченим на колутове и зачињава.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1002.15	**239.36**	**3.47**	**34.31**	**9.13**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
287.50	**987.86**	**30.59**	**42.95**	**80.69**	**0.97**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.13**	**0.04**	**1.42**	**0.27**	**13.9**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

АЈВАР САЛАТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Ајвар	g	100	0	100	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- ајвар конзерва

Поступак припреме:
- готово јело

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

САЛАТА ОД ЦВЕКЛЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Цвекла кувана конзервирана	g	200	0	200	
2	Сирће	ml	10	0	10	
3	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	*
4	Шећер кристал	g	3	0	3	
5	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- цвекла конзерва, сирће, уље, шећер со.

Поступак припреме:
- готов производ од цвекле се зачињава.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
494.91	**118.21**	**1.98**	**16.31**	**4.67**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
818.90	**296.26**	**31.05**	**0.23**	**34.49**	**3.61**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
4.00	**0.02**	**0.08**	**0.40**	**0.00**	**8.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

САЛАТА ОД ПАПРИКА ФИЛЕТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Паприка кисела	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- паприка филети.

Поступак припреме:
- готов производ.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
119,69	28,59	1,44	3,23	1,02

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2496,00	262,00	72,00	0,00	0,00	5,20

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
44,00	0,00	0,00	0,00	0,00	32,00

САЛАТА ОД КИСЕЛЕ ПАПРИКЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Паприка кисела конзервирана	g	250	0	250	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- паприка.

Поступак припреме:
- готов производ.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
149.61	35.73	1.80	4.04	1.28

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
3120.00	327.50	90.00	0.00	0.00	6.50

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
55.00	0.00	0.00	0.00	0.00	40.00

САЛАТА ОД БАРЕНИХ – ПЕЧЕНИХ ПАПРИКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Паприка (свежа)	g	200	12	176	
2	Сирће	ml	10	0	10	
3	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	*
4	Лук бели	g	1	17	0.8	
5	Со	g	0.7	0	0.7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-паприка, уље, сирће, бели лук, со.
Поступак припреме:
-Паприке се топлотно обрађују печењем или барењем, након чега се чисте и зачињавају.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.
Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
369.86	**88.34**	**0.42**	**9.81**	**5.01**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
330.90	**234.26**	**35.43**	**0.23**	**57.83**	**1.42**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
278.00	**0.10**	**0.14**	**1.01**	**0.00**	**302.14**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

САЛАТА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Купус кисели, резани	g	200	0	200	
2	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	*
3	Млевена зачинска паприка	g	1	0	1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- кисели купус рибанац, уље, млевена зачинска паприка.

Поступак припреме:
- кисели купус се по потреби пре припреме пропере у хладној води и добро оцеди, након тога се главица сече на пола или на четвртине уздуж по корену, корен се вади и листови се зачињавају.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
363.71	86.87	3.73	5.88	5.12

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1300.20	280.02	158.00	0.00	60.00	1.00

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
26.26	0.04	0.06	0.40	0.40	20.00

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

МЕШАНА САЛАТА – ТУРШИЈА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Туршија конзервирана	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- туршија конзерва.

Поступак припреме:
- готов производ.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
165.30	39.48	1.98	6.51	0.51

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1762.50	209.50	73.50	0.00	31.00	4.05

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1762.50	209.50	73.50	0.00	31.00	4.05

САЛАТА ОД КИСЕЛИХ КРАСТАВАЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Краставци кисели	g	250	0	250	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- кисели краставац конзерва.

Поступак припреме:
- готов производ.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама максимално 4 сата.

Сервирање:
- у одговарајуће чиније за салату.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
117.22	28.00	1.13	4.75	0.43

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
3382.50	0.00	42.50	0.00	37.50	8.00

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
25.00	0.00	0.05	0.00	0.00	17.50

ВОЋЕ И ПРОИЗВОДИ ОД ВОЋА У ПОНУДИ ДЕСЕРТА ЗА РУЧАК И ВЕЧЕРУ

ШЉИВА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шљиве	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-шљиве.
Поступак припреме:
-воће се пре поделе припрема прањем.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама максимално до поделе.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
301.34	**71.97**	**0.98**	**16.60**	**0.00**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
3.64	**345.80**	**20.02**	**12.74**	**29.12**	**0.73**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
67.34	**0.09**	**0.05**	**0.91**	**0.09**	**5.46**

ЈАБУКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јабука цела	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-јабуке.
Поступак припреме:
-воће се пре поделе припрема прањем.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
296.35	**70.78**	**0.00**	**17.29**	**0.00**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
5.46	**507.78**	**18.20**	**0.00**	**18.20**	**0.36**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.04**	**0.05**	**0.36**	**0.11**	**18.20**

КРУШКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Крушка	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-крушка.
Поступак припреме:
-воће се пре поделе припрема прањем.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
230.84	55.14	0.33	13.14	0.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1.82	171.08	10.92	9.10	12.74	0.18

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1.82	0.04	0.04	0.18	0.02	3.64

БРЕСКВА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Бресква	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- брескве.
Поступак припреме:
-воће се пре поделе припрема прањем.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
278.65	66.56	0.96	15.30	0.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
5.31	460.20	8.85	14.16	33.63	0.71

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
146.91	0.04	0.09	1.77	0.04	14.16

КАЈСИЈА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кајсије свеже	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-кајсија.
Поступак припреме:
-воће се пре поделе припрема прањем.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
218.95	52.30	1.00	11.78	0.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1.85	592.00	31.45	22.20	38.85	0.74

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
462.50	0.07	0.09	1.11	0.13	12.95

ВИШЊА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Вишње	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вишње.
Поступак припреме:
-воће се пре поделе припрема прањем.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
310.46	**74.15**	**1.25**	**16.86**	**0.00**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
3.48	**435.00**	**26.10**	**0.00**	**29.58**	**0.70**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
41.76	**0.05**	**0.09**	**0.70**	**0.00**	**12.18**

ТРЕШЊА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Трешње	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-трешње.
Поступак припреме:
-воће се пре поделе припрема прањем.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
360.77	86.17	1.26	19.45	0.15

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
5.25	490.00	52.50	0.00	31.50	1.05

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
33.25	0.05	0.05	0.88	0.09	17.50

ГРОЖЂЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Грожђе црно	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-грожђе.
Поступак припреме:
-воће се пре поделе припрема прањем.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
436.28	**104.20**	**0.85**	**24.24**	**0.16**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
3.78	**538.65**	**51.03**	**0.00**	**7.56**	**0.76**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
7.56	**0.06**	**0.06**	**0.19**	**0.00**	**7.56**

ЈАГОДА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јагоде свеже	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-јагоде.
Поступак припреме:
-воће се пре поделе припрема прањем.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
213.81	51.07	1.05	11.43	0.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
3.88	310.40	42.68	23.28	44.62	1.36

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
9.70	0.04	0.04	0.78	0.12	116.40

ЛУБЕНИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Лубеница	g	400	50	267	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-лубеница.
Поступак припреме:
-лубеница се пре поделе исече на кришке.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
246.90	58.97	0.96	13.44	0.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
10.68	320.40	13.35	29.37	21.36	0.80

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
8.01	0.05	0.53	0.00	0.19	13.35

БАНАНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Банана	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-банане.
Поступак припреме:
-воће се служи свеже.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
424.39	101.36	1.24	22.80	0.32

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1.25	437.50	8.75	52.50	35.00	0.50

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
41.25	0.05	0.09	0.75	0.64	12.50

МАНДАРИНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Мандарине	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-мандарине.
Поступак припреме:
-воће се служи свеже.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
201.81	48.20	1.13	10.64	0.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2.80	224.00	58.80	15.40	23.80	0.42

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
23.80	0.10	0.03	0.28	0.10	42.00

ПОМОРАНЏА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Поморанџа	g	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-поморанџе.
Поступак припреме:
-воће се служи свеже.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
195,97	46,81	0,94	10,50	0,00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
3,90	260,00	53,30	16,90	31,20	0,39

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
10,40	0,13	0,04	2,60	0,08	65,00

КИВИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Киви свеж	g	120	0	120	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-киви.
Поступак припреме:
-воће се служи свеже.
Поступак чувања до сервирања:
-у Инокс посудама до поделе .
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
186.27	44.49	1.04	9.83	0.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
5.75	460.00	28.75	0.00	80.50	0.58

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
69.00	0.02	0.06	0.46	0.00	80.50

СОК

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сок (поморанџа, јабука, бресква, јагода, вишња)	ml	200	0	200	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- сок (поморанџа, јабука, бресква, јагода, вишња).

