

GAĻAS ĒDIENI

Rec. Nr: G-1	Makaroni ar gaļu un dārzeņiem					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Makaroni	48	48/120*	60	60/150*	72	72/180*
Ūdens (makaronu vārīšanai)	-	120	-	150	-	180
Cūkgāļa, <i>krūt.</i>	48,96	41,6/27*	61,2	52/34*	72	61,2/40*
Sīpoli	13,2	11,2/8*	16,5	14/10*	19,8	16,8/11,8*
Burkāni	23	18,4/13*	28,75	23/16*	34,5	27,6/19*
Paprika, <i>sarkana</i>	20	16/12,5*	25	20/15,6*	30	24/19*
Čiploki	0,57	0,48	0,71	0,6	0,85	0,7
Eļļa, <i>rapšu</i>	4	4	5	5	6	6
Tomātu pasta	2,6	2,6	3,3	3,3	4	4
Ūdens (<i>mērcei</i>)	-	8	-	10	-	12
Sāls	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
Iznākums	-	120/27/40	-	150/34/50	-	180/40/60

* - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirmapstrāde	- Papriku nomazgā, izņem sēklotni un sagriež kubiņos. - Burkānus rūpīgi nomazgā, nomizo, noskalo un sagriež nelielos gabalos. - Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos. - Čiplokus notīra, noskalo, sasmalcina. - Gaļu atcīpslo, nomazgā, sagriež un samal.
Ēdienu gatavošana	- Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus, burkānus un papriku, turpina izkarsēt, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet burkāni un paprika iekrāso eļļu oranžīgu (110 - 120°C). - Uzkarsē eļļu, kurā maisot apcep gaļu līdz brūngainai garoziņai (150 - 160°C). - Pie apceptās gaļas pievieno tomātu pastu, turpina apcept, tad pievieno verdošu ūdeni, uzvāra, samazina siltumu un sautē apm. 15 min. Tad pievieno izkarsētos dārzeņus un visu pasautē (98 °C) vēl 10-15 min. - Vienlaicīgi ar gaļas sautēšanu liek vārīt makaronus – verdošā, pasālītā ūdenī ieber makaronus, apmaisa, uzvāra un lēni vāra, kamēr ūdens gandrīz sasūcies makaronos, uzliek vāku un mazā siltumā, pa reizei izcilājot, briedina gatavus. - Izsautētas gaļas un dārzeņu masā iemaisa čiplokus, makaronus, apmaisot uzvāra, tad apm. 10 min. ļauj ievilkties.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu, 60 - 65°C. - Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas.

Rec. Nr: G-2	Dārzeņu sautējums ar gaļu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, <i>lāpst.</i>	58,8	50 / 33*	62,4	53/35*	78,32	67/44*
Kāposti	50	40/31,5*	60	48/38*	67	53/42*
Burkāni	22,9	18,3/12,5*	27,5	22/15*	30,5	24/17*
Sīpoli	8,2	7/ 5*	9,9	8,4/6*	10,9	9,3/6,5*
Eļļa, <i>rapšu</i>	4	4	5	5	6	6
Kartupeļi	100	75/63*	120	90/76*	133	100/84
Zirnīši, <i>zaļie, konserv.</i>	14,3	10	17,16	12	19,05	13,32
Ūdens	-	17	-	20	-	22
Sāls	0,4	0,4	0,5	0,5	0,55	0,55
Krējums, <i>skābais, 25 %</i>	8	8	10	10	11	11
Pētersīļu zaļumi	2	1,7	2,4	2	2,66	2,22
Iznākums	-	150/33	-	180/35	-	200/44

* - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm-apstrāde	- Dārzeņus un kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež kubiņos (kāpostus – kvadrātiņos). - Gaļu nomazgā, nosusina, sagriež gabaliņos.
Ēdienu gatavošana	- Gaļu apcep sakarsētā eļļā (150 - 160°C) uz pannas vai sautējamā katlā. Apcepšanas beigās pārkaisa sāli, apmaisa, pielej verdošu ūdeni un lēni sautē (zem vārīšanās temperatūras, 98°C, lai strauji nemutuļo) gatavu. - Burkānus izkarsē eļļā (110-120°C), pārlej ar verdošu ūdeni un sautē apm. 5 minūtes, tad pievieno kāpostus, pēc 5-10 min pievieno kartupeļus. - Sīpolus izkarsē eļļā (110 -120°C). Kad burkāni un kāposti gandrīz mīksti, pievieno izkarsētos sīpolus, pavāra 5 min., pievieno kartupeļus, krējumu, vēlreiz uzvāra. <i>Ēdiens ir garšīgāks, ja sautē dārzeņus kopā ar gaļu, tad dārzeņus tādā pašā secībā pievieno gaļai, kad tā jau pumīksta.</i>
Pasniegšana	- Pasniedz karstu, 60 - 65°C. - Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas.

Rec. Nr: G-3	Cūkgaļas kotletes					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūgaļa, <i>krūt.</i>	68	57,8	76,5	65	85	72,2
Baltmaize	14	14	15	15	17	17
Ūdens	-	18	-	19	-	21
Sīpoli	1,87	1,6	2,1	1,8	2,3	2
Ķiploki	0,52	0,44	0,59	0,5	0,65	0,55
Olas	1/33 gb.	1,8	1/30 gb.	2	1/27 gb.	2,2
Sāls	0,27	0,27	0,3	0,3	0,33	0,33
Pipari, <i>melnie, malti</i>	0,09	0,09	0,1	0,1	0,11	0,11
<i>Kotlešu masa</i>	-	91	-	103	-	114
Rīvmaize	8	8	9	9	10	10
<i>Pusfabrikāta masa</i>	-	99	-	112	-	124
Eļļa, <i>rapšu</i>	5	5	6	6	6,7	6,7
Iznākums	-	80	-	90	-	100

Pirm- apstrāde	- Olas mazgā, dezinficē, noskalo. - Sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež. - Gaļu nomazgā, attīra, sagriež gabalos.
Ēdienu gatavošana	- Nobriedušu baltmaizi aplej ar aukstu ūdeni un uzbriedina. - Gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi maļ caur smalko sietu, tad piemaļ baltmaizi, sīpolus, masai pievieno sāli, olas, ūdeni, garšvielas. Visu labi samīca. - Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā rīvmaizē, veido apaļus vai ovālus plācenīšus apm. 1 cm biezumā. - Kotletes cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm gaiši brūnas, pēc tam izkarsē cepeškrāsnī 10 min. 150 - 170°C temperatūrā.
Pasniegšana	- Pasniedz karstas, 60 - 65°C. - Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas.

Rec. Nr: G-4	Plovs					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, krūt. sānu gab.	68,2	58 /38*	80,24	68/45*	88,26	75/50*
Eļļa, rapšu	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
Tomātu pasta	8	8	9,4	9,4	10,3	10,3
Burkāni	15	12/8*	17,5	14/10*	19,4	15/11*
Sīpoli	8,2	7 / 5,2*	9,4	8/5,6*	10,6	9/6*
Ķiploki	0,7	0,6	0,82	0,7	0,9	0,8
Rīsi	50	50/140*	59	59/165*	65	65/182*
Ūdens	-	105	-	124	-	136
Sāls	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Iznākums	-	170/38	-	200/45	-	220/50

* - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm- apstrāde	- Burkānus, sīpolus, ķiplokus, notīra, noskalo, sagriež kubiņos. - Rīsus rūpīgi noskalo un 1-2 h mērcē. - Gaļu nomazgā, attīra, sagriež kubos (1,5 – 2 cm).
Ēdienu gatavošana	- Burkānus, sīpolus, ķiplokus viegli izkarsē eļļā (110 - 120°C). - Gaļu ātri apcep sakarsētā eļļā (150 - 160°C), līdz veidojas garoziņa, pievieno tomātu pastu, izmaisa, uzkarsē, pieliek sāli, pielej verdošu ūdeni un lēni sautē pusmīkstu (apm. 98°C, nevārot). - Gaļas sautējumā iemaisa sagatavotos rīsus, izkarsētās garšsaknes, uzvāra un reizēm apmaisot (izcilājot) sautē, kamēr ūdens sasūcies rīsos. Gatavā plovā rīsiem jābūt irdeniem un gaļai mīkstai.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu, 60 - 65°C. - Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas.

