**GAĻAS ĒDIENI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G1** | **Gulašs** | | | | | | | |
| **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** |
| Liellopu gaļa, *lāpstiņa* | 61,3 | 49/30\* | 71,25 | 57/  35\* | 61,3 | 49/30\* |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 |  |  |
| Ūdens | - | 60 | - | 60 | - | 60 |  |  |
| Sīpoli | 11,6 | 10/7\* | 11,6 | 10/7\* | 14,8 | 12,4/  8,7\* |  |  |
| Ķiploki | 1,2 | 1 | 1,2 | 1 | 1,5 | 1,3 |  |  |
| Paprikas pulveris | 0,02 | 0,02 | 0,2 | 0,2 | 0,03 | 0,03 |  |  |
| Paprika, *sarkana* | 25 | 20/  15,6\* | 25 | 20/  15,6\* | 31,3 | 23,4/  18,7\* |  |  |
| Tomāti savā sulā, *mizoti*, *kons*. | 20 | 20 | 20 | 20 | 25 | 25 |  |  |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 2 | 2 | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |  |  |
| Krējums,  *skābais,* 25% | 10 | 10 | 10 | 10 | 12,5 | 12,5 |  |  |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,25 |  |  |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |  |  |
| *Dārzeņu mērces svars* | - | 80 | - | 80 | - | 100 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **30/80** | **-** | **35/80** | **-** | **30/100** |  |  |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G1** | **Gulašs** | | | | | | | |
| **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** |
| Liellopu gaļa, *lāpstiņa* | 81,3 | 65/  40\* | 101,3 | 81/  50\* |  |  |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 6 | 6 | 7 | 7 |  |  |  |  |
| Ūdens | - | 75 | - | 75 |  |  |  |  |
| Sīpoli | 14,8 | 12,4/  8,7\* | 14,8 | 12,4/  8,7\* |  |  |  |  |
| Ķiploki | 1,5 | 1,3 | 1,5 | 1,3 |  |  |  |  |
| Paprikas pulveris | 0,03 | 0,03 | 0,03 | 0,03 |  |  |  |  |
| Paprika, *sarkana* | 29,3 | 23,4/  18,7\* | 29,3 | 23,4/  18,7\* |  |  |  |  |
| Tomāti savā sulā, *mizoti*, *kons*. | 25 | 25 | 25 | 25 |  |  |  |  |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |  |  |  |  |
| Krējums,  *skābais,* 25% | 12,5 | 12,5 | 12,5 | 12,5 |  |  |  |  |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,25 | 0,25 |  |  |  |  |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,13 | 0,13 | 0,13 | 0,13 |  |  |  |  |
| *Dārzeņu mērces svars* | - | 100 | - | 100 |  |  |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **40/100** | **-** | **50/100** |  |  |  |  |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļu nomazgā, atcīpslo un sagriež gabaliņos. * Sīpolus, ķiplokus notīra, skalo un sīki sagriež. * Papriku nomazgā, pārgriež, izņem sēklotni, skalo, sagriež kvadrātiņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Gaļu apcep sakarsētā eļļā (140-150 ºC), līdz brūnganai garoziņai, pārlej ar karstu ūdeni un sautē. * Sakarsētā eļļā izkarsē (110-120 ºC) sasmalcinātos sīpolus, ķiplokus, līdz tie caurspīdīgi. Pievieno papriku un turpina karsēt, līdz paprika iekrāso eļļu oranžīgu. Pievieno paprikas pulveri. * Miltus apcep uz sausas pannas, līdz tie ir iedzelteni (130-140 ºC), nedaudz padzesē. Tad pielej karstu sautējamo šķidrumu, krējumuun uzvāra. * Pusgatavai gaļai pievieno izkarsētos dārzeņus, tomātus (ja nepieciešams, tos sagriež mazākos gabaliņos) ar visu sulu un turpina sautēt līdz gatavībai. Neilgi pirms gatavības beigām pievieno sagatavoto mērci, garšvielas un uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G2** | **Frikadeles tomātu mērcē** | | | | | | | |
| **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** |  |
| Liellopu gaļa, *lāpstiņa* | 41,9 | 33,5 | 50 | 40 | 50 | 40 | 67 | 53,6 |
| Ūdens | - | 11 | - | 13 | - | 13 | - | 18 |
| Sīpoli | 6,5 | 5,5 | 7,8 | 6,6 | 7,8 | 6,6 | 10,4 | 8,8 |
| Ķiploki | 0,29 | 0,25 | 0,35 | 0,3 | 0,35 | 0,3 | 0,5 | 0,4 |
| Paprikas pulveris | 0,09 | 0,09 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,14 | 0,14 |
| Baltmaize | 9 | 9 | 10 | 10 | 10 | 10 | 14 | 14 |
| Sāls | 0,9 | 0,9 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,14 | 0,14 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 |
| *Frikadeļu masa* | - | 58 | - | 70 | - | 70 | - | 94 |
| Eļļa, *rapšu* | 3 | 3 | 4 | 4 | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| Tomātu sula | 20 | 20 | 20 | 20 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| Ūdens | - | 20 | - | 20 | - | 33 | - | 33 |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| *Tomātu mērces masa* | - | 30 | - | 60 | - | 50 | - | 50 |
| *Sautētas frikadeles* | - | 50 | - | 60 | - | 60 | - | 80 |
| Pētersīļu zaļumi | 2,4 | 2 | 2,4 | 2 | 1,9 | 1,6 | 1,9 | 1,6 |
| Siers,  *Krievijas, 45%* | 3 | 3 | 3 | 3 | 5 | 5 | 3 | 3 |
| **Iznākums** | **-** | **50/30/3** | **-** | **60/30/3** | **-** | **60/50/5** | **-** | **80/50/3** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G2** | **Frikadeles tomātu mērcē** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Liellopu gaļa, *lāpstiņa* | 75,4 | 60,3 | 83,8 | 67 |  |  |
| Ūdens | - | 20 | - | 22 |  |  |
| Sīpoli | 11,8 | 10 | 13 | 11 |  |  |
| Ķiploki | 0,53 | 0,45 | 0,6 | 0,5 |  |  |
| Paprikas pulveris | 0,16 | 0,16 | 0,17 | 0,17 |  |  |
| Baltmaize | 16 | 16 | 17 | 17 |  |  |
| Sāls | 0,16 | 0,16 | 0,17 | 0,17 |  |  |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,04 |  |  |
| *Frikadeļu masa* | - | 105 | - | 117 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 5,4 | 5,4 | 6 | 6 |  |  |
| Tomātu sula | 40 | 40 | 40 | 40 |  |  |
| Ūdens | - | 40 | - | 40 |  |  |
| Milti, *kviešu, augstākā labuma* | 3 | 3 | 3 | 3 |  |  |
| *Tomātu mērces masa* | - | 60 | - | 60 |  |  |
| *Sautētas frikadeles* | - | 90 | - | 100 |  |  |
| Pētersīļu zaļumi | 2,4 | 2 | 2,4 | 2 |  |  |
| Siers,  *Krievijas, 45%* | 6 | 6 | 6 | 6 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **90/60/6** | **-** | **100/60/6** |  |  |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļu nomazgā, atcīpslo, sagriež gabaliņos, samaļ. * Sīpolus, ķiplokus notīra, skalo un sīki sagriež. * Pētersīļu zaļumus šķiro, noskalo, nosusina, sasmalcina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Nobriedušu baltmaizi aplej ar aukstu ūdeni un uzbriedina. * Gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi maļ caur smalko sietu, piemaļ baltmaizi, sīpolus, ķiplokus. Masai pievieno ūdeni un garšvielas. Visu labi samīca. * No gaļas masas izveido bumbiņas, apcep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) gaiši brūnas. * *Mērcei*: miltus apcep uz sausas pannas, līdz tie ir iedzelteni (130-140 ºC), nedaudz padzesē. Tad pielej karstu ūdeni, tomātu sulu un uzvāra. * Apceptās frikadeles iek katlā, pārlej mērci un sautē apm. 40 min. * Sieru sarīvē. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). Pasniedzot šķīvī liek frikadeles, pārlej ar mērci, pārkaisa sieru un zaļumus. * Frikadeles mērcē var uzglabāt marmītā līdz 2 h, temperatūrā virs 63ºC. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G3** | **Cūkgaļas kotletes** | | | | | | | |
| **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** |
| Cūgaļa, *krūt.* | 34,1 | 29 | 42,5 | 36,1 | 59,5 | 50,6 | 76,5 | 65 |
| Baltmaize | 7 | 7 | 8,5 | 8,5 | 12 | 12 | 15 | 15 |
| Ūdens | - | 9 | - | 11 | - | 15,7 | 20 | 20 |
| Sīpoli | 0,9 | 0,8 | 1,2 | 1 | 1,6 | 1,4 | 2,1 | 1,8 |
| Ķiploki | 0,26 | 0,22 | 0,32 | 0,28 | 0,5 | 0,4 | 0,6 | 0,5 |
| Olas | 1/66 gb. | 0,9 | 1/54 gb. | 1,1 | 1/38 gb. | 1,6 | 1/30 gb. | 2 |
| Sāls | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,17 | 0,24 | 0,24 | 0,31 | 0,31 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 |
| *Kotlešu masa* | - | 45 | - | 57 | - | 80 | - | 102 |
| Rīvmaize | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 | 8 | 8 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 50 | - | 62 | - | 86 | 110 | 110 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,5 | 2,5 | 3,4 | 3,4 | 4,4 | 4,4 | 5,7 | 5,7 |
| **Iznākums** | **-** | **40** | **-** | **50** | **-** | **70** | **-** | **90** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. * Sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež. * Gaļu nomazgā, attīra, sagriež gabalos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Nobriedušu baltmaizi aplej ar aukstu ūdeni un uzbriedina. * Gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi maļ caur smalko sietu, tad piemaļ baltmaizi, sīpolus, masai pievieno sāli, olas, ūdeni, garšvielas. Visu labi samīca. * Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā rīvmaizē, veido apaļus vai ovālus plācenīšus apm. 1 cm biezumā. * Kotletes cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm gaiši brūnas, pēc tam izkarsē cepeškrāsnī 10 min. 150 - 170°C temperatūrā. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas, 50 - 65°C. * Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G4** | **Dārzeņu sautējums ar gaļu** | | | | | | | | | |
| **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** |
| Cūkgaļa, *lāpst*. | 44,7 | 38/  22\* | 62,4 | 53/  35\* | 71,7 | 60,9/  40\* | 89,4 | 76/  50\* | 107,1 | 91/  60\* |
| Kāposti | 50 | 40/  31,5\* | 60 | 48/  38\* | 60 | 48/  38\* | 67 | 53/  42\* | 78,8 | 63/  50\* |
| Burkāni | 22,9 | 18,3/  12,5\* | 27,5 | 22/  15\* | 27,5 | 22/  15\* | 30,5 | 24/  17\* | 35 | 28/  20\* |
| Sīpoli | 8,2 | 7/ 5\* | 9,9 | 8,4/  6\* | 9,9 | 8,4/  6\* | 10,9 | 9,3/  6,5\* | 12,9 | 11/  7,6\* |
| Eļļa, *rapšu* | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 | 7 | 7 |
| Kartupeļi | 100 | 75/  63\* | 120 | 90/  76\* | 120 | 90/  76\* | 133 | 100/  84\* | 160 | 120/  100\* |
| Zirnīši, *zaļie, konserv.* | 14,3 | 10 | 17,16 | 12 | 17,16 | 12 | 19,1 | 13,3 | 22,9 | 16 |
| Ūdens | - | 17 | - | 20 | - | 20 | - | 22 | - | 26 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,55 | 0,55 | 0,65 | 0,65 |
| Krējums, *skābais,* 25 % | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 | 11 | 11 | 13 | 13 |
| Pētersīļu zaļumi | 2 | 1,7 | 2,4 | 2 | 2,4 | 2 | 2,7 | 2,2 | 3,1 | 2,6 |
| **Iznākums** | **-** | **150/22** | **-** | **180/35** | **-** | **180/**  **40** | **-** | **200/**  **50** | **-** | **240/**  **60** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Dārzeņus un kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež kubiņos (kāpostus – kvadrātiņos). * Gaļu nomazgā, nosusina, sagriež gabaliņos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Gaļu apcep sakarsētā eļļā (150 - 160°C)uz pannas vai sautējamā katlā. Apcepšanas beigās pārkaisa sāli, apmaisa, pielej verdošu ūdeni un lēni sautē (zem vārīšanās temperatūras, 98°C, lai strauji nemutuļo) gatavu. * Burkānus izkarsē eļļā (110-120°C), pārlej ar verdošu ūdeni un sautē apm. 5 minūtes, tad pievieno kāpostus, pēc 5-10 min pievieno kartupeļus. * Sīpolus izkarsē eļļā (110 -120°C). Kad burkāni un kāposti gandrīz mīksti, pievieno izkarsētos sīpolus, pavāra 5 min., pievieno kartupeļus, krējumu, vēlreiz uzvāra. * *Ēdiens ir garšīgāks, ja sautē dārzeņus kopā ar gaļu, tad dārzeņus tādā pašā secībā pievieno gaļai, kad tā jau pusmīksta*. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas, 50 - 65°C. * Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G5** | **Plovs** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Cūkgaļa,  *krūt. sānu gab.* | 22,9 | 19,5/13\* | 17,6 | 15/10\* | 56 | 47,5/30\* |
| Eļļa, *rapšu* | 1,5 | 1,5 | 2,5 | 2,5 | 3,2 | 3,2 |
| Tomātu pasta | 3 | 3 | 5,2 | 5,2 | 6,6 | 6,6 |
| Burkāni | 5,5 | 4,4/3\* | 9,4 | 7,5/5,3\* | 12 | 10/7\* |
| Sīpoli | 3,2 | 2,7/1,9\* | 5,3 | 4,5/3,2\* | 6,6 | 5,6/4\* |
| Ķiploki | 0,28 | 0,24 | 0,47 | 0,4 | 0,56 | 0,48 |
| Rīsi | 20 | 20/56\* | 33 | 33/92\* | 41 | 41/115\* |
| Ūdens | - | 40 | - | 68 | - | 88 |
| Sāls | 0,21 | 0,21 | 0,35 | 0,35 | 0,42 | 0,42 |
| **Iznākums** | **-** | **65/13** | **-** | **110/10** | **-** | **140/30** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G5** | **Plovs** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Cūkgaļa,  *krūt. sānu gab.* | 68,2 | 58/38\* | 80,24 | 68/45\* | 88,26 | 75/50\* |
| Eļļa, *rapšu* | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Tomātu pasta | 8 | 8 | 9,4 | 9,4 | 10,3 | 10,3 |
| Burkāni | 15 | 12/8\* | 17,5 | 14/10\* | 19,4 | 15/11\* |
| Sīpoli | 8,2 | 7 / 5,2\* | 9,4 | 8/5,6\* | 10,6 | 9/6\* |
| Ķiploki | 0,7 | 0,6 | 0,82 | 0,7 | 0,9 | 0,8 |
| Rīsi | 50 | 50/140\* | 59 | 59/165\* | 65 | 65/182\* |
| Ūdens | - | 105 | - | 124 | - | 136 |
| Sāls | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| **Iznākums** | **-** | **170/38** | **-** | **200/45** | **-** | **220/50** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus, sīpolus, ķiplokus, notīra, noskalo, sagriež kubiņos. * Rīsus rūpīgi noskalo un 1-2 h mērcē. * Gaļu nomazgā, attīra, sagriež kubos (1,5 – 2 cm). |
| *Ēdiena gatavošana* | * Burkānus, sīpolus, ķiplokus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C). * Gaļu ātri apcep sakarsētā eļļā (150 - 160°C), līdz veidojas garoziņa, pievieno tomātu pastu, izmaisa, uzkarsē, pieliek sāli, pielej verdošu ūdeni un lēni sautē pusmīkstu (apm. 98°C, nevārot). * Gaļas sautējumā iemaisa sagatavotos rīsus, izkarsētās garšsaknes, uzvāra un reizēm apmaisot (izcilājot) sautē, kamēr ūdens sasūcies rīsos. Gatavā plovā rīsiem jābūt irdeniem un gaļai mīkstai. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas, 50 - 65°C. * Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G6** | **Karbonāde** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Cūkgaļa,  *mug. gab.* | 61,4 | 58,3 | 73,7 | 70 | 98 | 93 |
| Sāls | 0,17 | 0,17 | 0,2 | 0,2 | 0,27 | 0,27 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |
| Olas | 0,06 gb. | 4,2 | 0,08 gb. | 5 | 0,1 gb. | 6,7 |
| Rīvmaize | 7,5 | 7,5 | 9 | 9 | 12 | 12 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 68 | - | 83 | - | 110 |
| Eļļa, *rapšu* | 4,2 | 4,2 | 5 | 5 | 7 | 7 |
| **Iznākums** |  | **50** | - | **60** | **-** | **80** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Olas nomazgā, nosusina, pārsit, sakuļ. * Gaļu, nomazgā, nosusina, sagriež 1 cm biezās šķēlēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Gaļas šķēles viegli izdauza ar gaļas āmurīti, apkaisa ar sāli un pipariem, iemērc olā, tad rīvmaizē, piespaida virsmu, nolīdzina maliņas, cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm dzeltenbrūnu. * Pēc tam iztur cepeškrāsnī 5 – 7 min 150 – 170°C temperatūrā. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu, 50 - 65°C. * Ja nepieciešams, uzglabā marmītā virs 63 ºC līdz 1 h, taču tādējādi ceptais izstrādājums zaudē savu kraukšķīgo garoziņu. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G7** | **Ar gaļu pildīti kabači, krējums** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kabači | 78,6 | 55 | 95,7 | 67 | 95,7 | 67 |
| Sāls | 0,5 | 0,5 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Cūkgaļa, *lāpstiņa* | 29,4 | 25 | 38,8 | 33 | 38,8 | 33 |
| Tomātu biezenis | 2,8 | 2,8 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Sīpoli | 9,4 | 8 | 11,8 | 10 | 11,8 | 10 |
| Ķiploki | 0,9 | 0,8 | 1,2 | 1 | 1,2 | 1 |
| Pētersīļu zaļumi | 0,9 | 0,8 | 1,2 | 1 | 1,2 | 1 |
| Rīsi | 3,4 | 3,4 | 4,5 | 4,5/13\* | 4,5 | 4,5/13\* |
| Sāls | 0,16 | 0,16 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,04 | 0,04 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| *Gaļas pildījuma masa* | - | 47 | - | 63 | - | 63 |
| Tomāti | 4,6 | 4,5 | 6,1 | 6 | 6,1 | 6 |
| Siers,  *Krievijas 45%* |  |  | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 103 | - | 144 | - | 144 |
| Krējums,  *skābais, 25%* | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 |
| **Iznākums** |  | **85/5** | - | **120/10** | - | **120/15** |

