**BIEZPIENA ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B1** | **Kartupeļu un biezpiena plācenīši ar krējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 88 | 66/64\* | 146,7 | 110/103\* | 176 | 132/128\* |
| Biezpiens, *vājpiena*, 0,5% | 42,9 | 42 | 71,4 | 70 | 85,7 | 84 |
| Olas | 1/10 gb. | 6 | 1/6 gb. | 10 | 1/5 gb. | 12 |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 14 | 14 | 23 | 23 | 28 | 28 |
| Ķimenes | 0,15 | 0,15 | 0,24 | 0,24 | 0,30 | 0,30 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Rīvmaize | 6 | 6 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 132 | - | 222 | - | 264 |
| Eļļa, *rapšu* | 7 | 7 | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Krējums,  *skābais*, 25% | 12 | 12 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| **Iznākums** | - | **120/12** | - | **200/25** | - | **240/25** |

\*- 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* | * Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina. * Kartupeļu masai pievieno biezpienu, olas, ķimenes, 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 (50 – 65 ºC), ar krējumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B2** | **Rīvētu kartupeļu un biezpiena klimpas ar krējumu**  **(vai sviestu)** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 74,7 | 56/33\* | 81,3 | 61/36\* | 149,3 | 112 |
| Biezpiens, *vājpiena*, 0,5% | 17,3 | 17 | 19,4 | 19 | 34,7 | 34 |
| Olas | 0,055 gb. | 3,3 | 0,06 gb. | 3,6 | 0,11 gb. | 6,6 |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 6,4 | 6,4 | 7 | 7 | 13 | 13 |
| Krējums,  *skābais*, 25% | 3,3 | 3,3 | 3,6 | 3,6 | 6,6 | 6,6 |
| Sāls | 0,18 | 0,18 | 0,2 | 0,2 | 0,36 | 0,36 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 60 | - | 66 | - | 120 |
| Krējums,  *skābais*, 25% |  |  | 10 | 10 | 15 | 15 |
| Sviests, 82,5 % | 7 | 7 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | - | **55/7** | - | **60/10** | - | **110/15** |

\*- rīvētu, nospiestu kartupeļu masa

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B2** | **Rīvētu kartupeļu un biezpiena klimpas ar krējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 136 | 102/61\* | 204 | 153/91\* |  |  |
| Biezpiens, *vājpiena*, 0,5% | 41,5 | 40,7 | 47,8 | 46,8 |  |  |
| Olas | 0,13 gb. | 8 | 0,15 gb. | 9 |  |  |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 16 | 16 | 18 | 18 |  |  |
| Krējums,  *skābais*, 25% | 8 | 8 | 9 | 9 |  |  |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,46 | 0,46 |  |  |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 134 | - | 154 |  |  |
| Krējums,  *skābais*, 25% | 20 | 20 | 25 | 25 |  |  |
| **Iznākums** | - | **130/20** | - | **150/25** |  |  |

\*- rīvētu, nospiestu kartupeļu masa

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sarīvē. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina. * Sarīvētiem kartupeļiem nospiežu sulu, pievieno biezpienu, olas, krējumu, sāli, daļu miltus. Visu labi samīca. * Ar miltainām rokām veido apaļas vai iegarenas klimpas, ko liek vārīties verdošā, viegli sālītā ūdenī. * Klimpas pēc uzpeldēšanas aizvākotā katlā vēl patur 10 minūtes. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Klimpas pasniedz karstas (50 – 65 ºC), ar krējumu vai kausētu sviestu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B3** | **Griķu un biezpiena 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** |
| Griķi | 25 | 25/52\* | 34 | 34/71\* | 41 | 41/84\* | 51 | 51/105\* |
| Ūdens | - | 41 | - | 55 | - | 66 | 83 | 83 |
| Biezpiens, *vājpiena* | 28,6 | 28 | 38,27 | 37,5 | 45 | 45 | 57,1 | 56 |
| Cukurs | 1,9 | 1,9 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| Olas | 0,03 gb. | 1,9 | 0,04 gb. | 2,5 | 0,05 gb. | 3 | 0,06 gb. | 3,8 |
| Rīvmaize | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Sviests, 82,5% | 1,9 | 1,9 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 3 | 3 | 4 | 4 | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 90 | - | 120 | - | 144 | - | 180 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 15 | 15 | 20 | 20 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Iznākums** | - | **75/15** | - | **100/20** |  | **120/30** | - | **150/30** |

