**DĀRZEŅU ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D1** | **Vārīti kartupeļi** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 54,7 | 41 | 69,3 | 52 | 82,7 | 62 | 109,3 | 82 |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,14 | 0,14 | 0,18 | 0,18 | 0,25 | 0,25 |
| **Iznākums** | **-** | **40** | **-** | **50** | **-** | **60** | **-** | **80** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D1** | **Vārīti kartupeļi** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 137,3 | 103 | 165,3 | 124 | 193,3 | 145 | 206,7 | 155 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,36 | 0,36 | 0,47 | 0,47 | 0,5 | 0,5 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **120** | **-** | **140** | **-** | **150** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D1** | **Vārīti kartupeļi** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 218,7 | 164 | 218,7 | 177 | 246,7 | 185 | 273,8 | 205,35 |
| Sāls | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,56 | 0,56 | 0,62 | 0,62 |
| **Iznākums** | **-** | **160** | **-** | **170** | **-** | **180** | **-** | **200** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D1-1** | **Vārīti kartupeļi ar sviestu** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 69,3 | 52 | 82,7 | 62 | 165,3 | 124 | 193,3 | 145 |
| Sāls | 0,14 | 0,14 | 0,18 | 0,18 | 0,36 | 0,36 | 0,47 | 0,47 |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Iznākums** | **-** | **50/2** | **-** | **60/3** | **-** | **120/4** | **-** | **140/5** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež daļiņās. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pievieno sāli, kartupeļus, vāra aptuveno 30- 40 min, līdz tie mīksti. Nokāš, nosusina. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstus (50-65 ºC) kā piedevu ar/bez sviesta. * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 ºC, līdz 1 stundai. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D2** | **Burkānu un biezpiena pankūkas ar krējumu** | | | | | | | |
| **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** |
| Burkāni | 75 | 60 | 93,8 | 75 | 112,5 | 90 |  |  |
| Biezpiens, 9% | 7,1 | 7 | 9,2 | 9 | 11,2 | 11 |  |  |
| Piens, 2,5 % | 34 | 34 | 43 | 43 | 52 | 52 |  |  |
| Olas | 0,12 gb. | 7 | 0,15 gb. | 9 | 0,18 gb. | 11 |  |  |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 34 | 34 | 43 | 43 | 52 | 52 |  |  |
| Cukurs | 5 | 5 | 6 | 6 | 7 | 7 |  |  |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,18 |  |  |
| *Mīklas masa* | - | 144 | - | 180 | - | 216 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 7 | 7 | 8 | 8 | 9,6 | 9,6 |  |  |
| Krējums, *skābais, 25%* | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **120/10** | **-** | **150/15** | **-** | **180/20** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D2** | **Burkānu un biezpiena pankūkas ar krējumu** | | | | | | | |
| **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** |
| Burkāni | 125 | 100 | 150 | 120 |  |  |  |  |
| Biezpiens, 9% | 12,2 | 12 | 14,3 | 14 |  |  |  |  |
| Piens, 2,5 % | 56 | 56 | 67 | 67 |  |  |  |  |
| Olas | 0,2 gb. | 12 | 0,23 gb. | 14 |  |  |  |  |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 56 | 56 | 67 | 67 |  |  |  |  |
| Cukurs | 8,4 | 8,4 | 10 | 10 |  |  |  |  |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,24 | 0,24 |  |  |  |  |
| *Mīklas masa* | - | 240 | - | 288 |  |  |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 12 | 12 | 14 | 14 |  |  |  |  |
| Krējums, *skābais, 25%* | 25 | 25 | 30 | 30 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **200/25** | **-** | **240/30** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, smalki sarīvē. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * No piena, olām, miltiem, sāls, cukura samaisa mīklu, uzbriedina apmēram 30 min. Pievieno sarīvētos burkānus (rec. D2: pievieno samaltu biezpienu). * Sakarsētā eļļā (140-150 ºC) cep pankūkas no abām pusēm dzeltenbrūnas. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā ar krējumu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D2-2** | **Ābolu un biezpiena pankūkas ar ievārījumu** | | | | | | | |
