**SVIESTMAIZES**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv1** | **Sviestmaize ar biezpienu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rupjmaize*pilngraudu* | 15 | 15 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Biezpiens, 9% | 10 | 10 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 5 | 5 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Dilles | 0,6 | 0,5 | 1,2 | 1 | 1,2 | 1 |
| **Iznākums** |  | **15/15** | **-** | **25/30** | - | **25/35** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv1** | **Sviestmaize ar biezpienu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rupjmaize*pilngraudu* | 30 | 30 | 40 | 40 |  |  |
| Biezpiens, 9% | 25 | 25 | 35 | 35 |  |  |
| Krējums, *skābais*, 25% | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |
| Dilles | 1,2 | 1 | 1,2 | 1 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **30/35** | **-** | **40/50** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Dilles šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs. * Biezpienu sajauc ar krējumu, dillēm, pārklāj rupjmaizes šķēli (*var pasniegt arī atsevišķi*). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv2** | **Sviestmaize ar sieru** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Siers, *Krievijas,* 45% | 8 | 8 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| **Iznākums** | **-** | **10/2/8** | **-** | **15/3/10** | **-** | **20/4/15** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv2** | **Sviestmaize ar sieru** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 25 | 25 | 25 | 25 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 4 | 4 | 5 | 5 |  |  |
| Siers, *Krievijas,* 45% | 15 | 15 | 20 | 20 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **25/4/15** | **-** | **25/5/20** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs. * Sieru sagriež plānās šķēlēs. * Baltmaizi pārziež ar sviestu, pārklāj siera šķēli. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv3** | **Sviestmaize ar tomātiem** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 25 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |  |  |
| Tomāti | 20,4 | 20 | 15 | 15 | 20 | 20 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **20/4/20** | **-** | **25/4/15** | **-** | **25/4/20** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv3** | **Sviestmaize ar tomātiem** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |  |  |
| Tomāti | 25 | 25 | 25 | 25 | 25,5 | 25 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **25/3/25** | **-** | **25/4/25** | **-** | **25/5/25** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Tomātus mazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež plānās šķēlēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs. * Baltmaizi pārziež ar sviestu, uzliek tomātu šķēles. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produktu nosaukums** | **Sviestmaize ar desu**  **Sv4** | | | | | | **Sviestmaize ar desu un gurķiem**  **Sv4-1** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 25 | 25 | 25 | 25 | 40 | 40 | 25 | 25 |
| Sviests, 82,5% | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 | 4 | 4 |
| Gurķi |  |  |  |  |  |  | 6,3 | 5 |
| Desa, ,,*Tīģerītis"* | 15 | 15 | 20 | 20 | 24 | 24 | 10 | 10 |
| **Iznākums** | **-** | **25/4/15** | **-** | **25/5/20** | **-** | **40/6/24** | **-** | **25/4/15** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gurķus mazgā, nogriež galus, sagriež plānās šķēlēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs. * Desu sagriež plānās šķēlēs. * Maizi pārziež ar sviestu, pārklāj desas un/vai gurķa šķēlēm. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv5** | **Sviestmaize ar gurķiem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Sviests, 82,5% | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Gurķi | 21,05 | 20 | 20 | 20 | 26,3 | 25 |
| **Iznākums** | **-** | **20/4/20** | **-** | **25/4/20** | **-** | **25/4/25** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv5** | **Sviestmaize ar gurķiem** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 25 | 25 | 30 | 30 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 5 | 5 |  |  |
| Gurķi | 26,3 | 25 | 31,6 | 30 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **25/5/25** | **-** | **30/5/30** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gurķus mazgā, nogriež galus, sagriež plānās šķēlēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs, pārziež ar sviestu, pārliek gurķu šķēlītes. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv5-1** | **Sviestmaize ar gurķiem un olu** | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Sviests, 82,5% | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Gurķi | 10,53 | 10 | 10,53 | 10 | 10,53 | 10 |
| Olas | 1/6 gb. | 10 | 1/6 gb. | 10 | 1/3 gb. | 20 |
| **Iznākums** | **-** | **20/4/20** | **-** | **25/4/20** | **-** | **25/4/30** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gurķus mazgā, nogriež galus, sagriež plānās šķēlēs. * Olas novāra (vāra 10 min), tad strauji atdzesē aukstā ūdenī, noloba, noskalo, sagriež ripiņās. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs, pārziež ar sviestu, pārliek receptē paredzētos produktus. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv5-2** | **Sviestmaize ar sieru un gurķiem** | | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **1 sviestmaizes**  **ielikums, g** | | **1 sviestmaizes**  **ielikums, g** | | **1 sviestmaizes**  **ielikums, g** | |  |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Gurķi | 10,5 | 10 | 10,5 | 10 | 10,5 | 10 |
| Siers, *,,Jāņu”* | 12 | 12 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| **Iznākums** | **-** | **15/3/22** | **-** | **20/4/20** | **-** | **20/5/20** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv5-2** | **Sviestmaize ar sieru un gurķiem** | | | | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **1 sviestmaizes**  **ielikums, g** | | **1 sviestmaizes**  **ielikums, g** | | **1 sviestmaizes**  **ielikums, g** | | **2 sviestmaižu**  **ielikums, g** | | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | | **Neto** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 50 | 50 | |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 8 | 8 | |
| Gurķi | 10,5 | 10 | 10,5 | 10 | 10,5 | 10 | 21,05 | 20 | |
| Siers, *,,Jāņu”* | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 | |
| **Iznākums** | **-** | **25/5/**  **20** | **-** | **25/4/**  **25** | **-** | **25/5/**  **25** | **-** | **50/8/**  **40** | |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gurķus mazgā, nogriež galus, sagriež plānās šķēlēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sieru sagriež šķēlēs. * Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs, pārziež ar sviestu, pārliek sieru un gurķus. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv6** | **Sviestmaize ar vistas gaļu** | | | | | | | |
| **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** |
| Baltmaize | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |  |  |
| Majonēze,  *ar pazem. tauku saturu* | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 | 6 | 6 |  |  |
| Vistas fileja | 16,4 | 15,6/  11,3\* | 22 | 20,8/  15\* | 27,7 | 26,3/  19\* |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **15/15** | **-** | **20/20** | **-** | **20/25** |  |  |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv6** | **Sviestmaize ar vistas gaļu** | | | | | | | |
| **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** |
| Baltmaize | 25 | 25 | 25 | 25 |  |  |  |  |
| Majonēze,  *ar pazem. tauku saturu* | 5 | 5 | 6 | 6 |  |  |  |  |
| Vistas fileja | 22 | 20,8/  15\* | 27,7 | 26,3/  19\* |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **25/20** | **-** | **25/25** |  |  |  |  |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Vistas filejas attīra no cīpslām, nomazgā. |
| *Ēdiena gatavošana* | *Skolas vecuma bērniem*:   * Vistas fileju izvāra, atdzesē, sagriež plānās šķēlītēs. * Uz maizes šķēles uzziež majonēzi, uzliek vistas fileju.   *Pirmskolas vecuma bērniem*:   * Vistas fileju izvāra, atdzesē, samaļ, sajauc ar majonēzi. * Maizes šķēli pārziež ar gaļas masu. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produkta nosaukums** | **Baltmaize ar**  **ievārījumu** | | | | **Rupjmaize ar**  **medu** | | | |
| **Sv7** | | | | **Sv8** | | | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* |  |  |  |  | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Baltmaize | 25 | 25 | 40 | 40 |  |  |  |  |
| Sviests, 82,5% |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Zemeņu ievārījums | 15 | 15 | 25 | 25 |  |  |  |  |
| Medus |  |  |  |  | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Iznākums** | **-** | **25/15** | **-** | **40/25** | **-** | **25/4** | **-** | **25/5** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv9** | **Rupjmaize ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Sviests, 82,5% | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| **Iznākums** | **-** | **10/2** | **-** | **15/3** | **-** | **20/4** | **-** | **25/3** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv9** | **Rupjmaize ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Rupjmaize, *pilngraudu* | 25 | 25 | 30 | 30 |  |  |  |  |
| Sviests, 82,5% | 5 | 5 | 5 | 5 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **25/5** | **-** | **30/5** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv9-1** | **Saldskābmaize ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Saldskābmaize,  *rudzu, kviešu, ar ķimenēm* | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 5 | 5 | 3 | 3 | 5 | 5 |
| **Iznākums** | **-** | **15/3** | **-** | **20/5** | **-** | **25/3** | **-** | **25/5** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv9-2** | **Baltmaize ar sviestu** | | | | | | | |
| **Produkta nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **15/3** | **-** | **20/4** | **-** | **25/5** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs. * *Maizei ar ievārījumu*: baltmaizi pārklāj ar ievārījumu. * *Maizei ar medu*: rupjmaizi pārklāj ar medu. * *Maizei ar sviestu*: maizi pārklāj ar sviestu. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv10** | **Lavaša rullītis ar sieru un vistas gaļu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Lavašs, *armēņu\** | 32 | 32 | 38 | 38 |  |  |
| Vistas fileja | 21 | 20/14\*\* | 24,7 | 23,5/17\*\* |  |  |
| Sāls | 0,1 | 0,1 | 0,12 | 0,12 |  |  |
| Melnie pipari, *malti* | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |  |  |
| Jogurts,  *bez piedevām,* 3,6% | 20 | 20 | 24 | 24 |  |  |
| Gurķi | 15 | 12/7\*\*\* | 17,5 | 14/8\*\*\* |  |  |
| Ķiploki | 0,6 | 0,5 | 0,7 | 0,6 |  |  |
| Siers,  *Krievijas*, 45% | 10 | 10 | 11 | 11 |  |  |
| Salāti, lapu | 3,8 | 3 | 4,4 | 3,5 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **85** | **-** | **100** |  |  |

