**KONDITOREJAS IZSTRĀDĀJUMI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **K1** | **Biezpiena rausis** | | | | | | | |
| **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, 0,5%* | 13,8 | 13,5 | 16,3 | 16 | 19,1 | 18,7 | 21,8 | 21,3 |
| Sviests, 82,5% | 8,5 | 8,5 | 10 | 10 | 11,7 | 11,7 | 13,3 | 13,3 |
| Milti, *kviešu, augst.lab.* | 22 | 22 | 26,5 | 26,5 | 31 | 31 | 35,3 | 35,3 |
| Olas | 0,15 gb. | 9 | 0,17 gb. | 10,3 | 0,2 gb. | 12 | 0,22 gb. | 13,7 |
| Cepamais pulv. | 0,9 | 0,9 | 1,3 | 1,3 | 1,2 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| Vaniļas cukurs | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| Cukurs | 5,5 | 5,5 | 6,6 | 6,6 | 7,5 | 7,5 | 8,5 | 8,5 |
| *Mīklas svars* | - | 60 | - | 71 | - | 83 | - | 94 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | **-** | **60** | **-** | **70** | - | **80** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Biezpienu samaļ. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sviestu saputo ar biezpienu, cukuru, vaniļas cukuru. Pieliek miltus ar cepamo pulveri, sakultas olas. * Masu sajauc, liek ietaukotā veidnē un cep 180-200 °C 40-50 min. * Atdzesē līdz 20-30 ºC. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Atdzesētu rausi griež gabaliņos. * Uzglabāšanas laiks ir līdz 12 stundām. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **K2** | **Ābolu biskvīts** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Āboli | 27,4 | 19,2 | 32,86 | 23 | 41,4 | 29 |
| Milti,  *kviešu, a.l.* | 19 | 19 | 23 | 23 | 29 | 29 |
| Cepamais pulveris | 0,28 | 0,28 | 0,33 | 0,33 | 0,4 | 0,4 |
| Kanēlis, malts | 0,22 | 0,22 | 0,27 | 0,27 | 0,3 | 0,3 |
| Ingvers, malts | 0,16 | 0,16 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Sāls | 0,16 | 0,16 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Cukurs | 5,5 | 5,5 | 6,7 | 6,7 | 8,3 | 8,3 |
| Olas | 0,11 gb. | 6,5 | 0,13 gb. | 8 | 0,17 gb. | 10 |
| Vaniļas cukurs | 0,28 | 0,28 | 0,33 | 0,33 | 0,4 | 0,4 |
| Eļļa, *rapšu* | 5,5 | 5,5 | 6,7 | 6,7 | 8 | 8 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 56 | - | 68 | - | 84 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | **-** | **60** | **-** | **75** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Ābolus nomazgā, nomizo, izgriež serdes, sagriež šķēlītēs. * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Vienā bļodā sajauc miltus, cepamo pulveri, kanēli, ingveru, sāli. * Otrā bļodā sakuļ olas ar cukuru, vaniļas cukuru, ieputo eļļu. * Samaisa kopā abu bļodu saturu. Mīklā iejauc ābolus. * Mīklu lej ietaukotā veidnē, cep cepeškrānī apmēram 30-40 min 180-200 ºC. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Nedaudz atdzesē un sagriež porciju gabalos. * Pasniedz siltu (50-60 ºC) vai aukstu. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **K4** | **Boloņas pica** | | | | | | | |
| **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** |
| Milti, *kviešu, augst.lab.* | 40 | 40 | 54 | 54 | 68,6 | 68,6 | 160 | 160 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,34 | 0,34 | 0,4 | 0,4 | 1 | 1 |
| Raugs | 3,8 | 3,8 | 5,2 | 5,2 | 6,6 | 6,6 | 15 | 15 |
| Ūdens | - | 25 | - | 34 | - | 43 | - | 100 |
| Eļļa, *rapšu* | 3,8 | 3,8 | 5,2 | 5,2 | 6,6 | 6,6 | 15 | 15 |
| *Mīklas svars* | - | 73 | - | 99 | - | 125 | - | 290 |
| Liellopu gaļa, *lāpstiņa* | 47,5 | 38/24\* | 63,8 | 51/33\* | 81 | 64,8 | 187,5 | 150/98\* |
| Sīpoli | 3,5 | 3/2\* | 4,7 | 4/2,9\* | 6 | 5,1 | 12,9 | 11/8\* |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 2 | 2,7 | 2,7 | 3,4 | 3,4 | 8 | 8 |
| Sāls | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 |
| Melnie pipari, *malti* | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,04 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Majorāns, *kalt.* | 0,01 | 0,01 | 0,013 | 0,013 | 0,015 | 0,015 | 0,05 | 0,05 |
| Paprikas pulv. | 0,01 | 0,01 | 0,013 | 0,013 | 0,015 | 0,015 | 0,05 | 0,05 |
| Tomāti savā sulā, *kons.* | 12,5 | 12,5 | 17 | 17 | 21,6 | 21,6 | 50 | 50 |
| Siers, *Krievijas*, 45% | 10 | 10 | 13 | 13 | 16,5 | 16,5 | 40 | 40 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 121 | - | 165 | - | 209 | - | 486 |
| **Iznākums** | **-** | **110** | **-** | **150** | **-** | **190** | **-** | **440** |

\*-produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļu nomazgā, atcīpslo, sagriež gabaliņos, samaļ. * Sīpolus notīra, noskalo, sasmalcina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sasmalcinātu raugu liek bļodā un pārlej ar siltu ūdeni, maisa līdz raugs izšķīdis. Pievieno eļļu, sāli un miltus, samīca mīklu. Siltā vietā raudzē 15-20 minūtes. * Malto gaļu kopā ar sīpolu nedaudz apcep pannā sakarsētā eļļā (140-150°C). Pievieno sāli, piparus, oregano, paprikas pulveri, sasmalcinātos tomātus. Masu karsē dažas minūtes. * Mīklu vēlreiz samīca, sagriež porciju gabalos un izveltnē. * Mīklas plāksnes liek uz ietaukotas plāts. Virsū liek maltās gaļas maisījumu. Pārkaisa ar rīvētu sieru.Raudzē vēl 20 minūtes. * Cep cepeškrāsnī 220- 240°C temperatūrā 10 - 15 minūtes. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Picas pasniedz karstas (50 – 65 ºC). |