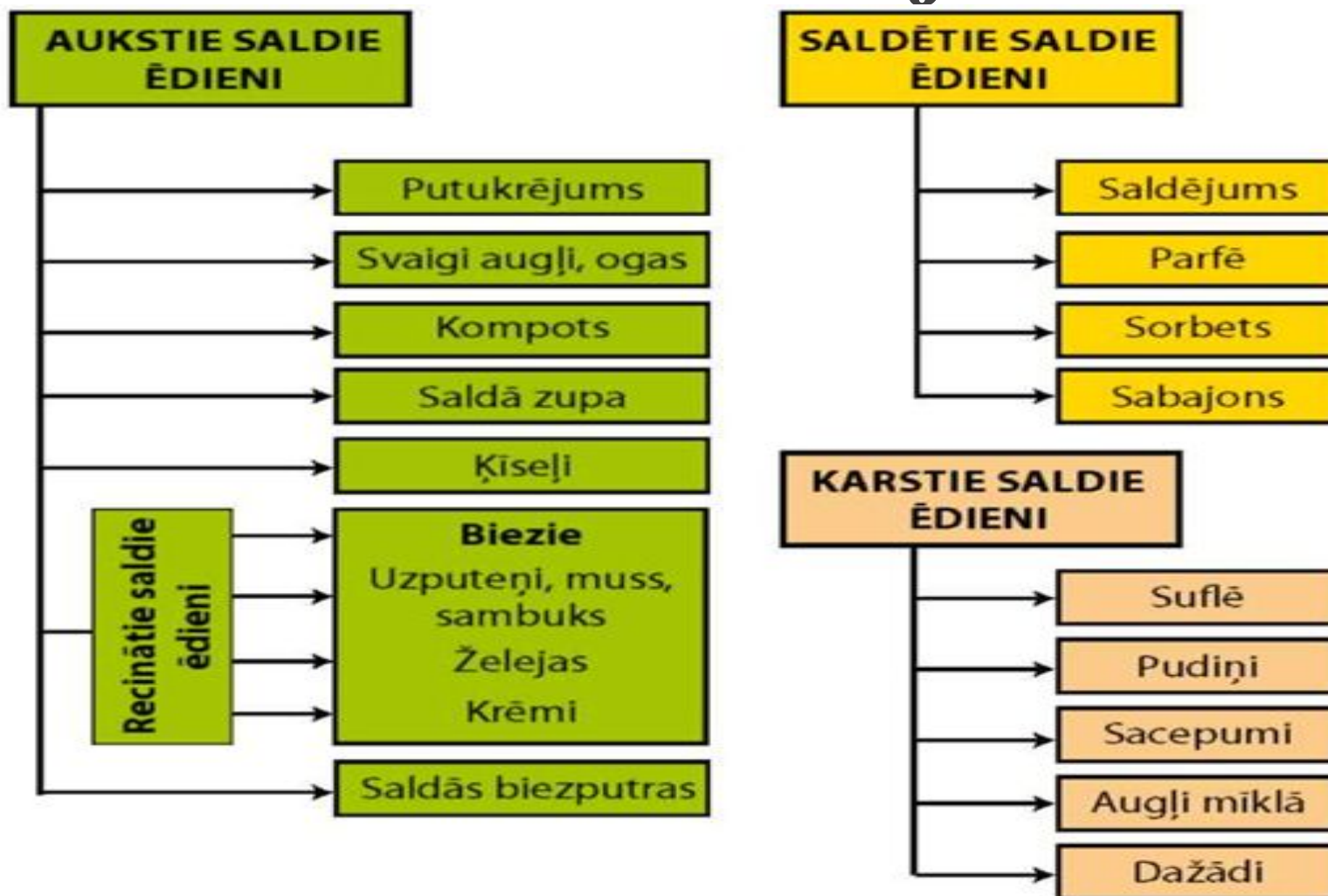
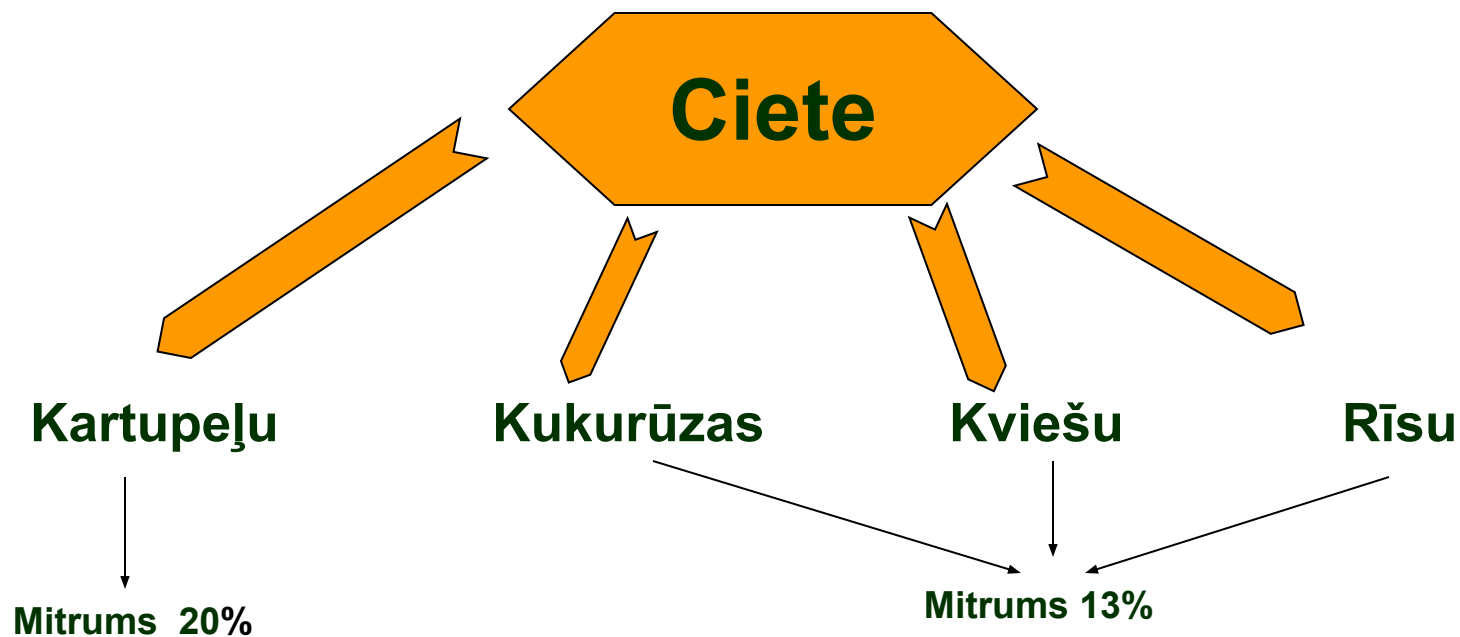


