

## BIEZPIENA UN OLU ĒDIENI

Produktu nosaukums	Olu kultenis					
	ar sieru				ar zirnīšiem	
	Rec. Nr: BO-1				Rec. Nr: BO-2	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Olas	0,9 gb.	53	1,1 gb.	66	1,3 gb.	80
Piens, 2,5%	13	13	16	16	20	20
Ūdens	-	13	-	16	-	20
Sāls	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
Sviests, 82,5%	2	2	2,5	2,5	3	3
Siers, <i>Krievijas, 45%</i>	10	10	12,5	12,5		
Zirnīši, <i>zaļie, konservēti</i>						40
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>80</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>145</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olas mazgā, dezinficē, skalo.</li> <li>• Zaļo zirnīšu kārbas nomazgā, atvāko, nolej konservējošo šķidrumu.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olas pārsit, sakuļ ar pienu, sāli.</li> <li>• Sieru sarīvē.</li> <li>• Uz pannas izkausē sviestu, lej olu masu un piedevas (sarīvētu sieru, konservētos zirnīšus) un maisot karsē, līdz olu masa sarecējusi.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz 60-65 °C temperatūrā.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C.</li> </ul>

Produktu nosaukums	Olu kultenis					
	ar tomātiem		ar papriku un zirnīšiem		ar desu	
	Rec. Nr: <b>BO - 3</b>		Rec. Nr: <b>BO – 3.1</b>		Rec. Nr: <b>BO – 3.2</b>	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Olas	2/3 gb.	44	2/3 gb.	44	2/3 gb.	44
Piens, 2,5%	11	11	11	11	11	11
Ūdens	-	11	-	11	-	11
Sāls	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
Sviests, 82,5%	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Tomāti	16,94	16,6				
Paprika			15	12/9*		
Sīpoli			5,9	5/3,5*	5,9	5/3,5*
Zirnīši, zaļie, kons.			14,3	10		
Desa „Tīģerītis”					12	12
Eļļa, rapšu	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Iznākums</b>	-	<b>65</b>	-	<b>75</b>	-	<b>65</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olas mazgā, dezinficē, skalo.</li> <li>• Tomātus nomazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež gabaliņos.</li> <li>• Papriku skalo, pārgriež, izgriež sēklotni, skalo, sagriež kubiņos.</li> <li>• Sīpolus notīra, skalo, sagriež kubiņos.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olas pārsit, sakuļ ar pienu, sāli.</li> <li>• Desu sagriež kubiņos.</li> <li>• Dārzeņus izkarsē eļļā: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Rec. Nr. BO-3</u>: tomātus izkarsē sakarsētā eļļā (120-130 °C), līdz eļļa iekrāsojas oranžīga.</li> <li>- <u>Rec. Nr. BO-3.1</u>: sīpolus izkarsē eļļā (120-130 °C) līdz tie caurspīdīgi, tad pievieno papriku un vēl nedaudz izkarsē. Pievieno zirnīšus.</li> <li>- <u>Rec. Nr. BO-3.2</u>: sīpolus izkarsē eļļā (120-130 °C) līdz tie caurspīdīgi, tad pievieno desu un vēl nedaudz izkarsē.</li> </ul> </li> <li>• Uz pannas izkausē sviestu, lej olu masu, kas sajaukta ar izkarsētiem dārzeņiem (un/vai desu), un maisot karsē, līdz olu masa sarecējusi.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz 60-65 °C temperatūrā.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C.</li> </ul>