\*-produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G7** | **Ar gaļu pildīti kabači, krējums** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kabači | 128,57 | 90 | 144,64 | 101 | 175,7 | 123 |
| Sāls | 0,1 | 0,1 | 0,11 | 0,11 | 0,13 | 0,13 |
| Cūkgaļa, *lāpstiņa* | 52,9 | 45 | 59,5 | 50,6 | 70,6 | 60 |
| Tomātu biezenis | 5 | 5 | 5,6 | 5,6 | 7 | 7 |
| Sīpoli | 16,5 | 14 | 18,6 | 15,8 | 23,5 | 20 |
| Ķiploki | 1,65 | 1,4 | 1,86 | 1,58 | 2,4 | 2 |
| Pētersīļu zaļumi | 1,65 | 1,4 | 1,86 | 1,58 | 2,4 | 2 |
| Rīsi | 6 | 6/18\* | 6,8 | 6,8/20\* | 9 | 9/26\* |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,33 | 0,33 | 0,4 | 0,4 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 |
| *Gaļas pildījuma masa* | - | 85 | - | 95 | - | 117 |
| Tomāti | 8,16 | 8 | 9,18 | 9 | 10,2 | 10 |
| Siers,  *Krievijas 45%* | 10 | 10 | 11,3 | 11,3 | 12 | 12 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 193 | - | 217 | - | 262 |
| Krējums,  *skābais, 25%* | 20 | 20 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| **Iznākums** | **-** | **160/20** | - | **180/20** | - | **220/25** |

