**SALDIE ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ1** | **Rīsu krēms** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rīsi | 3,2 | 3,2/9,6\* | 3,5 | 3,5/10,5\* | 4,3 | 4,3/5,7\* | 5 | 5/15\* |
| Ūdens | - | 7,2 | - | 9 | - | 9,6 | - | 12,5 |
| Krējums,  *saldais, 35%* | 15,5 | 15,5 | 18 | 18 | 20,6 | 20,6 | 26 | 26 |
| Cukurs | 3,6 | 3,6 | 4,2 | 4,2 | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Želatīns | 0,3 | 0,3 | 0,35 | 0,35 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Ūdens | - | 1,5 | - | 1,9 | - | 2 | - | 2,5 |
| Vaniļas cukurs | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,05 |
| **Iznākums** | **-** | **30** | **-** | **35** | **-** | **40** | **-** | **50** |

**\* -** vārīti rīsi

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ1** | **Rīsu krēms** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rīsi | 6,4 | 6,4/19\* | 7 | 7/21\* |  |  |  |  |
| Ūdens | - | 14 | - | 18 |  |  |  |  |
| Krējums,  *saldais, 35%* | 31 | 31 | 36 | 36 |  |  |  |  |
| Cukurs | 7,2 | 7,2 | 8,4 | 8,4 |  |  |  |  |
| Želatīns | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |  |  |  |  |
| Ūdens | - | 3 | - | 3,8 |  |  |  |  |
| Vaniļas cukurs | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,06 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **60** | **-** | **70** |  |  |  |  |

**\* -** vārīti rīsi

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē (apmēram līdz 30°C). * Rīsus izvāra gatavus. Katlu liek auksta ūdens peldē un atdzesē līdz 20-30 ºC. * Labi atdzesētu saldo krējumu ar cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putuslotiņas). * Putukrējumā iemaisa vārītos rīsus, vaniļas cukuru, pielej izšķīdināto želatīnu, visu ātri sajauc. * Masu lej veidnēs vai dziļās paplātēs un 2 – 3 stundas vēsumā (2 - 5°C) sarecina. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Pasniedzot dala porcijās, blakus lej saldo mērci. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ2** | **Zemeņu mērce** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Zemenes, *saldētas* | 17,5 | 17,5 | 26,3 | 26,3 | 35 | 35 | 42 | 42 |
| Cukurs | 3,5 | 3,5 | 5,3 | 5,3 | 7 | 7 | 8,4 | 8,4 |
| Kartupeļu ciete | 1,8 | 1,8 | 2,7 | 2,7 | 3,5 | 3,5 | 4,2 | 4,2 |
| Ūdens | - | 30,5 | - | 45,8 | - | 61 | - | 73 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | **-** | **75** | **-** | **100** | **-** | **120** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvārītam ūdenim pievieno cukuru, saldētas zemenes un uzvāra. Mērci sablendē. * Pievieno aukstā ūdenī iejauktu cieti un uzvāra. * Mērci strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ2-1** | **Zemeņu mērce (ievārījuma)** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Ievārījums, *zemeņu* | 6 | 6 | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |
| Kartupeļu ciete | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |
| Ūdens | - | 27 | - | 45 | - | 68 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **30** | **-** | **50** | **-** | **75** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvārītam ūdenim pievieno ievārījumu, uzvāra, sablendē. * Pievieno aukstā ūdenī iejauktu cieti un uzvāra. * Mērci strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz aukstu (5-12 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ3** | **Kefīra želeja ar ķiršu sīrupu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kefīrs, 3,2 % | 54 | 54 | 54 | 54 | 86 | 86 | 108 | 108 |
| Medus | 2 | 2 | 2 | 2 | 3,4 | 3,4 | 4 | 4 |
| Želatīns | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 1,9 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| Ūdens (*želatīnam*) | - | 12 | - | 12 | - | 18 | - | 23 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 9 | 9 | 9 | 9 | 13,5 | 13,5 | 17 | 17 |
| Vaniļas cukurs | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 1,4 | 1,4 | 1,7 | 1,7 |
| Ķiršu sīrups | 10 | 10 | 20 | 20 | 20 | 20 | 30 | 30 |
| **Iznākums** |  | **75/10** |  | **75/20** |  | **120/20** | **-** | **150/30** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ3-1** | **Kefīra želeja** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kefīrs, 3,2 % | 36 | 36 | 43 | 43 | 54 | 54 |  |  |
