

Roberts Perepons
E18-11/12
3. kurss
Grupas audzinātāja Svetlana Beznosika





Tehnoloģiskā karte

Ēdiena nosaukums Biezpiena pīrāgs

N.k.p.	Izejvielas nosaukums	Ielikums 7 porc., g	
		Bruto	Neto
1.	Biezpiens	250	250
2.	Milti	200	200
3.	Cukurs	100	100
4.	Olas	150	150
5.	Marmelāde	50	50
6.	Sviests	50	50
7.	Krējums	30	30
8.	Cepamais pulveris	7	7
9.	Vaniļas cukurs	5	5
10.	Rieksti	20	20
	Iznākums:700		

Pagatavošanas procesa apraksts

1. Bļodā ieber biezpienu, izberž caur sietu, pievieno cukuru, olas, samaisa.
2. Liek miltus cepamo pulveri, vaniļas cukuru, izkausētu sviestu, krējumu samaisa.
3. Sagriež marmelādi, ieliek masā.
4. Visu samaisa. Atstāj uz 15 minūtēm.
5. Liek cepampanna, izdekorē ar riekstiem. Cep cepeškrāsnī 190° 35 minūtes.
6. Izņem no krāsns, pārkaisa ar pūdercukuru.

Paskaidrojums

Raksturīgs pareizticīgo reliģiskai ēdiena konfesijai,

Moto

Kāds pīrāgs izcepsies tāds gads būs ģimenei, ja pīrāgs ir apaļš, pufīgs un gards, tad gads būs laimīgs un veiksmīgs. Bet ja pīrāgs saplaisājis un nesmuks tad gads būs neveiksmīgs.

Mīlestība iekaro cilvēka sirdi, tā uzvar neticību un ļaunumu. Mīlestība tuvina pasauli Dievam.

Priecīgas Lieldienas!