Rec. Nr: G-5	Vistas gaļas nūjiņas					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Vistas fileja	57,9	55	65	62	72,38	68,8
Baltmaize	13	13	14,6	14,6	16,3	16,3
Sīpoli	16,5	14	18,56	15,75	20,63	17,5
Olas	1/12gb.	5	1/11 gb.	5,6	1/10 gb.	6,3
Sāls	0,2	0,2	0,23	0,23	0,25	0,25
Pipari, melnie, malti	0,05	0,05	0,05	0,05	0,06	0,06
Ūdens	-	6	-	7	-	8
<i>Kotlešu masa</i>	-	93	-	105	-	116
Rīvmaize	7	7	8	8	9	9
<i>Pusfabrikāta masa</i>	-	100	-	113	-	125
Eļļa, rapšu	7	7	8	8		
Iznākums	-	80	-	90	-	100

Pirm-apstrāde	- Olas mazgā, dezinficē, noskalo. - Sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež. - Nobriedušu baltmaizi aplej ar aukstu ūdeni un uzbriedina. - Vistas fileju nomazgā, nosusina, izgriež cīplās, plēves, sagriež.
Ēdienu gatavošana	- Vistas gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi caur smalkāku sietu, piemāļ baltmaizi, sīpolus, masai pievieno olas, ūdeni, sāli, piparus, visu labi samīca. - Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, apviļā rīvmaizē, veido iegarenas nūjiņas, apm. 2 cm biezumā un 10 cm garumā. - Cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) līdz tās ir gaiši brūnas, pēc tam izkarsē cepeškrāsnī 10 min. 150 - 170°C temperatūrā.
Pasniegšana	- Pasniedz karstas, 60 - 65°C. - Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas.

Rec. Nr: G-6	Lazanja					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Lazanjas plāksnes	36	36/69*	43	43/82*	50	50/95*
Liellopu gaļa, lāpstiņa	36,25	29/17*	42,5	34/20*	49,2	39/23*
Sāls	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Sīpoli	9,9	8,4	11,8	10	13,7	11,6
Tomātu pasta	3,4	3,4	4	4	4,6	4,6
Eļļa, rapšu	3,4	3,4	4	4	4,6	4,6
Sviests, 82,5%	5	5	6	6	7	7
Ūdens	-	29	-	34	-	36
Milti, kviešu, a.l.	2,5	2,5	3	3	3,5	3,5
Piens, 2,5%	42	42	50	50	56	56
Siers, Krievijas, 45%	16,8	16,8	20	20	23	23
Pusfabrikāta svars	-	190	-	225	-	260
Iznākums	-	160	-	190	-	220

* - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm- apstrāde	- Nomazgātu, nosusinātu gaļu sagriež, samaļ. - Sīpolus notīra, noskalo, sīki sagriež.
Ēdienu gatavošana	- Lazanjas plāksnes vāra sālsudenī 10 min, tad izņem, nosusina uz sieta. - Sīpolus izkarsē eļļā (110-120 °C), pievieno tomātu pastu, turpina izkarsēt. - Sakarsētā eļļā apcep malto gaļu (150-160 °C). Apceptai gaļai pielej karstu ūdeni, pievieno sāli, apceptos sīpolus. Maisot vāra 8-10 min. - Miltus izkarsē sviestā, samaisa ar karstu pienu, uzvāra. Gatavu mērci pārlej gaļai un samaisa. - Lazanjas plāksni liek ietaukotā veidnē, pārlej ar gaļas mērci, - tā atkārti līdz visa porcija salikta. Pēdējā kārtā – mērce un pārkaisa sarīvētu sieru. - Sacep cepeškrāsnī 30 - 40 min 180 -200 °C.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu, 60 - 65°C. - Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas.

Rec. Nr: G-7	Karbonāde					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, mug. gab.	73,7	70	86	81,7	98	93
Sāls	0,2	0,2	0,23	0,23	0,27	0,27
Pipari, melnie, malti	0,1	0,1	0,12	0,12	0,13	0,13
Olas	1/12gb.	5	1/11 gb.	5,8	1/9 gb.	6,7
Rīvmaize	9	9	10	10	12	12
Pusfabrikāta svars	-	83	-	97	-	110
Eļļa, rapšu	5	5	6	6	7	7
Iznākums	-	60	-	70	-	80

Pirm- apstrāde	- Olas nomazgā, nosusina, pārsit, sakuļ. - Gaļu, nomazgā, nosusina, sagriež 1 cm biezās šķēlēs.
Ēdienu gatavošana	- Gaļas šķēles viegli izdauza ar gaļas āmurīti, apkaisa ar sāli un pipariem, iemērc olā, tad rīvmaizē, piespaida virsmu, nolīdzina maliņas, cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm dzeltenbrūnu. - Pēc tam iztur cepeškrāsnī 5 – 7 min 150 – 170°C temperatūrā.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu, 60 - 65°C. - Ja nepieciešams, uzglabā marmītā virs 63 °C līdz 1 h, taču tādējādi ceptais izstrādājums zaudē savu kraukšķīgo garoziņu.

Produktu nosaukums	Vistas fileja dārzeņu mērcē					
	Rec. Nr: G-8		Rec. Nr: G-8.1 (diabētam)		Rec. Nr: G-8	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Vistas fileja	58,95	56/40*	58,95	56/40*	73,69	70/50*
Eļļa, <i>rapšu</i>	2	2	2	2	2,5	2,5
Citroni	4,44	2**	4,44	2**	5,55	2,5*
Pētersīļu zaļumi	1,18	1	1,18	1	1,48	1,3
Pētersīļu saknes	5	4	5	4	6	4,8
Burkāni	12,5	10			15	12
Sīpoli	11,8	10	11,8	10	14,16	12
Paprika	18	13	18	13	21,6	15,6
Eļļa, <i>rapšu</i>	1,5	1,5	1,5	1,5	1,8	1,8
Krējums, <i>skābais</i> , 25%	20	20	20	20	24	24
Kartupeļu ciete	1	1	1	1	1,2	1,2
Ūdens	-	30	-	30	-	36
Sāls	0,3	0,3	0,3	0,3	0,36	0,36
Iznākums	-	40/75	-	40/70	-	50/90

* - produkta svars pēc siltapstrādes

** - citronu sula

Pirmapstrāde	- Burkānus, sīpolus, papriku, pētersīļu saknes mazgā, mizo, skalo. Paprikai izņem sēklotni, sagriež kvadrātos. Sīpolus sagriež gredzenos, pētersīļu sakni un burkānus šķēlītēs. - Citronus nomazgā, izspiež sulu. - Zaļumus šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina.
Ēdienu gatavošana	- Vistas fileju sagriež 1 – 1,5 cm biežās šķēlēs, apslacina ar citrona sulu, eļļu un samaisa ar zaļumiem. Notur 1h ledusskapī (2-5 °C). - Uzkarsētā eļļā izkarsē dārzeņus (tos neapcepot, 110-120 °C). - Uzkarsētā eļļā apcep vistas fleju (apmēram 5 min), pievieno izkarsētos dārzeņus, kartupeļu cieti, kas sajaukta ar ūdeni, pievieno uzkarsētu krējumu, sāli, samaisa, uzvāra, mērenā temperatūrā (ap 98 °C) pasautē vēl 5 min.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Produktu nosaukums	Gulašs							
	Rec. Nr: G-9		Rec. Nr: G-9.1 (laktozes nepan.)		Rec. Nr: G-9.2 (celiakija)		Rec. Nr: G-9.3 (diabēts)	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Liellopu gaļa, lāpstiņa	81,25	65/40*	81,25	65/40*	81,25	65/40*	91,25	73/45*
Eļļa, rapšu	5	5	5	5	5	5	4,4	4,4
Ūdens	-	60	-	60	-	60	-	60
Sīpoli	11,8	10/7*	11,8	10/7*	11,8	10/7*	11,8	10/7*
Ķiploki	1,18	1	1,18	1	1,18	1	1,18	1
Paprikas pulveris	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Paprika, sarkana	25	20/15,6*	25	20/15,6*	25	20/15,6*	25	20/15,6*
Tomāti savā sulā, mizoti, kons.	20	20	20	20	20	20	20	20
Milti, kviešu, augstākā labuma**	2	2	2	2				
Krējums, skābais, 25%	10	10			10	10	10	10
Ūdens***			-	10				
Sāls	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Pipari, melnie, malti	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Dārzeņu mērcešsvars	-	80	-	80	-	80	-	80
Iznākums	-	40/80	-	40/80	-	40/80	-	45/80

* - produkta svars pēc siltapstrādes

** - ēdienos, kas paredzēti ar celiakiju slimojošajiem skolēniem, neizmanto kviešu miltus

*** - ēdienos, kas paredzēti skolēniem ar laktozes nepanesamību, krējumu aizstāj ar ūdeni

Pirm-
apstrāde

- Gaļu nomazgā, atcīpslo un sagriež gabaliņos.
- Sīpolus, ķiplokus notīra, skalo un sīki sagriež.
- Papriku nomazgā, pārgriež, izņem sēklotni, skalo, sagriež kvadrātiņos.