| Medus | 1,3 | 1,3 | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |  |  |
| Želatīns | 1,27 | 1,27 | 1,5 | 1,5 | 1,9 | 1,9 |  |  |
| Ūdens (*želatīnam*) | - | 8 | - | 9 | - | 12 |  |  |
| Krējums, *skābais*, 25% | 5,7 | 5,7 | 6,7 | 6,7 | 9 | 9 |  |  |
| Vaniļas cukurs | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 0,9 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **50** | **-** | **60** | **-** | **75** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē (apmēram līdz 30°C). * Kefīru sajauc ar medu, skābo krējumu, vaniļas cukuru. Pievieno izšķīdināto želatīnu. * Masu lej veidnēs vai dziļās paplātēs un 2 – 3 stundas vēsumā (2 - 5°C) sarecina. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Pasniedzot dala porcijās, blakus lej sīrupu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ4** | **Cepti āboli ar putukrējumu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 171,82 | 151 | 171,82 | 151 | 214,8 | 189 | 243,2 | 214 |
| Cukurs | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,2 | 2,7 | 2,7 | 3 | 3 |
| Kanēlis | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,11 | 0,14 | 0,14 | 0,16 | 0,16 |
| Krējums, *saldais*, 35% | 13,2 | 13,2 | 22 | 22 | 22 | 22 | 26 | 26 |
| Cukurs | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| **Iznākums** | **-** | **120/15** | **-** | **120/25** | **-** | **150/25** | **-** | **170/30** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, izgriež sēklotni. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ābola iedobumu pārkaisa ar cukuru, kanēli, liek cepešpannā, pielej nedaudz ūdens, cep cepeškrāsnī 180-200 ºC 10-20 min. * Labi atdzesētu saldo krējumu ar cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putuslotiņas). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Ceptos ābolus pasniedz karstus (50-65 ºC) vai aukstus (2-5 ºC) ar putukrējumu. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ4-1** | **Ābolu putas** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 90 | 63 | 102,9 | 72 | 128,6 | 90 |  |  |
| Cukurs | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |  |  |
| Kanēlis | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |  |  |
| Krējums, *saldais*, 35% | 18 | 18 | 21 | 21 | 26 | 26 |  |  |
| Cukurs | 2 | 2 | 2,3 | 2,3 | 2,9 | 2,9 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **70** | **-** | **80** | **-** | **100** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, nomizo, izgriež sēklotni, sagriež gabalos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ābolus liek cepešpannā, pielej nedaudz ūdens, cep cepeškrāsnī 180-200 ºC 10-20 min, līdz tie mīksti. Nedaudz atdzesē, sablendē. * Labi atdzesētu saldo krējumu ar cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putuslotiņas). * Ābolu biezeni sajauc ar putukrējumu. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz aukstus (2-5 ºC). * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ5** | **Banānu pudiņš** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Manna | 9 | 9 | 14 | 14 | 22 | 22 |
| Piens, 2,5 % | 9 | 9 | 14 | 14 | 22 | 22 |
| Ūdens | - | 19 | - | 29 | - | 44 |
| Olas | 0,01 gb. | 5,7 | 0,14 gb. | 8,6 | 0,25 gb. | 15 |
| Cukurs | 2,7 | 2,7 | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Banāni | 21,7 | 13 | 33,3 | 20 | 51,7 | 31 |
| Citroni | 2 | 0,9\* | 3,1 | 1,4\* | 4,9 | 2,2\* |
| Sviests, 82,5% | 0,9 | 0,9 | 1,4 | 1,4 | 2,2 | 2,2 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 60 | - | 90 | - | 144 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | **-** | **75** | **-** | **120** |

\*- citrona sula

