

# **“Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”**

**AMANDA BARTKEVIČA**

**Konkurss “Radīsim Ziemassvētku un  
Jaunā gada noskaņu sev un saviem  
mīļajiem!”**

**Grupas audzinātāja: Inese Bedeice  
E20-9/10**

**“Dzīvo tā, lai nebūtu jānožēlo neizdarītais”**

**„Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”**  
Reg.nr.40003480798, Nīcgales iela 26, Rīga, LV 1035

**APSTIPRINĀTS**

Ēdināšanas pakalpojumu nodaļas  
sanāksmē  
2020. gada “\_”\_

**TEHNOLOĢSKĀ KARTE**

Profesionālās izglītības programma	Pavārs
Kvalifikācija	Pavārs
Mācību priekšmets	Ēdienu gatavošana
Temats	<b>Konkura ēdieni</b>
Izstrādājuma nosaukums	<b>Ķirbju biezzupa</b>

Nr.p. k.	Produktu nosaukums	Produktu ielikuma norma 10 porcijām	
		Bruto	Neto
1.	Vistas fileja	668	
2.	Kartupeļi	4	
3.	Burkāni	3	
4.	Sāls	Pēc garšas	
5.	Ķirbis	1	
6.	Dzintara kausētais siers	200	
7.	Brokolis	100	
8.	Puķkāposts	100	
9.	Sīpoli	2	
10.	Ķiploku daiviņas	2-3	
11.	Sēklu mix	<b>50</b>	
12.	Baltmaize	<b>6 šķēles</b>	
	<b>Porcijas svars</b>		

**Pagatavošana:**

1. Nomizo ķirbi un sagriež kubiciņos un vistas fileju, burkānus, sīpolus, kartupeļus, puķkāpostu, ķiploku un brokoli sagriež lielos gabalos. Liek vārīties. Pēdējo klāt liek ķirbi.
2. Kad sāk vārīties liek sāli pēc garšas.
3. Ūdeni nenokāš un liek pa daļām blenderēt un klāt liek kausēto sieru un lej katlā kad viss ir sablenderēts.
4. Pannā ieber sēklu mix un apcep.
5. Sagriež baltmaizi kubiciņos liek cepeškrāsnī 200° kamēr paliek zeltaini.
6. Servē bļodiņās apkaisa ar sēklu mix un ieber grauzdiņus.

Profesionālās izglītības programma	Pavārs
Kvalifikācija	Pavārs
Mācību priekšmets	Ēdienu gatavošana
Temats	<b>Konkursa ēdieni</b>
Izstrādājuma nosaukums	<b>Wok</b>

Nr.p. k.	Produktu nosaukums	Produktu ielikuma norma 10 porcijām	
		Bruto	Neto
1.	Garneles	350	
2.	Olu nūdeles	200	
3.	Sarkanā paprika	1	
4.	Dzeltenā paprika	1	
5.	Šampinjoni	200	
6.	Burkāns	1	
7.	Brokolis	150	
8.	Puķkāposts	150	
9.	Sojas mērce	Pēc garšas	
	<b>Porcijas svars</b>		

**Pagatavošana:**

1. Sagriez pēc izvēles kādos lielumos vēlas burkānu, paprikas, šampinjonus, brokoli un puķkāpostu.
2. Visu sacep kādas 7min un ņem nost no plīts, jo jābūt kraukšķīgiem.
3. Izvāra olu nūdeles. Kad vārās ūdens liek nūdeles uz 5min.
4. Nūdeles sajauc pannā kopā ar dārzeņiem un pēc garšas pielej sojas mērci.
5. Apcep pannā garneles uz pāris minūtēm.
6. Servē šķīvīšos un pa virsu liek garneles.

Profesionālās izglītības programma	Pavārs
Kvalifikācija	Pavārs
Mācību priekšmets	Ēdienu gatavošana
Temats	<b>Konkursa ēdieni</b>
Izstrādājuma nosaukums	<b>Siera kūka</b>

Nr.p. k.	Produktu nosaukums	Produktu ielikuma norma 10 porcijām	
		Bruto	Neto
1.	Selgas cepumi	360	
2.	Sviests	100	
3.	Philadelphia siers	800	
4.	Skābais krējums	300	
5.	Olas	8	
6.	Cukurs	400	
7.	Vaniļas cukurs	Tējk.	
8.	Milti	80	
9.	Citrona sula	1	
	<b>Porcijas svars</b>		

**Pagatavošana:**

1. Sasmalcina cepumus ar rokām pēc tam izkausē sviestu. Sajauc kopā un izklāj pannā ar bortiņiem. Sajauc kopā visus atlikušos produktus un sakuļ. Lej uz izklātās cepumu pamatnes un cep 60 minūtes, 160°C.
2. Kad kūka gatava to atstāj cepeškrāsnī uz vēl vienu stundu, neatverot durtiņas.
3. Kad kūka izņemta no cepeškrāsns, tā jāliek ledusskapī uz 4 stundām atdzist. Atdzesētu kūku pasniedz ar blenderētām zemenēm.

