

## SVIESTMAIZES

Produktu nosaukums	Sviestmaize ar biezpienu		Sviestmaize ar sieru		Sviestmaize ar tomātiem		Sviestmaize ar desu	
	Rec. Nr: Sv-1		Rec. Nr: Sv-2		Rec. Nr: Sv-3		Rec. Nr: Sv-4	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Rupjmaize, <i>pilngraudu</i>	25	25					25	25
Baltmaize			20	20	20	20		
Sviests, 82,5%			4	4	4	4	4	4
Biezpiens, 9%	20	20						
Krējums, <i>skābais, 25%</i>	10	10						
Dilles	1,18	1						
Siers, <i>Krievijas, 45%</i>			15	15				
Tomāti					20,41	20		
Desa, <i>„Tīgerītis”</i>							15	15
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>25/30</b>	<b>-</b>	<b>20/4/15</b>	<b>-</b>	<b>20/4/20</b>	<b>-</b>	<b>25/4/15</b>

Pirm- apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dilles šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina.</li> <li>Tomātus mazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež plānās šķēlēs.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs.</li> <li>Sieru, desu sagriež plānās šķēlēs.</li> <li><u>Maizei ar biezpienu</u> (Rec.Nr.Sv-1): biezpienu sajauc ar krējumu, dillēm, pārklāj rupjmaizes šķēli.</li> <li><u>Maizei ar sieru</u> (Rec. Nr. Sv-2): baltmaizi pārziež ar sviestu, uzliek siera šķēli.</li> <li><u>Maizei ar tomātiem</u> (Rec. Nr. Sv-3): baltmaizi pārziež ar sviestu, uzliek tomātu šķēles.</li> <li><u>Maizei ar desu</u> (Rec. Nr. Sv-4): rupjmaizi pārziež ar sviestu, uzliek desas šķēles.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).</li> <li>Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.</li> </ul>

Produkta nosaukums	Sviestmaize ar gurķiem		Sviestmaize ar gurķiem un olu			
	Rec. Nr: Sv-5		Rec. Nr: Sv-5.1			
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Baltmaize	20	20	20	20	40	40
Sviests, 82,5%	4	4	4	4	8	8
Gurķi	21,05	20	10,53	10	21,05	20
Olas			1/6 gb.	10	1/3 gb.	20
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>20/4/20</b>	<b>1 gb.</b>	<b>20/4/20</b>	<b>2 gb.</b>	<b>40/8/40</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gurķus mazgā, nogriež galus, sagriež plānās šķēlēs.</li> <li>Olas novāra (vāra 10 min), tad strauji atdzesē aukstā ūdenī, noloba, noskalo, sagriež ripiņās.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs.</li> <li>Baltmaizi pārziež ar sviestu, pārliet receptē paredzētos produktus.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).</li> <li>Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.</li> </ul>

Produkta nosaukums	Baltmaize ar ievārījumu		Rupjmaize ar medu		Rupjmaize ar sviestu		Saldskābmaize ar sviestu	
	Rec. Nr: Sv-6		Rec. Nr: Sv-7		Rec. Nr: Sv-8		Rec. Nr: Sv-8.1	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Rupjmaize, pilngraudu			25	25	25	25		
Saldskābmaize, rudzu, kviešu, ar ķimenēm							20	20
Baltmaize	25	25						
Sviests, 82,5%					5	5	4	4
Upeņu džems	15	15						
Medus			5	5				
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>25/15</b>	<b>-</b>	<b>25/5</b>	<b>-</b>	<b>25/5</b>	<b>-</b>	<b>20/4</b>

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maizi sagriež 0,7-1 cm biezās šķēlēs.</li> <li><u>Maizei ar ievārījumu</u> (Rec. Nr. Sv-6): baltmaizi pārklāj ar džemu.</li> <li><u>Maizei ar medu</u> (Rec. Nr. Sv-7): rupjmaizi pārklāj ar medu.</li> <li><u>Maizei ar sviestu</u> (Rec. Nr. Sv-8, Sv-8.1): maizi pārklāj ar sviestu.</li> </ul>
-------------------	---

Pasniegšana

- Sviestmaizes pasniedz aukstas (5-18 °C).
- Ja nepieciešams uzglabāt, uzglabā aukstumkamerā (2 - 5°C) līdz 2 stundām.

Produktu nosaukums	Karstmaize					
	ar sieru un burkāniem		ar sieru		ar sieru un tomātiem	
	Rec. Nr: Sv-9		Rec. Nr: Sv-10		Rec. Nr: Sv-10.1	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Baltmaize	24	24	24	24	24	24
Siers, Krievijas 45%	10	10	15	15	13	13
Burkāni	12,5	10/8*				
Majonēze, ar pazeminātu tauku saturu	5	5	4	4		
Tomātu biezenis			4	4		
Tomāti					10,2	10
Pusfabrikāta masa	-	47	-	47	-	47
<b>Iznākums</b>	<b>-</b>	<b>45</b>	<b>-</b>	<b>45</b>	<b>-</b>	<b>45</b>

\* produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm-  
apstrāde

- Burkānus nomazgā, izvāra, nedaudz padzesē, notīra, sarīvē.
- Tomātus nomazgā, izgriež kātiņa vietu, sagriež plānās šķēlēs.