Ēdienu gatavošana	• Gaļu apcep sakarsētā eļļā (140-150 °C), līdz brūnganai garoziņai, pārlej ar karstu ūdeni un sautē. • Sakarsētā eļļā izkarsē (110-120 °C) sasmalcinātos sīpolus, ķiplokus, līdz tie caurspīdīgi. Pievieno papriku un turpina karsēt, līdz paprika iekrāso eļļu oranžīgu. Pievieno paprikas pulveri. • <u>Rec. G-9 un G-9.1</u>: Miltus apcep uz sausas pannas, līdz tie ir iedzelteni (130-140 °C), nedaudz padzesē. Tad pielej karstu sautējamo šķidrumu, <i>krējumu</i> (Rec. Nr. 9) un uzvāra. • Pusgatavai gaļai pievieno izkarsētos dārzeņus, tomātus (ja nepieciešams, tos sagriež mazākos gabaliņos) ar visu sulu un turpina sautēt līdz gatavībai. Neilgi pirms gatavības beigām pievieno sagatavoto mērci (Rec. G-9 un G-9.1), garšvielas un uzvāra.
Pasniegšana	• Pasniedz karstu (60-65 °C). • Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-10	Cepta vistas fileja					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Vistas fileja	70,53	67	81,39	77,3	108,6	103,2
Olas	1/12gb.	5	1/10 gb.	6	1/8gb.	8
Milti, <i>kviešu, augstākā labuma</i>	7	7	8	8	11	11
Sāls	0,2	0,2	0,23	0,23	0,3	0,3
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	79	-	91	-	122
Eļļa, rapšu	4	4	4,6	4,6	6	6
Iznākums	-	65	-	75	-	100

Pirm-apstrāde	• Vistas filejai izgriež plēves, nomazgā, nosusina, sagriež porciju gabalos, izirdina un izveido formu. • Olas mazgā, dezinficē, skalo.
Ēdienu gatavošana	• Vistas fileju panē miltos, kuriem pievienots sāls, un tad sakultā olā. Cep sakarsētā eļļā (140-150 °C) no abām pusēm zeltaini brūnas. • Iztur cepeškrāsnī 5 – 7 min 150 – 170°C temperatūrā.
Pasniegšana	• Pasniedz karstu (60-65 °C). • Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Produkta nosaukums	Pildīta paprika ar gaļu					
	ar tomātu-krējuma mērci				ar tomātu mērci	
	Rec. Nr: G-11				Rec. Nr: G-11.1 (laktozes nepanes.)	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Paprika, sarkana	80	64	100	80	120	96
Cūkgaļa, krūt. vai sānu gab.	47,06	40	58,8	50	70,59	60
Rīsi, baltie vai brūnie**	12	12/36*	15	15/45*	17	17/51*
Sīpoli	14,1	12/8,4*	17,6	15/11,5*	21,2	18/10,5*
Ķiploki	1,88	1,6	2,35	2	2,4	2,4
Eļļa, rapšu	1,6	1,6	2	2	2,4	2,4
Sāls	0,16	0,16	0,2	0,2	0,24	0,24
Pipari, melnie, malti	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12
Pildījuma masa	-	86	-	108	-	123
Pusfabrikāta masa	-	150	-	185	-	220
Mērcei:						
Tomātu biezenis	4	4	5	5	6	6
Milti, kviešu, a.l.	2	2	2,5	2,5	3	3
Ūdens	-	32	-	40	-	66
Krējums, skābais, 25%	12	12	15	15		
Mērce	-	40	-	50	-	60
Iznākums		130/40	-	160/50	-	190/60

* - produkta svars pēc siltapstrādes

** - diabēta slimnieku ēdienkartē iekļauj brūnos rīsus

Pirm- apstrāde	- Nomazgātu, nosusinātu gaļu sagriež, samaļ. - Sīpolus, ķiplokus notīra, noskalo, sīki sasmalcina. - Papriku nomazgā, nogriež virsējo kāta daļu, iztīra papriku no sēklām, izskalo.
-------------------	---

Ēdienu gatavošana	- Rīsus izvēra pusgatavus, nedaudz atdzesē. - Sīpolus, ķiplokus viegli izkarsē eļļā (110-120 °C), - Maltai gaļai pievieno rīsus, daļu izkarsēto sīpolu un ķiploku, sagrieztus paprikas „vāciņus“ ar izgrieztu kāta daļu, sāli, piparus – sagatavo pildījumu. - Mērcei miltus izkarsē uz sausas pannas, līdz tie ir iedzelteni (130-140 °C), nedaudz padzesē. Tad pielej karstu ūdeni, pievieno eļļā izkarsētu tomātu biezeni, krējumu (Rec. Nr.G-11.1 krējumu neliek) un uzvāra. - Papriku pilda ar gaļas un rīsu pildījumu, liek cepešpannā vienu pie otras, pārlej ar mērci. Pannu liek cepeškrāsnī un cep apmēram 30 min 180-200 °C.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Produktu nosaukums	Liellopu gaļa saldskābā mērcē					
	Rec. Nr: G-12				Rec. Nr: G-12.1 (diabēts)	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Liellopu gaļa, gurna gab.	83	66,4/40*	103,8	83/50*	93,75	75/45*
Burkāni	18	14,4/10*	22,5	18/12,6*		
Sīpoli	18,8	16/11,2*	23,5	20/14*	23,5	20/14*
Tomātu biezenis	9	9	12	12	12	12
Eļļa, rapšu	2,4	2,4	3	3	3	3
Āboli	15,71	11	20	14	22,86	16
Seleriju saknes	4,57	3,2	5,7	4	5,7	4
Maize, rudzu, tumšā (bez piena**)	8	8	10	10	10	10
Ķiploki	0,56	0,48	0,7	0,6	0,7	0,6
Ūdens	-	49	-	55	-	55
Sāls	0,24	0,24	0,3	0,3	0,3	0,3
Iznākums	-	40/80	-	50/90	-	45/80

* produkta svars pēc siltapstrādes

** ar laktozes nepanesamību slimojošo skolēnu uzturā izmanto rudzu maizi bez piena piedevas

Pirm-apstrāde	- Gaļu atcīpslo, mazgā, nosusina, sagriež strēmelītēs vai šķēlēs. - Burkānus, sīpolus, seleriju sakni mazgā, mizo, skalo. Sagriež šķēlītēs vai salmiņos. - Ābolus mazgā, mizo, izņem sēklotni, griež šķēlēs. - Ķiploku notīra, skalo, saspiež.
---------------	---

Ēdienu gatavošana	- Uzkarsē eļļu, pievieno sasmalcinātos sīpolus, ķiplokus un burkānus (Rec. Nr.G-12.1 burkānus neliek) un turpina izkarsēt, līdz sīpoli caurspīdīgi, bet burkāni iekrāso eļļu oranžīgu (110-120 °C). Pievieno tomātu biezeni un turpina karsēt. - Sakarsētā eļļā apcep gaļu, līdz gaiši brūnai garoziņai (140-150 °C), pielej karstu ūdeni, pievieno izkarsētās garšsaknes ar tomātu biezeni, sāli un sautē aptuveni 1h. - Rupjmaizi griež šķēlēs, apgrauzdē cepeškrāsnī (180-200 °C). Tad pārlej ar karstu, uzvārītu ūdeni un 10-15 min briedina, samīca. - Sautētai gaļai sasmalcināto rupjmaizi, sagrieztas seleriju saknes un ābolus. Sautējumu uzvāra, karsē vēl apmēram 20 min (98 °C), līdz gaļa mīksta.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Produktu nosaukums	Kartupeļu un gaļas sacepums					
	Rec. Nr: G-13		Rec. Nr: G-13.1 (laktozes nepanes.)		Rec. Nr: G-13	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kartupeļi	133,3	100/97*	160	160/116*	177,3	133/129*
Liellopu gaļa, <i>lāpstiņa</i>	55	44/29*	62,5	50/33*	73	19/39*
Sāls	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3
Pipari, <i>melnie, malti</i>	0,1	0,1	0,12	0,12	0,13	0,13
Sīpoli	23,5	20/14*	28,2	24/17*	31,3	27/19*
Ķiploki	1,76	1,5	12,12	1,8	2,34	2
Eļļa, <i>rapšu</i>	3	3	3,5	3,5	4	4
Olas	1/6 gb.	10	1/5 gb.	12	1/5 gb.	12
Piens, 2,5%	15	15			20	20
Sojas piens**			18	18		
Siers, <i>Krievijas, 45%</i>	10	10	12	12	13	13
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	175	-	208	-	234
Krējums, <i>skābais, 25%</i>	15	15			20	20
Iznākums	-	150/15	-	180	-	200/20