**\***- vārīti griķi

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B3** | **Griķu un biezpiena 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** |
| Griķi | 61 | 61/126\* | 82 | 82/168\* |  |  |  |  |
| Ūdens | - | 99 | 132 | 132 |  |  |  |  |
| Biezpiens, *vājpiena* | 68,9 | 67,5 | 91,8 | 90 |  |  |  |  |
| Cukurs | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |  |  |  |  |
| Olas | 0,08 gb. | 4,5 | 0,1 gb, | 6 |  |  |  |  |
| Rīvmaize | 2,3 | 2,3 | 3,2 | 3,2 |  |  |  |  |
| Sviests, 82,5% | 4,5 | 4,5 | 6 | 6 |  |  |  |  |
| Krējums, *skābais, 25%* | 7,2 | 7,2 | 10 | 10 |  |  |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 216 | - | 288 |  |  |  |  |
| Krējums, *skābais, 25%* | 35 | 35 | 35 | 35 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | - | **180/35** |  | **240/35** |  |  |  |  |

**\***- vārīti griķi

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai sablendē. * Griķus izvāra, atdzesē līdz 50- 60 °C, pievieno biezpienu, sakultas olas, cukuru. * Veidni ieziež ar sviestu un iekaisa rīvmaizi. * Biezpiena - griķu masu pilda veidnē, nolīdzina, pārziež ar krējumu. Cep cepeškrāsnī 30 – 40 min 180 – 200 °C. Nedaudz atdzesētu griež porciju gabalos. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sacepumu pasniedz karstu (50 – 65 ºC), ar krējumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B4** | **Ābolu un biezpiena 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** |
| Āboli | 22,9 | 16 | 58,6 | 41 | 58,6 | 41 | 75 | 52,5 |
| Cukurs | 3,6 | 3,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Vaniļas cukurs | 0,6 | 0,6 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Olas | 0,1 gb. | 6 | 0,25 gb. | 15 | 0,25 gb. | 15 | 0,3 gb. | 20 |
| Biezpiens, *vājpiena* | 15,3 | 15 | 37,8 | 37 | 37,8 | 37 | 49 | 48 |
| Manna | 3,6 | 3,6 | 9 | 9 | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Cepamais pulveris | 0,16 | 0,16 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Citroni | 1,3 | 0,6\* | 3,3 | 1,5\* | 3,3 | 1,5\* | 4,4 | 2\* |
| Rīvmaize | 0,6 | 0,6 | 1.5 | 1,5 | 1.5 | 1,5 | 2 | 2 |
| Sviests, 82,5% | 0,6 | 0,6 | 1.5 | 1,5 | 1.5 | 1,5 | 2 | 2 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 46 | - | 115 | - | 115 | - | 150 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| **Iznākums** | - | **40/10** | - | **100/15** | - | **100/20** | - | **130/20** |

