

SVAIGI AUGĻI

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	Ielikums 1 porc. g		1 porcijas iznākums, g
		Bruto	Neto	
A-1	Āboli, svaigi	100	100	100/88 ¹
A-2	Banāni	100	100	100/60 ²
A-3	Bumbieri	100	100	100/90 ¹
A-4	Apelsīni	100	100	100/70 ²
A-5	Mandarīni	80	80	80/60 ²
A-6	Greipfrūti	170	170	170/110 ²

1- bez serdes, produkta svars, kas paredzēts apēšanai

2- bez mizas, produkta svars, kas paredzēts apēšanai

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Augļus nomazgā, nosusina. • Greipfrūtus pārgriež uz pusēm.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz porcijā pa veselam auglim, izņemot greipfrūtus, ko pasniedz kā pusi no augļa.

SVAIGI DĀRZENĪ

Rec. Nr.	Ēdiena nosaukums	Ielikums 1 porc. g		1 porcijas iznākums, g
		Bruto	Neto	
SD-1	Gurķi	62,5	50	50
SD-2	Kāļi	93,33	70	50
SD-3	Burkāni	100	80	80
SD-4	Ziedkāposti	74,6	50	50

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Gurķus nomazgā, nomizo, nogriež galus, sagriež šķēlītēs. • Kāļus, burkānus nomazgā, nomizo, sagriež porciju gabalos. • Ziedkāpostiem noņem ārējās lapas, sadala rozetītēs, noskalo.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz aukstus, 5-14 °C. • Ja jāuzglabā, tad uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) nesagrieztus, līdz 4 stundām.