* - produkta svars pēc siltapstrādes

** - ar laktozes nepanesamība slimojošo skolēnu uzturā pienu aizstāj ar sojas pienu

Pirm- apstrāde	- Kartupeļus nomazgā, nomizo, noskalo. - Gaļu nomazgā, nosusina, sagriež malšanai piemērotos gabalos, samal. - Sīpolus, ķiplokus notīra, skalo, sīki sagriež, - Olas mazgā, dezinficē, skalo, pārsit, sakuļ kopā ar pienu.
Ēdiena gatavošana	- Kartupeļus izvāra sālsūdenī, tad nokāš, nosusina, nedaudz atdzesē un sagriež šķēlītēs. - Malto gaļu apcep sakarsētā eļļā (150-160 °C) kopā ar sāli un pipariem. - Sīpolus, ķiplokus viegli izkarsē eļļā (110-120 °C), līdz tie caurspīdīgi. - Ietaukotā veidnē liek kartupeļu un gaļas kārtas (kartupeļus, gaļu, kartupeļus), pārlej ar olas- piena maisījumu (<i>ar laktozes nepanesamība slimojošo skolēnu uzturā pienu aizstāj ar sojas pienu, Rec. Nr. G-13.1</i>) un cepeškrāsnī sacep (200-220 °C) 10-15 min, tad pārkaisa ar sarīvētu sieru un turpina cept vēl 10-15 min (180-200 °C) .
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C), griež porciju gabalos, blakus liek krējumu. - Ja nepieciešams ēdiena uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Produktu nosaukums	Cūkgaļas šnicele							
	Rec. Nr: G-14.1 (diabēts, laktozes nepanes.)				Rec. Nr: G-14		Rec. Nr: G-14.2	
	Ielikums 1 porc.,g		Ielikums 1 porc.,g		Ielikums 1 porc.,g		Ielikums 1 porc.,g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, šķiņķa gab.	81,18	69	92,94	79	92,94	79	85,88	73
Sāls	0,18	0,18	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Pipari, melnie, malti	0,09	0,09	0,1	0,1	0,1	0,1	0,01	0,01
Olas	1/12 gb.	5	1/10 gb.	6	1/10 gb.	6	1/10 gb.	6
Rīvmaize					11	11		
Rīvmaize, bez glutēna*							12	12
Milti, kviešu, rupja maluma**	9	9	11	11	-	-		
Pusfabrikāta svars	-	83	-	96	-	96	-	91
Eļļa, rapšu	5	5	7	7	7	7	6	6
Iznākums	-	60	-	70	-	70	-	65

* ar celiakiju slimojošo uzturā izmanto rīvmaizi bez glutēna

** diabēta un laktozes nepanesamības slimnieku uzturā rīvmaizi aizstāj ar rupja maluma kviešu miltiem

Pirm- apstrāde	Cūkgaļu mazgā, sagriež šķēlēs (1 cm biezumā) šķērsām šķiedrām.
-------------------	--

Ēdienu gatavošana	- Gaļas šķēles izdauza, šķēlei veido ovālu formu, uzkaisa sāli, piparus, panē olā, rīvmaizē (vai rupja maluma kviešu miltos), nolīdzina malas. - Cep sakarsētā eļļā no abām pusēm līdz gaiši brūnai garoziņai (150-160 °C), pēc tam iztur cepeškrāsnī 5 – 7 min 150 – 170°C temperatūrā.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 1 h, taču tādējādi ceptais izstrādājums zaudē savu kraukšķīgo garoziņu.

Produktu nosaukums	Cūkgaļas strogonovs					
	Rec. Nr: G-15		Rec. Nr: G-15.1 (laktozes nepanes.)		Rec. Nr: G-15	
	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, mug. gab.	52,63	57/40*	52,63	57/40*	65,8	71/50*
Cūkas speķis, svaigs	12,63	12	12,63	12	15,9	15
Sāls	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5
Pipari, melnie, malti	0,1	0,1	0,1	0,1	0,13	0,13
Sīpoli	21,2	18/12,6*	21,2	18/12,6*	26,5	23/16*
Milti, kviešu, a.l.	4	4	4	4	5	5
Eļļa, rapšu	2	2	2	2	2,5	2,5
Krējums, skābais, 25%	30	30			37,5	37,5
Gurķi, marinēti			43	30		
Ūdens	-	35	-	35	-	44
Iznākums	-	40/80	-	40/80	-	50/100

*-produkta svars pēc siltapstrādes

Pirm-apstrāde	- Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos. - Cūkgaļu un speķi nomazgā, nosusina, sagriež strēmelītēs. - Gurķiem nolej konservēšanas šķidrumu, nogriež galus, sagriež salmiņos.
Ēdienu gatavošana	- Uz pannas apcep speķi, radušajos taukos apcep gaļu, līdz gaišibrūnai krāsai (140-150 °C). - Turpat vai atsevišķi izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 °C). Pārkausa miltus un visu kopā izkarsē. Pielej verdošu ūdeni, samaisa, uzvāra. Pieliek krējumu (Rec Nr. G-15) vai marinētos gurķus (Rec Nr. G-15.1) un garšvielas, uzvāra.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C) - Ja nepieciešams uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virš 63 °C) līdz 2 h.

Rec. Nr: G-16	Sautēta cūkgaļa saldskābā mērcē					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, <i>šķiņķis</i>	70	63	78	70	94	84
Burkāni	14	11	15	12	18,8	15
Sīpoli	18	15	19	16	23,8	20
Ķiploki	0,7	0,5	0,75	0,5	0,94	0,6
Āboli	10,5	9	11,2	9,6	14	12
Pētersīļu saknes	3	2	3,2	2,1	4	2,6
Milti, <i>rīsu</i>	4,5	4,5	4,8	4,8	6	6
Eļļa, <i>rapšu</i>	3	3	3,2	3,2	4	4
Tomātu biezenis	3	3	3,2	3,2	4	4
Ūdens	-	45	-	48	-	60
Krējums, <i>saldaiss</i> , 10 %	10	10	11	11	14	14
Sāls	0,3	0,3	0,32	0,32	0,4	0,4
Pipari, <i>melnie, graudu</i>	0,02	0,02	0,021	0,021	0,03	0,03
Iznākums	-	45/75	-	50/80	-	60/100

Pirmapstrāde	- Cūkgaļu mazgā, sagriež šķēlēs (1 cm biezumā) šķērsām šķiedrām. - Pētersīļu sakni mazgā, mizo, griež lielos gabalos. - Burkānus mazgā, mizo, skalo, griež lielās šķēlēs. - Sīpolus mizo, skalo, sagriež lielos gabalos. - Ķiplokus tīras, skalo, sagriež lielos gabalos. - Ābolus mazgā, izņem serdi.
Ēdienu gatavošana	- Burkānus, sīpolus apcep uz pannas (bez taukvielām) līdz zeltaini brūnai krāsai (135- 150°C). - Gaļas šķēles izdauza, šķēlei veido ovālu formu. - Sagatavotos izstrādājumus cep sakarsētā eļļā līdz gaiši brūnai garoziņai pēc tam kārto traukā ar vāku, pārlej ūdeni, strauji uzvāra un sautē (95-98°C) apmēram 1 h. Kad gaļas šķēles sautējušās pusstundu, tad pievieno izkarsētās garšsaknes, pētersīļu sakni un turpina sautēt. 10 min pirms beigām pievieno ābolus, sāli, graudu piparus. - Izkāš sautējamo šķidrumu, kuram pievieno sautētos burkānus, sīpolus, ābolus, pētersīļu sakni un visu kopā sablendē. - Pagatavo mērci no sautējumā šķidruma, un miltiem, kas uz pannas ir sajaukti ar izkausētu sviestu un karsēti līdz zeltaini brūnai (130-135 °C) krāsai. Mērcei pievieno tomātu biezeni, saldo krējumu. Visu kopā uzkarsē. - Ar pagatavoto mērci pārlej izsautētās gaļas šķēles un turpina sautēt vēl 8-10 min.

