

## DZĒRIENI

### AUKSTIE DZĒRIENI

Rec. Nr: Dz-1	Bumbieru kompots					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Bumbieri	62,66	56	83,3	74,5	104	93
Cukurs	8	8	10	10	12	12
Citronskābe	0,1	0,1	0,13	0,13	0,16	0,16
Ūdens	-	160	-	213	-	266
<b>Iznākums</b>	-	<b>150</b>	-	<b>200</b>	-	<b>250</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bumbierus nomazgā, nomizo, sagriež gabaliņos.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzvāra ūdeni, pieliek cukuru, apelsīnu miziņu. Sīrupā liek sagrieztos bumbierus, pavāra 3-5 min, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. Atdzesē.</li> <li>Kompotu sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20-30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasnieg- šana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C temperatūrā.</li> <li>Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 6 stundām 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: Dz-2	Apelsīnu kompots					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 10 porc., g		Ielikums 100 porc., kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Apelsīni	57,14	40	571	400	57,14	4,00
Cukurs	10	10	100	100	1,00	1,00
Ūdens	-	155	-	1550	-	15,50
<b>Iznākums</b>	-	<b>200</b>	-	<b>2000</b>	-	<b>20,00</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apelsīnus nomazgā, nomizo, sagriež gabaliņos.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uzvāra ūdeni, pieliek cukuru, apelsīnu miziņu. Sīrupā liek sagrieztos apelsīnus, pavāra 3-5 min, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. Atdzesē.</li> <li>Kompotu sadala mazākās porcijās un strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20-30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

Pasnieg-  
šana

- Pasniedz 5-12 °C temperatūrā.
- Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2-5 °C temperatūrā.

Rec. Nr: Dz-3	Žāvētu augļu kompots					
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 10 porc., g		Ielikums 100 porc., kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Aprikozes, žāvētas	2	2	20	20	0,20	0,20
Plūmes, žāvētas	3	3	30	30	0,30	0,30
Rozīnes	3	3	30	30	0,30	0,30
Cukurs	8	8	80	80	0,8	0,80
Ūdens	-	200	-	2000	-	20,00
<b>Iznākums</b>	-	<b>200</b>	-	<b>2000</b>	-	<b>20,00</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Žāvētos augļus noskalo, aplej ar aukstu ūdeni un briedina. Ja nepieciešamas, lielākos augļus sagriež gabaliņos.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdošā ūdenī liek vārīt sagatavotos augļus (briedinātos, ar visu ūdeni), vāra pusmīkstus, pievieno cukuru, vāra līdz gatavībai.</li> <li>• Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C).</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: Dz-4	Cītronus dzēriens					
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Citroni	20,41	20	27,24	26,7	34,05	33,38
Cukurs	7,5	7,5	10	10	12,5	12,5
Ūdens	-	130	-	174	-	218
<b>Iznākums</b>	-	<b>150</b>	-	<b>200</b>	-	<b>250</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citronus nomazgā, nogriež galus, sagriež šķēlītēs.</li> </ul>
-------------------	--

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>No ūdens un cukura vāra cukura sīrupu, un sīrupā liek citronu šķēlītes, uzvāra, uzliek vāku un ļauj dzērienam ievilkties apmēram 1 stundu.</li> <li>Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C).</li> <li>Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: Dz-6	Zemeņu kompoti					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 10 porc., g		Ielikums 100 porc., kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Zemenes, saldētas	40	40	400	400	4,00	4,00
Cukurs	8	8	80	80	0,80	0,80
Citronskābe	0,1	0,1	1	1	0,01	0,01
Ūdens	-	160	-	1600	-	16,00
<b>Iznākums</b>	-	<b>200</b>	-	<b>2000</b>		<b>20,00</b>

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>No ūdens un cukura vāra sīrupu, pievieno citronskābi.</li> <li>Sīrupā liek zemenes, uzvāra, pavāra 3-5 min, uzliek vāku, ļauj kompotam ievilkties apmēram 1stundu.</li> <li>Kompotu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz 5-12 °C temperatūrā.</li> <li>Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

