**DZĒRIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz1** | **Piparmētru tēja** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piparmētras, *kaltētas* |  |  |  |  | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Ūdens |  |  |  |  | - | 150 | - | 200 |
| **Iznākums** |  |  |  |  | - | **150** | **-** | **200** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz2** | **Piparmētru (liepziedu) tēja ar cukuru** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piparmētras vai liepziedi, *kaltēti* |  |  | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Ūdens |  |  | - | 100 |  | 150 | - | 200 |
| Cukurs |  |  | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| **Iznākums** |  |  | **-** | **100** | - | **150** | **-** | **200** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz2-1** | **Piparmētru (liepziedu) tēja ar medu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piparmētras vai liepziedi, *kaltēti* |  |  | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Ūdens |  |  | - | 100 | - | 150 | - | 200 |
| Medus |  |  | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| **Iznākums** |  |  | **-** | **100** | - | **150** | **-** | **200** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz3** | **Piparmētru tēja ar cukuru un citronu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piparmētras, *kaltētas* |  |  | 2 | 2 |  |  |  |  |
| Citroni |  |  | 3,1 | 3 |  |  |  |  |
| Cukurs |  |  | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Ūdens |  |  | - | 200 |  |  |  |  |
| **Iznākums** |  |  | - | **200** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Citronus nomazgā, nomizo, izņem balto slāni, sagriež šķēlītēs. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni. * Tēju ieber tējas kanniņā, aplej ar verdošu ūdeni, ļauj nedaudz ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru vai medu (ja nepieciešams). |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65-70°C). * Rec. Dz3 krūzē liek citrona šķēlīti. * *Piezīme:* * tēju var atdzesēt un pasniegt aukstu (5-18°C) ; * maziem bērniem līdz 6 gadu vecumam tēju pasniedz nedaudz atdzesētu (40-50 °C). |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz4** | **Kumelīšu tēja ar cukuru** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kumelītes, *kaltētas* | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |  |  |
| Cukurs | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |  |  |
| Ūdens | - | 100 | - | 150 | - | 200 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz4-1** | **Kumelīšu tēja ar cukuru un pienu** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kumelītes, *kaltētas* | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |  |  |
| Cukurs | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |
| Ūdens | - | 40 | - | 50 | - | 75 |  |  |
| Piens, 2,5% | 40 | 40 | 50 | 50 | - | 75 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **80** | - | **100** | **-** | **150** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produktu nosaukums** | **Kumelīšu tēja ar medu un pienu** | | **Melnā tēja**  **ar cukuru un citronu** | | **Melnā tēja**  **ar pienu un cukuru** | |
| **Dz4-2** | | **Dz5** | | **Dz5-1** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kumelīšu tēja, *kaltētas* | 1 | 1 |  |  |  |  |
| Melnā tēja |  |  | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Citroni |  |  | 4,62 | 3 |  |  |
| Cukurs |  |  | 5 | 5 | 4 | 4 |
| Medus | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Piens, 2,5% | 50 | 50 |  |  | 50 | 50 |
| Ūdens | - | 150 | - | 200 | - | 150 |
| **Iznākums** | **-** | **200** | **-** | **200/3** | **-** | **200** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz6** | **Augļu tēja ar cukuru** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Augļu tēja | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Cukurs | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Ūdens | - | 100 | - | 150 | - | 200 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Citronus nomazgā, nomizo, izņem balto slāni, sagriež šķēlītēs. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni. * Uzkarsē pienu (līdz 70-80°C). * Tēju ieber tējas kanniņā, aplej ar verdošu ūdeni, ļauj nedaudz ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru (rec. Dz4-2 - medu) un/vai karstu pienu (atbilstoši receptūrai). |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65-70°C). * Rec. Dz5 krūzē liek citrona šķēlīti. * *Piezīme:* maziem bērniem līdz 6 gadu vecumam tēju pasniedz nedaudz atdzesētu (40-50 °C). |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz7** | **Karstais citronu dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 10 porc., g** | | **Ielikums 100 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Citroni | 7,7 | 5 | 77 | 50 | 0,77 | 0,5 |
| Medus | 5 | 5 | 50 | 50 | 0,5 | 0,5 |
| Ūdens | - | 195 | - | 1950 | - | 19,50 |