- Pasniedz karstu (60-65 °C).
- Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-17	Cūkgaļa dārzeņu mērcē					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, <i>muq.gab.</i>	63,16	60/40*	76,84	73/50*	92,63	88/60*
Burkāni	18,75	15	21	17	28	23
Sīpoli	23,5	20	26,8	23	35,3	30
Ķiploki	0,59	0,5	0,67	0,6	0,89	0,8
Āboli, <i>skābi</i>	17,14	12	19,6	13,7	25,7	18
Pētersīļu saknes	3,75	3	4,3	3,4	5,6	4,5
Eļļa, <i>rapšu</i>	5	5	5,7	5,7	7,5	7,5
Ūdens	-	35	-	40	-	53
Sāls	0,3	0,3	0,34	0,34	0,45	0,45
Iznākums	-	40/70	-	50/80	-	60/100

* produkta svars pēc siltapstrādes

Pirmapstrāde	• Cūkgaļas karbonādi mazgā, nosusina, sagriež stienīšos vai šķēlēs. • Burkānus, sīpolus, ķiplokus, pētersīļu sakni mazgā, mizo, skalo. Sagriež šķēlītēs vai salmiņos. • Ābolus mazgā, mizo, izņem sēklotni, griež šķēlēs.
Ēdienu gatavošana	• Uzkarstētā pannā apcep gaļu. • Uz pannas eļļā izkarsē burkānus, sīpolus, ķiplokus, pētersīļu saknes. • Apceptajai gaļai pievieno izkarsētos burkānus, sīpolus, ķiplokus, pētersīļu sakni, uzvārītu ūdeni, ābolus, sāli. • Samaisa, uzvāra, karsē apmēram 10 min.
Pasniegšana	• Pasniedz karstu (60-65 °C). • Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-18	Ar gaļu pildītas pankūkas un krējumu					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Milti, kviešu, a.l.	33	33	36	36	40	40
Piens, 2,5%	80	80	88	88	96	96
Olas	1/10 gb.	6	1/9 gb.	6,6	1/8 gb.	8
Cukurs	1,7	1,7	1,9	1,9	2	2
Sāls	0,17	0,17	0,22	0,22	0,2	0,2
Eļļa, rapšu	1,7	1,7	1,9	1,9	2	2
No vienas puses apceptas pankūkas	-	73	-	80	-	88
Liellopu gaļa, lāpstiņa	60	48	66,25	53	72,5	58
Eļļa, rapšu	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
Ūdens	-	3	-	3,3	-	4
Sautēta gaļa	-	32	35	35	-	38
Sīpoli	4,9	4,2/2,9*	5,4	4,6	5,9	5/3,5*
Milti, kviešu, a.l.	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
Sāls	0,08	0,08	0,09	0,09	0,1	0,1
Pētersīļu zaļumi	0,59	0,5	0,65	0,55	0,71	0,6
Pildījums	-	35	-	39	-	42
Pusfabrikāta svars	-	108	-	119	-	130
Eļļa, rapšu	4	4	4,4	4,4	5	5
Krējums, skābais, 25%	15	15	20	20	20	20
Iznākums	-	100/15	-	110/20	-	120/20

* produkta svars pēc siltapstrādes

Pirmapstrāde	- Olas mazgā, dezinficē, skalo, pārsit. - Pētersīļu zaļumus šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina. - Gaļu attīra no cipslām un plēvēm, nomazgā, sagriež malšanai piemērotos gabalos.
--------------	---

Ēdienu gatavošana	- Miltus, pienu, olas, cukuru sajauc viendabīgā masā. Uzkarsētā eļļā cep (140-150 °C) pankūkas no vienas puses, līdz rodas dzeltenbrūna garoziņa. - Gaļas gabalus apcep sakarsētā eļļā (150-160 °C), pielej neredzējo ūdens un sautē gatavu. - Sīpolus notīra, skalo, sagriež daiviņās un kopā ar gaļu samal. - Miltus nedaudz izkarsē uz sausas pannas (120-130 °C), pievieno samaltajai gaļai, pieliek sāli un sasmalcinātus pētersīļu zaļumus, uzkarsē. - Gaļas masu liek pankūkā uz apceptās puses, aizloka kā aploksni un apcep eļļā no abām pusēm līdz dzeltenbrūnas (140-150 °C). Tad liek izkarsēties cepeškrāsnī (180-200 °C) 5-7 min.
Pasniegšana	- Pasniedz karstas (60-65 °C) ar skābu krējumu. - Ja nepieciešams pankūkas uzglabāt, tad uzglabā marmītā (virs 63 °C) līdz 2 h.

Rec. Nr: G-19	Pildīti kabači ar gaļu					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kabači	128,57	90	144,64	101	167,14	117
Sāls	0,1	0,1	0,11	0,11	0,13	0,13
Cūkgaļa, lāpstīņa	52,9	45	59,5	50,6	70,6	60
Tomātu biezenis	5	5	5,6	5,6	7	7
Sīpoli	16,5	14	18,6	15,8	23,5	20
Ķiploki	1,65	1,4	1,86	1,58	2,3	2
Pētersīļu zaļumi	1,65	1,4	1,86	1,58	2,35	2
Rīsi (brūnie**)	6	6/18*	6,8	6,8/20*	8	8/24*
Sāls	0,3	0,3	0,33	0,33	0,4	0,4
Pipari, melnie, malti	0,07	0,07	0,08	0,08	0,1	0,1
Gaļas pildījuma masa	-	85	-	95,6	-	115
Tomāti	8,16	8	9,18	9	10,2	10
Siers, Krievijas 45%	10	10	11,3	11,3	12	12
Pusfabrikāta masa	-	193	-	217	-	254
Krējums, skābais, 25%	20	20	20	20	20	20
Iznākums	-	160/20	-	180/20	-	215/20

*-produkta svārs pēc siltapstrādes

** - brūnos rīsus izmanto diabēta slimnieku uzturā

Pirmapstrāde	- Kabaču nomazgā, nogriež galus, tad sagriež 5 cm biezās ripās, kuriem izgriež viduci. - Gaļu nomazgā, sagriež gabaliņos, samaļ. - Sīpolus, ķiplokus notīra, noskalo, sagriež smalki. - Pētersīļu zaļumus šķiro, noskalo, nosusina, sasmalcina. - Tomātus skalo, izgriež kāta vietu, griež ripās (0,5 cm).
Ēdienu gatavošana	- Sieru sarīvē. - Kabaču ripas apvāra verdošā sālsūdenī 5-7min. Tad izņem un nedaudz atdzesē. - Rīsus izvāra pusgatavus. - Maltai gaļai pievieno sasmalcinātus sīpolus, ķiplokus, pētersīļu zaļumus, sāli, piparus, pusvārītos rīsus. - Kabaču ripas piepilda ar gaļas-rīsu masu, pārliet tomātu šķēli, uzkausa sarīvētu sieru. - Pildītos kabačus liek ietaukotā cepešpannā, vienu pie otra, pārklāj ar foliju un cep 180-200 °C 50 min, tad noņem foliju un cep vēl 10 min.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C). Porcijā 2 gabali. - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-20	Liellopu gaļas burgers					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 10 porc., g		Ielikums 100 porc.,kg	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Liellopu gaļa, ciskas ārējā daļa	55	44	550	440	5,50	4,40
Melnie pipari, malti	0,1	0,1	1	1	0,01	0,01
Citroni	3,33	1,5*	33,3	15*	0,33	0,15*
Sāls	0,1	0,1	1	1	0,01	0,01
Ūdens	-	4	-	40	-	0,40
Kotlešu masa	-	50	-	500	-	5,00
Eļļa, rapšu	2	2	20	20	0,20	0,20
Izcepta kotlete	-	32	-	320	-	3,20
Sīpoli, sarkanie	11,8	10/5**	118	100/50**	1,18	1,0/0,5**
Cukurs	1	1	10	10	0,10	0,10
Sviests, 82,5%	1	1	10	10	0,10	0,10
Marinēti gurķi	14,29	10	142,9	100	1,43	1,00
Tomāti	8,16	8	81,6	80	0,82	0,80
Salāti, lapu	3,75	3	37,5	30	0,38	0,30
Siers, Krievijas, 45%	8	8	80	80	0,80	0,80
Majonēze, ar pazem. t. sat.	10	10	100	100	1,00	1,00

Apaļmaizītes	1 gb.	50	10 gb.	500	100 gb.	5,00
Iznākums	-	50/75	-	500/750	-	5,0/7,5

* - sula

** - produkta svars pēc siltapstrādes

Pirmapstrāde	• Gaļu mazgā, sagriež gabalos, samal. • Citronus nomazgā, pārgriež, izspiež sulu. • Sīpolus notīra, noskalo, sagriež gredzenos. • Tomātus skalo, izgriež kāta vietu, sagriež plānās šķēlēs. • Marinētajiem gurķiem nolej konservējošo šķidrumu, nogriež galus, sagriež plānās šķēlēs.
Ēdienu gatavošana	• Sieru sagriež šķēlēs. • Maltajai gaļai pievieno garšvielas, citrona sulu, ūdeni un masu labi sastrādā. • Sīpolus izkarsē sviestā, līdz tie ir mīksti (110-120 °C), tad pievieno cukuru un turpina karsēt vēl 2-3 min, līdz sīpoli karamelizējas. • No masas veido plakanas kotletes, cep sakarsētā eļļā no abām pusēm (150-160 °C) līdz tās ir brūnganas. Tad pārklāj ar siera šķēli un turpina cept cepeškrāsnī (180-200 °C), līdz siers izkusis. • Apaļmaizītes pārgriež uz pusēm (ja iespējams, tad maizīti vispirms grilē). Uz apakšējās maizītes liek majonēzi, tad salātu lapu, tad tomātu šķēles, karamelizētos sīpolus, kotleti ar sieru un virsū marinēto gurķu šķēles. Visu nosedz ar augšējo maizīti.
Pasniegšana	• Pasniedz karstu (50-55 °C). Neuzglabā.