Поступак припреме:
- готов производ.

Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи до поделе .

Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

МЕШАНИ КОМПОТ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шљиве суве	g	15	0	15	
2	Јабуке	g	25	10	22.5	
3	Шећер кристал	g	25	0	25	
4	Вода	ml	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, шећер, јабуке, суве шљиве.

Поступак припреме:
- компот се припрема кувањем претходно пробраног и опраног воћа на температури 100˚C у временском интервалу од 30-60 минута са додатком шећера.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајуће чиније за компот.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
546.33	**130.49**	**0.27**	**31.61**	**0.00**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2.17	**169.85**	**6.98**	**3.36**	**12.58**	**0.41**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
16.54	**0.01**	**0.01**	**0.16**	**0.02**	**1.12**

КОМПОТ ОД СУВИХ ШЉИВА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шљиве суве	g	30	17	24.9	
2	Шећер кристал	g	25	0	25	
3	Вода	ml	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, шећер, суве шљиве.

Поступак припреме:
- компот се припрема кувањем претходно пробраног и опраног воћа на температури 100˚С у временском интервалу од 30-60 минута са додатком шећера.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајуће чиније за компот.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
595.59	142.26	0.54	34.21	0.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
2.99	214.14	9.46	6.72	20.67	0.72

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
33.06	0.01	0.02	0.25	0.03	0.00

КОМПОТ ОД ЈАБУКА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јабука	g	50	10	45	
2	Шећер кристал	g	25	0	25	
3	Вода	ml	200	0	200	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- вода, шећер, јабуке.

Поступак припреме:
- компот се припрема кувањем претходно пробраног и опраног воћа на температури 100˚C у временском интервалу од 30-60 минута са додатком шећера.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.

Сервирање:
- одговарајуће чиније за компот.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
501.39	119.75	0.00	29.25	0.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1.35	125.55	4.50	0.00	4.50	0.09

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	0.007	0.005	0.06	0.01	2.25

КОМПОТ – КОНЗЕРВИРАНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Компот – кајсија, бресква, шљива	g	200	0	200	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-компот.
Поступак припреме:
-готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајуће чиније за компот.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

ПЕКАРСКО-ПОСЛАСТИЧАРСКИ ПРОИЗВОДИ И КОНДИТОРСКИ ПРОИЗВОДИ У ПОНУДИ ДЕСЕРТА ЗА РУЧАК И ВЕЧЕРУ

КРОФНЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Квасац (свежи)	g	0.5	0	0.5	
2	Јаја кокошија	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
3	Брашно пшенично бело	g	30	0	30	Тип 500
4	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	*
5	Шећер кристал	g	5	0	5	
6	Шећер прах	g	5	0	5	
7	Минерална вода	ml	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, вода, квасац, брашно, шећер, минерална вода, јаја, шећер у праху.
Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује пржењем замесеног, обликованог теста на температури од 170-180˚С у временском интервалу од 10-20 минута, а затим посипа шећером у праху.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1522.41	**363.62**	**3.18**	**32.72**	**23.34**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
8.69	**53.06**	**7.83**	**6.30**	**46.97**	**0.58**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
8.12	**0.03**	**0.02**	**0.22**	**0.04**	**0.00**

*За топлотну обраду пржењем у дубокој масноћи могу се употребљавати и друге врсте јестивог уља.

ЛЕЊА ПИТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јабуке	g	60	10	54	
2	Брашно пшенично бело	g	20	0	20	Тип 500
3	Јаје кокошије	ком.	¼	0	¼	А - класа
4	Путер	g	15	0	15	
5	Шећер кристал	g	15	0	15	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-јабука, јаја, путер, шећер, брашно.
Поступак припреме:
-колач се топлотно обрађује печењем на температури од 200-220˚С у временском интервалу од 30-60 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1172.90	**280.14**	**3.36**	**35.20**	**13.17**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
108.45	**202.29**	**20.01**	**4.30**	**61.04**	**0.68**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
320.18	**0.03**	**0.04**	**0.22**	**0.06**	**2.70**

КОЛАЧ СА ЈОГУРТОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шећер кристал	g	25	0	25	
2	Брашно пшенично бело	g	30	0	30	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	25	0	25	
4	Јогурт (3.2% мм)	ml	30	0	30	
5	Јаја кокошија	ком.	¼	0	¼	А - класа
6	Прашак за пециво	g	0.2	0	0.2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-шећер, јаја, брашно, уље, прашак за пециво, јогурт.
Поступак припреме:
-колач се припрема од намирница и топлотно обрађује печењем на температури од 200-220˚С у временском интервалу од 30-60 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1902.88	**454.49**	**5.08**	**49.02**	**25.10**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
58.03	**108.62**	**71.41**	**9.32**	**108.34**	**0.75**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
34.37	**0.05**	**0.09**	**0.25**	**0.08**	**0.00**

КОХ ОД ГРИЗА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаја кокошија	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
2	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	90	0	90	
3	Шећер кристал	g	25	0	25	
4	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 500
5	Пшенични гриз	g	15	0	15	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-јаја, шећер, гриз, млеко, брашно.
Поступак припреме:
-кох се топлотно обрађује печењем на температури од 200-220˚С у временском интервалу од 30-60 минута, топло се прелива млеком.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1019.42	**243.49**	**6.67**	**42.69**	**4.46**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
63.10	**152.20**	**121.68**	**10.00**	**140.05**	**0.65**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
50.46	**0.04**	**0.56**	**0.64**	**0.63**	**0.27**

КИФЛИЦЕ СА ЏЕМОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
2	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	18	0	18	
3	Шећер кристал	g	3	0	3	
4	Брашно пшенично бело	g	45	0	45	Тип 500
5	Маст животињског порекла	g	12	0	12	
6	Квасац (суви)	g	0.7	0	0.7	
7	Џем	g	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-брашно, јаје, млеко, шећер, маст, квасац, џем.
Поступак припреме:
-замесено тесто се исече, филује и топлотно обрађује печењем на температури од 200-220˚С у временском интервалу од 30-60 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1270.07	**303.35**	**5.19**	**41.29**	**12.18**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
17.51	**111.32**	**33.06**	**11.42**	**88.02**	**1.00**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
12.80	**0.05**	**0.06**	**0.54**	**0.06**	**0.45**

УРМАШИЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шећер кристал	g	5	0	5	
2	Брашно пшенично бело	g	30	0	30	Тип 500
3	Уље сунцокретово	ml	6	0	6	
4	Јаје кокошије	ком.	1/10	0	1/10	А - класа
5	Прашак за пециво	g	0.4	0	0.4	
	ФИЛ					
6	Сок од лимуна (природни свежи)	ml	2.5	0	2.5	
7	Вода	ml	10	0	10	
8	Шећер кристал	g	15	0	15	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-брашно, јаје, шећер, уље, прашак за пециво, вода, шећер, лимун.
Поступак припреме:
-колач се топлотно обрађује печењем на температури од 200-220˚С у временском интервалу од 30-60 минута и прелива куваним сирупом.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1027.52	**245.42**	**3.05**	**42.94**	**6.16**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
54.50	**51.97**	**52.55**	**6.21**	**76.76**	**0.54**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
6.81	**0.03**	**0.01**	**0.22**	**0.04**	**0.57**

ШТРУДЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	50	0	50	Тип 500
2	Квасац (свежи)	g	4	0	4	
3	Шећер кристал	g	3	0	3	
4	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	10	0	10	
	ФИЛ:					
5	Јабука	g	50	10	45	
6	Презле	g	6	0	6	
7	Шећер кристал	g	10	0	10	
8	Мармелада мешана	g	5	0	5	
9	Цимет	g	0,1	0	0,1	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-брашно, јаја, квасац, шећер, млеко, воће, презла, мармелада, цимет.
Поступак припреме:
-колач се припрема замесивањем и развијањем теста које се филује, увија и топлотно обрађује печењем у подмазаним плеховима на температури од 200-220˚C у временском интервалу од 30-60 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама максимално 4 сата на собној температури.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1199.72	**286.55**	**5.46**	**62.68**	**0.82**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
34.9	**245.48**	**28.03**	**15.36**	**93.21**	**1.36**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
2.58	**0.06**	**0.05**	**0.70**	**0.07**	**1.83**

ЈАФА КОЛАЧ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком.	1/5	0	1/5	А - класа
2	Шећер кристал	g	16	0	16	
3	Уље сунцокретово	ml	15	0	15	
4	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	15	0	15	
5	Брашно пшенично бело	g	15	0	15	Тип 500
6	Прашак за пециво	g	1	0	1	
	ФИЛ:					
7	Вода	ml	10	0	10	
8	Џем	g	8.5	0	8.5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-јаја, шећер, уље, млеко, брашно, прашак за пециво, вода, џем.
Поступак припреме:
-колач се топлотно обрађује печењем на температури од 200-220˚С у временском интервалу од 30-60 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1213.86	**289.93**	**3.06**	**33.37**	**15.17**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
141.68	**64.11**	**141.7**	**5.44**	**139.56**	**0.57**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
16.53	**0.01**	**0.02**	**0.16**	**0.02**	**0.32**

БАНИНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шећер кристал	g	5	0	5	
2	Брашно пшенично бело	g	50	0	50	Тип 500
3	Маст животињског порекла	g	12	0	12	
4	Прашак за пециво	g	0.5	0	0.5	
5	Џем	g	8	0	8	
6	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	8	0	8	
7	Шећер у праху	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-маст, шећер, млеко, брашно, прашак за пециво, џем, шећер у праху.
Поступак припреме:
-колач се топлотно обрађује печењем на температури од 200-220˚С у временском интервалу од 30-60 минута.
Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс посудама до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1379.91	**329.59**	**4.48**	**50.21**	**11.38**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
65.20	**92.77**	**75.52**	**12.09**	**106.32**	**0.89**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1.89	**0.03**	**0.02**	**0.28**	**0.04**	**0.30**

СУТЛИЈАШ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пиринач	g	50	0	50	
2	Цимет	g	3	0	3	
3	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	150	0	150	
4	Шећер кристал	g	25	0	25	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-млеко, пиринач, шећер, вода, цимет.
Поступак припреме:
-јело се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚С у временском интервалу од 30-35 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у гастро посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚С.
Сервирање:
-одговарајуће шоље .

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1517.96	**362.56**	**7.67**	**70.87**	**4.42**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
61.27	**234.14**	**212.05**	**16.62**	**186.73**	**0.54**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
45.38	**0.03**	**0.13**	**1.06**	**0.05**	**0.73**

ПУДИНГ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пудинг у праху	g	15	0	15	
2	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	180	0	180	
3	Шећер кристал	g	25	0	25	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- млеко, шећер, пудинг.

Поступак припреме:
- јело се топлотно обрађује кувањем на температури од 100˚C у времену од 5 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајуће шоље .

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1060.73	253.35	5.53	45.50	4.79

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
225.00	208.50	250.50	18.00	253.50	0.16

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
46.80	0.03	0.14	0.74	0.00	0.54

ПАЛАЧИНКЕ СА МАРМЕЛАДОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	30	0	30	Тип 500
2	Мармелада мешана	g	20	0	20	
3	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	30	0	30	
4	Јаје кокошије	ком.	1/5	0	1/5	А - класа
5	Шећер кристал	g	5	0	5	
6	Уље сунцокретово	ml	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- уље, брашно, млеко, шећер, јаја, мармелада, вода.

Поступак припреме:
- јело припрема замесивањем теста које се топлотно обрађује пржењем на апарату за палачинке на температури од 170-190˚C у временском интервалу од 5-10 минута, а затим се премазује мармеладом и увија у ролну.

Поступак чувања до сервирања:
- у Инокс тепсијама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
944.00	**225.47**	**4.68**	**41.26**	**4.03**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
34,02	**117,82**	**53,91**	**11,00**	**87,83**	**0,81**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
25.08	**0.04**	**0.05**	**0.37**	**0.04**	**1.03**

КРЕМПИТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 400
2	Шећер кристал	g	20	0	20	
3	Јаје кокошије	ком	1	0	1	А - класа
4	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	150	0	150	
5	Пудинг	g	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, шећер, јаје, вода, пудинг.
Поступак припреме:
- пећи корице на температури од 150 - 180 ºC у времену од 10 минута формиране од јаја, шећера и брашна. Филовати припремљеним пудингом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1378.83	**329.33**	**11.27**	**47.09**	**9.74**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
344.2	**261.6**	**258.79**	**16**	**382.65**	**1.28**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
120.17	**0.064**	**0.2625**	**0.82**	**0.07**	**0.45**

БАКЛАВА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Коре	g	125	0	125	
2	Ораси	g	40	0	40	
3	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
4	Шећер кристал	g	60	0	60	
5	Лимун	g	10	10	9	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-коре, ораси, уље, шећер.
Поступак припреме:
- готове коре поређане у плехове попрскати масом од уља, воде и додати млевене орахе, поступак поновити два пута. Исече се на одговарајуће облике, прелије врелим уљем и пече на температури од 180 – 200 ºC, 20 – 30 мин. Затим се прелије сирупом од шећера и воде и додаје се лимун.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
4789.16	**1143.87**	**10.23**	**107.5**	**71.3**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
604.15	**363.25**	**36.55**	**67**	**281.25**	**4.22**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0	**0.35**	**0.23**	**3.45**	**0.21**	**2.63**

КОЛАЧ СА МАКОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Мак	g	17	0	17	
2	Шећер кристал	g	50	0	50	
3	Прашак за пециво	g	3	0	3	
4	Шећер прах	g	10	0	10	
5	Брашно пшенично бело	g	50	0	50	Тип 400
6	Вода	ml	34	0	34	
7	Уље сунцокретово	ml	34	0	34	
8	Јаја кокошија	ком	½	0	½	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-мак, шећер, прашак за пециво, брашно, воду и уље.
Поступак припреме:
-припремљена маса од млека, шећера, уља, брашна, прашка за пециво и млевеног мака сипа се у плехове и топлотно обрађује печењем на температури од 180 – 200 ºC, 20 - 30 мин. Прохлађен колач се посипа шећером у праху.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3329,91	**795,34**	**6,91**	**102,52**	**37,41**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
359,42	**193,70**	**590,96**	**69,26**	**454,90**	**2,42**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	**0,13**	**0,02**	**0,41**	**0,08**	**0,12**

РОЛАТ СА МАРМЕЛАДОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком	1	0	1	А - класа
2	Шећер кристал	g	50	0	50	
3	Мармелада	g	28	0	28	
4	Брашно пшенично бело	g	50	0	50	Тип 400
5	Шећер ванил	g	1	0	1	
6	Лимун-кора	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-Јаје, шећер, мармеладу, лимун и брашно.
Поступак припреме:
-од припремљене смесе пећи коре на температури од од 180 – 200 ºC, 20 - 30 мин., печену кору филовати мармеладом и пажљиво уроловати.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2245.34	**536.29**	**10.44**	**104.49**	**7.09**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
86.24	**165.44**	**49.55**	**11.12**	**179.29**	**1.99**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
81.17	**0.07**	**0.14**	**0.41**	**0.13**	**2.63**

