

MĒRCES

Rec. Nr: M-1	Krējuma un mārrutku mērce					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Milti, <i>kviešu, augstākā labuma</i>	2	2	2,4	2,4	4	4
Sviests, 82,5%	2	2	2,4	2,4	4	4
Ūdens	-	30	-	36	-	60
Mārrutki, <i>galda</i>	13	13	15,6	15,6	26	26
Krējums, <i>skābais, 25 %</i>	10	10	12	12	20	20
Sāls	0,15	0,15	0,18	0,18	0,3	0,3
Iznākums	-	50	-	60	-	100

* - produkta svars pēc siltapstrādes

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Miltus izkarsē sviestā (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstainu garšu. Nedaudz atdzesē (līdz 70-80°C). Miltus ātri sajauc ar karstu ūdeni, izmaisa līdz viendabīgai konsistencei, uzvāra. Mērce pievieno mārrutkus, krējumu, sāli un uzvāra.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 3 stundām.

Rec. Nr: M-2	Krējuma mērce ar dārzeņiem					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Krējums, <i>saldais, 35 %</i>	7,5	7,5	9	9	15	15
Milti, <i>kviešu, augstākā labuma</i>	2,5	2,5	3	3	5	5
Sīpoli	2,9	2,5/1,9*	3,5	3/2,1*	5,8	5/3,8*
Burkāni	2,5	2/1,4*	3	2,4/1,7*	5	4/2,8*
Eļļa, <i>rapšu</i>	1,5	1,5	1,8	1,8	3	3
Piens, 2,5 %	20	20	24	24	40	40
Ūdens	-	20	-	24	-	40
Sāls	0,2	0,2	0,24	0,24	0,4	0,4
Iznākums	-	50	-	60	-	100

* - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> Burkānus nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē, Sīpolus notīra, noskalo, sīki sagriež.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Burkānus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C), līdz eļļa iekrāsojas oranžīga. Burkāniem uzlej verdošu ūdeni vai un lēni vāra 15 – 20 minūtes. Sīpolus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C) un pievieno burkāniem, turpina vārīt 7 – 10 min. 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 nedaudz piena un pievieno burkāniem un sīpoliem. Mērci sablenderē, tad uzvāra. Atlikušo pienu un krējumu uzkarsē, pievieno mērcei, pieliek sāli, uzvāra.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 3 stundām.

Rec. Nr: M-3	Krējuma – tomātu mērce					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Krējums, <i>skābais</i> , 25 %	12,5	12,5	15	15	25	25
Milti, <i>kviešu</i> , <i>augstākā labuma</i>	2,5	2,5	3	3	5	5
Eļļa, <i>rapšu</i>	1,5	1,5	1,8	1,8	3	3
Tomātu pasta	1,5	1,5	1,8	1,8	3	3
Ūdens	-	34	-	41	-	68
Sāls	0,2	0,2	0,24	0,24	0,4	0,4
Iznākums	-	50	-	60	-	100

* - produkta svars pēc siltapstrādes

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Tomātu pastu izkarsē eļļā (120 - 130°C). Miltus izkarsē uz sausas pannas (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstainu garšu, nedaudz atdzesē, sajauc ar ūdeni, pievieno izkarsēto tomātu biezeni, lēni vāra 5 – 7 min, tad pievieno uzkarsētu krējumu, sāli, uzvāra.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 3 stundām.

Rec. Nr: M-4	Tomātu mērce					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Tomātu biezenis	10	10	12	12	20	20
Tomātu sula	25	25	30	30	50	50
Milti, <i>kviešu, augstākā labuma</i>	2,5	2,5	3	3	5	5
Sīpoli	2,4	2/1,4*	2,9	2,4/1,7*	4,8	4/2,8*
Eļļa, <i>rapšu</i>	1,5	1,5	1,8	1,8	3	3
Ķiploki	1,18	1	1,4	1,2	2,36	2
Ūdens	-	20	-	24	-	40
Sāls	0,2	0,2	0,24	0,24	0,4	0,4
Pētersīļu zaļumi	1,18	1	1,4	1,2	2,36	2
Iznākums	-	50	-	60	-	100

* - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Ķiplokus notīra, noskalo, saspiež. • Zaļumus šķiro, skalo, nosusina, smalki sagriež.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Tomātu pastu izkarsē eļļā (120 - 130°C). • Miltus izkarsē uz sausas pannas (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai un birstošai konsistencei ar riekstainu garšu, nedaudz atdzesēs, sajauc ar ūdeni, pievieno izkarsēto tomātu biezeni, tomātu sulu un lēni vāra 5 – 7 min, tad pievieno sāli, sasmalcinātus ķiplokus, zaļumus un uzvāra.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). • Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 3 stundām.