### Ūdens ar piedevām

Produkta nosaukums	Ūdens ar citroniem		Ūdens ar dzērvenēm un piparmētrām		Ūdens ar jānogām un upenēm	
	Rec. Nr: Dz-7		Rec. Nr: Dz-13		Rec. Nr: Dz-16	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Citroni	7,14	7				
Gurķi						
Dzērvenes			3,16	3		
Piparmētru lapiņas, <i>svaigas</i>			1,18	1		
Jānogas					2,08	2
Upenes					3,13	3
Ūdens	-	195	-	200	-	196
<b>Iznākums</b>	-	<b>200</b>	-	<b>200</b>	-	<b>200</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citronus nomazgā, nogriež galus, sagriež šķēlītēs.</li> <li>• Dzērvenes, jānogas, upenes pārļasa, skalo.</li> <li>• Piparmētru lapiņas pārļasa, skalo, nosusina.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atdziestā, vārītā ūdenī ieliek nomazgātos augļus vai ogas, vai gurķu šķēlītes (atkarībā no receptūras) un ļauj apmēram 1 stundu ievilkties.</li> <li>• Ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C).</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: Dz-8	Dzērveņu morss					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Dzērvenes	8,42	8	10,53	10	13,16	11
Cukurs	7	7	9	9	11	11
Ūdens	-	170	-	226	-	282
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>150</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>250</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērvenes, pārļasa, noskalo.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērvenes aplej ar nelielu daudzumu verdoša ūdens, īsu brīdi uzvāra, kamēr tās pārplīst, nokāš (ūdeni neizlej, atdziestē!). Izspiež sulu.</li> <li>• Dzērveņu spiedpaliekas pārlej ar atlikušo ūdens daudzumu, vāra apmēram 5 min., tad izkāš.</li> <li>• Iegūtam novārījumam pieliek cukuru, uzvāra. Pielej izspiesto dzērveņu sulu, uzvāra.</li> <li>• Dzērienu sadala mazākās porcijās, strauji atdziestē ūdens peldē līdz 20 - 30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C).</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām.</li> </ul>

Rec. Nr: Dz-9	Jāņogu dzēriens					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Jāņogas, <i>svaigas vai saldētas</i>	11,73	11	15,6	15	19,5	19
Cukurs	7,5	7,5	10	10	12,5	12,5
Ūdens	-	135	-	180	-	225
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>150</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>250</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ogas pārļasa, noskalo, pārlej ar verdošu ūdeni, vāra 5-8 min. Nokāš.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Novārījumam pieliek cukuru, uzvāra.</li> <li>Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz aukstu (5-18 °C).</li> <li>Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām.</li> </ul>

### Tējas dzērieni

Produktu nosaukums	Karkadē tējas dzēriens		Karkadē tējas dzēriens		Piparmētru tējas dzēriens	
	Rec. Nr: Dz-12		Rec. Nr: Dz-12.1		Rec. Nr: Dz-10.1	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Karkadē lapiņas, <i>kalt.</i>	1	1	1	1		
Piparmētras, <i>kalt.</i>					2	2
Cukurs	11	11	-	-	5	5
Citroni					3,06	3
Ūdens	-	190	-	200	-	200
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>200</b>		<b>200</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Citronus nomazgā, nogriež galus, sagriež šķēlītēs.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Rec. Nr.Dz-12, Dz-12.1:</u> Uzvāra ūdeni, pārlej karkadē lapiņām un uzvāra apmēram 2-3 min. Ļauj, lai ievilkas. Nokāš. Ja nepieciešams, novārījumam pievieno cukuru, uzvāra.</li> <li><u>Rec. Nr.Dz-10.1:</u> Uzvāra ūdeni, pievieno cukuru, uzvāra, pārlej piparmētru lapiņām, pievieno citrona šķēlītes, ļauj, lai ievilkas. Nokāš.</li> <li>Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>

- Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C).
- Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām.

## Sulas dzērieni

Produktu nosaukums	Ābolu sulas dzēriens		Vīnogu sulas dzēriens		Apelsīnu sulas dzēriens		Upeņu sulas dzēriens		Persiku sulas dzēriens	
	Rec. Nr: Dz-14		Rec. Nr: Dz-14.1		Rec. Nr: Dz-14.2		Rec. Nr: Dz-14.3		Rec. Nr: Dz-14.4	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ābolu sula	80	80								
Vīnogu sula			80	80						
Apelsīnu sula					120	120				
Upeņu sula							80	80		
Persiku sula									100	100
Ūdens	-	120	-	120	-	80	-	120	-	100
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>200</b>

- Ūdeni ar/bez cukura uzvāra, pievieno sulu, uzvāra.
- Dzērienu sadala mazākās porcijās, atdzesē līdz 20 -30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā

- Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C).
- Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām.

Rec. Nr: Dz-15	Ābolu-bumbieru komposts					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Āboli	17	15	23	20	29	25
Bumbieri	18	15	24	20	30	25
Cukurs	15	15	20	20	25	25
Citroni	1,8	0,75*	2,4	1*	3	1,2*
Kanēlis	0,01	0,01	0,01	0,01	0,012	0,012
Ūdens	-	120	-	160	-	200
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>150</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>250</b>

\* citrona sula

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ābolus nomazgā, sagriež gabaliņos</li> <li>• Bumbierus nomazgā, sagriež gabaliņos.</li> <li>• Citronus nomazgā karstā ūdenī, pārgriež uz pusēm, izspiež sulu.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzvāra ūdeni, pieliek cukuru. Sīrupā liek sagrieztos ābolus, bumbierus, vāra 3-5 min., pievieno citrona sulu, kanēli, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. Atdzesē.</li> <li>• Dzērienu sadala mazākās porcijās, strauji atdzesē ūdens peldē līdz 20 - 30 °C temperatūrai. Dzērienu ievieto aukstumkamerā 2-5 °C temperatūrā.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C).</li> <li>• Ja nepieciešams uzglabāt dzērienu, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 8 stundām.</li> </ul>