| **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 |  |  | 78,6 | 55 |  |  |  |  |
| Biezpiens, 9% |  |  | 8,1 | 8 |  |  |  |  |
| Piens, 2,5 % |  |  | 28 | 28 |  |  |  |  |
| Ūdens |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  |
| Olas |  |  | 0,12 gb. | 7 |  |  |  |  |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* |  |  | 30 | 30 |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Sāls |  |  | 0,12 | 0,12 |  |  |  |  |
| *Mīklas masa* |  |  | - | 140 |  |  |  |  |
| Eļļa, *rapšu* |  |  | 8 | 8 |  |  |  |  |
| Ievārījums. *zemeņu* |  |  | 12 | 12 |  |  |  |  |
| **Iznākums** |  |  | **-** | **120/12** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, nomizo, izgriež serdes, sarīvē. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * No piena, ūdens, olām, miltiem, sāls, cukura samaisa mīklu, izbriedina apmēram 30 min. Pievieno sarīvētos ābolus, samaltu biezpienu. * Sakarsētā eļļā (140-150 ºC) cep pankūkas no abām pusēm dzeltenbrūnas. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā krējumu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D3** | **Kartupeļu biezenis** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 93,3 | 70 | 116 | 87 | 133,3 | 100 | 138,7 | 104 |
| Piens, 2,5 % | 13 | 13 | 15 | 15 | 17,5 | 17,5 | 18 | 18 |
| Sviests, 82,5 % | 1,8 | 1,8 | 2,3 | 2,3 | 2,6 | 2,6 | 2,8 | 2,8 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,3 | 0,35 | 0,35 | 0,36 | 0,36 |
| **Iznākums** | **-** | **80** | **-** | **100** | **-** | **115** | **-** | **120** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D3** | **Kartupeļu biezenis** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 153,3 | 115 | 174,7 | 131 | 186,7 | 140 | 197,3 | 148 |
| Piens, 2,5 % | 20 | 20 | 23 | 23 | 25 | 25 | 26 | 26 |
| Sviests, 82,5 % | 3 | 3 | 3,5 | 3,5 | 3,7 | 3,7 | 3,9 | 3,9 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| **Iznākums** | **-** | **130** | **-** | **150** | **-** | **160** | **-** | **170** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D3** | **Kartupeļu biezenis** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 209 | 157 | 186,7 | 174 |  |  |  |  |
| Piens, 2,5 % | 28 | 28 | 30 | 30 |  |  |  |  |
| Sviests, 82,5 % | 4,2 | 4,2 | 4,6 | 4,6 |  |  |  |  |
| Sāls | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **180** | **-** | **200** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus nomizo, noskalo, sagriež gabalos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Kartupeļus izvāra sālsūdenī, nokāš, nosusina, sastampā. * Pielej karstu pienu, izkausētu sviestu, uzkarsē, saputo. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams biezeni uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 ºC, līdz 1 stundai. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D4** | **Biešu burgeris ar jogurta un gurķu mērci** | | | | | | | | | |
| **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** |
| Bietes | 54 | 54/43\* | 80 | 80/64\* | 117,5 | 94/75\* | 108,8 | 108/87\* | 130 | 130/104\* |
| Rīsi | 7 | 7/20\*\* | 10 | 10/30\*\* | 12 | 12/35\* | 14 | 14/42\*\* | 17 | 17/50\*\* |
| Sīpoli | 6,8 | 5,8 | 10,1 | 8,6 | 11,8 | 10 | 13,8 | 11,7 | 16,5 | 14 |
| Ķiploki | 0,9 | 0,8 | 1,4 | 1,2 | 1,7 | 1,4 | 1,9 | 1,6 | 2,2 | 1,9 |
| Citronsk. | 0,14 | 0,14 | 0,2 | 0,2 | 0,24 | 0,24 | 0,27 | 0,27 | 0,3 | 0,3 |
| Ūdens | - | 2,7 | - | 4 | - | 4,7 | - | 5,4 | - | 6,5 |
| Auzu pārslas | 9,5 | 9,5 | 14 | 14 | 16,5 | 16,5 | 19,4 | 19,4 | 23,3 | 23,3 |
| Paprikas pulv. | 0,14 | 0,14 | 0,2 | 0,2 | 0,24 | 0,24 | 0,27 | 0,27 | 0,3 | 0,3 |
| Sinepes, galda | 4 | 4 | 6 | 6 | 7 | 7 | 8 | 8 | 9,6 | 9,6 |
| Ķimenes | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 | 1,4 | 1,4 | 1,7 | 1,7 |
| Timiāns, *kalt.* | 0,07 | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,14 | 0,14 | 0,17 | 0,17 |
| Olas | 0,13 gb. | 8 | 0,2 gb. | 12 | 0,23 gb. | 14 | 0,27 gb. | 16 | 0,33gb. | 20 |
| *Pus-fabrikāta masa* | - | 95 | - | 140 | - | 165 | - | 190 | 228 | 228 |
| Eļļa, *rapšu* | 5 | 5 | 8 | 8 | 9,5 | 9,5 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| *Cepts burgers* | - | 75 | - | 110 | - | 130 | - | 150 | - | 180 |