Saldo ēdienu iedalījums

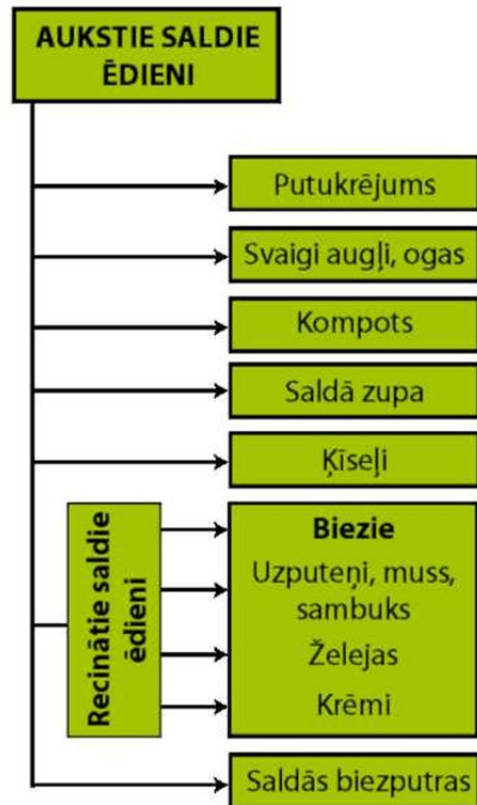




Sāgo ir no cietes miltiem pagatavots putrainiem līdzīgs produkts. Cieti galvenokārt iegūst no tropos un subtropos augošo sāgo palmu stumbrudiem.