### Kokteiļi

Produktu nosaukums	Augļu sulu kokteilis		Piena un banānu kokteilis	
	Rec. Nr: Dz-19		Rec. Nr: Dz-20	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Apelsīnu sula	40	40		
Ābolu sula	40	40	60	60
Ūdens	-	50		
Banāni	50	30	50	30
Piens, 2,5%	40	40	60	60
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>150</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Banānus nomazgā, noņem mizu.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ūdeni uzvāra, atdzesē.</li> <li>• Kokteilī paredzētās sastāvdaļas sablendē.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērienu pasniedz aukstu (5-18 °C). Neuzglabā.</li> </ul>

## KARSTIE DZĒRIENI

### Zāļu tējas

Produktu nosaukums	Piparmētru tēja		Piparmētru tēja ar cukuru un citronu		Piparmētru tēja ar cukuru		Kumelišu tēja ar cukuru	
	Rec. Nr: Dz-5		Rec. Nr: Dz-10		Rec. Nr: Dz-5.1		Rec. Nr: Dz-17	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Piparmētras, kaltētas	2	2	2	2	2	2		
Kumelītes, kaltētas							2	2
Melnā tēja								
Citroni			3,1	3				
Cukurs			5	5	4	4	4	4
Ūdens	-	200	-	200	-	200	-	200
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>200/3</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>200</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citronus nomazgā, nogriež galus, sagriež šķēlītēs.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzvāra ūdeni.</li> <li>• Tēju ieber tējas kanniņā, aplej ar verdošu ūdeni, ļauj nedaudz ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru (ja nepieciešams).</li> </ul>
Pasnieg- šana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65-70°C).</li> <li>• Rec. Nr. Dz-10 krūzē liek citrona šķēlīti. <i>Piezīme:</i> tēju var arī atdzēsēt un pasniegt aukstu.</li> </ul>

### Melnā un augļu tēja

Produktu nosaukums	Melnā tēja ar cukuru un citronu		Melnā tēja ar pienu un cukuru		Augļu tēja ar cukuru	
	Rec. Nr: Dz-18		Rec. Nr: Dz-18.1		Rec. Dz-23	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Melnā tēja	1,5	1,5	1,5	1,5		
Augļu tēja					2	2
Citroni	3,06	3				
Cukurs	5	5	4	4	4	4
Piens, 2,5%			50	50		
Ūdens	-	200	-	150	-	200
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>200/3</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>200</b>



Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citronus nomazgā, nogriež galus, sagriež šķēlītēs.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzvāra ūdeni.</li> <li>• Uzkarsē pienu (līdz 70-80°C).</li> <li>• Tēju ieber tējas kanniņā, aplej ar verdošu ūdeni, ļauj nedaudz ievilkties. Izkāš, pievieno cukuru un/vai karstu pienu (atbilstoši receptūrai).</li> </ul>
Pasnieg- šana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65-70°C).</li> <li>• Rec. Nr. Dz-18 krūzē liek citriona šķēlīti.</li> </ul>

Rec. Nr: Dz-4.1	Karstais citronu dzēriens					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 10 porc., g		Ielikums 100 porc., kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Citroni	7,14	7	71,4	70		0,7
Medus	5	5	50	50		0,5
Ūdens	-	195	-	1950		19,50
<b>Iznākums</b>	-	<b>200/7</b>	-	<b>2000/70</b>	-	<b>20/0,7</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citronus nomazgā, nogriež galus, sagriež šķēlītēs.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzvāra ūdeni, kurā izšķīdina medu.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērienu pasniedz karstu (65-70 °C).</li> <li>• Pasniedzot krūzē liek citriona šķēli, pārlej ar verdošu medus ūdeni.</li> </ul>

### Karstie ievārījuma dzērieni

Produktu nosaukums	Karstais upeņu dzēriens		Karstais aveņu dzēriens	
	Rec. Nr: Dz-21		Rec. Nr: Dz-22	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Upeņu ievārījums	20	20		
Aveņu ievārījums			20	20
Ūdens	-	180	-	180
<b>Iznākums</b>	-	<b>200</b>	-	<b>200</b>

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzvāra ūdeni pievieno ievārījumu, uzvāra.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērienu pasniedz karstu (65-70 °C).</li> </ul>

Rec. Nr: Dz-24	Kakao						
	Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., kg	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Piens, 2,5%	75	75	100	100	125	125	
Kakao pulveris	2,2	2,2	3	3	3,8	3,8	
Cukurs	5,2	5,2	7	7	8,8	8,8	
Ūdens	-	68	-	90	-	113	
<b>Iznākums</b>		<b>150</b>	<b>-</b>	<b>200</b>	<b>-</b>	<b>250</b>	

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uzvāra ūdeni ar pienu.</li> <li>• Cukuru sajauc ar kakao, pielej karsto piena-ūdens maisījumu, sajauc, uzvāra, atdzesē līdz 70-75°C.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dzērienu pasniedz karstu (65-70 °C).</li> </ul>