| *Mērcei:* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gurķi | 13,8 | 11 | 13,8 | 11 | 20 | 16 | 23,8 | 19 | 23,8 | 19 |
| Jogurts, *grieķu* | 24 | 24 | 24 | 24 | 34 | 34 | 41 | 41 | 41 | 41 |
| Ķiploki |  |  |  |  |  |  | 0,3 | 0,27 | 0,3 | 0,27 |
| Sāls | 0,07 | 0,07 | 0,07 | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,14 | 0,14 | 0,14 | 0,14 |
| *Jogurta mērce* | - | 35 | - | 35 | - | 50 | - | 60 | - | 60 |
| **Iznākums** | **-** | **75/35** | **-** | **110/35** | **-** | **130/50** | **-** | **150/60** | **-** | **180/60** |

\* - vārītas, mizotas bietes

\*\* - vārīts produkts

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Sīpolus un ķiplokus notīra, noskalo, sasmalcina. * Bietes nomazgā, izvāra, atdzesē, tad nomizo un sagriež gabalos. * Gurķus mazgā, nomizo, sagriež mazos kubiņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Rīsus izvāra sālsūdenī gatavus. Atdzesē. * Vārītos rīsus kopā ar vārītām bietēm, sīpoliem, ķiplokiem, sinepēm un garšvielām (ķimenēm, papriku, timiānu) sablendē. Pievieno olas, eļļu, ūdenī izšķidinātu citronskābi, auzu pārslas. Visu vēlreiz sakuļ viendabīgā masā. * No masas veido plācenīšus, ko cep sakarsētā eļļā (140-150 ºC) no abām pusēm brūnganas. * *Mērcei*: gurķus sajauc ar jogurtu, ķiplokiem, sāli.   *Piezime*: *bērnu līdz 6 gadiem uzturā mērcē ķiplokus neliek.* |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Burgerus pasniedz karstus (50-65 ºC) ar aukstu jogurta mērci. * Ja nepieciešams burgerus uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 ºC, līdz 2 stundām. * Ja nepieciešams uzglabāt jogurta mērci, tad to uzglabā aukstumkamerā (2-5 ºC) līdz 4 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D5** | **Kartupeļu pankūkas ar krējumu** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 160 | 120 | 173,3 | 130 |  |  |  |  |
| Milti,  *kviešu. a.l.* | 12 | 12 | 13 | 13 |  |  |  |  |
| Olas | 1/8,5 gb. | 7 | 1/7 gb. | 8,5 |  |  |  |  |
| Sāls | 0,29 | 0,29 | 0,3 | 0,3 |  |  |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 138 | - | 150 |  |  |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 6,6 | 6,6 | 7 | 7 |  |  |  |  |
| Krējums, skābais, 25% | 15 | 15 | 10 | 10 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **110/15** | **-** | **120/10** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D5** | **Kartupeļu pankūkas ar krējumu** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 200 | 150 | 216,6 | 163 | 216,6 | 163 | 253 | 190 |
| Milti,  *kviešu. a.l.* | 15 | 15 | 16 | 16 | 16 | 16 | 19 | 19 |
| Olas | 1/6 gb. | 10 | 1/6 gb. | 10 | 1/6 gb. | 10 | 1/5 gb. | 12 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 175 | - | 188 | - | 188 | - | 250 |
| Eļļa, *rapšu* | 8 | 8 | 9 | 9 | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Krējums, skābais, 25% | 15 | 15 | 15 | 15 | 20 | 20 | 30 | 30 |
| **Iznākums** | **-** | **140/15** | **-** | **150/15** | **-** | **150/20** |  | **200/30** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sarīvē. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Kartupeļu masai pievieno sāli, sakultas olas, miltus. * Cep nelielas pankūkas sakarsētā eļļā (150-160 ºC) no abām pusēm dzeltenbrūnas. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D6** | **Sautētas lēcas ar dārzeņiem** | | | | | | | | | |
| **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** |
| Lēcas, *sarkanās* | 23 | 23 | 38 | 38 | 42 | 42 | 46 | 46 | 50 | 50 |
| Kartupeļi | 30,7 | 23 | 50,7 | 38 | 56 | 42 | 61,3 | 46 | 66,7 | 50 |
| Kāposti | 17,5 | 14 | 28,75 | 23 | 31,88 | 25,5 | 35 | 28 | 38,3 | 30,6 |
| Burkāni | 11,3 | 9 | 18,75 | 15/  11\* | 20,88 | 16,7/  12\* | 23 | 18,4/  12,9\* | 25 | 20/14\* |
| Paprika | 8,3 | 6,6 | 13,75 | 11/  9\* | 15 | 12/  9,5\* | 16,5 | 13,2/  10,6\* | 18 | 14,4/  11,5\* |
| Sīpoli | 5,4 | 4,6 | 8,8 | 7,5/  5\* | 9,8 | 8,3/6\* | 10,7 | 9,1/  6,4\* | 11,8 | 10/7\* |
| Ķiploki | 0,27 | 0,23 | 0,47 | 0,4 | 0,52 | 0,44 | 0,56 | 0,48 | 0,6 | 0,5 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,3 | 2,3 | 3,8 | 3,8 | 4,2 | 4,2 | 4,6 | 4,6 | 5 | 5 |