Auksto saldo ēdienu iedalījums



Putukrējums.

Gatavo no atdzesēta 35% saldā krējuma.

Labi atdzesētu putukrējumu lēni puto. Krējumu sāk putot bez cukura, kad parādās putiņas, tad pievieno cukuru (pūdercukuru). Turpina putot, palielinot apgriezienu skaitu.

Var putukrējumu pagatavot, putošanas laikā pievienojot garšas piedevas (kafija, kakao, citrona miziņa), garšvielas - vaniļīnu, riekstus.

Pasniedz ar svaigiem vai
konservētiem augļiem, ogām.
Izmanto kā pusfabrikātu
citu saldo ēdienu gatavošanā.

Produkti	B	N
Krējums, salds, 35%		900
Pūdercukurs		150
Vaniļas cukurs		
Iznākums, g		1000

Putukrējums Ciba aerosolā 250g.

Putukrējums ar zemenēm.



Svaigi augļi, ogas

Augļiem, ogām veic pirmapstrādi - šķiro, mazgā, nosusina, griež, kārto traukā.

Turpmāk var rīkoties :

1. Pārkaisīt ar pūdercukuru vai pārliet ar deserta vīnu vai augļu sīrupu
2. Var pasniegt ar putukrējumu;
3. Var atsevišķi pasniegt cukuru, putukrējumu.



Kauleņaugļi



Dateles



Nektarīni



Persiki



Oļivas



Aprikozes



Smiltsērķšķi

Tropu augļi



Ananāsi



Karambola



Mango



Avokado



Papaija

Subtropu augļi





Ogas

Īstās

- vīnogas
- jānogas
- upenes
- ērķšķogas
- dzērvenes
- brūklenes
- mellenes
- zilenes

Saliktās

- avenes
- kazenes
- lācenes

Neīstās

-zemenes



Lācenes

Kompoti

Nekarsētus kompotus gatavo, piemēram, no zemenēm, avenēm, melonēm, arbūziem un banāniem.

Augļiem, ogām veic pirmapstrādi, citrusaugļus "filē" (ar asu nazi - katru augļa sulīgo šķēlītes daļu atdala no miziņas), vīnogām izņem sēklas.

Sagriež šķēlītēs, gabaliņos, kurus pārlej ar aukstu vai karstu cukura sīrupu, var pievienot vīnu, liķieri vai rumu.

Atstāj ievilkties 1-2 stundas +2- +6°C temperatūrā.



Notīrītus ābolus un bumbierus uzglabā aukstā , paskābinātā ūdenī (uz 1l ūdens 0,5 g citronskābes).

Cukura sīrupa pagatavošanai cukuru izšķīdina karstā ūdenī, var pielikt citrusa augļa miziņu, vāra, nepārtraukti maisot. Vārīšanas beigās pievieno izšķīdinātu citronskābi (10-12 min.). Izkāš, atkārtoti uzvāra.



Karsētus kompotus vāra cukura sīrupā, kamēr augļi un ogas ir izkarsuši.

Augļus, ogas ar putu smeļamo karoti izņem no sīrupa, sakārto saldā ēdiena traukos un pārlej ar izkāstu sīrupu.

Pasniedz atdzesētus.

Ja augļi nav skābi, var pievienot citronu sulu vai citronskābi, kas uzlabos garšu un veicinās arī C vitamīna stabilitāti.

Siltapstrādes laikā notiek saharozes inversija.



Saldās zupas



Saldās zupas var pasniegt :

- karstas,
- atdzesētas,
- kā patstāvīgu ēdienu brokastīs, launagā,
- kā saldo ēdienu pusdienās.

Saldās zupas gatavo no svaigiem vai kaltētiem augļiem un ogām, no sagatavotiem augļu un ogu biezeņiem, sulām un sīrupiem.

Gatavojot saldās zupas, svaigās ogas saspaida, sulu nospiež, no čagām gatavo novārījumu, tam pievieno garšvielas un uzvāra.