Produktu nosaukums	Omlete					
	ar sieru		ar dārzeņiem		ar desu	
	Rec. Nr: <b>BO -4</b>		Rec. Nr: <b>BO -5</b>		Rec. Nr: <b>BO -6</b>	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Olas	1,3 gb.	80	1,3 gb.	80	1,3 gb.	80
Piens, 2,5%	30	30	30	30	30	30
Sāls	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Sviests, 82,5%	2	2	2	2	2	2
Siers, <i>Krievijas, 45%</i>	15	15				
Sīpoli			14,1	12/8*		
Paprika			12,5	10/8*		
Desa „Tīģerītis”					10	10
Tomāti					10,2	10
Eļļa, <i>rapšu</i>			1	1	1	1
<b>Iznākums</b>	-	<b>120</b>	-	<b>120</b>	-	<b>125</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olas mazgā, dezinficē, skalo.</li> <li>• Sīpolus notīra, skalo, sagriež kubiņos.</li> <li>• Papriku skalo, pārgriež, izgriež sēklotni, skalo, sagriež kubiņos.</li> <li>• Tomātus nomazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež gabaliņos.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olas pārsit, sakuļ ar pienu, sāli.</li> <li>• <u>Rec. Nr. BO-4</u>: sieru sarīvē.</li> <li>• <u>Rec. Nr. BO-5</u>: desu sagriež kubiņos, apcep sakarsētā eļļā (140-150 °C), pievieno tomātus un turpina karsēt.</li> <li>• <u>Rec. Nr. BO-6</u>: sīpolus, burkānus izkarsē sakarsētā eļļā (120-130 °C).</li> <li>• Olu–piena maisījumā iejauc sagatavotās piedevas (atkarībā no receptūras), masu lej cepešpannā un cepeškrāsnī sacep (180-200 °C) 10-15 min.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omleti sadala porciju gabalos. Pasniedz 60-65 °C temperatūrā.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 2 stundām, virs 63 °C.</li> </ul>

Rec. Nr: BO - 7	Zemnieku brokastis					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Olas	0,3 gb.	40	1 gb.	60	1,3 gb.	80
Piens, 2,5%	15	15	22	22	30	30
Sāls	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Pipari, melnie, malti	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1
Sīpoli	11,8	10/7*	17,6	15/10,5*	23,5	20/14*
Kartupeļi	45,3	45/34*	68	68/51*	90,7	90/68*
Desa „Tīģerītis”	10	10	15	15	20	20
Eļļa, rapšu	4	4	6	6	8	8
<i>Pusfabrikāta masa</i>	-	106	-	160	-	212
<b>Iznākums</b>	-	<b>100</b>	-	<b>150</b>	-	<b>200</b>

\* - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olas mazgā, dezinficē, skalo.</li> <li>• Sīpolus notīra, skalo, sagriež kubiņos.</li> <li>• Kartupeļus nomazgā, liek vārīties ar visu mizu. Nokāš, nosusina, atdzesē, nomizo, sagriež šķēlēs.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sīpolus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C), līdz tie caurspīdīgi.</li> <li>• Kartupeļu šķēles apcep eļļā (150-160 °C), līdz rodas garoziņa.</li> <li>• Cepešpannā liek apceptos kartupeļus, pārkaisa izkarsētos sīpolus, pārlej ar olu-piena un garšvielu maisījumu. Sacep cepeškrāsnī 15-20 min 180-200 °C.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz karstu (60 – 70 °C).</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 2 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: BO - 8	Makaronu 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
Makaroni	45	45	53	53	66	66
Ūdens	-	100	-	118	-	148
Biezpiens, 9%	43,9	43	50	50	63	63
Olas	1/10 gb.	6	1/9 gb.	7	1/7 gb.	9
Cukurs	5	5	6	6	7,5	7,5
Sviests, 82,5%	5	5	6	6	7,5	7,5

Krējums, <i>skābais, 25%</i>	5	5	6	6	7,5	7,5
Rīvmaize	4	4	4,7	4,7	5,9	5,9
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	200	-	235	-	294
Krējums, <i>skābais, 25%</i>	20	20	25	25	30	30
<b>Iznākums</b>	-	<b>170/20</b>	-	<b>200/25</b>		<b>250/30</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olas mazgā, dezinficē, noskalo.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vārošā, pasālītā ūdenī ieber makaronus, uzvāra, samazina siltumu un lēni vāra (apm. 98°C), līdz makaroni piebrieduši. Ja nepieciešams – nokāš, nedaudz atdzesē.</li> <li>Samaltam biezpienam pievieno olas, sāli, cukuru.</li> <li>Vārītiem makaroniem piemaisa biezpiena - olu masu. Masu liek ietaukotā, ar rīvmaizi izkaisītā veidnē, virsmu noziež ar krējumu, aplaka ar kausētu sviestu.</li> <li>Sacep cepeškrāsnī 180 -200 °C, līdz sacepuma virspuse ir dzeltenbrūna.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sacepumu pasniedz karstu (60 – 70 °C), ar krējumu.</li> <li>Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 2 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: <b>BO - 9</b>	<b>Kartupeļu un biezpiena plācenīši ar krējumu</b>					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kartupeļi	88	66/64*	117,3	88/85*	132	/99*
Biezpiens, <i>vājpiena, 0,5%</i>	42,9	42	57,1	56	64,3	63
Olas	1/10 gb.	6	1/8 gb.	8	1/7 gb.	9
Milti, <i>kviešu, augst. lab.</i>	14	14	19	19	21	21
Ķimenes	0,15	0,15	0,2	0,2	0,22	0,22
Sāls	0,4	0,4	0,5	0,5	0,56	0,56
Rīvmaize	6	6	8	8	9	9
<i>Pusfabrikāta masa</i>	-	132	-	177	-	200
Eļļa, <i>rapšu</i>	7	7	9	9	10	10
Krējums, <i>skābais, 25%</i>	20	20	20	20	20	20
<b>Iznākums</b>		<b>120/20</b>	-	<b>160/20</b>	-	<b>180/20</b>