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Banānus nomazgā, nomizo. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzkarsētā piena un ūdens maisījumā ber mannu, un maisot izvāra biezputru.  Nedaudz atdzesē. * Biezputrai pievieno olu dzeltenumus, kas saputoti ar cukuru, un banānu masu, kam pievienota citrona sula.  Iecilā saputotus olu baltumus. * Masu pilda ietaukota veidnē, aizpildot 3/4 tās tilpumu. * Veidni liek cepeškrāsnī, cep 200- 220 ºC, līdz garoziņa ir dzeltenbrūna (apm. 40-60 min). Izņem no krāsns, atdzesē. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pudiņu pasniedz aukstu (2-5 ºC), sagrieztu porciju gabalos. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ6** | **Šokolādes ķīselis** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kakao, *pulv.* | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 2,4 | 2,4 |
| Cukurs | 5 | 5 | 7,5 | 7,5 | 8 | 8 |
| Piens, 2,5% | 25 | 25 | 37,5 | 37,5 | 40 | 40 |
| Ūdens | - | 20 | - | 30 | - | 32 |
| Kartupeļu ciete | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 2,4 | 2,4 |
| **Iznākums** | **-** | **50** |  | **75** | **-** | **80** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Kakao sajauc ar cukuru, maisot pielej karstu ūdeni un pienu, uzvāra. * Pievieno aukstā ūdenī iejauktu cieti un uzvāra. * Mērci strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ7** | **Svaigi augļi ar jogurtu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc.,g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 11,4 | 10 | 11,4 | 10 | 45,45 | 40 | 51,1 | 45 |
| Banāni | 50 | 30 | 50 | 30 | 83,33 | 50 | 87,5 | 52,5 |
| Apelsīni |  |  |  |  | 50 | 35 | 75 | 52,5 |
| Kivi |  |  |  |  | 25 | 20 | 37,5 | 30 |
| Bumbieri | 11,1 | 10 | 11,1 | 10 |  |  |  |  |
| Jogurts ar augļiem, 3,2% | 55 | 55 | 100 | 100 | 80 | 80 | 120 | 120 |
| **Iznākums** | **-** | **50/55** | **-** | **50/100** | **-** | **145/80** | **-** | **180/120** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus, bumbierus nomazgā, izņem serdes, sagriež nelielos gabaliņos vai sarīvē. * Banānus, apelsīnus, kivi nomazgā, nomizo un sagriež nelielos gabaliņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Augļus sajauc, kārto traukā un pirms pasniegšanas pārlej ar jogurtu. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Sagrieztu augļu uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām, 2-5 ºC temperatūrā |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ7-1** | **Svaigi augļi ar jogurta krēmu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc.,g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 22,7 | 20 | 39,8 | 35 |  |  |  |  |
| Banāni | 50 | 30 | 75 | 45 |  |  |  |  |
| Kivi | 12,5 | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Bumbieri |  |  | 33,3 | 30 |  |  |  |  |
| Jogurts ar augļiem, 3,2% | 35 | 35 | 40 | 40 |  |  |  |  |
| Krējums,  *saldais,* 35% | 20 | 20 | 23 | 23 |  |  |  |  |
| Biezpiens, 9% | 10,2 | 10 | 11,2 | 11 |  |  |  |  |
| Cukurs | 5 | 5 | 5,7 | 5,7 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **60/70** | **-** | **110/80** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, izņem serdes, sagriež nelielos gabaliņos. * Banānus, apelsīnus, kivi nomazgā, nomizo un sagriež nelielos gabaliņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai sablendē. * Aukstam saldam krējumam pievieno cukuru un puto līdz tas labi turas uz putuslotiņas. * Biezpienu sajauc ar jogurtu, iecilā saputoto krējumu. * Ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Augļus sajauc, kārto traukā, bakus liek jogurta krēmu. Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ8** | **Dzērveņu uzputenis ar pienu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Dzērvenes | 7,9 | 7,5 | 7,9 | 7,5 | 10,5 | 10 |
| Ūdens | - | 47 | - | 47 | - | 63 |
| Cukurs | 10 | 10 | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Mannas putraimi | 10 | 10 | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Piens, 2,5% | 100 | 100 | 120 | 120 | 150 | 150 |