## Ķirbju biezzupa





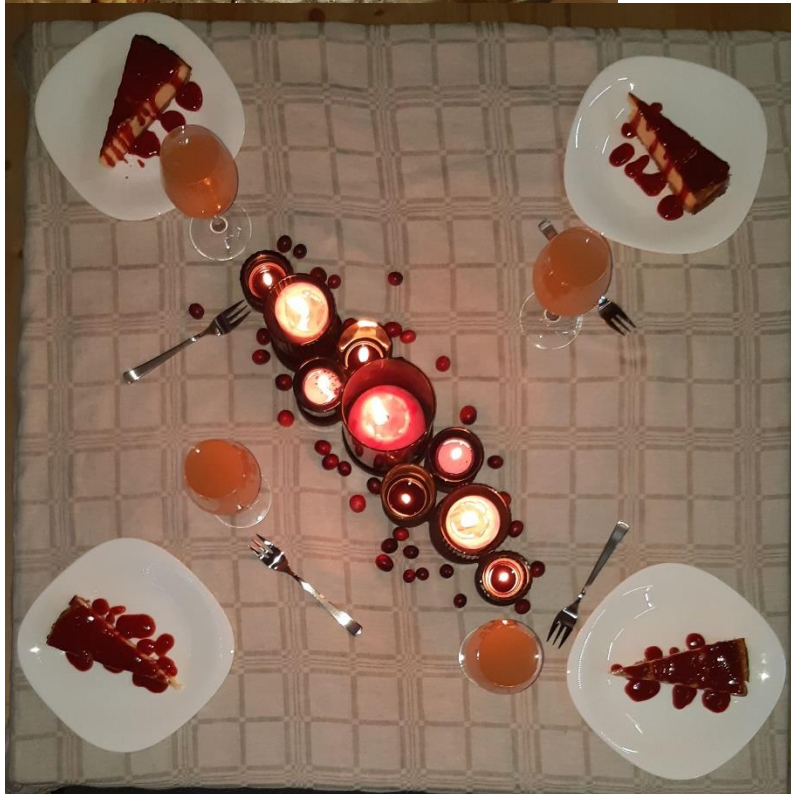
Wok





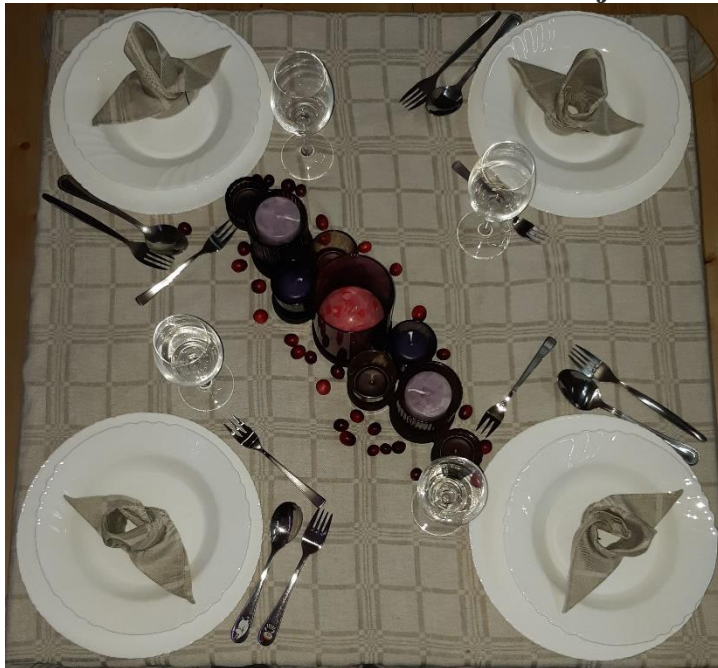


Siera kūka





## Galda klājums





# Uzkodas