| Ūdens | - | 46 | - | 75 | - | 83 | - | 91 | - | 100 |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,2 | 0,2 | 0,22 | 0,22 | 0,24 | 0,24 | 0,26 | 0,26 |
| **Iznākums** | **-** | **110** | **-** | **180** | **-** | **200** | **-** | **220** | **-** | **240** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kāpostiem noņem ārējās lapas, noskalo, izgriež kacenu, sagriež kvadrātiņos. * Papriku nomazgā, pārgriež, izgriež sēklotni. Mīkstumu sagriež kubiņos. * Kartupeļus, burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež kubiņos. * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež smalki. * Ķiplokus notīra, noskalo, saspiež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus, papriku un burkānus - karsē, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet burkāni un paprika iekrāso eļļu oranžīgu (110-120 ºC). * Sagrieztos kāpostus un izkarsētos dārzeņus pārlej ar verdošu ūdeni un pavāra apm. 5 - 10 min, tad pievieno kartupeļus un noskalotas lēcas, un vāra, līdz produkti mīksti. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D7** | **Kartupeļu un siera sacepums ar krējumu** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 85 | 64 | 160 | 120 | 160 | 120 | 170,7 | 128 |
| Olas | 0,25 gb. | 15 | 0,47 gb. | 28 | 0,47 gb. | 28 | 0,5 gb. | 30 |
| Siers, *Krievijas* 45% | 12 | 12 | 22 | 22 | 22 | 22 | 24 | 24 |
| Rīvmaize | 2 | 2 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 4 | 4 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Maltie pipari, *melnie* | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 3,7 | 4 | 4 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 91 | - | 170 | - | 170 | - | 182 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 15 | 15 | 10 | 10 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| **Iznākums** | **-** | **80/15** | **-** | **150/10** | **-** | **150/20** | **-** | **160/20** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež gabalos. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sieru sarīvē. * Sālsūdenī liek vārīties kartupeļus, kad gatavi – nokāš, sastampā. * Kartupeļu masu nedaudz padzesē, pievieno sakultas olas, daļu sarīvētā siera, sāli, piparus. * Masu liek ietaukotā, ar rīvmaizi izkaisītā veidnē, cep cepeškrāsnī 200-220 ºC 30-40 min. Neilgin pirms cepšanas beigām pārkaisa atlikušo sieru. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedzot karstu - 50-65 ºC temperatūrā. Pasniedzot griež gabalos, pieliek krējumu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D8** | **Krāsnī cepti kartupeļi** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 96 | 72 | 144 | 108 | 192 | 144 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,3 | 1,3 | 2,4 | 2,4 | 2,6 | 2,6 |
| Sāls | 0,17 | 0,17 | 0,25 | 0,25 | 0,34 | 0,34 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | **-** | **75** | **-** | **100** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D8** | **Krāsnī cepti kartupeļi** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 230,7 | 173 | 306,7 | 230 | 345,3 | 259 |
| Eļļa, *rapšu* | 3,1 | 3,1 | 5 | 5 | 5,6 | 5,6 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,56 | 0,56 |
| **Iznākums** | **-** | **120** | **-** | **160** | **-** | **180** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D8** | **Krāsnī cepti kartupeļi** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 377,3 | 283 |  |  |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 6,3 | 6,3 |  |  |  |  |
| Sāls | 0,6 | 0,6 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **200** |  |  |  |  |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo, nosusina, sagriež daļiņās. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Cepešpannā ielej eļļu, ieber kartupeļus, uzkaisa garšvielas, apmaisa. Pannu liek sakarsētā cepeškrāsnī (220 - 250°C), ātri apcep, pa reizei apmaisot, līdz rodas dzeltenbrūna garoziņa, tad samazina krāsns temperatūru līdz 150°C un cep līdz gatavībai. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstus (50-65 ºC) kā piedevu. * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 ºC, līdz 1 stundai. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D9** | **Ķirbju pankūkas ar krējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Ķirbji | 27,1 | 19 | 35,71 | 25 | 45,7 | 32 |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 19 | 19 | 25 | 25 | 32 | 32 |