ПРИНЦЕС КРОФНЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	16	0	16	Тип 400
2	Уље сунцокретово	g	20	0	20	
3	Шећер прах	g	25	0	25	
4	Јаје кокошије	ком	1	0	1	А - класа
5	Вода	ml	20	0	20	
6	Маргарин	g	60	0	60	
7	Пудинг-ванила	g	12	0	12	
8	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, уље, шећер, јаје, воду, маргарин, пудунг.
Поступак припреме:
- у врело уље и воду додаје се брашно, сједини се и остави да охлади. Хладној маси додају се јаја и измешају. Од формираног теста обликовати (шприцем) принцес крофне. Пећи на температури од 150 - 180 ºC 20 - 30 мин. Скувати пудинг на температури до 110 ºC, затим охладити, додати маргарин и шећер у праху. Принцес крофне сећи на пола хоризонтално и филовати.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3794.78	**906.37**	**10.65**	**51.47**	**70.23**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
242.82	**218.70**	**182.04**	**13.20**	**300.95**	**1.40**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
107.17	**0.06**	**0.20**	**0.55**	**0.08**	**0.44**

ТУЛУМБЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	16	0	16	Тип 400
2	Уље сунцокретово	ml	20	0	20	
3	Јаје кокошије	ком	½	0	½	А - класа
4	Вода	ml	20	0	20	
5	Шећер кристал	g	20	0	20	
6	Лимун	g	10	10	9	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, шећер, уље, јаја и воду.
Поступак припреме:
- у врело уље и воду додаје се брашно, сједини се и остави да охлади. Хладној маси додају се јаја и измешају. Од формираног теста обликовати (шприцем) тулумбе. Пећи на температури од 150 - 180 ºC 20 - 30 мин. Скувати шећер и воду на температури до 120 ºC, 15 мин. и додати лимун. Тулумбе прелити припремљеним сирупом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1444.17	**344.93**	**4.46**	**32.22**	**20.98**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
40.82	**75.95**	**19.32**	**3.2**	**79.93**	**0.78**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
40.58	**0.04**	**0.06**	**0.26**	**0.05**	**2.63**

МЕДЕНО СРЦЕ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Шећер кристал	g	50	0	50	
2	Уље сунцокретово	ml	34	0	34	
3	Сода бикарбона	g	3	0	3	
4	Чоколада	g	25	0	25	
5	Брашно пшенично бело	g	50	0	50	Тип 400
6	Мармелада	g	28	0	28	
7	Вода	ml	34	0	34	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-шећер, уље, соду бикарбону, чоколаду, брашно, мармеладу и воду.
Поступак припреме:
- припремљена маса од шећера, брашна, воде, џема, уља, цимета и соде бикарбоне се топлотно обрађује печењем на температури од 180 – 200 ºC 20 - 30 мин. Печена маса се прохлади и филује џемом (мармеладом) и топлом чоколадом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
3615,88	**863,64**	**5,23**	**118,99**	**38,25**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
828.81	**200,80**	**26,72**	**12,80**	**97,54**	**1,67**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	**0,05**	**0,03**	**0,56**	**0,07**	**2,04**

ОБЛАНДА СА СМОКВАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Обланда	g	12,5	0	12,5	
2	Кекс млевени	g	5	0	5	
3	Ораси	g	7,5	0	7,5	
4	Смокве суве	g	10	0	10	
5	Шећер кристал	g	12,5	0	12,5	
6	Вода	ml	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-обланде, кекс, ораси, смокве, шећер и воду.
Поступак припреме:
-припремљеним филом филовати обланде.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
714.83	**170.73**	**2.20**	**29.37**	**4.47**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
38.85	**166.75**	**37.35**	**22.20**	**66.78**	**1.10**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.64	**0.05**	**0.05**	**0.59**	**0.05**	**0.00**

ОБЛАНДА СА ЕУРО КРЕМОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Брашно пшенично бело	g	20	0	20	Тип 400
2	Еурокрем	g	10	0	10	
3	Маргарин	g	20	0	20	
4	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	20	0	20	
5	Обланда	g	10	0	10	
6	Шећер кристал	g	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, еурокрем, маргарин, млеко, обланде и шећер.
Поступак припреме:
- припремљеним филом филовати обланде.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1781.77	425.57	3.64	57.83	18.74

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
23.70	64.20	44.30	8.60	68.00	0.68

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
86.50	0.06	0.08	0.84	0.04	0.22

РАФАЕЛО КУГЛЕ СА МЕДОМ (ПОСНЕ)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Маргарин	g	20	0	20	
2	Мед	g	20	0	20	
3	Кокос	g	30	0	30	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-маргарин, мед и кокос.
Поступак припреме:
-сјединити намирнице и обликовати куглице.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1398,30	333,98	1,05	28,38	23,00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
80,00	107,50	5,20	0,40	35,20	0,97

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,01	0,01	0,11	0,01	0,80

ЖЕЛЕ КОЛАЧ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кекс	g	15	0	15	
2	Маргарин	g	15	0	15	
3	Рум	ml	1,5	0	1,5	
4	Шећер прах	g	15	0	15	
5	Сок	ml	20	0	20	
6	Суво грожђе	g	15	0	15	
7	Желе бомбоне	g	15	0	15	
8	Шлаг	g	10	0	10	
9	Вода кисела	ml	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-кекс, маргарин, рум, шећер, шлаг, сок, грожђе, желе и воду.
Поступак припреме:
-саставити намирнице и ставити у одговарајући плех. Колач декорисати шлагом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1441.92	344.40	2.34	46.82	15.42

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
66.00	253.95	23.30	9.50	73.20	0.81

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
6.44	0.04	0.05	0.19	0.04	7.30

ЈУПИ КОЛАЧ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Кекс	g	25	0	25	
2.	Маргарин	g	6	0	6	
3.	Јаје кокошије	ком.	1/8	0	1/8	А - класа
4.	Брашно пшенично бело	g	2	0	2	Тип 400
5.	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	12	0	12	
6.	Ораси	g	2	0	2	
7.	Суво грожђе	g	1	0	1	
8.	Пудинг ванила	g	1	0	1	
9.	Шећер кристал	g	6	0	6	
10.	Шећер у праху	g	3	0	3	
11.	Шлаг ванила	g	3	0	3	
12.	Сок од наранџе	ml	6	0	6	
13.	Прашак за пециво	g	0,02	0	0,02	
14.	Екстрат рума	ml	0,03	0	0,03	
15.	Вода	ml	36	0	36	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-кекс, маргарин, јаја, брашно, млеко, ораси, суво грожђе, пудинг, шећер кристал, шећер у праху, шлаг ванила, сок од наранџе, прашак за пециво, екстрат рума
Поступак припреме:
-припремљене кору премазати куваним и охлађеним филом и декорисати шлагом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
835.17	199.47	2.22	28.05	8.13

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
82.36	55.69	33.1	5.61	71.25	0.37

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
20.77	0.04	0.05	0.27	0.01	2.24

БОМБИЦЕ СА ОРАСИМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Кекс	g	32	0	32	
2.	Маргарин	g	8	0	8	
3.	Ораси	g	4	0	4	
4.	Суво грожђе	g	1	0	1	
5.	Шећер кристал	g	4	0	4	
6.	Шећер у праху	g	4	0	4	
7.	Какао	g	2	0	2	
8.	Екстрат рума	ml	0,03	0	0,03	
9.	Вода	ml	16	0	16	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-кекс, маргарин, ораси, суво грожђе, шећер кристал, шећер у праху, какао, екстрат рума
Поступак припреме:
-од припремљене масе формирати бомбице, уваљати у кокосово брашно и ређати у плех.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
964.33	230.33	2.43	30.26	10.40

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
79.76	116.20	16.61	16.02	78.81	0.73

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.05	0.07	0.05	0.37	0.03	0.00