\*- armēņu lavaša sastāvā ir kviešu milti, ūdens, sāls.

\*\*- produkta svars pēc siltapstrādes

\*\*\* - nospiestu gurķu masas svars

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Vistas filejas attīra no cīpslām, nomazgā, izdauza. * Gurķus nomazgā, nomizo, sarīvē uz rupjās rīves, nospiež lieko šķidrumu. * Ķiplokus notīra, noskalo, saspiež. * Salātus šķiro, noskalo, nosusina, sagriež platās strēmelēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Vistas fileju apkaisa ar sāli, pipariem, apcep sakarsēta eļļā (140-150°C) no abām pusēm dzeltenbrūnu, tad ievieto vēl cepeškrāsnī un izkarsē 3-5 min 180-200°C. Tad nedaudz atdzesē, sagriež plānās šķēlītēs. * Jogurtā iejauc sarīvētos gurķus, sasmalcinātos ķiplokus. * Sieru sarīvē. * Lavašu pārsmērē ar mērci, uzliek salātus, vistas filejas gabaliņus, pārkaisa sieru, sarullē. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Lavaša rullīti pasniedz aukstu (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 3 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv11** | **Karstmaize ar sieru** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 24 | 24 | 37 | 37 |  |  |
| Siers,  *Krievijas 45%* | 15 | 15 | 23 | 23 |  |  |
| Majonēze, *ar pazeminātu tauku saturu* | 4 | 4 | 6 | 6 |  |  |
| Tomātu biezenis | 4 | 4 | 6 | 6 |  |  |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 47 | - | 73 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **45** | **-** | **70** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv11-1** | **Karstmaize ar sieru un burkāniem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize |  |  | 24 | 24 | 29 | 29 |
| Siers,  *Krievijas 45%* |  |  | 10 | 10 | 12,2 | 12,2 |
| Burkāni |  |  | 10 | 10/8\* | 15 | 12/9,6\* |
| Majonēze, *ar pazeminātu tauku saturu* |  |  | 5 | 5 | 6,1 | 6,1 |
| Tomātu biezenis |  |  | 4 | 4 | 4,4 | 4,4 |
| *Pusfabrikāta masa* |  |  | - | 47 | - | 52 |
| **Iznākums** |  |  | **-** | **45** | **-** | **50** |

\*- vārīti, notīrīti burkāni

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv11-2** | **Karstmaize ar sieru un tomātiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 24 | 24 | 32 | 32 |  |  |
| Siers,  *Krievijas 45%* | 13 | 13 | 17,3 | 17,3 |  |  |
| Tomāti | 10,2 | 10 | 13,4 | 13,3 |  |  |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 47 | - | 62 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **45** |  | **60** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus nomazgā, izvāra, nedaudz padzesē, notīra, sarīvē. * Tomātus nomazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež plānās šķēlēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * *Rec. Sv11; Sv11-1:* sarīvētam sieram pievieno vārītos burkānus vai tomātu biezeni (atkarībā no receptūras), majonēzi un labi samaisa. Masu liek uz maizes šķēles, nolīdzina. * *Rec. Sv11-2:* uz maizes šķēles liek tomāta šķēli, pārliek siera šķēli. * Maizītes kārto uz plāts un sacep cepeškrāsnī 200-220 ºC 5-8 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas 60-65 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv12** | **Sviestmaize ar gaļas pastēti** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1porc., g** | | **Ielikums 1porc.,kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 15 | 15 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Cūkgaļa, *lāpst.* | 23,5 | 20/12\* | 23,5 | 20/12\* | 29,4 | 25/15\* |
| Burkāni | 5 | 4 | 5 | 4 | 6,25 | 5 |
| Sīpoli | 4,7 | 4 | 4,7 | 4 | 5,9 | 5 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,16 | 0,16 | 0,16 | 0,16 | 0,2 | 0,2 |
| Sāls | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,05 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Ķiploki | 0,09 | 0,08 | 0,09 | 0,08 | 0,12 | 0,1 |
| Sviests, 82,5% | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| Pētersīļu zaļumi | 0,47 | 0,4 | 0,47 | 0,4 | 0,59 | 0,5 |
| **Iznākums** | **-** | **15/20** | **-** | **25/20** | **-** | **25/25** |