| Piens, 2,5,% | 18 | 18 | 24 | 24 | 30 | 30 |
| Olas | 0,15 gb. | 9 | 0,2 gb. | 12 | 0,25 gb. | 15 |
| Cukurs | 1,8 | 1,8 | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 |
| Kanēlis | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 |
| *Mīklas masa* | - | 67 | - | 90 | - | 112 |
| Eļļa, *rapšu* | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 8 | 8 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| **Iznākums** | **-** | **60/8** | **-** | **80/10** | **-** | **100/15** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D9** | **Ķirbju pankūkas ar krējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Ķirbji | 50 | 35 | 54,3 | 38 | 68,6 | 48 |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 35 | 35 | 38 | 38 | 48 | 48 |
| Piens, 2,5,% | 33 | 33 | 36 | 36 | 45 | 45 |
| Olas | 0,28 gb. | 16,5 | 0,3 gb. | 18 | 0,38 gb. | 23 |
| Cukurs | 3,4 | 3,4 | 3,6 | 3,6 | 4,5 | 4,5 |
| Kanēlis | 0,11 | 0,11 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 |
| *Mīklas masa* | - | 123 | - | 134 | - | 168 |
| Eļļa, *rapšu* | 5,5 | 5,5 | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 15 | 15 | 20 | 20 | 30 | 30 |
| **Iznākums** | **-** | **110/15** | **-** | **120/20** | **-** | **150/30** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ķirbjus nomazgā, pārgriež, izgriež sēklotni. Mīkstumu smalki sarīvē. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Olas sakuļ ar pienu, cukuru, iemaisa izsijātus miltus, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Mīklu apm. 30 min. atstāj, lai uzbriestu miltu lipeklis. * Uzkarsētā eļļā liek nelielas pankūkas un cep (150-160 ºC), līdz tās dzeltenbrūnas. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 60-65 ºC temperatūrā, ar skābo krējumu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D10** | **Kartupeļu un burkānu biezenis** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 64 | 48 | 80 | 60 | 104 | 78 |
| Burkāni | 31,3 | 25 | 38,8 | 31 | 50 | 40 |
| Piens, 2,5% | 8 | 8 | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Sviests, 82,5 % | 2,2 | 2,2 | 2,7 | 2,7 | 3,5 | 3,5 |
| Sāls | 0,16 | 0,16 | 0,2 | 0,2 | 0,26 | 0,26 |
| **Iznākums** | **-** | **80** | **-** | **100** | **-** | **130** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D10** | **Kartupeļu un burkānu biezenis** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 112 | 84 | 120 | 90 | 136 | 102 |
| Burkāni | 55 | 44 | 58,8 | 47 | 66,3 | 53 |
| Sviests, 82,5 % | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Piens, 2,5% | 14 | 14 | 15 | 15 | 17 | 17 |
| Sāls | 0,28 | 0,28 | 0,3 | 0,3 | 0,34 | 0,34 |
| **Iznākums** | **-** | **140** | **-** | **150** | **-** | **170** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D10** | **Kartupeļu un burkānu biezenis** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 160 | 120 | 176 | 132 | 184 | 138 |
| Burkāni | 77,5 | 62 | 85 | 68 | 88,8 | 71 |
| Sviests, 82,5 % | 5,4 | 5,4 | 5,9 | 5,9 | 6,2 | 6,2 |
| Piens, 2,5% | 20 | 20 | 22 | 22 | 23 | 23 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,44 | 0,44 | 0,46 | 0,46 |
| **Iznākums** | **-** | **200** | **-** | **220** | **-** | **230** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus mazgā, mizo, skalo, sagriež šķēlēs. * Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež gabalos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Izkausē sviestu, kurā apmaisot izkarsē burkānus (apm. 3 -5 min). Pielej burkāniem karstu ūdeni un tvaiko gatavus. Sastampā. * Kartupeļus izvāra sālītā ūdenī. Tad nolej 1/3 - ½ ūdens, turpina vārīt, līdz kartupeļi gatavi. Nokāš, nosusina, sastampā. * Sastampātajiem kartupeļiem pievieno burkānu masu, uzkarsētu pienu, kausētu sviestu un maisot uzkarsē līdz 100 ºC. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D11** | **Rīvētu kartupeļu sacepums** | | | | | | | |
| **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** |