| **Iznākums** | **-** | **200/5** | **-** | **2000/50** | **-** | **20/0,5** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Citronus nomazgā, nomizo, izņem balto slāni, sagriež šķēlītēs. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, kurā izšķīdina medu. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C). Pasniedzot krūzē liek citrona šķēli, pārlej ar verdošu medus ūdeni. * *Piezīme:* maziem bērniem līdz 6 gadu vecumam dzērienu pasniedz nedaudz atdzesētu (40-50 °C). |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz8** | **Kakao** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piens, 2,5% | 75 | 75 | 90 | 90 | 100 | 100 |
| Kakao pulveris | 2,2 | 2,2 | 2,64 | 2,64 | 3 | 3 |
| Cukurs | 5,2 | 5,2 | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Ūdens | - | 68 | 81,6 | 81,6 | - | 90 |
| **Iznākums** |  | **150** |  | **180** | **-** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni ar pienu. * Cukuru sajauc ar kakao, pielej karsto piena-ūdens maisījumu, sajauc, uzvāra, atdzesē līdz 70-75°C. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C). * *Piezīme:* maziem bērniem līdz 6 gadu vecumam dzērienu pasniedz nedaudz atdzesētu (40-50 °C). |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz9** | **Karstais upeņu dzēriens** | | | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Upeņu ievārījums | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Ūdens | - | 90 | - | 135 | - | 180 | - | 225 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz10** | **Karstais aveņu dzēriens** | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Aveņu ievārījums | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Ūdens | - | 135 | - | 180 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pievieno ievārījumu, uzvāra. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C). * *Piezīme:* maziem bērniem līdz 6 gadu vecumam dzērienu pasniedz nedaudz atdzesētu (40-50 °C). |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz11** | **Žāvētu ābolu tēja** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 10 porc., g** | | **Ielikums 100 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli, *žāvēti* | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 |
| Cukurs | 2 | 2 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Ūdens | - | 100 | - | 150 | - | 200 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Žāvētos ābolus noskalo. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Žāvētos ābolus aplej ar verdošu ūdeni, ļauj 10-15 min ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65-70°C).   *Piezīme:* maziem bērniem līdz 6 gadu vecumam tēju pasniedz nedaudz atdzesētu (40-50 °C). |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz12** | **Karstais medus dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 10 porc., g** | | **Ielikums 100 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Citroni | 1,1 | 0,5\* | 1,7 | 0,75\* | 2,2 | 1\* |
| Medus | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 |
| Ūdens | - | 98 | - | 147 | - | 195 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |

\*citrona sula

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Citronus nomazgā, pārgriež, izspiež sulu |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, kurā izšķīdina medu, pielej citrona sulu. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C). Pasniedzot krūzē liek citrona šķēli, pārlej ar verdošu medus ūdeni. * *Piezīme:* maziem bērniem līdz 6 gadu vecumam dzērienu pasniedz nedaudz atdzesētu (40-50 °C). |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz13** | **Karstais piena un medus dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 10 porc., g** | | **Ielikums 100 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piens, 2,5 % | 24 | 24 | 30 | 30 | 45 | 45 |
| Medus | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 |
| Ūdens | - | 56 | - | 70 | - | 105 |
| **Iznākums** |  | **80** | **-** | **100** | **-** | **150** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, kurā izšķīdina medu, pielej karstu pienu. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C).   *Piezīme:* maziem bērniem līdz 6 gadu vecumam dzērienu pasniedz nedaudz atdzesētu (40-50 °C). |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz21** | **Ūdens ar citroniem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Citroni |  |  |  |  | 7,69 | 5 |
| Ūdens |  |  |  |  | - | 200 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200/5** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz22** | **Ūdens ar dzērvenēm un piparmētrām** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Dzērvenes | 1,6 | 1,5 | 2,4 | 2,3 | 3,16 | 3 |
| Piparmētru lapiņas, *svaigas* | 0,6 | 0,5 | 0,9 | 0,75 | 1,18 | 1 |
| Ūdens | - | 100 | - | 150 | - | 200 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz22-1** | **Ūdens ar piparmētrām** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piparmētru lapiņas, *svaigas* | 0,6 | 0,5 | 0,9 | 0,75 | 1,18 | 1 |
| Ūdens | - | 100 | - | 150 | - | 200 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz23** | **Ūdens ar jāņogām un upenēm** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Jāņogas | 1,04 | 1 | 1,56 | 1,5 | 2,08 | 2 |
| Upenes | 1,56 | 1,5 | 2,4 | 2,3 | 3,13 | 3 |