| **Iznākums** | **-** | **75/100** | **-** | **75/120** | **-** | **100/150** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Dzērvenes pārlasa, noskalo, izspiež sulu. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Čagas aplej ar ūdeni un uzvāra. Nokāš. * Novārījumam pievieno cukuru un uzvāra. * Verdošā sīrupā, tievā strūkliņā, strauji iemaisa mannas putraimus un vāra biezputru. Pašās beigās pievieno izspiesto dzērveņu sulu. * Biezputru sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 30-40 ºC temperatūrai. * Atdzisušu biezputru uzputo, līdz tā kļūst gaiša un gaisīga. * Uzputeni ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz aukstu (5-12 °C) ar pienu. * Uzputeni uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ9** | **Biezpiena krēms** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Biezpiens, 9% | 13,8 | 13,5 | 18,4 | 18 | 22,4 | 22 |
| Krējums, *saldais*, 35% | 13,5 | 13,5 | 18 | 18 | 22 | 22 |
| Cukurs | 3,6 | 3,6 | 4,3 | 4,3 | 6 | 6 |
| Vanilīna cukurs | 0,06 | 0,06 | 0,07 | 0,07 | 0,1 | 0,1 |
| **Iznākums** | **-** | **30** | **-** | **40** | **-** | **50** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ9** | **Biezpiena krēms** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Biezpiens, 9% |  |  | 27,6 | 27 | 34,7 | 34 |
| Krējums, *saldais*, 35% |  |  | 27 | 27 | 34 | 34 |
| Cukurs |  |  | 7,2 | 7,2 | 9 | 9 |
| Vanilīna cukurs |  |  | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 |
| **Iznākums** |  |  | **-** | **60** | **-** | **75** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai sablendē. * Aukstam saldam krējumam pievieno cukuru un vanilīna cukuru, sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putuslotiņas). * Biezpiena masā iecilā saputoto krējumu. * Ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā, dekorē ar zemenēm. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ10** | **Žāvētu augļu ķīselis (mērce)** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rozīnes | 1,5 | 1,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 |
| Plūmes, *žāvētas* | 1,5 | 1,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 |
| Aprikozes, *žāvētas* | 1 | 1 | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 3,3 |
| Cukurs | 2 | 2 | 4 | 4 | 5 | 5 | 6,6 | 6,6 |
| Kartupeļu ciete | 0,9 | 0,9 | 1,8 | 1,8 | 2,3 | 2,3 | 3 | 3 |
| Ūdens | - | 25 | - | 50 | - | 63 | - | 120 |
| **Iznākums** | - | **30** | - | **60** | - | **75** | - | **100** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ10** | **Žāvētu augļu ķīselis (mērce)** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rozīnes | 6 | 6 | 6,3 | 6,3 | 7,5 | 7,5 | 8 | 8 |
| Plūmes, *žāvētas* | 6 | 6 | 6,3 | 6,3 | 7,5 | 7,5 | 8 | 8 |
| Aprikozes, *žāvētas* | 4 | 4 | 4,1 | 4,1 | 5 | 5 | 5,3 | 5,3 |
| Cukurs | 8 | 8 | 8,3 | 8,3 | 10 | 10 | 10,6 | 10,6 |
| Kartupeļu ciete | 3,6 | 3,6 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 | 4,8 | 4,8 |
| Ūdens | - | 100 | - | 150 | - | 125 | - | 133 |
| **Iznākums** | - | **120** | - | **125** | **-** | **150** | **-** | **160** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Žāvētos augļus noskalo. * Aprikozes, plūmes briedina aukstā ūdenī apm. 1 stundu, sagriež mazākos gabaliņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Žāvētos augļus liek vārīties briedināmā ūdenī. * Kad augļi gandrīz mīksti, pievieno rozīnes, cukuru un vāra apm. 5 min. *Mērcei: augļus kopā ar sīrupu sablendē*. * Ātri maisot pievieno cieti, sajauktu ar ūdeni, uzvāra un strauji atdzesē (ķīseli liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). * Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz aukstu (5-12 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt ķīseli, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām.. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ11** | **Žāvētu un svaigu augļu ķīselis ar pienu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rozīnes | 1,1 | 1,1 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| Aprikozes, *žāvētas* | 2,2 | 2,2 | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 |
| Āboli | 18,2 | 16/12\* | 25 | 22/17\* | 30 | 26/20\* |
| Ābolu sula | 35 | 35 | 46 | 46 | 55 | 55 |
| Cukurs | 8 | 8 | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Ūdens | - | 12 | - | 15 | - | 18 |
| Kanēlis | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 | 0,24 | 0,24 |
| Kartupeļu ciete | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Piens, 2,5% | 50 | 50 | 120 | 120 | 150 | 150 |