| Kartupeļi | 188 | 141 | 208 | 156 | 276,6 | 207,5 | 311,63 | 233,8 |
| Sīpoli | 17,6 | 15/10,5\* | 20 | 17/12\* | 26,6 | 22,6/16\* | 29,4 | 25/18\* |
| Ķiploki | 0,94 | 0,8 | 1,1 | 0,9 | 1,4 | 1,2 | 1,5 | 1,3 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 | 1,2 | 1,2 | 1,3 | 1,3 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,22 | 0,22 | 0,29 | 0,29 | 0,4 | 0,4 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 150 | - | 168 | - | 234 | - | 250 |
| **Iznākums** | **-** | **135** | **-** | **150** | **-** | **200** | **-** | **225** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē. * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež smalki. * Ķiplokus notīra, noskalo, saspiež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus, ķiplokus un karsē, līdz tie caurspīdīgi (110-120 ºC). * Desu sagriež kubiņos. * Rīvētu kartupeļu masai pieliek sagriezto desu, izkarsētos sīpolus un ķiplokus, sāli un samaisa. * Masu liek ietaukotā cepešpannā (apm. 3 cm biezumā), virsu nolīdzina. * Cep cepeškrāsnī 200-220 ºC līdz virspuse ir dzeltenbrūna. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D12** | **Pupiņu un kartupeļu biezenis** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Pupiņas, *baltās* | 32 | 32/67\* | 34 | 34/71\* | 42,5 | 42,5 |
| Kartupeļi | 77,3 | 58 | 82,7 | 62 | 103,3 | 77,5 |
| Piens, 2,5% | 25 | 25 | 27 | 27 | 34 | 34 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,43 | 0,43 | 0,54 | 0,54 |
| Sviests, 82,5% | 4 | 4 | 4,3 | 4,3 | 5,4 | 5,4 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | **-** | **160** | **-** | **200** |

\* - vārītas pupiņas

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež daļās. * Pupiņas noskalo, liek mērcēties aukstā ūdenī (apm. 6-18 h). |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzbriedinātas pupiņas izvāra, nokāš, samaļ. * Kartupeļus izvāra sālsūdenī, nokāš, nosusina, karstus sastampā, sajauc ar sasmalcinātām pupiņām, pielej verdošu pienu, pieliek sāli, kausētu sviestu, maisot uzkarsē. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D13** | **Kartupeļu biezenis ar lociņiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 131,3 | 99/95\* | 174,7 | 131/127\* | 196 | 147/143\* |
| Piens, 2,5 % | 17 | 17 | 23 | 23 | 26 | 26 |
| Krējums, *saldais*, 35% | 6 | 6 | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Sāls | 0,38 | 0,38 | 0,5 | 0,5 | 0,56 | 0,56 |
| Ķiploki | 0,45 | 0,38 | 0,6 | 0,5 | 0,7 | 0,56 |
| Loki | 4,8 | 4,3 | 6,3 | 5,7 | 7,1 | 6,4 |
| **Iznākums** | **-** | **120** | **-** | **160** | **-** | **180** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus nomizo, noskalo, sagriež gabalos. * Ķiplokus notīra, noskalo, saspiež. * Lokus šķiro, skalo, nosusina, smalki sagriež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Kartupeļus izvāra sālsūdenī, nokāš, nosusina, sastampā. * Pielej karstu pienu, saldo krējumu, uzkarsē, saputo. Pievieno ķiplokus, lociņus, samaisa. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (60-65 ºC). * Ja nepieciešams biezeni uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63 ºC, līdz 1 stundai. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D14** | **Kartupeļu un spinātu sacepums** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |  | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |  |  |
| Kartupeļi | 153,2 | 115 | 185,3 | 139/135\* | 217,3 | 163/158\* |
| Spināti, *saldēti* | 27 | 27 | 33 | 33 | 39 | 39 |
| Olas | 0,08 gb. | 5 | 0,1 gb. | 6 | 0,12 gb. | 7 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 13 | 13 | 16 | 16 | 18 | 18 |