| Ūdens | - | 98 | - | 147 | - | 196 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | - | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Citronus nomazgā, nomizo, noņem balto slāni, sagriež šķēlītēs. * Dzērvenes, jāņogas, upenes pārlasa, skalo. * Piparmētru lapiņas pārlasa, skalo, nosusina. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Atdzesētā, vārītā ūdenī ieliek nomazgātos un sagrieztos augļus vai ogas (atkarībā no receptūras) un ļauj apmēram 1 stundu ievilkties. * Ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz24** | **Ābolu sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Ābolu sula |  |  | 80 | 80 | 100 | 100 |
| Ūdens |  |  | - | 120 | - | 150 |
| **Iznākums** |  |  | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz24-1** | **Ābolu sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Ābolu sula | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |
| Ūdens | - | 90 | - | 135 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz25** | **Vīnogu sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vīnogu sula | 60 | 60 | 80 | 80 | 100 | 100 |
| Ūdens | - | 90 | - | 120 | - | 150 |
| **Iznākums** |  | **150** | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz25-1** | **Vīnogu sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vīnogu sula | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |
| Ūdens | - | 90 | - | 135 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz26** | **Apelsīnu sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Apelsīnu sula |  |  | 120 | 120 | 150 | 150 |
| Ūdens |  |  | - | 80 | - | 100 |
| **Iznākums** |  |  | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz26-1** | **Apelsīnu sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Apelsīnu sula | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |
| Ūdens | - | 90 | - | 135 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz27** | **Upeņu sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Upeņu sula | 60 | 60 | 80 | 80 | 100 | 100 |
| Ūdens | - | 90 | - | 120 | - | 150 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz27-1** | **Upeņu sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Upeņu sula | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |
| Ūdens | - | 90 | - | 135 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz28** | **Persiku sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Persiku sula | 75 | 75 | 100 | 100 | 125 | 125 |
| Ūdens | - | 75 | - | 100 | - | 125 |
| **Iznākums** |  | **150** | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz28-1** | **Persiku sulas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Persiku sula | 20 | 20 | 30 | 30 | 40 | 40 |
| Ūdens | - | 80 | - | 120 | - | 160 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Dzēriena gatavošana* | * Ūdeni ar/bez cukura uzvāra, pievieno sulu, uzvāra. * Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 ºC temperatūrai. * Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz29** | **Jāņogu dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Jāņogas,  *svaigas vai saldētas* | 11,73 | 11 | 15,6 | 15 | 19,5 | 19 |
| Cukurs | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 | 12,5 | 12,5 |
| Ūdens | - | 135 | - | 180 | - | 225 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz29-1** | **Jāņogu dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Jāņogas,  *svaigas vai saldētas* |  |  | 15,6 | 15 |  |  |
| Medus |  |  | 8 | 8 |  |  |
| Ūdens |  |  | - | 180 |  |  |
| **Iznākums** |  |  | **-** | **200** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ogas pārlasa, noskalo, pārlej ar verdošu ūdeni, vāra 5-8 min. Nokāš. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Novārījumam pieliek cukuru, uzvāra. * Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz30** | **Bumbieru kompots** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Bumbieri | 62,66 | 56 | 82,8 | 74,5 | 103,3 | 93 |
| Cukurs | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Citronskābe | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 | 0,16 | 0,16 |
| Ūdens | - | 160 | - | 213 | - | 266 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz30-1** | **Bumbieru kompots** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Bumbieri | 100 | 90 |  |  |  |  |
| Medus | 8 | 8 |  |  |  |  |
| Citronskābe | 0,1 | 0,1 |  |  |  |  |
| Ūdens | - | 160 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **150** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Bumbierus nomazgā, nomizo,sagriež gabaliņos. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pieliek cukuru (vai medu), citronskābi. Sīrupā liek sagrieztos bumbierus, pavāra 3-5 min, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. Atdzesē. * Kompotu sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20-30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 6 stundām 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz31** | **Citronu dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Citroni | 20,41 | 20 | 27,24 | 26,7 | 34,05 | 33,38 |
