

Rec. Nr: DZ - 01	Kefirs					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kefirs 2%	120	120	150	150	200	200
Iznākums	-	120	-	150	-	200

Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Kefīru porcionē un pasniedz 5-12°C temperatūrā. • Saporcionēta kefīra uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5°C temperatūrā.
-------------	---

Rec. Nr: DZ - 02	Svaigo dzērveņu dzēriens					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Lielogu dzērvenes, svaigas	10	8	20	16	30	24
Cukurs	5	5	5	5	10	10
Ūdens	115	115	130	130	190	190
Iznākums	-	120	-	150	-	200

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Dzērvenes pārslasa un samal vai sablenderē kopā ar cukuru. • Uzvāra ūdeni, pievieno samaltās dzērvenes un vāra vēl 5 min. • Uzliek vāku un ļauj ievilkties apmēram 1 stundu. • Sadala porcijās, atdzesē līdz 20-30°C temperatūrai. • Dzērienu ievieto ledusskapī 2-5°C temperatūrā.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 5-12°C temperatūrā. • Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr DZ - 03	Kakao					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Piens 2%	90	90	100	100	100	100
Ūdens	35	35	45	45	110	110
Cukurs	2	2	2.5	2.5	3.3	3.3

Kakao	2	2	3	3	5	5
Iznākums	-	120	-	150	-	200

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

Rec. Nr: DZ - 04	Ābolu - kanēļa dzēriens					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Āboli	12	8.76	20	14.6	30	22
Cukurs	3	3	5	5	7	7
Ūdens	115	115	135	135	190	190
Kanēlis	0.7	0.7	1	1	1	1
Iznākums	-	120	-	150	-	200

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Ābolus mazgā, nomizo, izgriež sēklotni un sagriež nelielos gabaliņos.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Ūdeni uzvāra, pievieno ābolus, kanēli un cukuru un vāra 3-5 min, ļauj ievilkties zem vāka 10 min. • Sadala porcijās, atdzesē līdz 20-30°C temperatūrai. • Dzērienu ievieto ledusskapī 2-5°C temperatūrā.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 5-12°C temperatūrā. • Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr: DZ - 05	Svaigo ogu dzēriens					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ogu maisījums, saldēts	7	6.3	10	9	25	22.5
Cukurs	8	8	10	10	10	10
Ūdens	115	115	140	140	190	190
Iznākums	-	120	-	150	-	200

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Saldētas ogas 1h istabas temperatūrā atlaidina un samal vai sablenderē kopā ar cukuru. • Uzvāra ūdeni, pievieno samaltās ogas un pavāra vēl 3-5 min. • ļauj ievilkties zem vāka 10 min. • Sadala porcijās, atdzesē līdz 20-30°C temperatūrai. • Dzērienu ievieto ledusskapī 2-5°C temperatūrā.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 5-12°C temperatūrā. • Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr: DZ - 06	Jogurts			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Jogurts ogu	120	120	1000	1000
Iznākums	-	120	-	-

Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Jogurtu porcionē un pasniedz 5-12°C temperatūrā. • Saporcionēta jogurta uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5°C temperatūrā.
-------------	---

Rec. Nr: DZ - 07	Karstais citronu dzēriens			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ūdens	115	115	145	145
Citroni	5	3	8	4.8
Cukurs	5	5	8	8
Iznākums	-	120	-	150

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Citronus nomazgā, nogriež galus un sagriež ripiņās, kuras sadala 4 daļās.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Uzvāra ūdeni, pievieno citronus un cukuru, pavāra 3-5 min. • Atdzesē līdz 65°C un pasniedz.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Dzērienu pasniedz karstu (65-70°C).

Rec. Nr: DZ - 08	Kumelišu tēja			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ūdens	120	120	150	150
Kumelītes	0.2	0.2	0.3	0.3
Iznākums	-	120	-	150

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Uzvāra ūdeni, pievieno kumelišu tēju un pavāra vēl 3-5 min, ļauj ievilkties 10 min zem vāka.
Pasniedzšana	<ul style="list-style-type: none"> Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65-70°C).

Rec. Nr: DZ - 09	Augļu tēja			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ūdens	120	120	150	150
Kaltētu augļu tēja	0.2	0.2	0.3	0.3
Iznākums	-	120	-	150

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Uzvāra ūdeni, pievieno kaltēto augļu tēju un pavāra vēl 3-5 min, ļauj ievilkties 10 min zem vāka.
Pasniedzšana	<ul style="list-style-type: none"> Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65-70°C).

Rec. Nr: DZ - 10	Piparmētru tēja			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ūdens	120	120	150	150
Piparmētru tēja	0.2	0.2	0.3	0.3
Iznākums	-	120	-	150

Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Uzvāra ūdeni, pievieno piparmētru tēju un pavāra vēl 3-5 min, ļauj ievilkties 10 min zem vāka.
Pasniedzšana	<ul style="list-style-type: none"> Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65-70°C).

Rec. Nr: DZ - 11	Ūdens ar citronu			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Ūdens	120	120	150	150
Citroni	3	1.8	5	3
Iznākums	-	120	-	150

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> • Citronus nomazgā, nogriež galus un sagriež ripiņās.
Ēdienu gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Atzesētā, vārītā ūdenī ieliek sagrieztos citronus un ļauj apmēram 1 stundu ievilkties. • Ievieto ledusskapī 2-5°C temperatūrā
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pasniedz 5-18°C temperatūrā. • Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2-5°C temperatūrā.

Rec. Nr: DZ - 12	Piens			
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Piens 2%	150	150	200	200
Iznākums	-	150	-	200

Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> • Pienu porcionē un pasniedz 5-12°C temperatūrā. • Saporcionēta piena uzglabāšanas laiks līdz 2 stundām 2-5°C temperatūrā.
-------------	---