

Jauno gadu sagaidot
„Medus kūka”

Man nebija iespējams uzklāt galdu pēc visiem standartiem un parametriem. Taču, tomēr nolēmu piedalīties konkursā ar manu pagatavoto kūku. Katros svētkos, es cenšos iepriecināt manus mājniekus ar kādu saldumu, piemēram, kūku. Dažas dienas iepriekš arī pagatavoju medus kūku.(ir attēlota mana darba gaita). Kā pedējo foto attēlu pievienoju medus kūku, kuru pagatavoju “Jauno gadu sagaidot,” ar kuru centos radīt manai ģimenei svētku sajūtu un manuprāt tas izdevās, receptes ir identiskas, taču izmantoju atšķirīgus miltus, līdz ar to kūku krāsas atšķiras. Manuprāt, medus kūka ir viena no Latvijā iecienītākām kūkām, manā ģimenē visiem šī kūka ir iecienīta. Lai vienmēr, kūka un kāds gardums spēj radīt smaidu un iepriecināt kādu! It īpaši šajā tumšajā un pārmaiņu pilnajā laikā, kad kūka var būt kā saules stariņš un ar pozitīvisma pieskaņu, kas nepieciešama visiem.

Veronika Gasparena
RP20-1/2

TEHNOLOĢSKĀ KARTE

Profesionālās izglītības programma	Ēdināšanas pakalpojumi
Kvalifikācija	Restorāna pavārs
Mācību priekšmets	Ēdienu gatavošanas tehnoloģija
Temats	
Ēdiena nosaukums	Medus kūka

Nr.p. k.	Produktu nosaukums	Produktu ielikuma norma 1 porcijai, g	
		Bruto	Neto
1.	Milti	440	440
2.	Cukurs	185	185
3.	Sviests	100	100
4.	Medus	100	100
5.	Olas	130	115
6.	Sāls	5	5
7.	Dzeramā soda	10	10
.	Pildījumam		
8..	Skābais krējums	450	450
9.	Pūdercukurs	20	20
	Porcijas svars		955/ 470

1. Sakuļ olas ar cukuru un sāli. Līdz masa ir gaisīga un gaiša.
2. Pievieno sviestu, medu un pakāpeniski uzkaršē, nepārtraukti maisot, līdz sviests un medus izkūst.
3. Turpinot maisīt pievieno sodu un maisa līdz putošana samazinās. Tad noņem no plīts.
4. Pamazām iemaisa izsijātus miltus, kad vairs nav iespējams maisīt, turpina mīklu mīcīt ar rokām. Miltus pievieno pēc vajadzības. Nepieciešams tik lai mīkla ir elastīga un vairs nelīp pie rokām.
5. Tad mīklu pārklāj ar pārtikas plēvi un ieliek ledusskapī 30 min.
6. Mīklu sadala 4 daļās. Kamēr 1.rullē tikmēr pārējo mīklu apsedz, lai neapkalst. Mīklu izrullē, izgriež apaļu formu (25cm diametrā). Mīklas atgriezumus arī izcep, ar tiem rotā kūku.
7. Katru biskvītu cep cepeškrāsnī 170 grādos, apmēram 5 minūtes.
8. Tad izcepto biskvītu, pamatni noliek uz taisnas virsmas. Un atdzisē.
9. Gatavo pildījumu, saputojot skābo krējumu ar pūdercukuru.
10. Veido kūku, kārtās smērējot iegūto krēmu. Pārkausa ar sadrupinātiem, izceptiem mīklas atgriezumiem. Ļauj kūkai ievilkties.

Mana darba gaita

