**MĒRCES, MAKARONU ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M1** | **Vārīti makaroni** | | | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Makaroni | 40 | 40 | 48 | 48 | 52 | 52 | 56 | 56 | 60 | 60 |
| Ūdens | - | 107 | - | 128 | - | 140 | - | 150 | - | 160 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,26 | 0,26 | 0,28 | 0,28 | 0,3 | 0,3 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,3 | 1,3 | 1,6 | 1,6 | 1,7 | 1,7 | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **120** | **-** | **130** | **-** | **140** | **-** | **150** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M1** | **Vārīti makaroni** | | | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | | **Ielikums**  **1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Makaroni | 64 | 64 | 72 | 72 | 80 | 80 | 88 | 88 |  |  |
| Ūdens | - | 171 | - | 193 | - | 214 | - | 235 |  |  |
| Sāls | 0,5 | 0,5 | 0,36 | 0,36 | 0,4 | 0,4 | 0,44 | 0,44 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 2,1 | 2,1 | 2,3 | 2,3 | 2,6 | 2,6 | 2,9 | 2,9 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **160** | **-** | **180** | **-** | **200** | **-** | **220** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvāra sālsūdeni, pievieno makaronus, uzvāra un tad samazinot siltumu lēni vāra (98-100 ºC) 10- 15 min līdz gatavībai. Ja nepieciešams, makaronus nokāš sietā, pēc tam pārliek traukā. * Makaronus sajauc ar eļļu, lai nesalīp. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstus (50-65 ºC) kā piedevu. * Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M2** | **Tomātu 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** |
| Tomātu biezenis | 6 | 6 | 10 | 10 | 12 | 12 | 20 | 20 |
| Tomātu sula | 15 | 15 | 25 | 25 | 30 | 30 | 50 | 50 |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Sīpoli | 1,4 | 1,2/  0,8\* | 2,4 | 2/  1,4\* | 2,9 | 2,4/  1,7\* | 4,8 | 4/2,8\* |
| Eļļa, *rapšu* | 0,9 | 0,9 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 3 | 3 |
| Ķiploki | 0,7 | 0,6 | 1,18 | 1 | 1,4 | 1,2 | 2,36 | 2 |
| Ūdens | - | 12 | - | 20 | - | 24 | - | 40 |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,2 | 0,2 | 0,24 | 0,24 | 0,4 | 0,4 |
| Pētersīļu zaļumi | 0,7 | 0,6 | 1,18 | 1 | 1,4 | 1,2 | 2,36 | 2 |
| **Iznākums** | **-** | **30** | **-** | **50** | **-** | **60** | **-** | **100** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ķiplokus notīra, noskalo, saspiež. * Zaļumus šķiro, skalo, nosusina, smalki sagriež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Tomātu pastu izkarsē eļļā (120 - 130°C). * Miltus izkarsē uz sausas pannas (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstainu garšu, nedaudz atdzsesē, sajauc ar ūdeni, pievieno izkarsēto tomātu biezeni, tomātu sulu un lēni vāra 5 – 7 min, tad pievieno sāli, sasmalcinātus ķiplokus, zaļumus un uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Mērci pasniedz karstu (50 – 65ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 3 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M3** | **Sinepju mērce** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Sīpoli | 3,5 | 3/2,1\* | 4,5 | 3,8/2,6\* | 5,4 | 4,6/3,1\* |
| Ķiploki | 1,18 | 1/0,7\* | 1,53 | 1,3/0,9\* | 1,8 | 1,6/1\* |
| Burkāni | 3,75 | 3/2,1\* | 4,75 | 3,8/2,6\* | 5,7 | 4,6/3,1\* |
| Eļļa, *rapšu* | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Cukurs | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 | 1,6 | 1,6 |
| Ūdens | - | 40 | - | 50 | - | 60 |
| Sinepes, *galda* | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Krējums, *saldais,* 35% | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 | 4,3 | 4,3 |
| **Iznākums** | **-** | **40** | **-** | **50** | **-** | **60** |

\*- produktu svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Sīpolus, ķiplokus notīra, noskalo, sagriež smalki. * Burkānus nomizo, noskalo, smalki sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sīpolus un ķiplokus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C), pievieno burkānus un turpina izkarsēt. * Izkarsētām garšsaknēm pievieno cukuru un turpina karsēt, līdz cukurs izkūst. Pielej karstu ūdeni un vāra, līdz masa sabiezē. * Masu sablenderē, pievieno sinepes, saldo krējumu un uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Mērci pasniedz karstu (50 – 65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 3 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M4** | **Burkānu mērce** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Burkāni | 22 | 17,5 | 25 | 20 | 31,25 | 25 |
| Krējums, saldais, 35% | 7 | 7 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Piens, 2,5% | 13 | 13 | 15 | 15 | 19 | 19 |
| Baziliks, sausais | 0,09 | 0,09 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |
| **Iznākums** | **-** | **35** | **-** | **40** | **-** | **50** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus nomizo, noskalo, smalki sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Saldo krējumu ar pienu uzvāra, pievieno burkānus, lēni karsē (apm. 98°C), līdz masa nedaudz sabiezē. * Mērcei pievieno baziliku, uzvāra, siltumu izslēdz, uzliek vāku, atstāj ievilkties 5-10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Mērci pasniedz karstu (50 – 65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 3 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M5** | **Krējuma – tomātu mērce** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Krējums, *skābais*, 25 % | 7,5 | 7,5 | 12,5 | 12,5 | 20 | 20 |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 2,5 | 4 | 4 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,9 | 0,9 | 1,5 | 1,5 | 2,4 | 2,4 |
| Tomātu pasta | 0,9 | 0,9 | 1,5 | 1,5 | 2,4 | 2,4 |
| Ūdens | - | 20 | - | 34 | - | 54 |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| **Iznākums** | - | **30** | - | **50** | **-** | **80** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Tomātu pastu izkarsē eļļā (120 - 130°C). * Miltus izkarsē uz sausas pannas (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstainu garšu, nedaudz atdzsesē, sajauc ar ūdeni, pievieno izkarsēto tomātu biezeni, lēni vāra 5 – 7 min, tad pievieno uzkarsētu krējumu, sāli, uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Mērci pasniedz karstu (50 – 65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 3 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M6** | **Krējuma mērce ar sīpoliem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Krējums,  *skābais, 25%* | 6,6 | 6,6 | 8,7 | 8,7 | 11 | 11 |
| Sviests, 82,5% | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 1,3 | 1,3 | 1,7 | 1,7 | 2,2 | 2,2 |
| Ūdens | - | 20 | - | 27 | - | 33 |
| Sīpoli | 8,5 | 7,2 | 9 | 9 | 14,1 | 12 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| **Iznākums** | **-** | **30** | **-** | **40** | **-** | **50** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M6** | **Krējuma mērce ar sīpoliem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Krējums,  *skābais, 25%* | 13 | 13 | 16,5 | 16,5 | 22 | 22 |
| Sviests, 82,5% | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 2,6 | 2,6 | 3,3 | 3,3 | 4,4 | 4,4 |
| Ūdens | - | 40 | - | 50 | - | 67 |
| Sīpoli | 17 | 14 | 21,2 | 18 | 28,2 | 24 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| **Iznākums** | **-** | **60** | **-** | **75** | **-** | **100** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež smalki. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sīpolus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C) * Miltus izkarsē sviestā (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai, nedaudz atdzsesē, sajauc ar karstu ūdeni, pievieno krējumu, izkarsētos sīpolus, sāli un uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Mērci pasniedz karstu (50 – 65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 3 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M7** | **Krējuma mērce ar dārzeņiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Krējums,  *saldais,* 35 % | 4,5 | 4,5 | 7,5 | 7,5 | 9 | 9 |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Sīpoli | 1,8 | 1,5/1\* | 2,9 | 2,5/1,9\* | 3,5 | 3/2,1\* |
| Burkāni | 1,5 | 1,2/0,8% | 2,5 | 2/1,4\* | 3 | 2,4/1,7\* |
| Eļļa, *rapšu* | 0,9 | 0,9 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| Piens, 2,5 % | 12 | 12 | 20 | 20 | 24 | 24 |
| Ūdens | - | 12 | - | 20 | - | 24 |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,2 | 0,2 | 0,24 | 0,24 |
| **Iznākums** | - | **30** | - | **50** | **-** | **60** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē, * Sīpolus notīra, noskalo, sīki sagriež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Burkānus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C), līdz eļļa iekrāsojas oranžīga. Burkāniem uzlej verdošu ūdeni vai un lēni vāra 15 – 20 minūtes. * Sīpolus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C) un pievieno burkāniem, turpina vārīt 7 – 10 min. * Miltus izkarsē uz sausas pannas (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstainu garšu. Nedaudz atdzesē (līdz 70-80°C). * Miltus sajauc ar nedaudz piena un pievieno burkāniem un sīpoliem. Mērci sablenderē, tad uzvāra. * Atlikušo pienu un krējumu uzkarsē, pievieno mērcei, pieliek sāli, uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Mērci pasniedz karstu (50 – 65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 3 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **M8** | **Krējuma un mārrutku mērce** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Sviests, 82,5% | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Ūdens | - | 18 | - | 30 | - | 36 |
| Mārrutki, *galda* | 7,8 | 7,8 | 13 | 13 | 15,6 | 15,6 |
| Krējums,  *skābais, 25 %* | 6 | 6 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Sāls | 0,09 | 0,09 | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,18 |
| **Iznākums** | - | **30** | - | **50** | **-** | **60** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Miltus izkarsē sviestā (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstainu garšu. Nedaudz atdzesē (līdz 70-80°C). * Miltus ātri sajauc ar karstu ūdeni, izmaisa līdz viendabīgai konsistencei, uzvāra. * Mērce pievieno mārrutkus, krējumu, sāli un uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Mērci pasniedz karstu (60 – 70 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 3 stundām. |