БОМБИЦЕ СА КОКОСОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Кекс	g	32	0	32	
2.	Маргарин	g	8	0	8	
3.	Кокосово брашно	g	4	0	4	
4.	Суво грожђе	g	1	0	1	
5.	Шећер кристал	g	4	0	4	
6.	Шећер у праху	g	4	0	4	
7.	Какао	g	2	0	2	
8.	Екстрат рума	ml	0,03	0	0,03	
9.	Вода	ml	16	0	16	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-кекс, маргарин, кокосово брашно, суво грожђе, шећер кристал, шећер у праху, какао, екстрат рума
Поступак припреме:
-од припремљене масе формирати бомбице, уваљати у кокосово брашно и ређати у плех.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
961.15	229.57	2.18	31.74	9.77

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
90.04	101.60	14.73	10.82	62.57	0.71

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.05	0.06	0.05	0.35	0.00	0.00

РОЛАТ СА КРЕМОМ – ШАРЕНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Маргарин	g	8	0	8	
2.	Јаје кокошије	ком.	1/2	0	1/2	А - класа
3.	Брашно пшенично бело	g	10	0	10	Тип 400
4.	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	8	0	8	
5.	Ораси	g	4	0	4	
6.	Пудинг ванила	g	1	0	1	
7.	Шећер кристал	g	20	0	20	
8.	Шећер у праху	g	5	0	5	
9.	Какао	g	0,6	0	0,6	
10.	Прашак за пециво	g	0,125	0	0,125	
11.	Екстрат рума/ваниле	ml	0,03	0	0,03	
12.	Вода	ml	14	0	14	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-маргарин, јаја, брашно, шећер кристал, шећер у праху, млеко, пудинг ванила, прашак за пециво, ораси, екстрат рума (ваниле), какао.
Поступак припреме:
-умућени патишпањ пећи на температури 230° C 10 минута. Куваним кремом (млеко, пудинг, какао, шећер, маргарин, ванилин шећер) филовати ролат и уроловати у ролат. Одозго посути млевеним орасима.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1095.12	**261.56**	**4.68**	**34.60**	**10.85**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
69.12	**115.01**	**46.89**	**11.13**	**118.88**	**0.88**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
42.66	**0.03**	**0.08**	**0.16**	**0.07**	**0.04**

РОЛАТ СА КРЕМОМ – ЦРНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Маргарин	g	8	0	8	
2.	Јаје кокошије	ком.	1/2	0	1/2	А - класа
3.	Брашно пшенично бело	g	10	0	10	Тип 400
4.	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	8	0	8	
5.	Кокосово брашно	g	1	0	1	
6.	Пудинг ванила	g	1	0	1	
7.	Шећер кристал	g	20	0	20	
8.	Шећер у праху	g	5	0	5	
9.	Какао	g	1,3	0	1,3	
10.	Прашак за пециво	g	0,125	0	0,125	
11.	Екстрат рума/ваниле	ml	0,03	0	0,03	
12.	Вода	ml	14	0	14	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, јаја, шећер кристал, шећер у праху, млеко, пудинг ванила, маргарин, прашак за пециво, екстрат рума (ваниле), какао, кокосово брашно
Поступак припреме:
-печени патишпањ премазати предходно куваним и охлађеним кремом, увити у ролат и одозго посути кокосом.
Поступак чувања до сервирања:
-У расхладном уређају
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1059.53	**253.06**	**4.44**	**35.80**	**9.51**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
72.30	**118.66**	**45.64**	**9.57**	**103.72**	**0.91**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
42.66	**0.03**	**0.07**	**0.14**	**0.04**	**0.04**

РОЛАТ СА КРЕМОМ – БЕЛИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Маргарин	g	8	0	8	
2.	Јаје кокошије	ком.	1/2	0	1/2	А - класа
3.	Брашно пшенично бело	g	10	0	10	Тип 400
4.	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	8	0	8	
5.	Ораси	g	4	0	4	
6.	Пудинг ванила	g	1	0	1	
7.	Шећер кристал	g	20	0	20	
8.	Шећер у праху	g	5	0	5	
9.	Прашак за пециво	g	0,125	0	0,125	
10.	Екстрат рума/ваниле	ml	0,03	0	0,03	
11.	Вода	ml	14	0	14	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, јаја, шећер кристал, шећер у праху, млеко, пудинг ванила, маргарин, прашак за пециво, ораси, екстрат рума (ваниле).
Поступак припреме:
-печени патишпањ премазати предходно куваним и охлађеним кремом, увити у ролат и одозго посути млевеним орасима.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1074.89	**256.73**	**4.59**	**33.76**	**10.74**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
68.52	**91.01**	**45.99**	**8.01**	**115.28**	**0.79**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
42.66	**0.03**	**0.08**	**0.15**	**0.07**	**0.04**

ЕКЛЕР

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Маргарин	g	0,25	0	0,25	
2.	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
3.	Брашно пшенично бело	g	12	0	12	Тип 400
4.	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	40	0	40	
5.	Уље сунцокретово	ml	5	0	5	
6.	Шећер кристал	g	10	0	10	
7.	Ванилин шећер	g	0,7	0	0,7	
8.	Густин	g	3	0	3	
9.	Чоколада за кување	g	1	0	1	
10.	Вода	ml	5	0	5	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-јаја, брашно, јестиво уље биљног порекла, млеко, шећер кристал, густин, маргарин, чоколада.
Поступак припреме:
-од припремљене масе правити шкољке, печене сећи на пола и филовати припремљеним кремом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
819.14	195.65	4.36	23.71	8.69

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
43.31	93.60	61.05	6.49	91.14	0.60

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
37.46	0.03	0.08	0.25	0.04	0.18

МИЊОН СА ЧОКОЛАДОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Маргарин	g	13	0	13	
2.	Јаје кокошије	ком.	1/4	0	1/4	А - класа
3.	Брашно пшенично бело	g	6,7	0	6,7	Тип 400
4.	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	8	0	8	
5.	Пудинг	g	1,4	0	1,4	
6.	Шећер кристал	g	18	0	18	
7.	Шећер у праху	g	4	0	4	
8.	Какао	g	1,8	0	1,8	
9.	Чоколада за кување	g	3,3	0	3,3	
10.	Прашак за пециво	g	0,125	0	0,125	
11.	Екстрат рума	ml	0,03	0	0,03	
12.	Вода	ml	15	0	15	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, јаја, шећер кристал, шећер у праху, млеко, пудинг, маргарин, какао, прашак за пециво, чоколада за кување, екстрат рума.
Поступак припреме:
-печени патишпањ премазати кремом, поступак поновити три пута, одозго прелити растопљеном чоколадом, кад се охлади сећи мињоне.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1091.73	260.75	2.80	32.63	12.47

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
54.52	124.01	40.31	11.51	79.40	0.71

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
22.38	0.02	0.04	0.14	0.02	0.04

МИЊОН СА ФОНДАНОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Маргарин	g	10	0	10	
2.	Јаје кокошије	ком.	1/4	0	1/4	А - класа
3.	Брашно пшенично бело	g	6,7	0	6,7	Тип 400
4.	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	8	0	8	
5.	Пудинг	g	1,4	0	1,4	
6.	Шећер кристал	g	28	0	28	
7.	Шећер у праху	g	4	0	4	
8.	Какао	g	1,4	0	1,4	
9.	Прашак за пециво	g	0,125	0	0,125	
10.	Екстрат рума	ml	0,03	0	0,03	
11.	Вода	ml	16	0	16	
				0		

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, јаја, шећер кристал, шећер у праху, млеко, пудинг, маргарин, какао, прашак за пециво, какао, екстрат рума.
Поступак припреме:
-печени патишпањ премазати кремом, поступак поновити три пута, одозго прелити фонданом, кад се охлади сећи мињоне.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1094.10	**261.32**	**2.59**	**40.27**	**9.25**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
53.79	**94.81**	**38.06**	**9.43**	**72.05**	**0.59**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
22.38	**0.01**	**0.04**	**0.11**	**0.02**	**0.04**