\*-produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kabačus nomazgā, nogriež galus, tad sagriež 5 cm biezās ripās, kuiem izgriež viduci. * Gaļu nomazgā, sagriež gabaliņos, samaļ. * Sīpolus, ķiplokus notīra, noskalo, sagriež smalki. * Pētersīļu zaļumus šķiro, noskalo, nosusina, sasmalcina. * Tomātus skalo, izgriež kāta vietu, griež ripās (0,5 cm). |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sieru sarīvē. * Kabaču ripas apvāra verdošā sālsūdenī 5-7min. Tad izņem un nedaudz atdzesē. * Rīsus izvāra pusgatavus. * Maltai gaļai pievieno sasmalcinātus sīpolus, ķiplokus, pētersīļu zaļumus, sāli, piparus, pusvārītos rīsus, tomātu biezeni. * Kabaču ripas piepilda ar gaļas-rīsu masu, pārliek tomātu šķēli, uzkaisa sarīvētu sieru (*bērnu uzturā līdz 6 gadiem, sieru neliek*). * Pildītos kabačus liek ietaukotā cepešpannā, vienu pie otra, pārklāj ar foliju un cep 180-200 ºC 50 min, tad noņem foliju un cep vēl 10 min |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G8** | **Vistas gaļas kotletes** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vistas fileja | 43,4 | 41,2 | 57,9 | 55 | 72,4 | 68,8 |
| Baltmaize | 9,8 | 9,8 | 13 | 13 | 16 | 16 |
| Sīpoli | 12,4 | 10,5 | 16,5 | 14 | 21,2 | 18 |
| Olas | 0,06 gb. | 3,8 | 1/12gb. | 5 | 1/10 gb. | 6 |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 | 0,24 | 0,24 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,06 |
| Ūdens | - | 5 | - | 6 | - | 8 |
| *Kotlešu masa* | - | 70 | - | 93 | - | 116 |
| Rīvmaize | 5,4 | 5,4 | 7 | 7 | 9 | 9 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 75 | - | 100 | - | 124 |
| Eļļa, *rapšu* | 5,4 | 5,4 | 7 | 7 | 9 | 9 |
| **Iznākums** | **-** | **60** | **-** | **80** |  | **100** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Olas mazgā, dezinficē, noskalo. * Sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež. * Vistas fileju nomazgā, nosusina, izgriež cīplas, plēves, sagriež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Nobriedušu baltmaizi aplej ar aukstu ūdeni un uzbriedina. * Vistas gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi caur smalkāku sietu, piemaļ baltmaizi, sīpolus, masai pievieno olas, ūdeni, sāli, piparus, visu labi samīca. * Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā rīvmaizē, veido iegarenas nūjiņas, apm. 2 cm biezumā un 10 cm garumā. * Cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) līdz tās ir gaiši brūnas, pēc tam izkarsē cepeškrāsnī 10 min. 150 - 170°C temperatūrā. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas, 50 - 65°C. * Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G9** | **Cūkgaļas strogonovs** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Cūkgaļa,  *mug. gab.* | 21,1 | 20/14\* | 37,6 | 35,7/25\* | 52,6 | 50/30\* |
| Cūkas speķis, *svaigs* | 5,3 | 5 | 7,9 | 7,5 | 7,9 | 7,5 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,05 | 0,05 | 0,1 | 0,1 | 0,8 | 0,8 |
| Sīpoli | 10,6 | 9/6\* | 15,9 | 13,5 | 16 | 13,5 |
| Milti, *kviešu, a.l.* | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 1 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 15 | 15 | 22 | 22 | 22,5 | 22,5 |
| Ūdens | - | 17 | - | 25 | - | 26 |
| **Iznākums** | - | **14/40** | **-** | **25/60** |  | **30/60** |

\*-produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G9** | **Cūkgaļas strogonovs** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Cūkgaļa,  *mug. gab.* | 45,3 | 43/30\* | 60 | 57/40\* | 60 | 71/50\* |
| Cūkas speķis, *svaigs* | 10,5 | 10 | 10,5 | 10 | 13,2 | 12,5 |
| Sāls | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |
| Sīpoli | 21,2 | 18/12,6\* | 21,2 | 18/12,6\* | 26,5 | 23/16\* |
| Milti, *kviešu, a.l.* | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 2 | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 30 | 30 | 30 | 30 | 37,5 | 37,5 |
| Ūdens | - | 35 | - | 35 | - | 44 |
| **Iznākums** | - | **30/80** | - | **40/80** | **-** | **50/100** |

\*-produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos. * Cūkgaļu un speķi nomazgā, nosusina, sagriež strēmelītēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uz pannas apcep speķi, radušajos taukos apcep gaļu, līdz gaišibrūnai krāsai (140-150 ºC). * Turpat vai atsevišķi izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 ºC). Pārkaisa miltus un visu kopā izkarsē. Pielej verdošu ūdeni, samaisa, uzvāra. Pieliek krējumu, garšvielas, uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu 50 - 65°C. * Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G10** | **Liellopu gaļas sautējums ar kartupeļiem un gurķiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Liellopu gaļa, *ciskas gab.* | 40 | 32/20\* | 60 | 48/30\* | 62,7 | 50/32\* |
| Kartupeļi | 100 | 75 | 130,7 | 98 | 157 | 117,5 |
| Tomātu biezenis | 20,5 | 20,5 | 27 | 27 | 32 | 32 |
| Sīpoli | 11,8 | 10 | 15,3 | 13 | 18,4 | 15,7 |
| Eļļa, *rapšu* | 3,2 | 3,2 | 4,2 | 4,2 | 4,9 | 4,9 |
| Milti, *kviešu a.l.* | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 3,3 | 4 | 4 |
| Gurķi, *marinēti* | 17,1 | 12 | 22,3 | 15,6 | 26,9 | 18,8 |
| Ķiploki | 0,35 | 0,3 | 0,5 | 0,4 | 0,55 | 0,47 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,32 | 0,32 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,04 | 0,04 | 0,1 | 0,1 | 0,06 | 0,06 |
| **Iznākums** | **-** | **20/115** | **-** | **30/150** | **-** | **32/180** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G10** | **Liellopu gaļas sautējums ar kartupeļiem un gurķiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Liellopu gaļa, *ciskas gab.* | 80 | 64/40\* | 92,5 | 74/46\* | 100 | 80 |
| Kartupeļi | 200 | 150 | 242,7 | 182 | 249,3 | 187 |
| Tomātu biezenis | 41 | 41 | 50 | 50 | 51,3 | 51,3 |
| Sīpoli | 23,5 | 20 | 29,4 | 25 | 29,4 | 25 |
| Eļļa, *rapšu* | 6,3 | 6,3 | 8 | 8 | 7,9 | 7,9 |
| Milti, *kviešu a.l.* | 5 | 5 | 6 | 6 | 6,3 | 6,3 |
| Gurķi, *marinēti* | 34,29 | 24 | 42,86 | 30 | 42,9 | 30 |
| Ķiploki | 0,71 | 0,6 | 0,94 | 0,8 | 0,9 | 0,75 |
| Sāls | 0,41 | 0,41 | 0,5 | 0,5 | 0,51 | 0,51 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 | 0.1 | 0,1 |
| **Iznākums** | **-** | **40/230** | **-** | **46/280** | **-** | **50/287** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļu, attīra, mazgā, sagriež strēmelītēs. * Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež stienīšos. * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos. * Marinētajiem gurķiem nolej konservējošo šķidrumu, nogriež galus, sagriež salmiņos. * Ķiplokus notīra, noskalo, nosusina, saspiež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sakarsētā eļļā apcep gaļas strēmelītes (150 -160 ºC) līdz brūnganai garoziņai, turpat apcep tomātu biezeni, tad pielej verdošu ūdeni un sautē gandrīz līdz gatavībai. * Sakarsētā eļļā izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 ºC). * Sakarsētā eļļā apcep kartupeļus, līdz tie ir dzeltenbrūni (140-150 ºC). * Gurķiem pielej nedaudz karsta ūdens un tvaiko līdz tie mīksti. * No sautējuma šķidruma un miltiem pagatavo mērci. * Ar pagatavoto mērci pārlej izsautēto gaļu, pieliek pusmīksti apceptus kartupeļu stienīšus, taukvielā izkarsētos sīpolus un sautē vēl 15 – 20 min. Beigās pievieno tvaikotos gurķus, sasmalcinātos ķiplokus un uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu 50 - 65°C. * Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G11** | **Cepti vistas šķiņķīši** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vistas gaļas šķiņķis,  *bez kauliem* | 72,9 | 69/50\* | 87,4 | 83/60\* | 130,5 | 124/90\* |
| Eļļa, *rapšu* | 3,4 | 3,4 | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Sāls | 0,11 | 0,11 | 0,13 | 0,13 | 0,2 | 0,2 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,02 | 0,02 | 0,03 | 0,03 | 0,05 | 0,05 |
| **Iznākums** | **-** | **50** | **-** | **60** | **-** | **90** |

