



Rec. Nr: DZ-01	Kefīrs					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kefīrs 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	-	-	3	3	5	5
Ūdens	115	115	130	130	195	195
Iznākums	-	120	-	150	-	200

Dzēriena gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> • Dzērvenes pārslasa un samaļ 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

Dzēriena 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	5	5
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.
Dzēriena 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	12	10,8	25	22,5
Cukurs	-	-	3	3	5	5
Ūdens	115	115	140	140	190	190
Iznākums	-	120	-	150	-	200

Dzēriena gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Saldētas ogas 1 h istabas temperatūrā atļaidina 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, ogu			
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	3	3	5	5
Iznākums	-	120	-	150

Pirmapstrāde	<ul style="list-style-type: none"> Citronus nomazgā, nogriež galus un sagriež ripiņās, kuras sadala 4 daļās.
Dzēriena 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). Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2–5 °C temperatūrā.

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

Dzēriena gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Uzvāra ūdeni, pievieno kumelišu tēju un pavāra vēl 3–5 min, ļauj ievilkties 10 min zem vāka.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65–70 °C). Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2–5 °C temperatūrā.

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

Dzēriena 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.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65–70 °C). Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2–5 °C temperatūrā.

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

Dzēriena gatavošana	<ul style="list-style-type: none"> Uzvāra ūdeni, pievieno piparmētru tēju un pavāra vēl 3–5 min, ļauj ievilkties 10 min zem vāka.
Pasniegšana	<ul style="list-style-type: none"> Tēju lej krūzītēs, pasniedz karstu (65–70 °C). Gatava dzēriena uzglabāšanas laiks līdz 8 stundām 2–5 °C temperatūrā.

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.
Dzēriena 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		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Piens, 2%	120	120	150	150	200	200
Iznākums	-	120	-	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.
-------------	---