БОГАТА ПИТА СА ЈАБУКАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Коре за баклаву	g	37	0	37	
2.	Јабука	g	55	10	50	
3.	Ораси	g	11	0	11	
4.	Кекс	g	7	0	7	
5.	Суво грожђе	g	3	0	3	
6.	Шећер кристал	g	4	0	4	
7.	Уље сунцокретово	ml	7	0	7	
8.	Цимет	g	0,4	0	0,4	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-коре за баклаву, јабука, ораси, кекс,суво грожђе, шећер кристал, јестиво уље биљног порекла, цимет.
Поступак припреме:
-јело се припрема од фила који се прелива преко ређаних кора у подмазаном плеху и потом топлотно обрађује печењем на температури од 200°C - 250°C у временском интервалу од 30-45 минута.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1417.16	338.48	3.37	28.86	22.25

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
198.63	263.36	23.14	20.24	94.58	1.48

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1.06	0.11	0.09	1.12	0.09	3.63

ФИГАРО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Обланда	g	20	0	20	
2.	Маргарин	g	15	0	15	
3.	Јаје кокошије / жуманце /	ком.	1/2		1/2	А - класа
4.	Ораси	g	15	0	15	
5.	Шећер кристал	g	30	0	30	
6.	Чоколада за кување	g	2	0	2	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-јаја (жуманце), шећер кристал, маргарин, ораси, чоколада за кување, обланда.
Поступак припреме:
-на листу обланде изручити кувани крем, ставити други лист обланде и прелити растопљеном чоколадом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2023.24	483.24	7.30	45.01	28.99

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
44.25	178.90	60.15	24.70	278.90	2.92

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
127.20	0.14	0.19	1.03	0.15	0.00

ВОЋНИ ШНИТ СА ШЛАГОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Маргарин	g	9	0	9	
2.	Јаје кокошије	ком.	1/3	0	1/3	А - класа
3.	Брашно пшенично бело	g	6	0	6	Тип 400
4.	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	12	0	12	
5.	Пудинг ванила	g	1,2	0	1,2	
6.	Воће конзервисано	g	20	0	20	
7.	Шећер кристал	g	16	0	16	
8.	Шећер у праху	g	4	0	4	
9.	Шлаг	g	2	0	2	
10.	Прашак за пециво	g	0,125	0	0,125	
11.	Екстрат / наранџа /	ml	0,05	0	0,05	
12.	Кокос	g	1	0	1	
13.	Вода	ml	12	0	12	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, јаја, шећер кристал, шећер у праху, млеко, пудинг, маргарин, прашак за пециво, воће, шлаг (павлака), екстрат (наранџа), кокос.
Поступак припреме:
-печени патишпањ премазати припремљеним кремом, поступак поновити три пута, сећи на шните, ређати воће и одозго декорисати шлагом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
993.20	237.22	3.17	32.54	9.80

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
65.03	120.67	45.85	3.90	87.36	0.64

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
57.43	0.02	0.05	0.15	0.04	0.37

МАДОНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Маргарин	g	9	0	9	
2.	Јаје кокошије	ком.	1/2	0	1/2	А - класа
3.	Брашно пшенично бело	g	8	0	8	Тип 400
4.	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	9	0	9	
5.	Ораси	g	3,5	0	3,5	
6.	Суво грожђе	g	2,8	0	2,8	
7.	Пудинг	g	2,3	0	2,3	
8.	Кокосово брашно	g	1,5	0	1,5	
9.	Шећер кристал	g	23	0	23	
10.	Шећер у праху	g	3,5	0	3,5	
11.	Прашак за пециво	g	0,125	0	0,125	
12.	Екстрат рума	ml	0,03	0	0,03	
13.	Вода	ml	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-брашно, јаја, шећер кристал, шећер у праху, млеко, пудинг, маргарин, прашак за пециво, ораси, екстрат рума, суво грожђе, кокосово брашно.
Поступак припреме:
-између две коре печеног патишпања, премазати масом, аушпехером формирати колаче, од припремљеног крема направити венчић на колачу, у средини прелити куваним пудингом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1168.48	**279.09**	**4.49**	**37.11**	**11.72**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
87.48	**115.00**	**51.49**	**8.24**	**121.84**	**0.82**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
43.04	**0.03**	**0.08**	**0.15**	**0.07**	**0.04**

БАЈАДЕРА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Кекс	g	10	0	10	
2.	Маргарин	g	10	0	10	
3.	Ораси	g	10	0	10	
4.	Шећер кристал	g	22	0	22	
5.	Чоколада	g	6	0	6	
6.	Вода	ml	6,7	0	6,7	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-шећер кристал, ораси, кекс, чоколада, маргарин, вода.
Поступак припреме:
-припремљену масу за бајадере сипати у гастро посуде и одозго прелити чоколадом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1110.01	265.12	1.76	30.76	14.22

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
25.00	93.00	12.40	13.00	74.40	0.46

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	0.05	0.03	0.26	0.07	0.00

РОЛАТ ОД КОКОСА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Кекс	g	26	0	26	
2.	Маргарин	g	17	0	17	
3.	Кокосово брашно	g	5	0	5	
4.	Суво грожђе	g	1	0	1	
5.	Шећер кристал	g	3	0	3	
6.	Шећер у праху	g	12,5	0	12,5	
7.	Какао	g	1	0	1	
8.	Чоколада	g	3	0	3	
9.	Вода	ml	16	0	16	
10.	Екстрат рума		0,06	0	0,06	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-кекс, маргарин, шећер у праху, шећер кристал, кокосово брашно, суво грожђе, какао
Поступак припреме:
- припремљену масу растањити, премазати маргарином и увити у ролат.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1308.15	**312.45**	**1.88**	**35.95**	**16.97**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
77.48	**76.85**	**12.89**	**5.62**	**53.47**	**0.58**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.05	**0.05**	**0.04**	**0.31**	**0.00**	**0.00**

РОЛАТ ОД КЕКСА СА КРЕМ БАНАНИЦОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Кекс	g	26	0	26	
2.	Маргарин	g	14,7	0	14,7	
3.	Ораси	g	4	0	4	
4.	Суво грожђе	g	1	0	1	
5.	Какао	g	1	0	1	
6.	Чоколада	g	2,5	0	2,5	
7.	Шећер кристал	g	3	0	3	
8.	Шећер у праху	g	12,5	0	12,5	
9.	Крем бананице	g	6	0	6	
10.	Екстрат рума	g	0,06	0	0,06	
11.	Кокосово брашно	g	1	0	1	
12.	Вода	ml	16	0	16	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-кекс, маргарин, шећер у праху, шећер кристал, кокосово брашно, суво грожђе, какао, крем бананице, ораси, чоколада.
Поступак припреме:
-припремљену масу растањити, премазати маргарином, поређати крем бананице и увити у ролат. Одозго премазати растопљеном чоколадом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1317.43	314.66	2.21	38.07	16.13

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
76.15	103.25	15.72	10.82	68.96	0.63

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.05	0.06	0.04	0.33	0.03	0

ЧОКОЛАДНА ОБЛАНДА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Обланда	g	6,6	0	6,6	
2.	Кекс	g	5	0	5	
3.	Маргарин	g	8,3	0	8,3	
4.	Кокосово брашно	g	5	0	5	
5.	Чоколада	g	3,3	0	3,3	
6.	Шећер кристал	g	18	0	18	
7.	Вода	ml	13,3	0	13,3	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-шећер кристал, обланда, маргарин, кекс, чоколада, вода, кокосово брашно.
Поступак припреме:
-листове обланде филовати припремљеном масом, одозго прелити растопљеном чоколадом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
873.76	208.69	1.08	28.65	9.37

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
34.82	36.84	5.65	1.72	23.75	0.45

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	0.03	0.04	0.39	0.00	0.00

ШАРЕНА ОБЛАНДА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Обланда	g	6,6	0	6,6	
2.	Кекс	g	6,6	0	6,6	
3.	Маргарин	g	8,3	0	8,3	
4.	Ораси	g	6,6	0	6,6	
5.	Чоколада	g	3,3	0	3,3	
6.	Шећер кристал	g	17	0	17	
7.	Ванилин шећер	g	1,3	0	1,3	
8.	Вода	ml	13,3	0	13,3	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-шећер кристал, обланда, маргарин, кекс, орах, чоколада, вода, ванилин шећер.
Поступак припреме:
-листове обланде филовати предходно припремљеним (црним и белим) филом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
958.17	**228.85**	**1.62**	**27.00**	**12.03**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
25.87	**66.16**	**9.52**	**10.30**	**54.52**	**0.53**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	**0.05**	**0.05**	**0.45**	**0.05**	**0.00**