\*- produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļu attīra no liekajiem saistaudiem, mazgā, nosusina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sakarsētā eļļā ātri apcep šķiņķīšus (150 -160 ºC) no abām pusēm, līdz tās brūnganas, pārkaisa garšvielas, liek sakarsētā cepeškrāsnī 160-180 ºC apmēram 30-45 min (pārbaudot gatavību, gaļas krāsai iekšpusē nedrīkst būt sārta, tai jābūt pelēkai). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu, 50 - 65°C. * Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G12** | **Ar gaļu pildītas rīvētu kartupeļu klimpas** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi (*rīvēšanai*) | 112 | 84/50,5\* | 181 | 136/81\* | 212 | 159/95\* |
| Kartupeļi (*vārīšanai*) | 37,3 | 28/21\*\* | 45 | 45/34\*\* | 53 | 53/40\*\* |
| *Kartupeļu masa* | - | 72 | - | 115 | - | 135 |
| Liellopu gaļa,  *sānu gab.* | 30 | 24/15\*\*\* | 48,75 | 39/24\*\*\* | 57,5 | 46/28\*\*\* |
| Sīpoli | 5,9 | 5/3,5\*\*\* | 10,6 | 9/6,3\*\*\* | 12,4 | 10,5/7,4\*\*\* |
| Eļļa, *rapšu* | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| Pipari,  *melnie malti* | 0,06 | 0,06 | 0,1 | 0,1 | 0,12 | 0,12 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 90 | - | 145 | - | 170 |
| **Iznākums** | **-** | **90** | **-** | **145** | **-** | **170** |

\* - nospiesta kartupeļu masa

\*\* - ar mizu vārīti, tad nomizoti kartupeļi

\*\*\* - produkta masa pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļu, attīra, mazgā, sagriež gabalos. * Sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež. * Daļu kartupeļu (1/4) mazgā, liek vārīties ar visu mizu. * Pārējos kartupeļus (3/4) nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Gaļu pārlej ar karstu ūdeni, uzvāra, noputo, pieliek sāli un vāra līdz gatavībai. * Sakarsētā eļļā izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 ºC). * Vārītu gaļu samaļ, pievieno izkarsētos sīpolus, sāli un piparus. * Ar mizu vārītos kartupeļus nedaudz atdzesē, nomizo, tūlīt samaļ. * Sarīvēto, svaigo kartupeļu masu nospiež. Izspiestajā kartupeļu sulā nostādina cieti, sulu nolej, cieti pievieno nospiestajai kartupeļu masai, pievieno vārītos kartupeļus, sāli un visu rūpīgi samaisa. * Sagatavoto kartupeļu masu saplacina, vidū liek gaļas pildījumu. Malas uzloka, vidū saspiež. * Klimpu/klimpas liek verdošā sālsūdenī vai buljonā (kas palicis pāri no gaļas vārīšanas) un vāra, kamēr tās uzpeld. Tad samazina siltumu un vāra vēl 3-5 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Gatavās klimpas notecina, pasniedz karstas (50-65 ºC). * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G13** | **Kartupeļu un gaļas sacepums ar skābo krējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 106,7 | 80 | 148 | 111,1 | 133,3 | 100/97\* |
| Liellopu gaļa, *lāpstiņa* | 31,3 | 25 | 43,4 | 34,7 | 55 | 44/29\* |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,17 | 0,17 | 0,2 | 0,2 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 |
| Sīpoli | 14,1 | 12 | 19,6 | 16,7 | 23,5 | 20/14\* |
| Ķiploki | 0,9 | 0,8 | 1,5 | 3 | 1,76 | 1,5 |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 |
| Olas | 0,1 gb. | 6 | 0,13 gb. | 8 | 0,17 gb. | 10 |
| Piens, 2,5% | 9 | 9 | 12,5 | 12,5 | 15 | 15 |
| Siers,  *Krievijas,* 45% | 3 | 3 | 15 | 15 | 10 | 10 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 101 | - | 146 | - | 175 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| **Iznākums** | **-** | **90/10** |  | **125/15** | **-** | **150/15** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G13** | **Kartupeļu un gaļas sacepums ar krējumu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Kartupeļi | 160 | 160/116\* | 177,3 | 133/129\* | 260,3 | 195 |
| Liellopu gaļa, *lāpstiņa* | 62,5 | 50/33\* | 73 | 19/39\* | 76,25 | 61 |
| Sāls | 0,24 | 0,24 | 0,3 | 0,3 | 0,29 | 0,29 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,12 | 0,12 | 0,13 | 0,13 | 0,15 | 0,15 |
| Sīpoli | 28,2 | 24/17\* | 31,3 | 27/19\* | 34,4 | 29,3 |
| Ķiploki | 12,12 | 1,8 | 2,34 | 2 | 2,59 | 2,2 |
| Eļļa, *rapšu* | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 | 4,3 | 4,3 |
| Olas | 1/5 gb. | 12 | 0,2 gb. | 12 | 0,25 gb. | 14,6 |
| Piens, *2,5%* | 18 | 18 | 20 | 20 | 22 | 22 |
| Siers,  *Krievijas, 45%* | 12 | 12 | 13 | 13 | 14,6 | 14,6 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 208 | - | 234 | - | 256 |
| Krējums, *skābais, 25%* | 20 | 20 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| **Iznākums** | **-** | **180/20** | **-** | **200/20** | **-** | **220/25** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo. * Gaļu nomazgā, nosusina, sagriež malšanai piemērotos gabalos, samaļ. * Sīpolus, ķiplokus notīra, skalo, sīki sagriež. * Olas mazgā, dezinficē, skalo, pārsit, sakuļ kopā ar pienu.. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Kartupeļus izvāra sālsūdenī, tad nokāš, nosusina, nedaudz atdzesē un sagriež šķēlītēs. * Malto gaļu apcep sakarsētā eļļā (150-160 ºC) kopā ar sāli un pipariem. * Sīpolus, ķiplokus viegli izkarsē eļļā (110-120 ºC), līdz tie caurspīdīgi. * Ietaukotā veidnē liek kartupeļu un gaļas kārtas (kartupeļus, gaļu, kartupeļus), pārlej ar olas- piena maisījumu un cepeškrāsnī sacep (200-220 ºC) 10-15 min, tad pārkaisa ar sarīvētu sieru un turpina cept vēl 10-15 min (180-200 ºC) . |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC), griež porciju gabalos, blakus liek krējumu. * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G14** | **Cūkgaļas lodītes saldkrējuma mērcē** | | | | | | | |
| **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** |
| Cūkgaļa, *šķiņķis* | 28,2 | 24 | 29,4 | 25 | 35,3 | 30 | 52,9 | 45 |
| Baltmaize | 3,5 | 3,5 | 3,7 | 3,7 | 4,3 | 4,3 | 6,5 | 6,5 |
| Kartupeļu ciete | 2 | 2 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 2,1 | 3,2 | 3,2 |
| Piens, 2,5 % | 9 | 9 | 9,5 | 9,5 | 11 | 11 | 17 | 17 |
| Sīpoli | 11,8 | 10 | 4 | 10,5 | 14,1 | 12 | 21,2 | 18 |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 2,4 | 2,4 | 2,5 | 2,5 | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Sāls | 0,11 | 0,11 | 0,12 | 0,12 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Pipari,  *malti, melnie* | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 48 | - | 42 | - | 58 | - | 87 |
| Eļļa, *rapšu* | 3 | 3 | 3,2 | 3,2 | 3,8 | 3,8 | 5,7 | 5,7 |
| *Ceptas lodītes* | - | 40 | - | 42 | - | 50 | - | 75 |
| Krējums, *saldais*,10% | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 24 | 24 |
| Sviests, 82 % | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 |
| Milti, *kviešu augst. lab.* | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 1,8 | 2,4 | 2,4 |
| Burkāni | 1,5 | 1,2 | 1,5 | 1,2 | 1,5 | 1,2 | 2 | 1,6 |
| Puravi | 1 | 0,75 | 1 | 0,75 | 1 | 0,75 | 1,3 | 1 |
| Sāls | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 |
| Cukurs | 0,09 | 0,09 | 0,09 | 0,09 | 0,09 | 0,09 | 0,12 | 0,12 |
| Ūdens | - | 9 | - | 9 | - | 9 | - | 12 |
| *Mērces svars* | - | 30 | - | 30 | - | 30 | - | 40 |
| **Iznākums** | **-** | **40/30** |  | **42/30** | **-** | **50/30** | **-** | **75/40** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļu nomazgā, attīra, sagriež gabalos. * Sīpolus, ķiplokus notīra, noskalo, sagriež smalki. * Burkānus nomizo, noskalo, smalki sarīvē. * Puraviem nogriež saknes daļu, pārgriež uz pusēm, mazgā zem tekoša ūdens strūklas, nosusina, sagriež pusgredzenos. |
| *Ēdiena gatavošana* | *Mērcei*   * Burkānus un puravus viegli izkarsē sviestā (110 - 120°C). * Miltus izkarsē uz sausas pannas (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstainu garšu. Nedaudz atdzesē (līdz 70-80°C). Miltus sajauc ar siltu ūdeni un pievieno izkarsētajām garšsaknēm. Mērci sablenderē, tad uzvāra. * Krējumu uzkarsē, pievieno mērcei, pieliek sāli, cukuru un uzvāra.   *Lodītēm*   * Nobriedušu baltmaizi aplej ar aukstu pienu un uzbriedina. * Sakarsētā eļļā viegli izkarsē sīpolus (110- 120 ºC). Atdzesē. * Gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi maļ caur smalko sietu, tad piemaļ baltmaizi, apceptos sīpolus, kviešu miltus, cieti, sāli, piparus. Visu labi samīca. * No masas veido apaļas lodītes 4-5 cm diametrā. Lodītes cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) līdz gaiši brūnai krāsai, pēc tam kārto termo traukā pārlej ar mērci un sacep cepeškrāsnī 180- 200 °C temperatūrā, līdz veidojas zeltaini brūna garoziņa (apmēram 30-40 min). |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G15** | **Makaroni ar vistas gaļu saldā krējuma mērcē** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Makaroni | 31 | 31 | 48 | 48/120\* | 60 | 60/150\* |
| Ūdens | - | 80 | - | 120 | - | 150 |
| Vistas fileja | 14,7 | 14 | 36,84 | 35/25\* | 36,84 | 35/25\* |
| Eļļa, *rapšu* | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Krējums,  *saldais, 35%* | 7,5 | 7,5 | 12 | 12 | 14 | 14 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Pipari,  *melnie malti* | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| **Iznākums** | **-** | **78/10** | **-** | **130/25** | **-** | **150/25** |

\* produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G15** | **Makaroni ar vistas gaļu saldā krējuma mērcē** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Makaroni | 70 | 70 | 72 | 72/180\* | 80 | 80 |
| Ūdens | - | 150 | - | 180 | - | 200 |
| Vistas fileja | 36,8 | 35 | 51,58 | 49/35\* | 49 | 46,6 |
| Eļļa, *rapšu* | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 2,7 | 2,7 |
| Krējums,  *saldais, 35%* | 14 | 14 | 17 | 17 | 18,6 | 18,6 |
| Sāls | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,66 | 0,66 |
| Pipari,  *melnie malti* | 0,1 | 0,1 | 0,12 | 0,12 | 0,11 | 0,11 |
| **Iznākums** |  | **175/25** | **-** | **180/35** | **-** | **200/33** |

\* produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Vistas fileju, attīra, mazgā, sagriež strēmelītēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sakarsētā eļļā apcep vistu strēmelītes (150-160 ºC), līdz dzeltenbrūnai garoziņai. Pārkaisa sāli, piparus, pielej saldo krējumu un nedaudz ūdens, un lēni sautē (95-98 ºC), līdz vista gatava. * Vienlaicīgi ar gaļas sautēšanu liek vārīt makaronus – verdošā, pasālītā ūdenī ieber makaronus, apmaisa, uzvāra un lēni vāra, kamēr ūdens gandrīz sasūcies makaronos, uzliek vāku un mazā siltumā, pa reizei izcilājot briedina gatavus. * Izsautētas gaļas traukā iemaisa makaronus, apmaisot uzvāra, tad apm. 10 min. ļauj ievilkties. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G16** | **Vistas fileja dārzeņu mērcē** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vistas fileja | 36,8 | 35/25\* | 44,2 | 42/30\* | 73,7 | 70/50\* |
| Eļļa, *rapšu* | 1,3 | 1,3 | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Citroni | 2,9 | 1,3\*\* | 4,44 | 2\*\* | 5,6 | 2,5\*\* |
| Pētersīļu zaļumi | 0,7 | 0,6 | 1,18 | 1 | 1,5 | 1,3 |
| Pētersīļu saknes | 3 | 2,4 | 5 | 4 | 6 | 4,8 |
| Burkāni | 7,5 | 6 | 12,5 | 10 | 15 | 12 |
| Sīpoli | 7,1 | 6 | 11,8 | 10 | 14,1 | 12 |
| Paprika | 9,8 | 7,8 | 18 | 13 | 19,5 | 15,6 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,9 | 0,9 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 12 | 12 | 20 | 20 | 24 | 24 |
| Kartupeļu ciete | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 |
| Ūdens | - | 18 | - | 30 | - | 36 |
| Sāls | 0,18 | 0,18 | 0,3 | 0,3 | 0,36 | 0,36 |
| **Iznākums** |  | **25/45** | **-** | **30/75** | **-** | **50/90** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

\*\* - citronu sula

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G16** | **Vistas fileja dārzeņu mērcē** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vistas fileja | 95,8 | 91/65\* | 95,8 | 91/65\* |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 2,5 | 2,5 | 2,8 | 2,8 |  |  |
| Citroni | 5,6 | 2,5\*\* | 6,2 | 2,8\*\* |  |  |
| Pētersīļu zaļumi | 1,5 | 1,3 | 1,7 | 1,4 |  |  |
| Pētersīļu saknes | 6 | 4,8 | 6,6 | 5,3 |  |  |
| Burkāni | 15 | 12 | 16,3 | 13 |  |  |
| Sīpoli | 14,1 | 12 | 15,3 | 13 |  |  |
| Paprika | 19,5 | 15,6 | 21,3 | 17 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |  |  |
| Krējums, *skābais*, 25% | 24 | 24 | 26 | 26 |  |  |
| Kartupeļu ciete | 1,2 | 1,2 | 1,3 | 1,3 |  |  |
| Ūdens | - | 36 | - | 40 |  |  |
| Sāls | 0,36 | 0,36 | 0,36 | 0,36 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **65/90** | **-** | **65/100** |  |  |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