Rec. Nr: G-21	Ar sieru sacepta vistas fileja					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Vistas fileja	85,26	81/58*	109,47	104/75*	121,75	116/83*
Citroni	1,78	0,8**	2,22	1**	2,54	1,14
Eļļa, <i>rapšu</i>	2,3	2,3	3	3	3,3	3,3
Siers, <i>Krievijas 45%</i>	8	8	10	10	11,4	11,4
Olas	1/15 gb.	4	1/12 gb.	5	1/10 gb.	6
Krējums, <i>skābais, 25%</i>	4	4	5	5	6	6
<i>Pusfabrikāta svars</i>	-	74	-	95	-	106
Iznākums	-	70	-	90	-	100

* - produktu masa pēc siltapstrādes

** - sula

Pirmāpstrāde	- Vistas fileju noskalo, izgriež saistaudus, griež porciju gabalos. - Citronus noskalo, pārgriež, izspiež sulu, apslaka vistas fileju. - Olas mazgā, dezinficē, skalo.
Ēdienu gatavošana	- Sieru sarīvē. - Uzkarsētā eļļā apcep gaļu (150-160 °C), līdz veidojas dzeltenbrūna garoziņa. - Olas pārsit, sakuļ ar sarīvēto sieru un krējumu. - Apceptai vistas filejai pārliet siera-krējuma masu un cepeškrāsnī sacep (180-200 °C), līdz izveidojas dzeltenbrūna garoziņa.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-22	Liellopu gaļas sautējums ar kartupeļiem un gurķiem					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Liellopu gaļa, <i>ciskas gab.</i>	80	64/40*	80	64/40*	92,5	74/46*
Kartupeļi	200	150	217,3	163	242,7	182
Tomātu biezenis	41	41	45	45	50	50
Sīpoli	23,5	20	25,9	22	29,4	25
Eļļa, <i>rapšu</i>	6,3	6,3	7	7	8	8
Milti, <i>kviešu a.l.</i>	5	5	5,4	5,4	6	6
Gurķi, <i>marinēti</i>	34,29	24	38,57	27	42,86	30
Ķiploki	0,71	0,6	0,82	0,7	0,94	0,8

Sāls	0,41	0,41	0,45	0,45	0,5	0,5
Pipari, <i>melnie, malti</i>	0,08	0,08	0,09	0,09	0,1	0,1
Iznākums	-	40/230	-	40/250	-	46/280

*- produkta svars pēc siltapstrādes

Pirmapstrāde	• Gaļu, attīra, mazgā, sagriež strēmelītēs. • Kartupeļus mazgā, mizo, skalo, sagriež stienīšos. • Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos. • Marinētajiem gurķiem nolej konservējošo šķidrumu, nogriež galus, sagriež salmiņos. • Ķiplokus notīra, noskalo, nosusina, saspiež.
Ēdienu gatavošana	• Sakarsētā eļļā apcep gaļas strēmelītes (150 -160 °C) līdz brūnganai garoziņai, turpat apcep tomātu biezeni, tad pielej verdošu ūdeni un sautē gandrīz līdz gatavībai. • Sakarsētā eļļā izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 °C). • Sakarsētā eļļā apcep kartupeļus, līdz tie ir dzeltenbrūni (140-150 °C). • Gurķiem pielej nedaudz karsta ūdens un tvaiko līdz tie mīksti. • No sautējuma šķidruma un miltiem pagatavo mērci. • Ar pagatavoto mērci pārlej izsautēto gaļu, pieliek pusmīksti apceptus kartupeļu stienīšus, taukvielā izkarsētos sīpolus un sautē vēl 15 – 20 min. Beigās pievieno tvaikotos gurķus, sasmalcinātos ķiplokus un uzvāra.
Pasniegšana	• Pasniedz karstu (60-65 °C). • Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-23	Šķēlēs cepta cūkgaļa ar āboliem					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, <i>mug. gab.</i>	76,84	73/50*	115,79	110/75*	153,68	146/100*
Eļļa, <i>rapšu</i>	3	3	5	5	6	6
Sāls	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Pipari, <i>melnie, malti</i>	0,05	0,05	0,07	0,07	0,1	0,1
Sīpoli	38,8	33/23*	58,8	50/35*	70,6	60/42*
Āboli	51,14	45/36*	68,18	60/50*	81,8	72/60*
Kanēlis, <i>malts</i>	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
Cukurs	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
Krējums, <i>skābais 25%</i>	10	10	20	20	24	24
Pētersīļu zaļumi	1,53	1,3	2,35	2	2,82	2,4
Iznākums	-	50/65	-	75/100	-	100/120

*- produkta svars pēc siltapstrādes

Pirmapstrāde	• Gaļu mazgā, sagriež apmēram 1 cm biezās šķēlēs. • Sīpolus notīra, noskalo, sagriež salmiņos. • Ābolus mazgā, pārgriež, izgriež sēklotni, griež daiviņās. • Pētersīļu zaļumus šķiro, skalo, nosusina, sasmalcina.
Ēdienu gatavošana	• Sakarsētā eļļā izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 °C), pievieno ābolus, kanēli, cukuru, apmaisa, uzliek vāku un nedaudz pasautē. • Sakarsētā eļļā apcep gaļas šķēles (150 -160 °C) no abām pusēm, līdz tās brūnganas. • Cepešpannā liek ceptu gaļu, uzkaisa sāli, piparus, pārliet sutinātos sīpolus un ābolus, pārlej ar krējuma un zaļumu maisījumu. Izkarsē cepeškrāsnī 180-200 °C 5-7 min.
Pasniegšana	• Pasniedz karstu (60-65 °C). • Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-24	Ar gaļu pildītas rīvētu kartupeļu klimpas					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Kartupeļi (<i>rīvēšanai</i>)	181	136/81*	212	159/95*	249	187/112*
Kartupeļi (<i>vārīšanai</i>)	45	45/34**	53	53/40**	62	62/47**
<i>Kartupeļu masa</i>	-	115	-	135	-	159
Liellopu gaļa, <i>sānu gab.</i>	48,75	39/24***	57	46/28***	67	54/33***
Sīpoli	10,6	9/6,3***	12,4	10,5/7,4***	14,6	12/8,6***
Eļļa, <i>rapšu</i>	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Sāls	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Pipari, <i>melnie malti</i>	0,1	0,1	0,12	0,12	0,14	0,14
<i>Pusfabrikāta masa</i>	-	145	-	170	-	200
Krējums, <i>skābais, 25%</i>	20	20	25	25	30	30
Iznākums	-	145/20	-	170/25	-	200/30

* - nospiesta kartupeļu masa

** - ar mizu vārīti, tad nomizoti kartupeļi

*** - produkta masa pēc siltapstrādes

Pirmapstrāde	• Gaļu, attīra, mazgā, sagriež gabalos. • Sīpolus notīra, noskalo, smalki sagriež. • Daļu kartupeļu (1/4) mazgā, liek vārīties ar visu mizu. • Pārējos kartupeļus (3/4) nomazgā, nomizo, noskalo, sarīvē.
Ēdienu gatavošana	• Gaļu pārlej ar karstu ūdeni, uzvāra, noputo, pieliek sāli un vāra līdz gatavībai. • Sakarsētā eļļā izkarsē sīpolus, kamēr tie kļūst caurspīdīgi (110-120 °C). • Vārītu gaļu samaļ, pievieno izkarsētos sīpolus, sāli un piparus. • Ar mizu vārītos kartupeļus nedaudz atdzesē, nomizo, tūlīt samaļ. • Sarīvēto, svaigo kartupeļu masu nospiež. Izspiestajā kartupeļu sulā nostādina cieti, sulu nolej, cieti pievieno nospiestajai kartupeļu masai, pievieno vārītos kartupeļus, sāli un visu rūpīgi samaisa. • Sagatavoto kartupeļu masu saplacina, vidū liek gaļas pildījumu. Malas uzloka, vidū saspiež. • Klimpu/klimpas liek verdošā sālsūdenī vai buljonā (kas palicis pāri no gaļas vārīšanas) un vāra, kamēr tās uzpeld. Tad samazina siltumu un vāra vēl 3-5 min.
Pasniegšana	• Gatavās klimpas notecina, pasniedz karstas (60-65 °C) ar skābu krējumu. • Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-25	Cepti vistas šķiņķīši					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Vistas gaļas šķiņķis, <i>bez kauliem</i>	64,2	61/44*	72,9	69/50*	87,5	83/60*
Eļļa, <i>rapšu</i>	3	3	3,4	3,4	4	4
Sāls	0,1	0,1	0,11	0,11	0,13	0,13
Pipari, <i>melnie, malti</i>	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
Iznākums	-	44	-	50	-	60