| **Iznākums** | **-** | **75/50** | **-** | **100/120** | **-** | **120/150** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Žāvētos augļus noskalo. Aprikozes briedina aukstā ūdenī apm. 1 stundu, sagriež. * Ābolus nomazgā, izgriež serdes, sagriež šķēlītēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Aprikozes liek vārīties briedināmā ūdenī. Kad aprikozes gandrīz mīkstas, pievieno rozīnes un vāra apm 10 min. Pievieno ābolus, vāra, kamēr mīksti, pielej sulu, pieliek cukuru, kanēli, uzvāra. * Ātri maisot pievieno cieti, sajauktu ar ūdeni, uzvāra un strauji atdzesē (ķīseli liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). * Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz aukstu (5-12 °C) ar pienu. * Ja nepieciešams uzglabāt ķīseli, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām.. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ12** | **Svaigi augļi ar jogurta mērci** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc.,g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 17,1 | 15 | 34,09 | 30 | 34,09 | 30 |  |  |
| Banāni | 41,7 | 25 | 58,33 | 35 | 58,33 | 35 |  |  |
| Apelsīni |  |  | 50 | 35 | 50 | 35 |  |  |
| Kivi |  |  | 25 | 20 | 25 | 20 |  |  |
| Jogurts, 1,5 % | 65 | 65 | 49 | 49 | 65 | 65 |  |  |
| Cukurs | 6 | 6 | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |  |  |
| Krējums, *saldais*, 35% | 10 | 10 | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |  |  |
| *Jogurta mērce* | - | 80 | - | 60 | - | 80 |  |  |
| **Iznākums** |  | **40/80** |  | **120/60** | **-** | **120/80** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, izņem serdes, sagriež nelielos gabaliņos. * Banānus, apelsīnus, kivi nomazgā, nomizo un sagriež nelielos gabaliņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Jogurtam pievieno saldo krējumu un cukuru. * Augļus sajauc, kārto traukā un pirms pasniegšanas pārlej ar jogurta mērci. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12ºC temperatūrā. * Sagrieztu augļu uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ13** | **Ceptu banānu deserts ar jāņogu želeju un/vai putukrējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Banāni | 100 | 60 | 153,3 | 92 | 200 | 120 |
| Citroni | 11,1 | 5\* | 17,11 | 7,7\* | 22,2 | 10\* |
| Cukurs | 6 | 6 | 9 | 9 | 11,7 | 11,7 |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Jāņogu želeja | 10 | 10 | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Krējums, *saldais*, 35% |  |  | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Cukurs |  |  | 1 | 1 | 2 | 2 |
| **Iznākums** | **-** | **65/10** | **-** | **100/10/10** | **-** | **130/13/20** |

\*- citronu sula

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Banānus nomazgā, nomizo, pārgriež gareniski uz pusēm. * Citronus nomazgā. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Cepamo formu iesmērē ar sviestu, sakārto tajā banānu puses. * Citronam norīvē miziņu un uzkaisa to banāniem.No citrona izspiež sulu un arī to uzlej uz banāniem. Pārkaisa cukuru. * Cep cepeškrāsni 10 -15 minūtes, 200- 220°C temperatūrā. * Atdzesē. * Labi atdzesētu saldo krējumu ar cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putuslotiņas). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Ceptos banānus pasniedz aukstus (12-18°C) ar jāņogu želeju un/vai putukrējumu. * Ceptu banānu uzglabāšanas laiks līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ14** | **Ābolu pankūkas (*no rupja mal. miltiem*) ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 54,29 | 38 | 65,7 | 46 |  |  |
| Milti, kviešu, *rupja maluma* | 35 | 35 | 42 | 42 |  |  |
| Piens, 2,5% | 35 | 35 | 42 | 42 |  |  |
| Cukurs | 2,3 | 2,3 | 2,8 | 2,8 |  |  |
| Olas | 0,25 gb. | 15 | 0,3 gb. | 18 |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 125 | - | 150 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 4,6 | 4,6 | 5,5 | 5,5 |  |  |
| Ievārījums, *zemeņu* | 8 | 8 | 10 | 10 |  |  |
| **Iznākums** |  | **100/8** | **-** | **120/10** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ14** | **Ābolu pankūkas (*no rupja mal. miltiem*) ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 71,43 | 50 | 81,44 | 57 |  |  |