\*\* - citronu sula

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Burkānus, sīpolus, papriku, pētersīļu saknes mazgā, mizo, skalo. Paprikai izņem sēklotni, sagriež kvadrātos. Sīpolus sagriež gredzenos, pētersīļu sakni un burkānus šķēlītēs. * Citronus nomazgā, izspiež sulu. * Zaļumus šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Vistas fileju sagriež 1 – 1,5 cm biežās šķēlēs, apslacina ar citrona sulu, eļļu un samaisa ar zaļumiem. Notur 1h ledusskapī (2-5 ºC). * Uzkarsētā eļļā izkarsē dārzeņus (tos neapcepot, 110-120 ºC). * Uzkarsētā eļļā apcep vistas fileju (apmēram 5 min), pievieno izkarsētos dārzeņus, kartupeļu cieti, kas sajaukta ar ūdeni, pievieno uzkarsētu krējumu, sāli, samaisa, uzvāra, mērenā temperatūrā (ap 98 ºC) pasautē vēl 5 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G17** | **Lazanja** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Lazanjas plāksnes | 36 | 36/69\* | 45 | 45 | 50 | 50/95\* |
| Liellopu gaļa, *lāpstiņa* | 36,25 | 29/17\* | 45,3 | 36,3/21\* | 49,2 | 39/23\* |
| Sāls | 0,5 | 0,5 | 0,36 | 0,63 | 0,7 | 0,7 |
| Sīpoli | 9,9 | 8,4/6\* | 12,4 | 10,5/7\* | 13,7 | 11,6/8\* |
| Tomātu pasta | 3,4 | 3,4 | 4,3 | 4,3 | 4,6 | 4,6 |
| Eļļa, *rapšu* | 3,4 | 3,4 | 4,3 | 4,3 | 4,6 | 4,6 |
| Milti, *kviešu, a.l*. | 2,5 | 2,5 | 3,1 | 3,1 | 3,5 | 3,5 |
| Piens, 2,5% | 42 | 42 | 52,5 | 52,5 | 56 | 56 |
| Sviests, 82,5% | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 | 4,1 | 4,1 |
| Ūdens | - | 29 | - | 36 | - | 36 |
| Siers,  *Krievijas,* 45% | 15 | 15 | 18,8 | 18,8 | 20 | 20 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 180 | - | 225 | **-** | 250 |
| **Iznākums** | **-** | **160** | **-** | **200** | **-** | **220** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Nomazgātu, nosusinātu gaļu sagriež, samaļ. * Sīpolus notīra, noskalo, sīki sagriež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Lazanjas plāksnes vāra sālsudenī 10 min, tad izņem, nosusina uz sieta. * Sīpolus izkarsē eļļā (110-120 ºC), pievieno tomātu pastu, turpina izkarsēt. * Sakarsētā eļļā apcep malto gaļu (150-160 ºC). Apceptai gaļai pielej karstu ūdeni, pievieno sāli, apceptos sīpolus. Maisot vāra 8-10 min. * Miltus izkarsē sviestā, samaisa ar karstu pienu, uzvāra. Gatavu mērci pārlej gaļai un samaisa. * Lazanjas plāksni liek ietaukotā veidnē, pārlej ar gaļas mērci, - tā atkārto līdz visa porcija salikta. Pēdējā kārtā – mērce un pārkaisa sarīvētu sieru. * Sacep cepeškrāsnī 30 - 40 min 180 -200 ºC. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63ºC, līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G18** | **Makaroni ar gaļu un dārzeņiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Makaroni | 20 | 20/50\* | 48 | 48/120\* |  |  |
| Ūdens (*makaronu vārīšanai*) | - | 50 | - | 120 |  |  |
| Cūkgaļa, *krūt.* | 43,1 | 36,6 | 48,96 | 41,6/27\* |  |  |
| Sīpoli | 9,9 | 8,4 | 13,2 | 11,2/8\* |  |  |
| Burkāni | 17,5 | 14 | 23 | 18,4/13\* |  |  |
| Paprika, *sarkana* | 15 | 12 | 20 | 16/12,5\* |  |  |
| Ķiploki | 0,4 | 0,35 | 0,57 | 0,48 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 3 | 3 | 4 | 4 |  |  |
| Tomātu pasta | 2 | 2 | 2,6 | 2,6 |  |  |
| Ūdens (*mērcei*) | - | 6 | - | 8 |  |  |
| Sāls | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **50/24/30** | **-** | **120/27/40** |  |  |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G18** | **Makaroni ar gaļu un dārzeņiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Makaroni | 60 | 60/150\* | 60 | 60/150\* | 72 | 72/180\* |
| Ūdens (*makaronu vārīšanai*) | - | 150 | - | 150 | - | 180 |
| Cūkgaļa, *krūt.* | 54 | 46/30\* | 72 | 61,2/40\* | 84,6 | 73,44/48\* |
| Sīpoli | 16,5 | 14/10\* | 16,5 | 14/10\* | 19,8 | 16,8/11,8\* |
| Burkāni | 28,75 | 23/16\* | 28,75 | 23/16\* | 34,5 | 27,6/19\* |
| Paprika, *sarkana* | 25 | 20/15,6\* | 25 | 20/15,6\* | 30 | 24/19\* |
| Ķiploki | 0,71 | 0,6 | 0,71 | 0,6 | 0,85 | 0,7 |
| Eļļa, *rapšu* | 5 | 5 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Tomātu pasta | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 3,3 | 4 | 4 |
| Ūdens (*mērcei*) | - | 10 | - | 10 | - | 12 |
| Sāls | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 |
| **Iznākums** | **-** | **150/30/50** | **-** | **150/40/50** | **-** | **180/48/60** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Papriku nomazgā, izņem sēklotni un sagriež kubiņos. * Burkānus rūpīgi nomazgā, nomizo, noskalo un sagriež nelielos gabalos. * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos. * Ķiplokus notīra, noskalo, sasmalcina. * Gaļu atcīpslo, nomazgā, sagriež un samaļ. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus, burkānus un papriku, turpina izkarsēt, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet burkāni un paprika iekrāso eļļu oranžīgu (110 - 120°C). * Uzkarsē eļļu, kurā maisot apcep gaļu līdz brūngainai garoziņai (150 - 160°C). * Pie apceptās gaļas pievieno tomātu pastu, turpina apcept, tad pievieno verdošu ūdeni, uzvāra, samazina siltumu un sautē apm. 15 min. Tad pievieno izkarsētos dārzeņus un visu pasautē (98 ºC) vēl 10-15 min. * Vienlaicīgi ar gaļas sautēšanu liek vārīt makaronus – verdošā, pasālītā ūdenī ieber makaronus, apmaisa, uzvāra un lēni vāra, kamēr ūdens gandrīz sasūcies makaronos, uzliek vāku un mazā siltumā, pa reizei izcilājot, briedina gatavus. * Izsautētas gaļas un dārzeņu masā iemaisa ķiplokus, makaronus, apmaisot uzvāra, tad apm. 10 min. ļauj ievilkties. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu 50 - 65°C. * Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G19** | **Kāpostu un gaļas 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** |
| Cūkgaļa, *lāpstiņa* | 29,4 | 25 | 47,1 | 40 | 58,8 | 50 | 65,9 | 56 |
| Burkāni | 28,8 | 23/16\* | 45 | 36/25\* | 56,3 | 45/32\* | 62,5 | 50/35\* |
| Sīpoli | 10,6 | 9/6\* | 16,5 | 14/10\* | 21,2 | 18/12\* | 23,5 | 20/14\* |
| Ķiploki | 1,1 | 0,9 | 1,65 | 1,4 | 2,1 | 1,8 | 2,3 | 2 |
| Paprika | 8,8 | 7/5,5\* | 13,75 | 11/9\* | 17,5 | 14/11\* | 18,75 | 15/12\* |
| Eļļa, *rapšu* | 1,8 | 1,8 | 2,8 | 2,8 | 3,5 | 3,5 | 4 | 4 |
| Pētersīļu zaļumi | 1,1 | 0,9 | 1,65 | 1,4 | 2,1 | 1,8 | 2,35 | 2 |
| Rīsi | 3,7 | 3,7/12\* | 6 | 6/18\* | 7,5 | 7,5/23\* | 8 | 8/24\* |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,04 | 0,04 | 0,07 | 0,07 | 0,09 | 0,09 | 0,1 | 0,1 |
| *Gaļas pildījuma masa* | - | 65 | - | 104 | - | 130 | - | 145 |
| Kāposti | 78,8 | 63/58\* | 125 | 100/  92\* | 156,3 | 125/  115\* | 175 | 140/129\* |
| Ūdens | - | 27 | - | 43 | - | 54 | - | 60 |
| Tomātu pasta | 3,7 | 3,7 | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 | 8 | 8 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 153 | - | 245 | - | 306 | - | 340 |
| Krējums, *skābais*, 25% | 5 | 5 | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| **Iznākums** | - | **125/5** | - | **200/15** | - | **250/20** | - | **280/25** |