| Cukurs | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 | 12,5 | 12,5 |
| Ūdens | - | 130 | - | 174 | - | 218 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Citronus nomazgā, nogriež galus, sagriež šķēlītēs. |
| *Dzēriena gatavošana* | * No ūdens un cukura vāra cukura sīrupu, un sīrupā liek citronu šķēlītes, uzvāra, uzliek vāku un ļauj dzērienam ievilkties apmēram 1 stundu. * Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz32** | **Zemeņu kompots** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Zemenes, *saldētas* | 40 | 40 | 50 | 50 |  |  |
| Cukurs | 8 | 8 | 10 | 10 |  |  |
| Citronskābe | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |  |  |
| Ūdens | - | 160 | - | 200 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **200** | **-** | **250** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Dzēriena gatavošana* | * No ūdens un cukura vāra sīrupu, pievieno citronskābi. * Sīrupā liek zemenes, uzvāra, pavāra 3-5 min, uzliek vāku, ļauj kompotam ievilkties apmēram 1stundu. * Kompotu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz33** | **Dzērveņu dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Dzērvenes | 8,42 | 8 | 10,53 | 10 | 13,16 | 11 |
| Cukurs | 7 | 7 | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Ūdens | - | 170 | - | 226 | - | 282 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz33-1** | **Dzērveņu dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Dzērvenes | 10,5 | 10 |  |  |  |  |
| Medus | 5 | 5 |  |  |  |  |
| Ūdens | - | 170 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **150** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Dzērvenes, pārlasa, noskalo. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Dzērvenes aplej ar nelielu daudzumu verdoša ūdens, īsu brīdi uzvāra, kamēr tās pārplīst, nokāš (ūdeni neizlej, atdzesē!). Izspiež sulu. * Dzērveņu spiedpaliekas pārlej ar atlikušo ūdens daudzumu, vāra apmēram 5 min., tad izkāš. * Iegūtam novārījumam pieliek cukuru (vai medu), uzvāra. Pielej izspiesto dzērveņu sulu, uzvāra. * Dzērienu sadala mazākās porcijās, strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20 -30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-12 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz34** | **Žāvētu augļu kompots** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 10 porc., g** | | **Ielikums 100 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Aprikozes, *žāvētas* | 2 | 2 | 20 | 20 | 0,20 | 0,20 |
| Plūmes, *žāvētas* | 3 | 3 | 30 | 30 | 0,30 | 0,30 |
| Rozīnes | 3 | 3 | 30 | 30 | 0,30 | 0,30 |
| Cukurs | 8 | 8 | 80 | 80 | 0,8 | 0,80 |
| Ūdens | - | 200 | - | 2000 | - | 20,00 |
| **Iznākums** | **-** | **200** | **-** | **2000** | **-** | **20,00** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Žāvētos augļus noskalo, aplej ar aukstu ūdeni un briedina. Ja nepieciešamas, lielākos augļus sagriež gabaliņos. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Verdošā ūdenī liek vārīt sagatavotos augļus (briedinātos, ar visu ūdeni), vāra pusmīkstus, pievieno cukuru, vāra līdz gatavībai. * Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-12 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz36** | **Piparmētru tējas dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Piparmētras, *kalt.* | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Cukurs | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 |
| Citroni | 2,3 | 1,5 | 3,4 | 2,2 | 4,6 | 3 |
| Ūdens | - | 100 | - | 150 | - | 200 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Citronus nomazgā, nomizo, t.sk. balto slāni, sagriež šķēlītēs. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pievieno cukuru, uzvāra, pārlej piparmētru lapiņām, pievieno citrona šķēlētes, ļauj, lai ievelkas. Nokāš. * Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-12 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz37** | **Ābolu-bumbieru kompots** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 17 | 10 | 17 | 15 | 20,5 | 18 |
| Bumbieri | 18 | 10 | 16,7 | 15 | 20 | 18 |
| Cukurs | 15 | 10 | 15 | 15 | 18 | 18 |
| Citroni | 1,11 | 0,5 | 1,7 | 0,75\* | 2 | 0,9\* |
| Kanēlis | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 |
| Ūdens | - | 80 | - | 120 | - | 144 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **180** |

\* - citronu sula

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, izgriež serdi, sagriež gabaliņos * Bumbierus nomazgā, izgriež serdi, sagriež gabaliņos. * Citronus nomazgā karstā ūdenī, pārgriež uz pusēm, izspiež sulu. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pieliek cukuru. Sīrupā liek sagrieztos ābolus, bumbierus, vāra 3-5 min., pievieno citrona sulu, kanēli, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. Atdzesē. * Dzērienu sadala mazākās porcijās, strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20 -30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-12 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz38** | **Piena un banānu kokteilis** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Ābolu sula | 60 | 60 | 80 | 80 | 100 | 100 |