\*- citrona sula

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus mazgā, mizo, izgriež serdi, sagriež plānās šķēlītēs. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina. * Olu dzeltenumus saputo ar cukuru, vaniļas cukuru, pievieno biezpienu, mannu, cepamo pulveri. Visu labi samīca. * Olu baltumus saputo ar citrona sulu, iecilā biezpiena maisai, pievieno ābolus. * Veidni ieziež ar sviestu un iekaisa rīvmaizi. * Masu pilda veidnē, nolīdzina. Cep cepeškrāsnī 30 – 40 min 200 – 220 °C. Nedaudz atdzesētu griež porciju gabalos. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Sacepumu pasniedz karstu (50 – 65 ºC), ar ievārījumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B5** | **Biezpiena un burkānu plācenīši 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** |
| Biezpiens, *vājpiena* | 24,3 | 23,8 | 54,6 | 53,5 | 81,6 | 80 | 97,7 | 95,8 |
| Milti, *kviešu, augst. lab*. | 5,8 | 5,8 | 12,5 | 12,5 | 19 | 19 | 13,7 | 13,7 |
| Olas | 0,028 gb. | 1,7 | 0,06 gb. | 4 | 0,1 gb. | 6 | 0,12 gb. | 7,2 |
| Cukurs | 3,2 | 3,2 | 7,5 | 7,5 | 11 | 11 | 13,16 | 13,16 |
| Vaniļas cukurs | 0,23 | 0,23 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 | 0,95 | 0,95 |
| Burkāni | 27,5 | 22/15\* | 61,3 | 49/34\* | 91,3 | 73/51\* | 109 | 87,4 |
| Sviests, 82,5% | 1,1 | 1,1 | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 |
| Manna | 1,1 | 1,1 | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 |  | 4,5 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 52 | - | 115 | - | 173 |  | 255 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,1 | 2,1 | 4,5 | 4,5 | 6,8 | 6,8 |  | 8,1 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| **Iznākums** | - | **45/10** | - | **100/15** | - | **150/20** | - | **180/20** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus mazgā, mizo, sarīvē smalki. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina. * Nelielā ūdens daudzumā izsutina burkānus, pievienojot sviestu. Kad burkāni mīksti, pievieno mannu, izmaisa, ļauj mannai uzbriest. * Tad masu atdzesē, pievieno olas, lielāko daļu miltus, cukuru., visu rūpīgi samaisa. * Atlikušos miltus uzkaisa uz dēļā, uzliek biezpiena masu, ko saveļ veltnī (apm. 5 cm diametrā), sagriež šķēlēs (1-1,5 cm biezumā). Panējot miltos, izveido plācenīša formu. * 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* | * Pasniedz karstus (50 – 65 ºC), ar krējumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B6** | **Biezpiena sacepums ar āboliem un rīsiem** | | | | | | | |
| **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** |
| Biezpiens, 9% | 24,5 | 24 | 36,7 | 36 | 49,0 | 48,06 | 45,9 | 45 |
| Rīsi | 6 | 6/18\* | 10 | 10/30\* | 13,5 | 13,5/40\* | 13 | 13/39\* |
| Cukurs | 6 | 6 | 10 | 10 | 13,5 | 13,5 | 13 | 13 |
| Olas | 0,15 gb. | 9 | 0,23 gb. | 14 | 0,3 gb. | 18 | 0,3 gb. | 18 |
| Āboli | 34,7 | 24,3 | 52,9 | 37 | 71,4 | 50 | 64,7 | 46 |
| Sviests, 82,5% | 2,4 | 2,4 | 3,6 | 3,6 | 4,9 | 4,9 | 4,5 | 4,5 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 86 | - | 130 | - | 140 | - | 165 |
| **Iznākums** | - | **80** | - | **120** | - | **130** | - | **150** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus mazgā, mizo, sarīvē. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina. * Rīsus izvāra gandrīz mīkstus. * Ābolus bez mizas sarīvē, pieber cukuru. * Rīsus, biezpienu, olas, ābolus, cukuru sajauc. * Sagatavoto masu lej ietaukotā veidnē, pārliek ar sviesta piciņām, cep cepeškrāsnī 30 – 40 min 200 – 220 °C. Nedaudz atdzesētu griež porciju gabalos. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50 – 65 ºC) vai aukstu (18 -20 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt karstu, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām vai aukstā veidā ledusskapī (2-5 ºC) līdz 8 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B7** | **Biezpiens ar gurķiem** | | | | | | | |
| **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** |