\*-produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež kubiņos. * Ķiplokus notīra, noskalo, saspiež. * Burkānus notīra, noskalo, sarīvē. * Cūkgaļu nomazgā, nosusina, sagriež gabaliņos, samaļ. * Pētersīļu zaļumus šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina. * Papriku skalo, iztīra, skalo, sagriež kubiņos. * Kāpostgalvai atdala bojātās lapas, noskalo, izgriež kacenu. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Rīsus izvāra pusgatavus. * Sakarsētā eļļā izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 ºC), tad pievieno burkānus un papriku, turpina karsēt, līdz eļļa iekrāsojas oranžīga. * Maltai gaļu sajauc ar eļļā izkarsētiem dārzeņiem, ķiplokiem, zaļumiem, vārītiem rīsiem un garšvielām. * Kāpostgalvu vāra 5 minūtes, nedaudz atdzesē, atdala lapas. * Ietaukotu cepešpannu izliek ar kāpostu lapām tā, lai tās ietu pāri cepamtrauka malām. * Ar lapām izklātajā traukā liek gaļas pildījumu, tad atkal kāpostu lapas, pārlej ar ūdens un tomātu pastas maisījumu, tad atkal liek gaļas pildījumu. Nobeidz ar kāpostu lapām. * Trauku nosedz ar foliju, cep 180-200 ºC 50 min, tad noņem foliju un cep vēl 10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC), sagrieztu porciju gabalos ar skābu krējumu. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G20** | **Pildīta paprika ar gaļu tomātu-krējuma mērcē** | | | | | | | |
| **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** |
| Paprika, *sarkana* | 43,8 | 35 | 80 | 64 | 110 | 88 | 125 | 100 |
| Cūkgaļa,  *krūt. vai sānu gab.* | 26,5 | 22,5 | 47,06 | 40 | 64,7 | 55 | 73,8 | 62,7 |
| Rīsi | 6 | 6/18\* | 12 | 12/36\* | 16 | 16/48\* | 18 | 18/54\* |
| Sīpoli | 7,1 | 6/4,2\* | 14,1 | 12/8,4\* | 18,8 | 16/11\* | 21,2 | 18/10,5\* |
| Ķiploki | 1,1 | 0,9 | 1,88 | 1,6 | 2,6 | 2,2 | 2,9 | 2,5 |
| Eļļa, *rapšu* | 0,9 | 0,9 | 1,6 | 1,6 | 2,2 | 2,2 | 2,5 | 2,5 |
| Sāls | 0,09 | 0,09 | 0,16 | 0,16 | 0,22 | 0,22 | 0,25 | 0,25 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,04 | 0,04 | 0,08 | 0,08 | 0,11 | 0,11 | 0,13 | 0,13 |
| *Pildījuma masa* | - | 47 | - | 86 | - | 118 | - | 130 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 81 | - | 150 | - | 202 | - | 230 |
| Tomātu biezenis | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Milti,  *kviešu, a.l.* | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 |
| Ūdens | - | 24 | - | 32 | - | 40 | - | 50 |
| Krējums,  *skābais, 25%* | 9 | 9 | 12 | 12 | 15 | 15 | 18 | 18 |
| *Mērce* | - | 30 | - | 40 | - | 50 | - | 60 |
| **Iznākums** |  | **70/30** |  | **130/40** | **-** | **175/50** | **-** | **200/60** |

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Nomazgātu, nosusinātu gaļu sagriež, samaļ. * Sīpolus, ķiplokus notīra, noskalo, sīki sasmalcina. * Papriku nomazgā, nogriež virsējo kāta daļu, iztīra papriku no sēklām, izskalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Rīsus izvāra pusgatavus, nedaudz atdzesē. * Sīpolus, ķiplokus viegli izkarsē eļļā (110-120 ºC), * Maltai gaļai pievieno rīsus, daļu izkarsēto sīpolu un ķiploku, sagrieztus paprikas ,,vāciņus“ ar izgrieztu kāta daļu, sāli, piparus – sagatavo pildījumu. * Mērcei miltus izkarsē uz sausas pannas, līdz tie ir iedzelteni (130-140 ºC), nedaudz padzesē. Tad pielej karstu ūdeni, pievieno eļļā izkarsētu tomātu biezeni, krējumu un uzvāra. * Papriku pilda ar gaļas un rīsu pildījumu, liek cepešpannā vienu pie otras, pārlej ar mērci. Pannu liek cepeškrāsnī un cep apmēram 30 min 180-200 ºC. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Uzglabā marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G21** | **Vistas frikasē ar dārzeņiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vistas fileja | 28,4 | 27 | 35,8 | 34 | 37,9 | 36 |
| Eļļa, *rapšu* | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 | 2,1 | 2,1 |
| Sviests, 82 % | 2,7 | 2,7 | 3,4 | 3,4 | 3,6 | 3,6 |
| Krējums,  *saldais*, 10% | 11 | 11 | 14 | 14 | 15 | 15 |
| Ūdens | - | 16 | - | 20 | - | 21 |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 2,2 | 2,2 | 2,6 | 2,6 | 2,8 | 2,8 |
| Burkāni | 10 | 8 | 12,5 | 10 | 13,3 | 10,6 |
| Sīpoli | 3,5 | 3 | 4,7 | 4 | 4,9 | 4,2 |
| Puravi | 5,3 | 4 | 6,6 | 5 | 7 | 5,3 |
| Ķiploki | 0,9 | 0,8 | 1,2 | 1 | 1,2 | 1 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,21 | 0,21 |
| Pētersīļu zaļumi | 0,9 | 0,8 | 1,2 | 1 | 1,2 | 1 |
| Zirnīši, *zaļie konservēti* | 7,1 | 5 | 9,4 | 6,6 | 10 | 7 |
| **Iznākums** | **-** | **65** | **-** | **80** | **-** | **85** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G21** | **Vistas frikasē ar dārzeņiem** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vistas fileja | 44,2 | 42 | 53 | 50 | 66,3 | 63 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| Sviests, 82 % | 4,2 | 4,2 | 5 | 5 | 6,3 | 6,3 |
| Krējums,  *saldais*, 10% | 17 | 17 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| Ūdens | - | 25 | - | 30 | - | 38 |
| Milti, *kviešu, augst. lab.* | 3,3 | 3,3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Burkāni | 15 | 12,5 | 18 | 15 | 22,5 | 19 |
| Sīpoli | 5,75 | 5 | 6,9 | 6 | 8,6 | 7,5 |
| Puravi | 9,2 | 6,3 | 11 | 7,5 | 14 | 9 |
| Ķiploki | 1,67 | 1,3 | 2 | 1,5 | 2,5 | 2 |
| Sāls | 0,25 | 0,25 | 0,3 | 0,3 | 0,38 | 0,38 |
| Pētersīļu zaļumi | 1,67 | 1,3 | 2 | 1,5 | 2,5 | 2 |
| Zirnīši, *zaļie konservēti* | 11,7 | 8,3 | 14 | 10 | 17,55 | 12,5 |
| **Iznākums** | **-** | **100** | **-** | **120** | **-** | **150** |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Vistas fileju attīra no gaļas saistaudiem, mazgā, nosusina, sagriež strēmelītēs. * Pētersīļu zaļumus pārlasa, skalo, nosusina, sasmalcina. * Burkānus mazgā, mizo, skalo, griež salmiņos. * Sīpolus mizo, skalo, sasmalcina. * Ķiplokus tīra, skalo, sasmalcina. * Puraviem nogriež saknes daļu, pārgriež uz pusēm, skalo zem tekošas ūdens strūklas, griež pusgredzenos. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sakarsētā eļļā apcep vistu strēmelītes (150-160 ºC), līdz dzeltenbrūnai garoziņai. * Uz pannas sakarsētā eļļā apcep (135ºC) burkānus, sīpolus, puravus līdz zeltaini brūnai krāsai. * Sajauc kopā apceptos vistas gabaliņus ar izkarsētajām garšsaknēm, pārkaisa sāli, piparus, pielej nedaudz ūdens, un lēni sautē (95-98 ºC), līdz vista gatava. Nokāš šķidrumu. * Uz pannas izkausē sviestu, pievieno miltus un izkarsē līdz krēmkrāsai (110-120 ºC), pievieno saldo krējumu, sautējamo šķidrumu. Uzkarsē, ļaujot mērcei iebiezināties. * Ar pagatavoto mērci pārlej sautētos vistas gabaliņus un dārzeņus, pievieno zirnīšus un karsē – sautē vēl 5 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (60-65 ºC), pārkaisot ar zaļumiem. * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G22** | **Cūkgaļa dārzeņu mērcē** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Cūkgaļa, *mug.gab.* | 31,6 | 30/20\* | 47,4 | 45/30\* | 63,16 | 60/40\* |
| Eļļa, *rapšu* | 2,5 | 2,5 | 3,6 | 3,6 | 5 | 5 |
| Pētersīļu saknes | 1,9 | 1,5 | 2,6 | 2,1 | 3,75 | 3 |
| Burkāni | 9,4 | 7,5 | 13,4 | 10,7 | 18,75 | 15 |
| Sīpoli | 11,8 | 10 | 16,8 | 14,3 | 23,5 | 20 |
| Āboli, *skābi* | 8,6 | 6 | 12,3 | 8,6 | 17,14 | 12 |
| Ķiploki | 0,29 | 0,25 | 0,47 | 0,4 | 0,59 | 0,5 |
| Krējums,  *saldais*, 35% | 10 | 10 | 14 | 14 | 20 | 20 |
| Ūdens | - | 10 | - | 14 | - | 20 |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| **Iznākums** | **-** | **20/35** | **-** | **30/50** | **-** | **40/70** |

\* produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Cūkgaļas karbonādi mazgā, nosusina, sagriež stienīšos. * Burkānus, sīpolus, ķiplokus, pētersīļu sakni mazgā, mizo, skalo. Sagriež šķēlītēs vai salmiņos. * Ābolus mazgā, mizo, izņem sēklotni, griež šķēlēs. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sakarsētā eļļā apcep gaļas strēmelītes (150-160 ºC), līdz dzeltenbrūnai garoziņai. * Uz pannas sakarsētā eļļā apcep (135ºC) burkānus, sīpolus, ķiplokus, pētersīļu saknes līdz zeltaini brūnai krāsai. * Apceptajai gaļai pievieno izkarsētos burkānus, sīpolus, ķiplokus, pētersīļu sakni, uzvārītu ūdeni, saldo krējumu, ābolus, sāli. * Samaisa, uzvāra, karsē apmēram 5- 10 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G23** | **Liellopu gaļas kotletes ar biezpienu** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Liellopu gaļa, pleca gab. | 25 | 20 | 35,8 | 28,6 |  |  |
| Baltmaize | 2 | 2 | 3 | 3 |  |  |
| Ūdens | - | 3,2 | - | 4,6 |  |  |
| Sīpoli | 6,7 | 5,7/4\* | 8,4 | 8/5,6\* |  |  |
| Biezpiens, 9% | 13,3 | 13 | 19 | 18,6 |  |  |
| Sāls | 0,16 | 0,16 | 0,2 | 0,2 |  |  |
| *Kotlešu masa* | - | 41 | - | 58 |  |  |
| Rīvmaize | 4 | 4 | 5,7 | 5,7 |  |  |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 45 | - | 64 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 2,4 | 2,4 | 3,4 | 3,4 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **35** | **-** | **50** |  |  |