| Sāls | 0,33 | 0,33 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Siers,  *Krievija*s, 45% | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 164 | - | 200 | - | 234 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| **Iznākums** | **-** | **140** |  | **170** | **-** | **200** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus mazgā, mizo un skalo, sagriež 2-3 daļās. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sieru sarīvē. * Ūdeni uzvāra, pievieno sāli, ieliek kartupeļus un strauji uzvāra. Pavāra 5 min, tad nolej ½ ūdens un turpina vārīt gatavus, katlu nosedzot ar vāku (pavasarī – kartupeļus liek vārīties aukstā ūdenī). Kad kartupeļi gatavi, tos nokāš, nosusina un sastampā. * Pie sastampātiem kartupeļiem pievieno sablenderētus spinātus, sakultu olu, sāli, daļu krējuma. * Masu liek ietaukotā, ar rīvmaizi izkaisītā veidnē, virsmu nolīdzina, pārziež ar krējumu. * Sacepuma masu pārkaisa ar sarīvētu sieru un sacep 180-200 ºC, līdz virspuse ir dzeltenbrūna. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. Pasniedzot griež porciju gabalos. * Gatava ēdiena uzglabāšanas laiks marmītā ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D15** | **Šķeltie zirņi un dārzeņiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Zirņi, *šķeltie* | 38 | 38/75\* | 50 | 50/100\* | 60 | 60/120\* |
| Kartupeļi | 50 | 38 | 66,7 | 50 | 80 | 60 |
| Kāposti | 28 | 23 | 37,5 | 30 | 45 | 36 |
| Ķirbji | 18 | 15/10,5\* | 28,57 | 20/14\* | 34,3 | 24 |
| Paprika | 14 | 11/9\* | 18,75 | 15/12\* | 22,5 | 18 |
| Sīpoli | 8,9 | 6/4\* | 11,8 | 10/7\* | 14,1 | 12 |
| Ķiploki | 0,45 | 0,4 | 0,59 | 0,5 | 0,7 | 0,6 |
| Eļļa, *rapšu* | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Ūdens | - | 75 | - | 100 | - | 120 |
| Sāls | 0,23 | 0,23 | 0,3 | 0,3 | 0,36 | 0,36 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | **-** | **200** | **-** | **240** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Zirņus skalo aukstā ūdenī, uzbriedina 4-6 h. * Kāpostiem noņem ārējās lapas, noskalo, izgriež kacenu, sagriež kvadrātiņos. * Ķirbjus, papriku nomazgā, pārgriež, izgriež sēklotni. Mīkstumu sagriež kubiņos. * Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo, sagriež kubiņos. * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež smalki. * Ķiplokus notīra, noskalo, saspiež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Izvāra briedinātos zirņus. Sāli liek vārīšanās beigās. * Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus un papriku, un karsē, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet paprika iekrāso eļļu oranžīgu (110-120 ºC). * Uzkarsētā eļļā apcep ķirbjus (130-140 ºC). * Verdošā sāls ūdenī liek kāpostus, pavāra apm. 5 min, tad pievieno kartupeļus, taukvielās izkarsētos sīpolus un papriku un vāra, līdz dārzeņi mīksti. * Dārzeņiem pievieno izvārītos zirņus, apceptos ķirbjus, ķiplokus un lēni karsē vēl 3-5 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D16** | **Vārīti ziedkāposti ar sviestu** | | | | | | | |
| **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** |
| Ziedkāposti | 83,6 | 56 | 165,7 | 111 |  |  |  |  |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Sāls | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **50/3** | **-** | **100/5** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ziedkāpostiem noņem ārējās lapas, sadala rozetēs, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Ziedkāpostus rozetes izvāra sālsūdenī, nokāš. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā, ar kausētu sviestu. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D17** | **Biešu un ābolu sautējums** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Bietes | 40 | 40/32\* | 62,5 | 62,5/50\* |  |  |
| Āboli | 23 | 16 | 35,7 | 25 |  |  |
| Cukurs | 1,6 | 1,6 | 2,5 | 2,5 |  |  |
| Sīpoli | 3,8 | 3,2/2,2\* | 5,9 | 5/3,5\* |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |  |  |
| Milti, *kviešu, augst. lab*. | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |  |  |
| Krējums, *saldais*, 35% | 6 | 6 | 10 | 10 |  |  |
| Ūdens | - | 22 | - | 35 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **75** | **-** | **120** |  |  |

\*- vārītas, mizotas bietes

\*\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Bietes mazgā, izvāra, nedaudz atdzsesē, nomizo, sarīvē. * Ābolus mazgā, mizo, iegriež serdes, sagriež mazos kubiņos. * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež sīki. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sīpolus izkarsē sakarsētā eļļā (110-120 ºC), līdz tie caurspīdīgi, pievieno ābolus, cukuru un vēl visu nedaudz pakarsē. * Miltus izkarsē uz sausas pannas (120-130 ºC), līdz tiem ir viegla riekstu garša. Nedaudz atdzesē, pielej karstu ūdeni, saldo krējumu, uzvāra. * Mērci pielej ābolu masai, pievieno bietes, pavāra 3-5 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D18** | **Kāļu biezenis** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kāļi | 27,5 | 22 | 78,8 | 63 | 55 | 44 |