| Milti, kviešu, *rupja maluma* | 45 | 45 | 52 | 52 |  |  |
| Piens, 2,5% | 45 | 45 | 52 | 52 |  |  |
| Cukurs | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 |  |  |
| Olas | 0,3 gb. | 20 | 0,4 gb. | 23 |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 160 | - | 186 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 6 | 6 | 7 | 7 |  |  |
| Ievārījums, *zemeņu* | 10 | 10 | 12 | 12 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **130/10** | **-** | **150/12** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, nomizo, izņem serdes, sarīvē. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Pienam pievieno miltus, olas, cukuru un samaisa pankūku mīklu. 30 min uzbriedina. * Mīklā iemaisa sarīvētos ābolus. * Sakarsētā eļļā (150-160 ºC) cep pankūkas no abām pusēm dzeltenbrūnas. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas (50-65 ºC) ar ievārījumu. * Ja nepieciešams pankūkas uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ14-1** | **Ābolu un burkānu pankūkas ar ievārījumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 28,6 | 20 | 34,3 | 24 |  |  |
| Burkāni | 18,8 | 15 | 22,5 | 18 |  |  |
| Milti, *kviešu*, *augst. lab.* | 35 | 35 | 42 | 42 |  |  |
| Piens, 2,5% | 35 | 35 | 42 | 42 |  |  |
| Cukurs | 2,3 | 2,3 | 2,8 | 2,8 |  |  |
| Olas | 0,25 gb. | 15 | 0,3 gb. | 18 |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 125 | 150 | 150 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 5 | 5 | 6 | 6 |  |  |
| Ievārījums, *zemeņu* | 10 | 10 | 10 | 10 |  |  |
| **Iznākums** |  | **100/10** | **-** | **120/10** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, nomizo, izņem serdes, sarīvē. * Burkānus, mazgā, mizo, smalki sarīvē. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Pienam pievieno miltus, olas, cukuru un samaisa pankūku mīklu. 30 min uzbriedina. * Mīklā iemaisa sarīvētos ābolus un burkānus. * Sakarsētā eļļā (150-160 ºC) cep pankūkas no abām pusēm dzeltenbrūnas. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas (50-65 ºC) ar ievārījumu. * Ja nepieciešams pankūkas uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ15** | **Maizes zupa ar putukrējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rupjmaize | 26 | 26 | 33 | 33 | 35 | 35 |
| Ūdens | - | 71 | 90 | 90 | - | 95 |
| Rozīnes | 2,5 | 2,5 | 3,2 | 3,2 | 3,3 | 3,3 |
| Aprikozes, *žāvētas* | 1,7 | 1,7 | 2,1 | 2,1 | 2,3 | 2,3 |
| Plūmes, *žāvētas* | 1,5 | 1,5 | 1,9 | 1,9 | 2 | 2 |
| Cukurs | 13 | 13 | 16,4 | 16,4 | 17 | 17 |
| Kanēlis | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Ābolu sula | 38 | 38 | 48 | 48 | 50 | 50 |
| *Putukrējumam:* |  | |  | |  | |
| Krējums, *saldais*, 35 % | 14 | 14 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| Cukurs | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Vanilīna cukurs | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| **Iznākums** | **-** | **150/15** | - | **190/20** | - | **200/20** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ15-1** | **Maizes zupa ar biezpiena krēmu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rupjmaize | 8 | 8 | 17 | 17 |  |  |
| Ūdens | - | 23 | - | 48 |  |  |
| Rozīnes | 0,8 | 0,8 | 1,6 | 1,6 |  |  |
| Aprikozes, *žāvētas* | 0,6 | 0,6 | 1,1 | 1,1 |  |  |
| Plūmes, *žāvētas* | 0,5 | 0,5 | 1 | 1 |  |  |
| Cukurs | 4,2 | 4,2 | 8,5 | 8,5 |  |  |
| Kanēlis | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,1 |  |  |
| Ābolu sula | 13 | 13 | 25 | 25 |  |  |
| *Krēmam:* |  | |  | |  | |
| Krējums, *saldais*, 35 % | 5 | 5 | 10 | 10 |  |  |
| Cukurs | 1,5 | 1,5 | 3 | 3 |  |  |
| Biezpiens, 9% | 4,1 | 4 | 8,2 | 8 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **50/10** | **-** | **100/20** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ15-1** | **Maizes zupa ar medu un putukrējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rupjmaize | 20 | 20 | 31 | 31 |  |  |
| Ūdens | - | 57 | - | 85 |  |  |
| Rozīnes | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |
| Aprikozes, *žāvētas* | 1,3 | 1,3 | 2 | 2 |  |  |