ЛЕДЕНА ШТАНГЛА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1.	Кремилукс	g	4	0	4	
2.	Маргарин	g	1	0	1	
3.	Јаје кокошије	ком.	1/4	0	1/4	А - класа
4.	Брашно пшенично бело	g	5,4	0	5,4	Тип 400
5.	Шећер кристал	g	5,4	0	5,4	
6.	Какао	g	1	0	1	
7.	Чоколада	g	3,3	0	3,3	
8.	Уље сунцокретово	ml	12	0	12	
9.	Павлака	ml	15	0	15	
10.	Сок од наранџе	ml	10	0	10	
11.	Прашак за пециво	g	0,1	0	0,1	
12.	Вода	ml	12	0	12	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-кремилукс, маргарин, јаја, брашно, шећер кристал, какао, чоколада, јестиво уље биљног порекла, павлака, сок од наранџе, прашак за пециво, вода
Поступак припреме:
-испечени патишпањ охладити, прелити соком и премазати припремљеним кремом и прелити чоколадом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ-ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1015.57	242.57	2.78	17.52	17.17

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
38.46	114.48	37.42	7.39	65.88	0.58

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
52.50	0.02	0.05	0.10	0.02	3.65

ИНТЕРКОНТИНЕНТАЛ ТОРТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком	1	0	1	А - класа
2	Шећер кристал	g	15	0	15	
3	Брашно пшенично бело	g	6	0	6	Тип 400
4	Ораси	g	10	0	10	
5	Шећер прах	g	15	0	15	
6	Маргарин	g	25	0	25	
7	Какао	g	0,1	0	0,1	
8	Кафа	g	0,1	0	0,1	
9	Чоколада	g	20	0	20	
10	Шлаг		15	0	15	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-јаја, шећер, брашно, орахе, маргарин, какао, кафу, чоколаду и шлаг.
Поступак припреме:
-припремљене коре филовати филом и декорисати шлагом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
2383.89	**569.38**	**9.03**	**45.22**	**37.41**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
102.02	**259.61**	**64.19**	**15.86**	**221.11**	**1.82**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
183.92	**0.07**	**0.17**	**0.36**	**0.13**	**0**

ТОРТА СА БАНАНАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком	½	0	½	А - класа
2	Банане	g	35	30	25	
3	Шећер кристал	g	20	0	20	
4	Брашно пшенично бело	g	10	0	10	Тип 400
5	Млеко кравље (2.8% мм)	g	35	0	35	
6	Густин	g	7	0	7	
7	Шлаг	g	15	0	15	
8	Шећер ванилин	g	2	0	2	
9	Маргарин	g	20	0	20	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-јаја, банане, шећер, брашно, млеко, густин, шлаг и маргарин.
Поступак припреме:
-припремљене коре филовати филом и бананама, декорисати шлагом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1706.66	407.63	5.73	40.68	23.44

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
74.63	202.35	76.55	17.65	123.70	0.86

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
138.35	0.03	0.12	0.35	0.14	1.94

КИНДЕР ТОРТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком	½	0	½	А - класа
2	Шећер кристал	g	25	0	25	
3	Брашно пшенично бело	g	2	0	2	Тип 400
4	Кекс	g	1	0	1	
5	Ораси	g	1	0	1	
6	Чоколада	g	4	0	4	
7	Маргарин	g	25	0	25	
8	Шећер ванилин	g	2	0	2	
9	Шлаг	g	15	0	15	
10	Густин	g	7	0	7	
11	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	35	0	35	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-јаја, шећер, брашно,кекс, ораси, чоколада, маргарин, шлаг, густин и млеко.
Поступак припреме:
-припремљене коре филовати филом и декорисати шлагом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1844.35	**440.51**	**5.15**	**37.48**	**28.65**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
77.06	**128.30**	**76.57**	**7.06**	**120.58**	**0.76**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
131.89	**0.03**	**0.11**	**0.24**	**0.04**	**0.15**

ЛЕШНИК ТОРТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јаје кокошије	ком	1	0	1	А - класа
2	Шећер кристал	g	10	0	10	
3	Брашно пшенично бело	g	5	0	5	Тип 400
4	Лешник	g	10	0	10	
5	Шећер прах	g	15	0	15	
6	Маргарин	g	25	0	25	
7	Шлаг	g	15	0	15	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-јаја, шећер, брашно, лешник, маргарин и шлаг.
Поступак припреме:
-припремљене коре филовати филом и декорисати шлагом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1832.45	437.67	7.78	30.81	30.13

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
99.80	144.15	52.34	8.25	162.00	1.27

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
163.37	0.07	0.14	0.16	0.11	0.00

ЖИТО СА ШЛАГОМ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пшеница белија	g	50	0	50	
2	Шећер кристал	g	20	0	20	
3	Ораси	g	10	0	10	
4	Шлаг (прах)	g	10	0	10	
5	Шећер за шлаг	g	5	0	5	
6	Кисела вода	ml	25	0	25	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-пшеница, шећер, ораси, шлаг, кисела вода
Поступак припреме:
-очишћену пшеницу скувати на 100˚С у трајању од 90-120 мин, процедити, охладити и самлети, помешати са шећером и млевеним орасима. Украстити мућеним шлагом.
Поступак чувања до сервирања:
-у расхладном уређају.
Сервирање:
-у одговарајућим чинијама или шољама.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1527,62	364,87	5,72	64,18	8,48

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
19,90	338,20	29,30	13,40	293,20	2,11

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
2.64	0.17	0.07	1.56	0.05	0

ЖИТО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Пшеница белија	g	50	0	50	
2	Шећер	g	25	0	25	
3	Ораси	g	10	0	10	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-пшеница, шећер, ораси.
Поступак припреме:
-очишћену пшеницу скувати на температури од 100˚С у временском интервалу од 90-120 мин, процедити, охладити и самлети, помешати са шећером и млевеним орасима.
Поступак чувања до сервирања:
-У расхладном уређају.
Сервирање:
-у одговарајућим чинијама или шољама.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1310,02	312,89	5,29	59,40	5,18

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1,80	257,00	27,10	13,00	251,00	1,99

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0	0.17	0.05	1.56	0.05	0

КОНДИТОРСКИ ПРОИЗВОДИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кекс, чоколада	g	50	0	50	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-кекс, чоколада и слично.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи до поделе .
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

ПОСЛАСТИЧАРСКИ КОЛАЧ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Посластичарски колач	g	60	0	60	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-посластичарски колач.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи до поделе .
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

ДЕСЕРТ НА БАЗИ ЖИТА – БОНЖИТА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Десерт на бази жита - бонжита	g	25	0	25	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-десерт на бази жита.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи до поделе .
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

СЛАДОЛЕД

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сладолед млечни	ml	40	0	40	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-сладолед.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи максимално 10 минута у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

СУВА ВЕЧЕРА

НАПИЦИ У ПОНУДИ СУВЕ ВЕЧЕРЕ

МЛЕКО (½ l)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	500	0	500	стерилизовано

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-млеко.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1179.00	281.60	15.36	23.27	13.30

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
200.00	575.00	600.00	50.00	450.00	0.40

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
162.50	0.10	0.50	2.50	0.00	3.00

ЈОГУРТ (½ l)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Јогурт (3.2% мм)	ml	500	0	500	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-јогурт.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1277.54	305.13	16.80	23.27	15.20

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
230.00	775.00	605.00	55.00	475.00	0.50

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
150.00	0.15	0.70	0.50	0.15	0.00

КАКАО МЛЕКО

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Млеко кравље (2.8% мм)	ml	250	0	250	пастеризовано
2	Какао у праху, незаслађен	g	4	0	4	
3	Шећер кристал	g	25	0	25	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- млеко, шећер, вода, какао.