| Biezpiens,  9 % | 23,7 | 23 | 34,69 | 34 | 45,9 | 45 | 51,7 | 50,6 |
| Gurķi | 12,5 | 10 | 18,75 | 15 | 25 | 20 | 28,1 | 22,5 |
| Dilles | 1,2 | 1 | 1,65 | 1,4 | 2,2 | 1,9 | 2,5 | 2,1 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 6 | 6 | 12 | 12 | 16 | 16 | 18 | 18 |
| Sāls | 0,08 | 0,08 | 0,12 | 0,12 | 0,16 | 0,16 | 0,18 | 0,18 |
| **Iznākums** |  | **40** |  | **60** | - | **80** | - | **90** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gurķus mazgā, nomizo, sagriež kubiņos. * Dilles šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina. * Biezpienam pieliek krējumu, sāli, gurķus, dilles un samaisa. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 °C. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B8** | **Biezpiena plācenīši ar ķirbjiem un āboliem un ievārījumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Biezpiens, *vājpiena*, 0,5% | 30,6 | 30 | 56,1 | 55 | 74,6 | 73,2 |
| Āboli | 21,4 | 15 | 40 | 28 | 53,2 | 37,2 |
| Ķirbji | 34,3 | 24 | 62,9 | 44 | 83,6 | 58,5 |
| Olas | 0,15 gb. | 9 | 0,28 gb. | 17 | 0,38 gb. | 23 |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 15 | 15 | 28 | 28 | 37,2 | 37,2 |
| Cukurs | 3 | 3 | 5,5 | 5,5 | 7,3 | 7,3 |
| Sāls | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 96 | - | 177 | - | 236 |
| Eļļa, *rapšu* | 5 | 5 | 9 | 9 | 12 | 12 |
| Ievārījums,  *zemeņu* | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| **Iznākums** |  | **80/10** | - | **150/15** | - | **200/20** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus mazgā, mizo, izgriež serdes, sarīvē uz rupjās rīves. * Ķirbjus mazgā, mizo, izgriež sēklotni, sagriež gabalos, sarīvē uz smalkās rīves. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina. * Biezpienam pievieno sasmalcinātos ābolus, ķirbjus, olas, sāli, cukuru, 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. * Plācenīšu masu liek ar karoti sakarsētā eļļā (150 - 160°C), cep no abām pusēm dzeltenbrūnus. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Plācenīšus pasniedz karstus (50 – 65 ºC), ar ievārījumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B9** | **Ķirbju un biezpiena sacepums ar krējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Ķirbji | 35,7 | 25 | 45,7 | 32 | 60,8 | 42,6 |
| Biezpiens, 9% | 20,4 | 20 | 25,5 | 25 | 33,9 | 33,3 |
| Burkāni | 6,3 | 5 | 8,8 | 7 | 11,6 | 9,3 |
| Rozīnes | 2,5 | 2,5 | 3,4 | 3,4 | 4,5 | 4,5 |
| Olas | 1/10 gb. | 6 | 0,13 gb. | 8 | 0,17 gb. | 10,6 |
| Cukurs | 5 | 5 | 7 | 7 | 9,3 | 9,3 |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,19 | 0,19 | 0,25 | 0,25 |
| Citroni | 3,6 | 2,5 | 4,7 | 3,3 | 6,3 | 4,4 |
| Milti,  *kviešu. a.l.* | 10 | 10 | 12 | 12 | 16 | 16 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 75 | - | 96 | - | 129 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 5 | 5 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| **Iznākums** | **-** | **70/5** | **-** | **90/15** | **-** | **120/20** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ķirbjus nomazgā, pārgriež, nomizo, izņem sēklotni. Mīkstumu sarīvē. * Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē. * Rozīnes noskalo. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. * Citronus nomazgā. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu sablendē vai samaļ. * Sarīvēto dārzeņu masai pievieno rozīnes, cukuru, sāli, biezpienu, sakultas olas, miltus, citrona miziņu un sulu. * Masu liek ietaukotā cepešpannā, cep cepeškrāsnī 200-220 ºC līdz virspuse ir dzeltenbrūna (apm. 30-40 min). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 50-65 ºC temperatūrā ar krējumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B10** | **Biezpiens ar krējumu un dillēm** | | | | | | | |
| **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** |
| Biezpiens,  9 % | 22,5 | 22 | 30,61 | 30 | 34,69 | 34 | 61,22 | 60 |
| Dilles | 0,9 | 0,8 | 1,18 | 1 | 1,65 | 1,4 | 2,36 | 2 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 12 | 20 | 20 |