| Banāni | 50 | 30 | 66,7 | 40 | 83,3 | 50 |
| Piens, 2,5% | 60 | 60 | 80 | 80 | 100 | 100 |
| **Iznākums** | **-** | **150** | **-** | **200** | **-** | **250** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz38-1** | **Piena un banānu kokteilis** | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Ābolu sula | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Banāni | 25 | 15 | 37,5 | 22,5 |
| Piens, 2,5% | 50 | 50 | 75 | 75 |
| **Iznākums** | **-** | **80** | **-** | **120** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Banānus nomazgā, noņem mizu. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Kokteilī paredzētās sastāvdaļas sablendē. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-12 °C). * Neuzglabā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz39** | **Apelsīnu kompots** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 10 porc., g** | | **Ielikums 100 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Apelsīni | 57,14 | 40 | 571 | 400 | 57,14 | 4,00 |
| Cukurs | 10 | 10 | 100 | 100 | 1,00 | 1,00 |
| Ūdens | - | 155 | - | 1550 | - | 15,50 |
| **Iznākums** | **-** | **200** | **-** | **2000** |  | **20,00** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Apelsīnus nomazgā, nomizo,sagriež gabaliņos. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pieliek cukuru, apelsīnu miziņu. Sīrupā liek sagrieztos apelsīnus, pavāra 3-5 min, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. Atdzesē. * Kompotu sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20-30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-12 °C). * Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz40** | **Bumbieru dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Bumbieri | 20 | 18 | 24,4 | 22 | 30 | 27 |
| Cukurs | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,7 | 3,7 |
| Citronskābe | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 |
| Ūdens | - | 107 | - | 128 | - | 160 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **120** | **-** | **150** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Bumbierus nomazgā, nomizo,sagriež gabaliņos. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pieliek cukuru, citronskābi. Sīrupā liek sagrieztos bumbierus, pavāra 3-5 min, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. Atdzesē. * Dzērienu sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20-30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 6 stundām 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz41** | **Žāvētu augļu dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 10 porc., g** | | **Ielikums 100 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Aprikozes, *žāvētas* | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |  |  |
| Rozīnes | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |  |  |
| Cukurs | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |  |  |
| Ūdens | - | 100 | - | 150 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Žāvētos augļus noskalo, aplej ar aukstu ūdeni un briedina, sagriež mazos gabaliņos. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Verdošā ūdenī liek vārīt sagatavotos augļus (briedinātos, ar visu ūdeni), vāra pusmīkstus, pievieno cukuru, vāra līdz gatavībai. * Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Dzērienu pasniedz aukstu (5-12 °C). * Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz42** | **Ābolu dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 20,5 | 18 | 30,7 | 27 |  | 35 |
| Cukurs | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 |
| Citronskābe | 0,07 | 0,07 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |
| Ūdens | - | 107 | - | 160 | - | 213 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, pārgriež, izgriež serdes, sagriež gabaliņos. |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pieliek cukuru, citronskābi. Sīrupā liek sagrieztos ābolus, pavāra 3-5 min, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. Atdzesē. * Dzērienu sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20-30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 6 stundām 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dz43** | **Zemeņu dzēriens** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., kg** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Zemenes, *saldētas* | 18 | 18 | 27 | 27 |  |  |
| Cukurs | 3,3 | 3,3 | 5 | 5 |  |  |
| Ūdens | - | 106 | - | 160 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **150** | **-** | **200** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Dzēriena gatavošana* | * Uzvāra ūdeni, pieliek cukuru. Sīrupā liek zemenes, pavāra 3-5 min, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. Atdzesē. * Dzērienu sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20-30 ºC temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 ºC temperatūrā. |
| *Dzēriena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 ºC temperatūrā. * Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 6 stundām 2-5 ºC temperatūrā. |