

Šių metų rugsėjo, spalio mėnesiais, maisto ruošimo technologijos maisto ruošimo laboratorijoje vyko V12N/1 ir V12N/2 grupių, šaltųjų patiekalų ruošimo praktiniai darbai. Norėtumėm pristatyti keletą darbų, kuriuos pavyko įamžinti. Tai smulkintos vištienos vyniotinis ir sumuštiniai.

Smulkintos vištienos vyniotinis



- 400 g. vištienos filė
- 50 g juodųjų alyvuogių
- 50 g konservuotų žirnelių
- 1 kiaušinio baltymo
- 150 ml. grietinėlės 30 proc.
- 1 skiltelės česnako
- 1/2 a. šaukštelio druskos
- maltų juodųjų pipirų
- žiupsnelio džiovintų bazilikų

Vištienos filė susmulkinkite, sudėkite į virtuvinį smulkintuvą (blenderį), supilkite grietinėlę, sudėkite baltymą, česnako skiltelę ir sutrinkite iki vientisos masės. (vištiena turi būti susmulkinta tik blenderiu, netinka smulkiai supjaustyta ar sumalta, turi būti tyrelė).

Į sutrintą vištieną įberkite, alyvuoges bei žirnelius (ar kitokius smulkintus priedus), įberkite druskos, pipirų bei baziliko. Viską išmaišykite.

Ant keturgubos maistinės plėvelės išverskite paruoštą masę, formuojant pailgą dešrą. Suvyniokite standžiai, suvarstykite šniūreliu ir dėkite puodą su verdančiu vandeniu. Virkite apie 40 minučių. Išimkite, atvėsinkite ir atvėsusią dėkite nakčiai į šaldytuvą, tik atvėsusią išvyniokite!



Sumuštiniai



1



2

1 nuotraukoje pagamintiems sumuštiniamis naudoti produktai:

- Batonas
- Juoda duona
- Fermentinis sūris
- Vyšniniai pomidorai
- Alyvuogės
- Konservuoti žirneliai

Rūkytas kiaulienos kumpis

2 nuotraukoje pagamintiems sumuštiniams naudoti produktai:

Batonas

Juoda pilno grūdo duona

Puskietis fermentinis sūris

Džiovinti pomidorai

Avynžirniai

Avokadas

Citrinos žievelė(papuošimui)

Citrinos sultys (užtepui)

Alyvuogės

Sviestas

Česnakas

Druska, pipirai

majonezas