

Valsts SIA „Rīgas Tūrisma un radošās industrijas tehnikums”

Veronika Māra Logina

EP20-1/2 grupa

1.kurss

Audzinātāja Dace Glāzniece

Konditorejas izstrādājums: Sirsniņ kūka.

Pasākums: Jaunajam gadam

Veltīts vecākiem

Moto: Mīlestības spēks ir

Lielākais uz pasaules,

Piepildiet visu ar

mīlestību, dariniet visu

no mīlestības un notiks

daudz brīnumainas lietas

jūsu dzīvē.

Tehnoloģiskā karte

Izstrādājuma nosaukums Sirsniņ kūka

Nr.p.k.	Produkta nosaukums	Produkta svars g
1.	Milti	160
2.	Olas (gab)	3/120
3.	Cukurs	100
4.	Krējums skābs	80
5.	Soda	5
6.	Etiķis 9% (ml)	5
7.	Pūdercukurs	10

Gatavošanas procesa apraksts.

- Olas sakuļ ar cukuru.
- Sakultai olai pievieno izsijātus miltus, samaisa.
- Mīklai pievieno skābo krējumu, sodu un etiķi, izmaisa.
- Sagatavo sirsniņ formu, ietauko , apber ar miltiem, formā ieklāj mīklu.
- Cep cepeškrāsnī 200⁰ C temperatūrā.
- Atdzesē, dekorē ar pūdercukuru.
- Pievono, šokolades skaidiņas
- Pasniedz