*- produkta svars pēc siltapstrādes

Pirmapstrāde	• Gaļu attīra no liekajiem saistaudiem, mazgā, nosusina.
Ēdienu gatavošana	• Sakarsētā eļļā ātri apcep šķiņķītšus (150 -160 °C) no abām pusēm, līdz tās brūnganas, pārkausa garšvielas, liek sakarsētā cepeškrāsnī 160-180 °C apmēram 30-45 min (pārbaudot gatavību, gaļas krāsai iekšpusē nedrīkst būt sāta, tai jābūt pelēkai).
Pasniegšana	• Pasniedz karstu (60-65 °C). • Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-26	Makaroni ar vistas gaļu saldā krējuma mērcē					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Makaroni	48	48/120*	60	60/150*	72	72/180*
Ūdens	-	120	-	150	-	180
Vistas fileja	36,84	35/25*	36,84	35/25*	51,58	49/35*
Eļļa, <i>rapšu</i>	2	2	2	2	2,4	2,4
Krējums, <i>saldaiss, 35%</i>	12	12	14	14	17	17
Sāls	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5
Pipari, <i>melnie malti</i>	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12
Iznākums	-	130/25	-	150/25	-	180/35

* - produkta masa pēc siltapstrādes

Pirmāpstrāde	Vistas fileju, attīra, mazgā, sagriež strēmelītēs.
Ēdienu gatavošana	- Sakarsētā eļļā apcep vistu strēmelītes (150-160 °C), līdz dzeltenbrūnai garoziņai. Pārkausa sāli, piparus, pielej saldo krējumu un neredz ūdens, un lēni sautē (95-98 °C), līdz vista gatava. - Vienlaicīgi ar gaļas sautēšanu liek vārīt makaronus – verdošā, pasālītā ūdenī ieber makaronus, apmaisa, uzvāra un lēni vāra, kamēr ūdens gandrīz sasūcies makaronos, uzliek vāku un mazā siltumā, pa reizei izcilājot briedina gatavus. - Izsautētas gaļas traukā iemaisa makaronus, apmaisot uzvāra, tad apm. 10 min. ļauj ievilkties.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C). - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-27	Sautēti cūkgaļas rullīši					
Produkta nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, šķiņķis	97	62,5	113	75	113	75
Olas	0,13 gb.	8	0,16 gb.	9,6	0,16 gb.	9,6
Pētersīļi, zaļumi	1,5	1	1,8	1,2	1,8	1,2
Pusfabrikāta svars	-	71	-	85	-	85
Sīpoli	17	15	20,4	18	27,1	20
Sviests, 82,5 %	1,5	1,5	1,8	1,8	2,4	2,4
Burkāni	8	6	9,6	7	12,8	9
Sīpoli	7	6	8,4	7	11	9
Milti, rīsu	5	5	6	6	8	8
Sviests, 82,5 %	3	3	3,6	3,6	4,8	4,8
Tomātu biezenis	3	3	3,6	3,6	4,8	4,8
Ūdens	-	35	-	42	-	56
Krējums, saldaiss, 10 %	10	10	12	12	16	16
Sāls	0,3	0,3	0,36	0,36	0,48	0,48
Pipari, malti, melnie	0,01	0,01	0,012	0,012	0,015	0,015
Iznākums	-	50/50	-	60/60	-	60/80

Pirmapstrāde	• Cūkgaļu mazgā, sagriež šķēlēs (1 cm biezumā) šķērsām šķiedrām. • Pētersīļu zaļumus pārslasa, skalo, nosusina, sasmalcina. • Olas mazgā, dezinficē, skalo. • Burkānus mazgā, mizo, skalo, griež lielās šķēlēs. • Sīpolus mizo, skalo, sagriež lielos gabalos.
--------------	--

Ēdienu gatavošana	• Vāra olas 8- 10 min, tad strauji atdziest aukstā ūdenī, noloba un noskalo. Olas sakapā un sajauc kopā ar zaļumiem. • Gaļas šķēles izdauza, šķēlei veido ovālu formu, vidū liek kapāto olu, kura sajaukta ar zaļumiem, pārkaisa sāli. Satin rullītī, nostiprina, izmantojot baltu linu diegu. • Burkānus, sīpolus apcep uz pannas (bez taukvielām) līdz zeltaini brūnai krāsai (135- 50°C). • Sagatavotos izstrādājumus cep sakarsētā eļļā līdz gaiši brūnai garoziņai pēc tam kārto traukā ar vāku, pārlej ūdeni, strauji uzvāra un turpina sautēt apmēram 1 h. Kad rullīši sautējušies pusstundu, tad pievieno izkarsētās garšsaknes un turpina sautēt. <i>Kamēr rullīši karsti, noņem sastiprinājumu.</i> Izkāš sautējamo šķidrumu un pievieno sautētos burkānus, sīpolus un visu kopā sablendē. • Pagatavo mērci no sautējumā šķidruma, kas ir kopā sablendēts ar burkāniem, sīpoliem, un rīsu miltiem, kas uz pannas ir sajaukti ar izkausētu sviestu un karsēti līdz zeltaini brūnai (130-135 °C) krāsai. Mērcei pievieno tomātu biezeni, saldo krējumu. Visu kopā uzkarsē. • Ar pagatavoto mērci pārlej izsautētos gaļas rullīšus un turpina sautēt vēl 10 min.
Pasniegšana	• Pasniedz karstu (60-65 °C), griež porciju gabalos, ja nepieciešams. • Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-28	Cūkgaļas lodītes saldkrējuma mērcē					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, šķiņķis	33,36	30	40	36	46,7	42
Baltmaize, bez glutēna	4,3	4,3	5,2	5,2	6	6
Kartupeļu ciete	2,1	2,1	2,5	2,5	3	3
Piens, 2,5 %	11	11	13	13	15	15
Sīpoli	14,3	12/8,5*	17,2	14/10*	20	17/12*
Eļļa, rapšu	2,1	2,1	2,5	2,5	3	3
Milti, rīsu	2,9	2,9	3,5	3,5	4	4
Sāls	0,14	0,14	0,17	0,17	0,2	0,2
Pipari, malti, melnie	0,007	0,007	0,008	0,008	0,01	0,01
Pusfabrikāta svars	-	58	-	70	-	82
Eļļa, rapšu	3,6	3,6	4,3	4,3	5	5
Saldukrējuma mērce Nr.M-7	-	50	-	50	-	50
Iznākums	-	50/50	-	60/50	-	70/50

* produkta svars pēc siltapstrādes

Pirmāst rāde	- Gaļu nomazgā, attīra, sagriež gabalos. - Sīpolus notīra, noskalo, sagriež uz 4 daļām.
Ēdienu gatavošana	- Nobriedušu baltmaizi aplej ar aukstu pienu un uzbriedina. - Sakarsētā eļļā viegli izkarsē sīpolus (110- 120 °C). Atdzesē. - Gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi maļ caur smalko sietu, tad piemaļ baltmaizi, masai pievieno sīpolus, miltus, cieti, sāli, olas, piparus. Visu labi samīca (sastrādā). - Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, veido apaļas formas izstrādājumus ø 4-5 cm. Lodītes cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no gaiši brūnas, pēc tam kārtu termo traukā pārlej ar saldukrējuma mērci (Rec.Nr.M-7) un sacep cepeškrāsnī. 180- 200 °C temperatūrā, līdz veidojas zeltaini brūna garoziņa (apmēram 30-40 min.)
Pasniegšana	- Pasniedz karstas, 60 - 65°C. - Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas.