\* - vārīts produkts

<b>Pirm- apstrāde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, izvāra, nokāš, nosusina, sasmalcina masā, atdzesē līdz 20 – 30 °C.</li> <li>• Olas mazgā, dezinficē, noskalo.</li> </ul>
<b>Ēdienu gatavošana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biezpienu samaļ vai citādi sasmalcina.</li> <li>• Kartupeļu masai pievieno biezpienu, olas, ķimenes, uzsijā miltus, visu labi samīca, pusstundu notur, lai uzbriestu miltu olbaltumvielas (veido lipekli, kas masu satur kopā).</li> <li>• Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā rīvmaizē, veido apaļus plācenīšus.</li> <li>• Cep sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm dzeltenbrūnus, pēc tam vēl izkarsē cepeškrāsnī (170°C) apm. 10 min..</li> </ul>
<b>Pasniegšana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plācenīšus pasniedz karstus (60 – 70 °C), ar krējumu.</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 2 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: <b>BO - 10</b>	<b>Biezpiena sacepums ar ievārījumu</b>					
<b>Produkta nosaukums</b>	<b>Ielikums 1 porc., g</b>		<b>Ielikums 1 porc., g</b>		<b>Ielikums 1 porc., g</b>	
	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>
Biezpiens, 9 %	39,3	38,5	47,4	46,5	78,6	77
Milti, <i>kviešu, augst. lab.</i>	2,3	2,3	2,7	2,7	4,5	4,5
Manna	1,5	1,5	1,8	1,8	3	3
Olas	1/24 gb.	2,5	1/20 gb.	3	1/12 gb.	5
Piens, 2,5 %	2,5	2,5	3	3	5	5
Rozīnes	2	2	2,4	2,4	4	4
Cukurs	5	5	6	6	10	10
Kanēlis	0,05	0,05	0,06	0,06	0,1	0,1
<i>Biezpiena masa</i>	-	54	-	65	-	108
Eļļa, <i>rapšu (pannas ieziešanai)</i>	0,7	0,7	0,9	0,9	1,5	1,5
Ievārījums, <i>zemeņu</i>	10	10	15	15	30	30
<b>Iznākums</b>		<b>50/10</b>		<b>60/15</b>	-	<b>100/30</b>

<b>Pirm- apstrāde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olas mazgā, dezinficē, skalo.</li> <li>• Rozīnes pārslasa, noskalo, nosusina.</li> </ul>
---------------------------	---

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biezpienu samaļ vai sablendē.</li> <li>• Biezpienam pieliek miltus, mannu, olas, cukuru, rozīnes, kanēli. Visu sajauc, liek ietaukotā veidnē un cep cepeškrāsnī 180-200 °C 20-30 min.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nedaudz atdzesētu griež porciju gabalos.</li> <li>• Pasniedz karstu (60 – 70 °C) vai aukstu (5-12 °C).</li> </ul>