| **Iznākums** | - | **30** | - | **40** | - | **45** | - | **80** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Dilles šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai sablendē. * Biezpienam pieliek krējumu, dilles un samaisa. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 °C. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B11** | **Biezpiens ar krējumu un cukuru** | | | | | | | |
| **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** |
| Biezpiens,  9 % | 21,4 | 21 | 28,6 | 28 |  |  |  |  |
| Cukurs | 3 | 3 | 4 | 4 |  |  |  |  |
| Krējums, *skābais, 25%* | 6 | 6 | 8 | 8 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | - | **30** | - | **40** |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai sablendē. * Biezpienam pieliek krējumu, cukuru un samaisa. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz 5-12 °C. * Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B12** | **Biezpiena bumbiņas ar sēkliņām un ābolu-krējuma mērci** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Biezpiens, 9% | 20,4 | 20 | 25,5 | 25 | 36,7 | 36 |
| Olas | 0,08 gb. | 5 | 0,1 gb. | 6 | 0,15 gb. | 9 |
| Sezama sēkliņas | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 |
| Saulespuķu sēkliņas, *lobītas* | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 |
| Milti,  *kviešu. a.l.* | 5 | 5 | 6 | 6 | 9 | 9 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 | 2 | 2 |
| Sāls | 0,09 | 0,09 | 0,11 | 0,11 | 0,2 | 0,2 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 30 | - | 37 | - | 53 |
| Āboli | 42,9 | 30 | 42,9 | 30 | 54,3 | 38 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 7 | 7 | 7 | 7 | 9 | 9 |
| Cukurs | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| **Iznākums** | **-** | **27/40** | **-** | **35/40** | **-** | **50/50** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Olas nomazgā, dezinficē, skalo. * Ābolus mazgā, mizo, izgriež serdes, sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai sablendē. * Biezpienam pieliek krējumu, daļu olas, daļu sēkliņu, sāli, miltus un samīca. Saveļ mīklu bumbā, ieliek ledusskapī uz 30 minūtēm. * No masas tad veido bumbiņas, kuras iemērc sakultā olā, pēc tam apviļā maltās sēkliņās. * Bumbiņas cep cepeškrāsnī ~ 180°C temperatūrā, 20-25 min. * Mērcei: krējumu sajauc ar rīvētiem āboliem, cukuru. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas (50-65 °C) vai aukstas ar mērci. * Atdzesēta ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 6 stundām, 2-5 ºC temperatūrā. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B13** | **Biezpiena klimpas ar krējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Biezpiens, 9% | 27,6 | 27 | 39,8 | 39 |  |  |
| Milti,  *kviešu. a.l.* | 5,2 | 5,2 | 7,4 | 7,4 |  |  |
| Olas | 0,06 gb. | 3,5 | 0,08 gb. | 5 |  |  |
| Sāls | 0,07 | 0,07 | 0,1 | 0,1 |  |  |
| Cukurs | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 36 | - | 52 |  |  |
| Krējums, *skābais*, 25% | 10 | 10 | 15 | 15 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **35/10** | **-** | **50/15** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Olas nomazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai sablendē. * Biezpienam pieliek sakultas olas, sāli, cukuru, miltus un samīca. Saveļ mīklu bumbā, ieliek ledusskapī uz 30 minūtēm. * Ja klimpu mīkla ir veļama, tad to uzliek uz miltiem apkaisīta galda, saveļ veltnīti (1,5-2 cm diametrā), sagriež nelielus gabaliņus, saveļ apaļas klimpiņas, kuras ber sālsūdenī. Ja klimpu mīkla ir pašķidra, tad ar karoti atdala mazas klimpiņas * Klimpas vāra, kamēr tās uzpeld. Notecina uz sieta. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas (50-65 °C) ar krējumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B14** | **Biezpiena un burkānu sacepums 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** |
| Biezpiens, 9% | 21,4 | 21 | 33,3 | 32,6 |  |  |  |  |
| Manna | 6 | 6 | 9,3 | 9,3 |  |  |  |  |
| Olas | 0,02 gb. | 1,4 | 0,03 gb. | 2,2 |  |  |  |  |