**\*** produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļu nomazgā, sagriež mazākos gabalos. * Burkānus un sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Gaļu liek vārīties karstā ūdenī. Pēc noputošanas pieliek sāli, daļu burkānu un lēni vāra līdz gaļa gatava. Gaļu atdzesē. * Atlikušos burkānus kopā ar sīpoliem izkarsē sakarsētā eļļā (120-130 ºC). * Gaļu divas reizes samaļ, otrajā reizē - ar ķiplokiem, izkarsētājiem burkāniem un sīpoliem, pievieno garšvielas, buljonu un karsē maisot 5-10 min. Tad masai pieliek mīkstu sviestu un saputo. * Gaļas masu smērē uz maizes šķēles, pārkaisa ar zaļumiem. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz aukstu (5-12 ºC). * Pastēti var uzglabāt līdz 24 stundām ledusskapī (2-5 ºC). |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv13** | **Karstmaize ar biezpienu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 25 | 25 | 28 | 28 | 34 | 34 |
| Biezpiens, 9% | 15 | 15 | 17 | 17 | 20 | 20 |
| Olas | 0,05 gb. | 3 | 0,06 gb. | 3,3 | 0,07 gb. | 4 |
| Krējums, *skābais 25%* | 4 | 4 | 4,4 | 4,4 | 5,3 | 5,3 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 47 | - | 52 | - | 63 |
| **Iznākums** | **-** | **45** | **-** | **50** | **-** | **60** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu sajauc ar olu, cukuru, krējumu, un ievārījumu un liek uz baltmaizes šķēles. * Maizītes kārto uz plāts un sacep cepeškrāsnī 200-220 ºC 8-10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas 60-65 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv14** | **Karstmaize ar āboliem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 20 | 20 | 25 | 25 | 34 | 34 |
| Āboli | 14,1 | 12,4 | 18,2 | 16 | 24,2 | 22 |
| Olas | 0,027 gb. | 1,6 | 0,03 gb. | 2 | 0,04 gb. | 2,6 |
| Cukurs | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 |
| Kanēlis, *malts* | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,07 |
| Krējums, skābais, 25% | 2,3 | 2,3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 37 | - | 47 | - | 63 |
| **Iznākums** | **-** | **35** | **-** | **45** | **-** | **60** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Olas mazgā, dezinficē, skalo. * Ābolus nomazgā, izgriež sēklotni, sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sarīvētos ābolus sajauc ar krējumu, cukuru, olu, kanēli un liek uz baltmaizes šķēles. * Maizītes kārto uz plāts un sacep cepeškrāsnī 200-220 ºC 8-10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas 60-65 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv15** | **Sviestmaize ar vistas gaļas un siera masu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 20 | 20 | 25 | 25 |  |  |
| Vistas fileja | 7,4 | 7/5\* | 7,4 | 7/5\* |  |  |
| Siers,  *Krievijas*, 45% | 6 | 6 | 7 | 7 |  |  |
| Āboli | 17,1 | 12 | 21,4 | 15 |  |  |
| Krējums, *skābais,* 25% | 7 | 7 | 8 | 8 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **20/30** | **-** | **25/35** |  |  |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Vistas filejas attīra no cīpslām, nomazgā. * Ābolus mazgā, mizo, iegriež serdes, sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Vistas fileju izvāra, atdzesē, samaļ, sajauc ar rīvēto sieru, āboliem, krējumu. * Maizes šķēli pārziež ar sagatavoto masu. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sv16** | **Sviestmaize ar siera un burkānu masu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Baltmaize | 15 | 15 |  |  |  |  |
| Siers,  *Krievijas*, 45% | 3 | 3 |  |  |  |  |
| Burkāni | 12,5 | 10\* |  |  |  |  |
| Majonēze,  *ar pazem. t.s.* | 3 | 3 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **15/15** |  |  |  |  |

\*- vārīti, tīrīti burkāni

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus nomazgā, izvāra, nedaudz padzesē, notīra, sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sarīvētam sieram pievieno vārītos burkānus, majonēzi un labi samaisa. Masu liek uz maizes šķēles, nolīdzina. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām. |