\* produkta svars pēc siltapstrādes

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļas gabalu attīra no cīpslām, mazgā, nosusina, sagriež gabalos, samaļ. * Sīpolus notīra, skalo, sīki sagriež. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uz pannas sakarsētā eļļā (110-120 ºC) izkarsē sīpolus. * Samaltai gaļai pievieno biezpienu, sāli, eļļā izkarsētus sīpolus, ūdenī izmērcētu baltmaizi, ūdeni un visu vēlreiz pārmaļ. Masu labi sastrādā. * Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā rīvmaizē, veido kotletes. * Cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) līdz tās ir gaiši brūnas, pēc tam izkarsē cepeškrāsnī 10 min. 150 - 170°C temperatūrā. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstas (50-65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G24** | **Maltā gaļa mērcē** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Liellopu gaļa, pleca gab. | 32,5 | 26/17\* | 47,5 | 38/25\* |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 4 | 4 | 6,4 | 6,4 |  |  |
| Sīpoli | 5,9 | 5 | 9,4 | 8 |  |  |
| Milti, *kviešu, augst. lab*. | 2 | 2 | 3,2 | 3,2 |  |  |
| Ūdens | - | 50 | - | 80 |  |  |
| Sāls | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 |  |  |
| Krējums, *skābais*, 25% | 9 | 9 | 14 | 14 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **17/50** | **-** | **25/80** |  |  |

\* apceptas gaļas masa

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļas gabalu attīra no cīpslām, mazgā, nosusina, sagriež gabalos, samaļ. * Sīpolus notīra, skalo, sīki sagriež. * Burkānus mazgā, mizo, skalo, sarīvē. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uz pannas sakarsētā eļļā (110-120 ºC) izkarsē sīpolus un burkānus, pievieno miltus un turpina karsēt 5-7 min. * Atsevišķi, sakarsētā eļļā (140-150 ºC) apcep malto gaļu, pievieno sāli, izkarsētās garšsaknes, pielej Karstu ūdeni un pasautē 10-15 min. Neilgi pirms gatavības pievieno skābu krējumu, uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G25** | **Vistas gaļas un brokoļu sacepums** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vistas gaļa, *šķinķīši bez kauliem* | 19 | 18 | 28,4 | 27 | 56,8 | 54/38\* |
| Burkāni | 2,8 | 2,2 | 4,1 | 3,3 | 8,1 | 6,5 |
| Brokoļi, s*aldēti* | 33,3 | 30 | 50 | 45 | 100 | 90 |
| Siers,  *Krievijas, 45%* | 4,3 | 4,3 | 6,5 | 6,5 | 13 | 13 |
| Sīpoli | 6,1 | 5,2 | 9,2 | 7,8 | 18,4 | 15,6 |
| Olas | 0,1 gb. | 6 | 0,15 gb. | 9,5 | 0,32 gb. | 19 |
| Piens, 2,5% | 11 | 11 | 16 | 16 | 32 | 32 |
| Sāls | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,6 | 0,6 |
| Pipari,  *melnie, malti* | 0,04 | 0,04 | 0,06 | 0,06 | 0,12 | 0,12 |
| *Pusfabrikāta masa* | - | 68 | - | 102 | - | 204 |
| **Iznākums** | **-** | **60** | **-** | **90** | **-** | **180** |

\*- vārīta vistas gaļa bez kauliem

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Gaļu nomazgā. * Burkānus notīra, noskalo, griež šķēlēs. * Sīpolus notīra, noskalo, sagriež kubiņos. * Olas mazgā, dezinficē, skalo. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Vistas šķiņķus liek vārīties verdošā ūdenī, strauji uzvāra, samazina siltumu (95-98°C), pieliek nedaudz svaigus burkānus un lēni vāra, kamēr gaļa mīksta, daļu paredzētā sāls pieliek, kad gaļa pusmīksta. Gatavu gaļu izņem no buljona, padzesē, noņem ādu, gaļu sagriež mazos gabaliņos. * Traukā liek vārītos vistas gabaliņus, atlaidinātus brokoļus, lielāko daļu sarīvēta siera, sīpolus. Sajauc, liek cepešpannā. * Gaļas un brokoļu maisījumu pārlej ar olas-piena un sāls, piparu maisījumu. * Trauku liek cepeškrāsnī (180-200 ºC) un cep 30-40 min, tad pārkaisa atlikušo sieru un cep, līdz siers izkusis. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G26** | **Vistas fileja krējuma mērcē** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Vistas fileja | 36,8 | 35 | 51,6 | 49 |  |  |
| Eļļa, *rapšu* | 1,8 | 1,8 | 3 | 3 |  |  |
| Ūdens | - | 24 | - | 40 |  |  |
| Milti, *kviešu, a.l.* | 2,4 | 2,4 | 4 | 4 |  |  |
| Krējums,  *saldais*, 35% | 10 | 10 | 16 | 16 |  |  |
| Sāls | 0,12 | 0,12 | 0,2 | 0,2 |  |  |
| **Iznākums** | **-** | **25/30** | **-** | **35/50** |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Vistas filejai noņem plēves, cīpslas, noskalo, sagriež mazos gabaliņos. * Dilles nomazgā, nosusina un sasmalcina. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Uzkarsētā eļļā (140-150 ºC) apcep vistas fileju līdz viegli zeltainai krāsai, pielej nedaudz karsta ūdens, pasautē. * Miltus izkarsē uz sausas pannas (130-140 ºC) līdz tie iegūst vieglu riekstu garšu. Nedaudz atdzesē. Izkarsētos miltus sajauc ar saldo krējumu, sāli, uzvāra, pievieno dilles. * Mērci pievieno vistas gabaliņiem, visu vēlreiz uzvāra. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 h. |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **G27** | **Tefteļi ar krējuma mērci** | | | | | |
| **Produktu nosaukums** | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | | **Ielikums 1 porc., g** | |
| **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** | **Bruto** | **Neto** |
| Liellopu gaļa, *sānu gab.* | 27,5 | 22 | 41,9 | 33,5 | 92 | 67 |
| Piens 2,5% | 5 | 5 | 8 | 8 | 15 | 15 |
| Rīsi | 6 | 6 | 10 | 10 | 20 | 20/54\* |
| Sīpoli | 9,4 | 8 | 114,1 | 12 | 29 | 24 |
| Eļļa, *rapšu* | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 3 | 3 |
| Milti, *kviešu, a.l.* | 3,5 | 3,5 | 5,5 | 5,5 | 11 | 11 |
| Sāls | 0,16 | 0,16 | 0,25 | 0,25 |  | 0,5 |
| *Pusfabrikāta svars* | - | 51 | - | 80 | - | 160 |
| Eļļa, *rapšu* | 2,6 | 2,6 | 4 | 4 | 8 | 8 |
| *Mērcei* |  |  |  |  |  |  |
| Krējums,  *skābais*, 25% | 6 | 6 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Sviests, 82,5% | 0,4 | 0,4 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Milti, *kviešu, a.l.* | 1,2 | 1,2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Ūdens | - | 22 | - | 55 | - | 55 |
| Sīpoli | 7,1 | 6 | 17,6 | 15 | 17,6 | 15 |
| Tomātu biezenis | 3,2 | 3,2 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| **Iznākums** | **-** | **45/30** | **-** | **70/75** | **-** | **140/75** |

\* vārītu rīsu masa

|  |  |
| --- | --- |
| *Produktu apstrāde* | * Sīpolus notīra, mazgā, sasmalcina, * Liellopa gaļu attīra, mazgā, nosusina, samaļ. |
| *Ēdiena gatavošana* | * Sīpolus izkarsē sakarsētā eļļā (120-130 ºC) līdz tie caurspīdīgi. * Rīsus izvāra sālsūdenī. * Maltai gaļai pievieno pienu, vārītos rīsus, izkarsētos sīpolus. * Mērcei sviestā izkarsē sasmalcinātus sīpolus, pievieno miltus, turpina izkarsēt, pielej karstu ūdeni, uzkarsē, pievieno krējumu un tomātu biezeni, uzvāra. * Sagatavoto kotlešu masu sadala gabaliņos. Panē miltos, saveļot bumbiņās, apcep sakarsētos taukos (140-150 ºC). * Kārto cepešpannā vienā rindā, pārlej ar mērci un sacep cepeškrāsnī (180-200 ºC) 20-30 min. |
| *Ēdiena pasniegšana un uzglabāšana* | * Pasniedz karstu (50-65 ºC). * Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 ºC) līdz 2 h. |