Поступак припреме:
- напитак се припрема кувањем 100˚C у временском интервалу 30-45 минута.

Поступак чувања до сервирања:
- у гастро посудама максимално 4 сата на температури од 63-75˚C.

Сервирање:
- одговарајуће шоље .

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1143.16	**273.04**	**8.20**	**41.94**	**7.30**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
103.60	**431.50**	**305.40**	**43.72**	**246.60**	**0.74**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
65.00	**0.04**	**0.23**	**1.32**	**0.00**	**0.75**

ЈЕЛА У ПОНУДИ СУВЕ ВЕЧЕРЕ

ВЕГА ОБРОК ПОСНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Вега оброк	g	100	0	100	*

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-вега оброк.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)

*Енергетске и биохемијске карактеристике зависе од произвођачке спецификације.

ВАКУУМ ПАКОВАНА СЛАНИНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сланина сува	g	100	5	95	

Припрема потребних намирница:
-сланина.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1882,82	449,70	12,90	0,00	42,75

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
95,00	285,00	9,50	0,00	142,50	1,90

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,38	0,10	1,52	0,29	0,00

ВАКУУМ ПАКОВАНА САЛАМА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Салама	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-салама.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1815,21	**433,56**	**21,17**	**0,00**	**37,36**

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
0,00	**0,00**	**20,37**	**0,00**	**238,62**	**2,33**

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	**0,31**	**0,19**	**4,85**	**0,00**	**0,00**

ВАКУУМ ПАКОВАНА ЧАЈНА КОБАСИЦА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Кобасица чајна	g	100	2	98	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-чајна.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1496,59	357,45	13,31	0,00	32,63

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1060,36	189,14	11,76	0,00	188,16	2,45

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,18	0,30	3,33	0,12	0,00

ВАКУУМ ПАКОВАНИ СУВИ ВРАТ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Суви врат	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припремити намирнице:
-суви врат.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1752,13	418,49	20,18	0,00	36,18

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
0,00	0,00	25,00	0,00	263,00	0,00

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,70	0,20	6,00	0,00	0,00

ВАКУУМ ПАКОВАН СИР ТРАПИСТ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сир трапист (45% мм)	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-трапист сир.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1646,90	393,36	24,00	0,99	31,35

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
620,00	98,00	721,00	0,00	512,00	0,70

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
300,00	0,27	0,38	0,10	0,07	0,00

МЕСНИ НАРЕЗАК

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Месни нарезак	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-месни нарезак.
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1265.63	302.29	12.61	0.00	27.00

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
900.00	250.00	10.00	0.00	250.00	3.00

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	0.10	0.12	3.00	0.17	0.00

ЈЕТРЕНА ПАШТЕТА (100g)

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Паштета - јетрена	g	100	0	100	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-паштета
Поступак припреме:
- готов производ.
Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.
Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1294,11	309,09	12,60	1,74	26,97

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
800,00	80,00	20,00	0,00	150,00	5,00

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
1200,00	0,20	1,20	4,60	0,10	0,00

САРДИНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Сардине	g	125	0	125	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- сардина.

Поступак припреме:
- готов производ.

Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.

Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1014.12	242.22	29.83	0.00	12.94

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
631.25	496.25	477.50	48.75	612.50	3.63

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
32.38	0.00	0.13	1.63	0.00	0.00

ТУЊЕВИНА

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Туњевина у уљу, конзервирана	g	185	0	185	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
- туњевина.

Поступак припреме:
- готов производ.

Поступак чувања до сервирања:
- у оригиналној амбалажи у расхладним витринама до поделе.

Сервирање:
- оригинална амбалажа.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1476,33	352,62	44,68	0,00	18,28

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
1073,00	532,80	18,13	59,02	390,35	2,55

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
11,10	0,04	0,19	31,64	0,78	0,00

ХЛЕБ У ПОНУДИ СВА ТРИ ОБРОКА

ХЛЕБ БЕЛИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Хлеб пшенични бели	g	150	0	150	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-хлеб.
Поступак припреме:
- готов производ
Поступак чувања до сервирања:
- у колицима за хлеб до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1322.47	315.87	10.80	60.03	2.79

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
750.00	150.00	15.00	0.00	150.00	1.50

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0.00	0.08	0.06	10.50	0.06	0.00

ХЛЕБ ИНТЕГРАЛНИ

РЕДНИ БРОЈ	НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	БРУТО	ОТПАД (%)	НЕТО	НАПОМЕНА
1	Хлеб интегрални	g	150	0	150	

ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПАК:

Припрема потребних намирница:
-хлеб
Поступак припреме:
- готов производ
Поступак чувања до сервирања:
- у колицима за хлеб до поделе.
Сервирање:
- одговарајући тањири.

ЕНЕРГИЈА (kJ)	ЕНЕРГИЈА (Kcal)	БЕЛАНЧЕВИНЕ (g)	УГЉЕНИ – ХИДРАТИ (g)	МАСТИ (g)
1304,73	311,63	18,90	50,90	2,79

Na (mg)	K (mg)	Ca (mg)	Mg (mg)	P (mg)	Fe (mg)
750,00	375,00	39,00	0,00	306,00	3,60

A (µg)	B1 (mg)	B2 (mg)	B3 (mg)	B6 (mg)	C (mg)
0,00	0,15	0,12	5,25	0,20	0,00

НАМИРНИЦЕ У УОБИЧАЈЕНИМ МЕРАМА

Мерење намирница помоћу чаша и кашика није нарочито поуздано, па су из тог разлога у Табели бр. 8 дате запреминске мере појединих намирница. Маса намирница у чашама мерена је напуњена до горње ивице, а кашике пуњене с врхом, осим када су у питању течне намирнице.

Табела бр. 8: Уобичајене масе појединих врста намирница

НАМИРНИЦЕ	МАСА, у грамима			
	чаша		кашика	
	од 250 ml	од 200 ml	супена	чајна
ЖИТА И СУВО ВАРИВО				
брашно	160	130	25	8
гриз	200	160	25	8
овсене пахуљице	90	70	12	3
кукурузна прекрупа	180	145	20	6
пасуљ	220	175	-	-
сочиво	210	170	-	-

НАМИРНИЦЕ	МАСА, у грамима			
	чаша		кашика	
	од 250 ml	од 200 ml	супена	чајна
КОНДИТОРСКИ ПРОИЗВОДИ				
шећер кристал	200	160	25	8
скроб од кромпира	200	160	30	9
мед природни	-	-	30	9
језгро бадема, лешника	165	130	30	-
језгро ораха	165	130	30	-
какао прах	-	-	25	9
МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ				
млеко	250	200	18	5
павлака 20% масноће	250	200	18	5
кисела павлака дијет 10%масноће	250	200	20	9
кисела павлака 30% масноће	250	200	25	11
кисело млеко обично	250	200	18	5
кисело млеко немасно	250	200	18	5
млади крављи сир масни	-	-	18	5
млади крављи сир посни	-	-	17	5

НАМИРНИЦЕ	МАСА, у грамима			
	чаша		кашика	
	од 250 ml	од 200 ml	супена	чајна
млади крављи сир меки дијететски	-	-	20	7
млеко у праху	-	-	20	6
маслац	-	-	17	5
БИЉНЕ МАСТИ				
маргарин	-	-	15	4
мајонез	-	-	15	4
уља	-	-	17	5
ВОЋЕ СВЕЖЕ				
вишња	165	130	-	-
трешња	165	130	-	-
купина	190	150	-	-
малина	180	145	-	-
боровница	200	160	-	-
ПРОИЗВОДИ ОД ПАРАДАЈЗА				
сок од парадајза	250	200	18	5
пире од парадајза	-	-	25	8
паста од парадајза	-	-	30	10
ПРОИЗВОДИ ОД ВОЋА				
воћни сокови	250	200	18	5
слатко	-	-	45	20
џем	-	-	40	15
пекмез	-	-	36	12
компот	250	200	-	-