| Plūmes, *žāvētas* | 1,2 | 1,2 | 1,8 | 1,8 |  |  |
| Medus | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |
| Kanēlis | 0,12 | 0,12 | 0,18 | 0,18 |  |  |
| Ābolu sula | 30 | 30 | 45 | 45 |  |  |
| *Putukrējumam:* |  | |  | |  | |
| Krējums, *saldais*, 35 % | 13,5 | 13,5 | 18 | 18 |  |  |
| Cukurs | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |  |  |
| Vanilīna cukurs | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **120/15** | - | **180/20** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Rozīnes un žāvētos augļus noskalo, ja cieti – aplej ar aukstu ūdeni un briedina 1 - 2 stundas. Lielākos augļus sagriež gabaliņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Rupjmaizes šķēles cepeškrāsnī viegli apgrauzdē (200-220°C), līdz rodas aromāts, aplej ar verdošu ūdeni, notur 30 minūtes, samaļ. * Žāvētos augļusliek vārīties briedināmā ūdenī un vāra, kamēr mīksti. * Maizes masai pieber cukuru (vai medu Rec. SĒ15-1), pievieno izvārītos augļus, kanēli, uzkarsētu sulu un apmaisot uzvāra, atdzesē līdz 20-30 °C, ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). * Putukrējumam atdzesētu saldo krējumu saputo kopā ar cukuru un vanilīna cukuru stingrās putās, noliek vēsumā (2 – 6°C). * *Biezpiena krēmam* (SĒ15-1): biezpienu samaļ; saputoto saldo krējumu ar cukuru; sajauc ar biezpienu. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Maizes zupu pasniedz aukstu (5-12 °C) ar putukrējumu (*vai ar biezpiena krēmu*). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ16** | **Bumbieru krēms** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Bumbieri | 18,8 | 15/12\* | 25 | 20/16\* |  |  |
| Cukurs | 2,8 | 2,8 | 3,8 | 3,8 |  |  |
| Citronskābe | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 |  |  |
| Želatīns | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |  |  |
| Krējums *saldais*, 35 % | 12 | 12 | 16 | 16 |  |  |
| Vanilīna cukurs | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 |  |  |
| Ūdens | - | 3 | - | 4 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **30** | **-** | **40** |  |  |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ16** | **Bumbieru krēms** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Bumbieri | 31,25 | 25/20\* | 46,88 | 37,5/30\* | 62,5 | 50/40\* |
| Cukurs | 4,7 | 4,7 | 7 | 7 | 9,5 | 9,5 |
| Citronskābe | 0,13 | 0,13 | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,25 |
| Želatīns | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Krējums *saldais*, 35 % | 20 | 20 | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Vanilīna cukurs | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| Ūdens | - | 5 | - | 7 | - | 10 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | **-** | **75** | **-** | **100** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Bumbierus nomazgā, nomizo, izgriež serdi, sagriež mazākos gabalos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvārītā, atdzesētā ūdenī uzbriedina želatīnu, kad tas kļuvis caurspīdīgs – izšķīdina karsta ūdens peldē, atdzesē (apm. 30°C). * Bumbieriem pielej nedaudz verdoša ūdens un aizvākotā katlā tvaiko mīkstus. Tad sablenderē, pievieno citronskābi, daļu cukura, uzvāra, atdzesē līdz 20-30 °C. * Labi atdzesētu saldo krējumu ar atlikušo cukuru un vaniļas cukuru sāk lēni putot. Turpina putot, palielinot apgrieziena skaitu (saputotam putukrējumam ir gluda vai matēta virsma, tas labi turas uz putuslotiņas). * Putukrējumā uzmanīgi iemaisa bumbieru masu, kas sajaukta ar izšķīdināto želatīnu, lej veidnēs vai dziļās paplātēs un 2 – 3 stundas vēsumā (2 - 5°C) sarecina. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz aukstu (5-12 °C). Pasniedzot dala porcijās, blakus lej saldo mērci. * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 4 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ17** | **Jāņogu (vai upeņu) mērce** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Jāņogas vai upenes,  *svaigas vai saldētas* | 9,38 | 9 | 10 | 9,6 | 12,4 | 12 | 18,6 | 18 |
| Cukurs | 9 | 9 | 9,6 | 9,6 | 12 | 12 | 18 | 18 |