Rec. Nr: G-29	Cūkgaļas kotletes ar ķīmenēm					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, šķiņķa gab.	33,3	30	50	45	66,6	60
Ķīmenes	0,007	0,007	0,01	0,01	0,14	0,14
Ūdens	-	8	-	12	-	16
Sīpoli	1,33	1	2	1,7	2,66	2
Ķiploki	0,78	0,7	1,18	1	1,56	1,4
Baltmaize, bez glutēna	8	8	12	12	16	16
Kartupeļu ciete	2	2	3	3	4	4
Piens, 2,5 %	9	9	13	13	18	18
Siers, Krievijas, 45 %	2	2	3	3	4	4
Olas	1/30 gb.	2	1/20 gb.	3	1/15 gb.	4
Sāls	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Pipari, melnie, malti	0,007	0,007	0,01	0,01	0,14	0,14
Pusfabrikāta svars	-	62	-	93	-	122
Eļļa, rapšu	4	4	6	6	8	8
Iznākums	-	50	-	75	-	100

Pirmapstrāde	- Gaļu nomazgā, attīra, sagriež gabalos. - Olas mazgā, dezinficē, noskalo, pārsit. - Sīpolus notīra, noskalo, sagriež 4 daļās. - Ķiplokus notīra, noskalo, sasmalcina.
Ēdienu gatavošana	- Nobriedušu baltmaizi aplej ar aukstu pienu un uzbriedina. - Gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi maļ caur smalko sietu, tad piemaļ baltmaizi, sīpolus, masai pievieno sarīvētu sieru, sāli, olas, ūdeni, ķiplokus, garšvielas. Visu labi samīca. - Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, veido apaļus vai ovālus plācenīšus apmēram 1 cm biezumā. - Kotletes cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm gaiši brūnas, pēc tam izkarsē cepeškrāsnī 8 - 10 min 160 - 170°C temperatūrā.
Pasniegšana	- Pasniedz karstas, 60 - 65°C. - Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas.

Rec. Nr: G-30	Vistas gaļas un brokoļu sacepums					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Vistas gaļa, šķinķīši bez kauliem	44,21	42/30*	47,32	45/32*	56,8	54/38*
Burkāni	6,25	5	6,75	5,4	8,1	6,5
Brokoļi, saldēti	88,9	80	95,6	86	114,7	103
Siers, Krievijas, 45%	10	10	11	11	13	13
Sīpoli	14,1	12	15,3	13	18,4	15,6
Olas	0,25 gb.	15	0,27 gb.	16	0,32 gb.	19
Piens, 2,5%	25	25	27	27	32	32
Sāls	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
Pipari, melnie, malti	0,1	0,1	0,1	0,1	0,12	0,12
Pusfabrikāta masa	-	160	-	170	-	204
Iznākums	-	140	-	150	-	180

*- vārīta vistas gaļa bez kauliem

Pirmapstrāde	• Gaļu nomazgā. • Burkānus notīra, noskalo, griež šķēlēs. • Sīpolus notīra, noskalo, sagriež kubiņos. • Olas mazgā, dezinficē, skalo.
Ēdienu gatavošana	• Vistas šķinķus liek vārīties verdošā ūdenī, strauji uzvāra, samazina siltumu (95-98°C), pieliek nedaudz svaigus burkānus un lēni vāra, kamēr gaļa mīksta, daļu zupai paredzētā sāls pieliek, kad gaļa pusmīksta. Gatavu gaļu izņem no buljona, padzesē, noņem ādu, gaļu sagriež mazos gabaliņos. • Traukā liek vārītos vistas gabaliņus, atlaidinātus brokoļus, lielāko daļu sarīvēta siera, sīpolus. Sajauc, liek cepešpannā. • Gaļas un brokoļu maisījumu pārlej ar olas-piena un sāls, piparu maisījumu. • Trauku liek cepeškrāsnī (180-200 °C) un cep 30-40 min, tad pārkaisa atlikušo sieru un cep, līdz siers izkusis.
Pasniegšana	• Pasniedz karstu (60-65 °C). • Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-31	Vistas frikasē ar dārzeņiem					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Vistas fileja	44,2	42	53	50	66,3	63
Eļļa, <i>rapšu</i>	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
Sviests, 82 %	4,2	4,2	5	5	6,3	6,3
Krējums, <i>saldais</i> , 10%	17	17	20	20	25	25
Ūdens	-	25	-	30	-	38
Milti, <i>rīsu</i>	3,3	3,3	4	4	5	5
Burkāni	15	12,5	18	15	22,5	19
Sīpoli	5,75	5	6,9	6	8,6	7,5
Puravi	9,2	6,3	11	7,5	14	9
Ķiploki	1,67	1,3	2	1,5	2,5	2
Sāls	0,25	0,25	0,3	0,3	0,38	0,38
Pētersīļu zaļumi	1,67	1,3	2	1,5	2,5	2
Zirnīši, <i>zaļie konservēti</i>	11,7	8,3	14	10	17,55	12,5
Iznākums	-	100	-	120	-	150

Pirmapstrāde	- Vistas fileju attīra no gaļas saistaudiem, mazgā, nosusina, sagriež strēmelītēs. - Pētersīļu zaļumus pārslasa, skalo, nosusina, sasmalcina. - Burkānus mazgā, mizo, skalo, griež salmiņos. - Sīpolus mizo, skalo, sasmalcina. - Ķiplokus tīra, skalo, sasmalcina. - Puraviem nogriež saknes daļu, pārgriež uz pusēm, skalo zem tekošas ūdens strūkļas, griež pusgredzenos.
Ēdienu gatavošana	- Sakarsētā eļļā apcep vistu strēmelītes (150-160 °C), līdz dzeltenbrūnai garoziņai. - Uz pannas sakarsētā eļļā apcep (135°C) burkānus, sīpolus, puravus līdz zeltaini brūnai krāsai. - Sajauc kopā apceptos vistas gabaliņus ar izkarsētajām garšsakarēm, pārkaisa sāli, piparus, pielej nelielu ūdens, un lēni sautē (95-98 °C), līdz vista gatava. Nokāš šķidrumu. - Uz pannas izkausē sviestu, pievieno miltus un izkarsē līdz krēmkrāsai (110-120 °C), pievieno saldo krējumu, sautējamo šķidrumu. Uzkarsē, ļaujot mērcei iebiezināties. - Ar pagatavoto mērci pārlej sautētos vistas gabaliņus un dārzeņus, pievieno zirnīšus un karsē – sautē vēl 5 min.
Pasniegšana	- Pasniedz karstu (60-65 °C), pārkaisot ar zaļumiem. - Ja nepieciešams ēdienu uzglabāt, tad uzglabā marmītā virs 63°C, līdz 2 h.

Rec. Nr: G-32	Dabīgā cūkgaļas maltā šnicele					
Produktu nosaukums	Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g		Ielikums 1 porc., g	
	Bruto	Neto	Bruto	Neto	Bruto	Neto
Cūkgaļa, šķiņķis	45,4	42	59	55	90,8	84
Ūdens	-	5	-	6	-	10
Olas	1/20 gb.	3	1/15 gb.	4	1/10 gb.	6
Krējums, skābais, 25 %	6	6	8	8	12	12
Sīpoli	1,15	1	1,5	1,3	2,3	2
Ķiploki	0,54	0,5	0,7	0,6	1,18	1
Sāls	0,23	0,23	0,3	0,3	0,46	0,46
Pipari, melnie, malti	0,007	0,007	0,01	0,01	0,014	0,014
Rīvmaize, bez glutēna	6,8	6,8	8,8	8,8	13,6	13,6
Pusfabrikāta svars	-	63	-	83	-	126
Eļļa, rapšu	5,4	5,4	7	7	10,8	10,8
Iznākums	-	50	-	65	-	100

Pirmapstrāde	- Gaļu nomazgā, attīra, sagriež gabalos. - Olas mazgā, dezinficē, noskalo, pārsit. - Sīpolus notīra, noskalo, sagriež uz 4 daļām. - Ķiplokus notīra, noskalo, sasmalcina.
Ēdienu gatavošana	- Gaļu divas reizes samaļ - pēdējo reizi maļ caur smalko sietu, tad piemaļ sīpolus, sāli, olas, ūdeni, ķiplokus, pipari. Visu labi samīca. - Masu dala vajadzīgā lieluma porcijās, veido ovālas formas izstrādājumus apmēram 1 cm biezumā. Izstrādājumus panē rīvmaizē. - Šniceles cep uz pannas sakarsētā eļļā (150 - 160°C) no abām pusēm gaiši brūnas, pēc tam izkarsē cepeškrāsnī 8 - 10 min 160 - 170°C temperatūrā.
Pasniegšana	- Pasniedz karstas, 60 - 65°C. - Ja ēdienu jāuzglabā, tad uzglabā marmītā virs 63°C, ne ilgāk kā 2 stundas.