Produktu nosaukums	Burkānu mērce					
	Rec. Nr: M-5				Rec. Nr: M-5.1 (laktozes nepanes.)	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Burkāni	25	20	31,25	25	25	20
Krējums, saldais, 35%	8	8	10	10		
Piens, 2,5%	15	15	19	19		
Sojas piens*					22	22
Baziliks, sausais	0,1	0,1	0,13	0,13	0,1	0,1
Citroni (miziņa)	0,5	0,5	0,6	0,6	0,5	0,5
Iznākums	-	40	-	50	-	40

* ar sojas pienu aizstāj saldo krējumu un pienu laktozes nepanesamības gadījumā

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> Burkānus nomazgā, nomizo, skalo, sarīvē uz smalkās rīves.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Saldo krējumu ar pienu (Rec. Nr.M-5) vai sojas pienu (Rec. Nr.M-5.1.) uzvāra, pievieno burkānus, lēni karsē (apm. 98°C), līdz masa nedaudz sabiezē. Mērcei pievieno baziliku, citrona miziņu, uzvāra, siltumu izslēdz, uzliek vāku, atstāj ievilkties 5-10 min.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 3 stundām.

Rec. Nr: M-6	Sinepju mērce						
	Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
		Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Sīpoli	3,5	3/2,1*	4,5	3,8/2,6*	5,4	4,6/3,1*	
Ķiploki	1,18	1/0,7*	1,53	1,3/0,9*	1,8	1,6/1*	
Burkāni	3,75	3/2,1*	4,75	3,8/2,6*	5,7	4,6/3,1*	
Eļļa, <i>rapšu</i>	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7	
Cukurs	1	1	1,3	1,3	1,6	1,6	
Ūdens	-	40	-	50	-	60	
Sinepes, <i>galda</i>	2	2	2,5	2,5	3	3	
Krējums, <i>saldais</i> , 35%	3	3	3,6	3,6	4,3	4,3	
Iznākums	-	40	-	50	-	60	

*- produktu svars pēc siltapstrādes

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> Sīpolus, ķiplokus notīra, noskalo, sagriež smalki. Burkānus nomizo, noskalo, smalki sarīvē.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Sīpolus un ķiplokus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C), pievieno burkānus un turpina izkarsēt. Izkarsētām garšsainēm pievieno cukuru un turpina karsēt, līdz cukurs izkūst. Pielej karstu ūdeni un vāra, līdz masa sabiezē. Masu sablenderē, pievieno sinepes, saldo krējumu un uzvāra.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 3 stundām.

Rec. Nr: M-7	Saldkrējuma mērce					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Krējums, <i>saldais</i> , 10%	30	30	36	36	60	60
Sviests, 82 %	1	1	1,2	1,2	2	2
Milti, <i>rīsu</i>	3	3	3,6	3,6	6	6
Burkāni	2,5	2	3	2,4	5	4
Puravi	1,5	1,25	1,8	1,5	3	2,5
Sāls	0,1	0,1	0,12	0,12	0,2	0,2
Cukurs	0,15	0,15	0,18	0,18	0,3	0,3
Ūdens	-	15	-	18	-	30
Iznākums	-	50	-	60	-	100

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Sīpolus, ķiplokus notīra, noskalo, sagriež smalki. • Burkānus nomizo, noskalo, smalki sarīvē. • Puraviem nogriež saknes daļu, pārgriež uz pusēm, mazgā zem tekoša ūdens strūkļas, nosusina, sagriež pusgredzenos.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Sīpolus un ķiplokus, viegli izkarsē sviestā (110 - 120°C), pievieno burkānus, puravu un turpina izkarsēt. • 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 garšsajņām. Mērci sablenderē, tad uzvāra. • Krējumu uzkarsē, pievieno mērcei, pieliek sāli, cukuru un uzvāra.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). • Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 2 stundām.

Rec. Nr: M-8	Krējuma mērce ar sīpoliem					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Krējums, skābais, 25%	11	11	13	13	22	22
Sviests, 82,5%	1	1	1,2	1,2	2	2
Milti, kviešu, augstākā labuma	2,2	2,2	2,6	2,6	4,4	4,4
Ūdens	-	33	-	40	-	66
Sīpoli	14,1	12	17	14	28,2	24
Eļļa, rapšu	0,5	0,5	0,6	0,6	1	1
Iznākums	-	50	-	60	-	120

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> Sīpolus notīra, noskalo, sagriež smalki.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Sīpolus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C) Miltus izkarsē sviestā (110 - 120°C) līdz krēmkrāsai, nedaudz atdzesē, sajauc ar karstu ūdeni, pievieno krējumu, izkarsētos sīpolus, sāli un uzvāra.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Mērci pasniedz karstu (60 – 70 °C). Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabāt marmītā (virs 63 °C) līdz 3 stundām.