| Ūdens | - | 60 | - | 64 | - | 80 | - | 120 |
| Kartupeļu ciete | 2,7 | 2,7 | 2,9 | 2,9 | 3,6 | 3,6 | 5,4 | 5,4 |
| **Iznākums** | **-** | **75** | **-** | **80** | **-** | **100** | **-** | **150** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ogas pārlasa, noskalo, saspaida. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Čagas aplej ar ūdeni un uzvāra. Nokāš. * Pielej vārošu ūdeni, uzvāra, izkāš. * Novārījumam pieliek cukuru, pievieno aukstā ūdenī atšķaidītus kartupeļu miltus un uzvāra un strauji atdzesē (mērci liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). * Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz aukstu (5-12 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ18** | **Žāvētu augļu zupa ar mannas sacepumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli, *žāvēti* | 6,4 | 6,4 | 8 | 8 | 9,6 | 9,6 |
| Plūmes,  *melnās, žāvētas* | 5,6 | 5,6 | 7 | 7 | 8,4 | 8,4 |
| Rozīnes | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Cukurs | 9,5 | 9,5 | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Kartupeļu ciete | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Ūdens | - | 90 | - | 112 | - | 135 |
| *Žāvētu augļu zupa* | - | 100 | - | 125 | - | 150 |
| Manna | 14 | 14 | 17 | 17 | 20 | 20 |
| Ūdens | - | 21 | - | 25 | - | 30 |
| Piens, 2,5% | 32 | 32 | 38 | 38 | 46 | 46 |
| Olas | 0,05 gb. | 3 | 0,07 gb. | 4 | 0,08 gb. | 4,6 |
| Cukurs | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 |
| Rozīnes | 3 | 3 | 4 | 4 | 4,6 | 4,6 |
| Sviests, 82,5% | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 |
| Krējums,  *skābais, 25%* | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| Rīvmaize | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 80 | - | 95 | - | 114 |
| **Iznākums** | **-** | **100/70** | - | **125/85** | - | **150/100** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Žāvētos augļus pārlasa, noskalo. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | *Zupai*   * Žāvētos augļus pārlej ar aukstu ūdeni un vāra 10-15 min, tad pieliek cukuru un uzvāra. Pieliek ar ūdeni sajauktu kartupeļu cieti, uzvāra. * Žāvētu augļu zupu strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C).   *Sacepumam*:   * Uzvāra ūdeni ar pienu, tievā strūklā ieber mannu, samazina siltumu un briedinot vāra biezo mannas biezputru. * Biezputru atdzesē līdz 60-70 °C, pieliek olas, rozīnes, cukuru, kausētu sviestu un sajauc. * Masu liek ietaukotā, ar rīvmaizi izkaisītā veidnē, nolīdzina virspusi, pārziež ar olas-krējuma maisījumu. Cep cepeškrāsnō 180-200 ºC, līdz virspuse kļuvusi dzeltenbrūna, sacepums ,,atlec” no trauka malām. * Sacepumu atdzesē līdz 20-30 °C, tad ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). Griež porciju gabalos. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedzot šķīvī liek sacepuma gabalu, pielej augļu zupu. Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SĒ19** | **Ābolu mērce** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 18,2 | 16 | 22,73 | 20 | 34 | 30 | 32 | 32 |
| Citronskābe | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | 0,15 | 0,15 | 0,16 | 0,16 |
| Cukurs | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 | 6 | 6 | 6,4 | 6,4 |
| Kartupeļu ciete | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3,2 | 3,2 |
| Kanēlis | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,04 |
| Ūdens | - | 28 | - | 35 | - | 53 | - | 56 |
| **Iznākums** | **-** | **40** | **-** | **50** | **-** | **75** | **-** | **80** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, pārgriež, izgriež sēklotni un sagriež šķēles. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvārītam ūdenim pievieno cukuru, garšvielas, sagatavotos ābolus un vāra līdz tie mīksti. Mērci sablendē. * Pievieno aukstā ūdenī iejauktu cieti un uzvāra. * Mērci strauji atdzesē (liek auksta ūdens vannā vai salej mazākos traukos, laiku pa laikam samaisa). Atdzesētu līdz 20-30 °C ievieto aukstumkamerā (2 - 5°C). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz aukstu (5-12 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 6 stundām. |