Ēdienu  
gatavošana

- Rec. Nr. 9, 10: sarīvētam sieram pievieno vārītos burkānus vai tomāti biezeni atkarībā no receptūras), majonēzi un labi samaisa. Masu liek uz maizes šķēles, nolīdzina.
- Rec. Nr. 10.1: uz maizes šķēles liek tomāta šķēli, pārliet siera šķēli.
- Maizītes kārto uz plāts un sacep cepeškrāsnī 200-220 °C 5-8 min.

Pasniegšana

- Pasniedz karstas 60-65 °C temperatūrā.

Rec. Nr: Sv-11	Karstmaize ar āboliem					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Baltmaize	25	25	28	28	34	34
Āboli	18,18	16	20,18	18	24,2	22
Olas	0,03 gb.	2	0,036 gb.	2,2	0,04 gb.	2,6
Cukurs	1	1	1,1	1,1	1,3	1,3
Kanēlis, <i>malts</i>	0,05	0,05	0,06	0,06	0,07	0,07
Krējums, skābais, 25%	3	3	3,3	3,3	4	4
<i>Pusfabrikāta masa</i>	-	47	-	52	-	63
<b>Iznākums</b>	-	<b>45</b>	-	<b>50</b>	-	<b>60</b>

\*- produkta svars

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ābolus nomazgā, izgriež sēklotni, sarīvē.</li> <li>• Olas mazgā, dezinficē, skalo.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sarīvētos ābolus sajauc ar krējumu, cukuru, olu, kanēli un liek uz baltmaizes šķēles.</li> <li>• Maizītes kārto uz plāts un sacep cepeškrāsnī 200-220 °C 8-10 min.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasniedz karstas 60-65 °C temperatūrā.</li> </ul>

Rec. Nr: Sv-12	Sviestmaize ar gaļas pastēti					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 10 porc., g		Ielikums 100 porc.,kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Baltmaize	25	25	250	250	2,50	2,50
Cūkgaļa, <i>lāpst.</i>	29,4	25/15*	294	250/150*	2,94	2,5/1,5*
Burkāni	6,25	5	62,5	50	0,625	0,50
Sīpoli	5,9	5	59	50	0,59	0,50
Eļļa, <i>rapšu</i>	0,2	0,2	2	2	0,02	0,02
Sāls	0,05	0,05	0,5	0,5	0,05	0,05
Pipari, <i>melnie, malti</i>	0,01	0,01	0,1	0,1	0,01	0,01
Ķiploki	0,12	0,1	1,2	1	0,012	0,01
Sviests, 82,5%	4	4	40	40	0,40	0,40
Pētersīļu zaļumi	0,59	0,5	5,9	5	0,059	0,05
<b>Iznākums</b>	<b>1 gb.</b>	<b>25/25</b>	<b>10 gb.</b>	<b>250/250</b>	<b>100 gb.</b>	<b>2,5/2,5</b>

\* produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaļu nomazgā, sagriež mazākos gabalos.</li> <li>Burkānus un sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaļu liek vārties karstā ūdenī. Pēc noputošanas pieliek sāli, daļu burkānu un lēni vāra līdz gaļa gatava. Gaļu atdzesē.</li> <li>Atlikušos burkānus kopā ar sīpoliem izkarsē sakarsētā eļļā (120-130 °C).</li> <li>Gaļu divas reizes samaļ, otrajā reizē - ar ķiplokiem, izkarsētājiem burkāniem un sīpoliem, pievieno garšvielas, buljonu un karsē maisot 5-10 min. Tad masai pieliek mīkstu sviestu un saputo.</li> <li>Gaļas masu smērē uz maizes šķēles, pārkaisa ar zaļumiem.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz aukstu (5-12 °C).</li> <li>Pastēti var uzglabāt līdz 24 stundām ledusskapī (2-5 °C).</li> </ul>

Rec. Nr: Sv-13	Karstmaize ar biezpienu					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Baltmaize	25	25	28	28	34	34
Biezpiens, 9%	15	15	17	17	20	20
Olas	0,05 gb.	3	0,06 gb.	3,3	0,07 gb.	4
Krējums, skābais 25%	4	4	4,4	4,4	5,3	5,3
<i>Pusfabrikāta masa</i>	-	47	-	52	-	63
<b>Iznākums</b>	-	<b>45</b>	-	<b>50</b>	-	<b>60</b>

Pirm-apstrāde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Olas mazgā, dezinficē, skalo.</li> </ul>
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biezpienu sajauc ar olu, cukuru, krējumu, un ievārījumu un liek uz baltmaizes šķēles.</li> <li>Maizītes kārto uz plāts un sacep cepeškrāsnī 200-220 °C 8-10 min.</li> </ul>
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasniedz karstas 60-65 °C temperatūrā.</li> </ul>