Rec. Nr: BO - 11	Biezpiens ar gurķiem					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Biezpiens, 9 %	30,61	30	34,69	34	61,22	60
Gurķi	12,5	10	18,75	15	25	20
Dilles	1,18	1	1,65	1,4	2,36	2
Krējums, skābais, 25%	10	10	12	12	20	20
Sāls	0,1	0,1	0,12	0,12	0,2	0,2
<b>Iznākums</b>		<b>50</b>		<b>60</b>	-	<b>100</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gurķus mazgā, nomizo, sagriež kubiņos.</li> <li>• Dilles šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biezpienu samaļ vai sablendē.</li> <li>• Biezpienam pieliek krējumu, sāli, gurķus, dilles un samaisa.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz 5-12 °C.</li> <li>• Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: BO - 12	Biezpiens ar rozīnēm					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Biezpiens, 9 %	31,63	31	47,45	46,5	63,26	62
Krējums, skābais, 25%	11	11	16,5	16,5	22	22
Cukurs	3	3	4,5	4,5	6	6
Rozīnes	5	5	7,5	7,5	10	10
<b>Iznākums</b>		<b>50</b>	-	<b>75</b>	-	<b>100</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rozīnes noskalo, nosusina.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biezpienu samaļ vai sablendē.</li> <li>Biezpienam pieliek krējumu, cukuru, rozīnes, samaisa.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C.</li> <li>Gatavā ēdiena uzglabāšanas laiks ir līdz 4 stundām, 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: BO - 13	Griķu un biezpiena sacepums					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Griķi	27	27/57*	32	32/67*	34	34/71*
Ūdens	-	44	-	52	-	55
Biezpiens, vājpiena	30,6	30	30,6	30	38,27	37,5
Cukurs	2	2	2	2	2,5	2,5
Olas	1/30 gb.	2	1/30 gb.	2	1/24 gb.	2,5
Rīvmaize	1	1	1	1	1,3	1,3
Sviests, 82,5%	2	2	2	2	2,5	2,5
Krējums, skābais, 25%	3	3	3	3	4	4
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	100	-	110	-	120
Krējums, skābais, 25%	10	10	15	15	20	20
<b>Iznākums</b>	-	<b>80/10</b>	-	<b>90/15</b>	-	<b>100/20</b>

\*- vārīti griķi



Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biezpienu samaļ vai sablendē.</li> <li>• Griķus izvāra, atdzesē līdz 50- 60 °C, pievieno biezpienu, sakultas olas, cukuru.</li> <li>• Veidni ieziež ar sviestu un iekaisa rīvmaizi.</li> <li>• Biezpiena - griķu masu pilda veidnē, nolīdzina, pārziež ar krējumu. Cep cepeškrāsnī 20 – 30 min 180 – 200 °C.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nedaudz atdzesētu griež porciju gabalos.</li> <li>• Sacepumu pasniedz karstu (60 – 65 °C), ar krējumu.</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 2 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: BO - 14	Burkānu un biezpiena sacepums ar ievārījumu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Burkāni	52,5	42	60	48	75	60
Sviests, 82,5 %	2	2	2,3	2,3	3	3
Ūdens	-	11	-	13	-	15
Manna	3,5	3,5	4	4	5	5
Olas	1/9 gb.	7	1/8 gb.	8	1/6 gb.	10
Biezpiens, 9%	26,5	26	30,6	30	38,3	37,5
Cukurs	3,5	3,5	4	4	5	5
<i>Pusfabrikāta masa</i>	-	81	-	93	-	117
Rīvmaize	1,4	1,4	1,5	1,5	2	2
Ievārījums, zemeņu	10	10	10	10	15	15
<b>Iznākums</b>	-	<b>70/10</b>	-	<b>80/10</b>	-	<b>100/15</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burkānus notīra, noskalo, sarīvē.</li> <li>• Olas mazgā, dezinficē, skalo.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biezpienu samaļ vai sablendē.</li> <li>• Burkānus sutina nelielā ūdens daudzumā, pievienojot sviestu. Kad burkāni gandrīz mīksti, tievā strūklā ieber mannu, izmaisa un apmaisot vāra apm. 5 min. Masu nedaudz atdzesē.</li> <li>• Burkānu masai pievieno biezpienu, sakultas olas, daļu cukura, labi samaisa.</li> <li>• Veidni ieziež ar sviestu un iekaisa rīvmaizi.</li> <li>• Masu pilda veidnē, nolīdzina, pārziež ar krējumu, pārkausa cukuru. Cep cepeškrāsnī 20 – 30 min 180 – 200 °C, līdz dzeltenbrūnai garoziņai.</li> </ul>

Pasniegšana

- Nedaudz atdzesētu griež porciju gabalos.
- Sacepumu pasniedz karstu (60 – 65 °C), ar krējumu.
- Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 2 stundām.