| Cukurs | 1,8 | 1,8 | 2,8 | 2,8 |  |  |  |  |
| Burkāni | 25 | 20/18\* | 38,8 | 31/28\* |  |  |  |  |
| Sviests, 82,5% | 1 | 1 | 1,6 | 1,6 |  |  |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 50 | - | 77 |  |  |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |  |  |  |  |
| Rīvmaize | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 |  |  |  |  |
| Ievārījums, *zemeņu* | 12 | 12 | 15 | 15 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | - | **45/12** | - | **70/15** |  |  |  |  |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus mazgā, mizo, sarīvē smalki. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. * Rozīnes pārlasa, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina. * Nelielā ūdens daudzumā izsutina burkānus, pievienojot sviestu. Kad burkāni mīksti, pievieno mannu, izmaisa, ļauj mannai uzbriest. * Tad masu nedaudz atdzesē, pievieno biezpienu, olas, cukuru, rozīnes un visu rūpīgi samaisa. * Masu liek ietaukotā un ar rīvmaizi izkaisītā veidnē, cep cepeškrāsnī (200-220°C) apm. 30 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Nedaudz atdzseētu griež porciju gabalos. Pasniedz karstu (50 – 65 ºC) vai aukstu (5-12 ºC) ar ievārījumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B15** | **Biezpiena un ābolu sacepums 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** |
| Biezpiens, 9% | 23,1 | 22,6 | 35,7 | 35 | 61,2 | 60 |  |  |
| Manna | 6 | 6 | 9,3 | 9,3 | 16 | 16 |  |  |
| Olas | 0,02 gb. | 1,4 | 0,03 gb. | 2,2 | 0,06 gb. | 3,8 |  |  |
| Cukurs | 3 | 3 | 4,6 | 4,6 | 7,9 | 7,9 |  |  |
| Āboli | 22,9 | 16 | 35,7 | 25 | 61,4 | 43 |  |  |
| Sviests, 82,5% | 1 | 1 | 1,6 | 1,6 | 2,7 | 2,7 |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 50 | - | 77 | - | 131 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,9 | 0,9 |  |  |
| Rīvmaize | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,9 | 0,9 |  |  |
| Ievārījums, *zemeņu* | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 |  |  |
| **Iznākums** | - | **45/10** | - | **70/15** | - | **120/15** |  |  |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus mazgā, mizo, izgriež serdes, sarīvē. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. * Rozīnes pārlasa, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina. * Biezpienam pievieno ābolus, olas, cukuru, rozīnes un visu rūpīgi samaisa. * Masu liek ietaukotā un ar rīvmaizi izkaisītā veidnē, cep cepeškrāsnī (200-220°C) apm. 30 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Nedaudz atdzseētu griež porciju gabalos. Pasniedz karstu (50 – 65 ºC) vai aukstu (5-12 ºC) ar ievārījumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **B16** | **Biezpiena sacepums** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Biezpiens,  9 % | 23,7 | 23,2 | 39,3 | 38,5 | 47,4 | 46,5 |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 1,3 | 1,3 | 2,3 | 2,3 | 2,7 | 2,7 |
| Manna | 0,9 | 0,9 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| Olas | 0,03 gb. | 1,5 | 1/24 gb. | 2,5 | 1/20 gb. | 3 |
| Rozīnes | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| Cukurs | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Kanēlis | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,06 |
| *Biezpiena masa* | - | 32 | - | 54 | - | 65 |
| Eļļa, *rapšu*  (*pannas ieziešanai*) | 0,45 | 0,45 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 0,9 |
| Rīvmaize | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| **Iznākums** | - | **30** | - | **50** | - | **60** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Olas nomazgā, dezinficē, skalo. * Rozīnes pārlasa, noskalo, nosusina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Biezpienu samaļ vai sablendē. * Biezpienam pieliek miltus, mannu, olas, cukuru, rozīnes, kanēli. Visu sajauc, liek ietaukotā veidnē un cep cepeškrāsnī 180-200 ºC 25-40 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Nedaudz atdzesētu griež porciju gabalos. * Pasniedz karstu (50 – 65 ºC) vai aukstu (5-12 ºC). |