| Sviests, 82,5% | 1 | 1 | 3 | 3 | 2 | 2 |
| Krējums, saldais, 35% | 3,5 | 3,5 | 10 | 10 | 7 | 7 |
| Sāls | 0,07 | 0,07 | 0,2 | 0,2 | 0,14 | 0,14 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | **-** | **70** | **-** | **100** |

\* - vārītas pupiņas

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kāļus mazgā, mizo, skalo, sagriež daļās. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Kāļus izvāra sālsūdenī, nokāš, nosusina, karstus sastampā, , pielej uzkarsētu krējumu, pieliek sāli, kausētu sviestu, maisot uzkarsē. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D19** | **Sautēti kāposti** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kāposti | 87,5 | 70 | 125 | 100 |  |  |
| Sīpoli | 2,5 | 2,1 | 3,5 | 3 |  |  |
| Burkāni | 3,5 | 2,8 | 5 | 4 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 2,5 | 2,5 | 3,5 | 3,5 |  |  |
| Āboli | 10 | 8,8 | 14,2 | 12,5 |  |  |
| Milti, *kviešu, augst.lab.* | 0,8 | 0,8 | 1,2 | 1,2 |  |  |
| Cukurs | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |  |  |
| Sāls | 0,14 | 0,14 | 0,2 | 0,2 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **70** | **-** | **100** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kāpostiem noņem ārējās lapas, noskalo, sagriež kvadrātiņos vai strēmelītēs. * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež kubiņos. * Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē uz rupjās dārzeņu rīves. * Ābolus mazgā, pārgriež, izgriež serdes, sagriež šķēlītēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sakarsētā eļļā izkarsē sīpolus un burkānus (120-130 ºC). * Atsevišķi sakarsētā eļļā (135-140 ºC) apcep kāpostus, pielej nedaudz karsta ūdens un sautē. * Sautēšanas puslaikā pievieno izkarsētās garšsaknes, ābolus. Neilgi pirms gatavības pievieno garšvielas, ar ūdeni sajauktus izkarsētus miltus un visu kopā vēl pasautē dažas min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D20** | **Kartupeļu plācenīši** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 96 | 72 | 144 | 108 |  |  |
| Olas | 0,07 gb. | 5 | 0,12 gb. | 7,5 |  |  |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |
| Sāls | 0,27 | 0,27 | 0,4 | 0,4 |  |  |
| Rīvmaize | 4,8 | 4,8 | 7,2 | 7,2 |  |  |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 88 | - | 132 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 5 | 5 | 7,5 | 7,5 |  |  |
| **Iznākums** | - | **80** | - | **120** |  |  |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, izvāra, nokāš, nosusina, sasmalcina masā, atdzesē līdz 20 – 30 °C. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Kartupeļu masai pievieno olas, uzsijā miltus, visu labi samīca, pusstundu notur, lai uzbriestu miltu olbaltumvielas (veido lipekli, kas masu satur kopā). * Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā rīvmaizē, veido apaļus plācenīšus. * Cep sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm dzeltenbrūnus, pēc tam vēl izkarsē cepeškrāsnī (170°C) apm. 10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Plācenīšus pasniedz karstus (60 – 65 ºC), ar krējumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **D21** | **Burkānu biezenis** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Burkāni | 106,3 | 85 | 119,5 | 95,6 | 132,5 | 106 |
| Piens, 2,5% | 8 | 8 | 9 | 9 | 10 | 10 |
| Sviests, 82,5 % | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Cukurs | 1 | 1 | 1,1 | 1,1 | 1,2 | 1,2 |
| **Iznākums** | **-** | **80** | **-** | **90** | **-** | **100** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus mazgā, mizo, skalo, sagriež kubiņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Burkānus ar sviestu, cukuru un nedaudz karsta ūdens tvaiko gatavus. Sastampā, pielej uzkarsētu pienu un maisot uzkarsē līdz 100 ºC. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 ºC. |