Zupai pievieno nekarsētu ogu sulu, tā piešķirot zupai krāsu un nodrošinot to ar vēlamo aromātu un vitamīniem.

Zupām pievieno cietes suspensiju, lai tām nodrošinātu vēlamo konsistenci.

Kartupeļu cieti vispirms atšķaida 2 – 3 reizes lielākā daudzumā auksta ūdens un, nepārtraukti maisot, pievieno karstam (ne verdošam) šķidrumam, kuru pēc tam uzvāra.

Uz 1l ūdens ņem 15 g kartupeļu cietes.



Gatavās zupas pasniedz ar "mitrajām" piedevām:

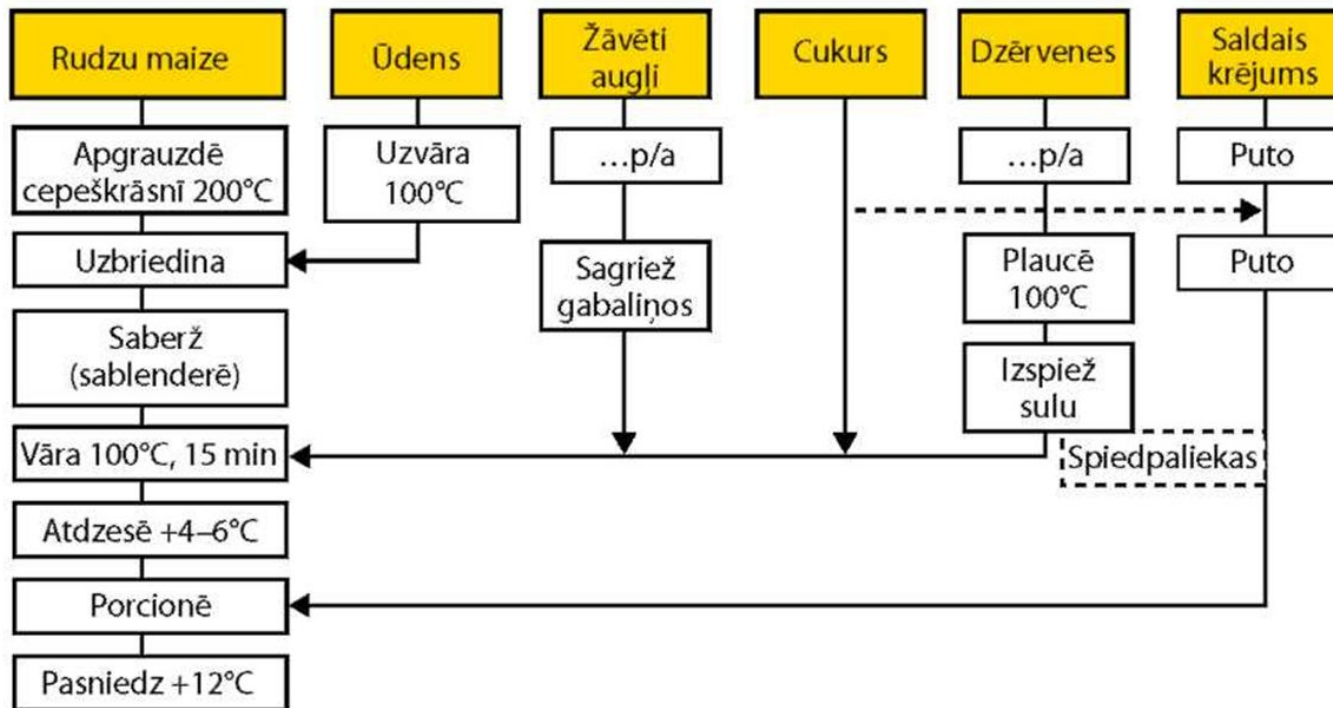
- ❖ iepriekš novārītām nūdelēm,
- ❖ rīsiem;
- ❖ klimpām.

Tās var pasniegt ar:

- ❖ kukurūzas pārslām;
- ❖ «sausajām brokastīm»;
- ❖ putukrējumu;
- ❖ cepumiem.



Maizes zupas gatavošanas tehnoloģiskā shēma



Maizes zupa ir saldā zupa, tikai iebiezināšana ar kartupeļu cieti nav nepieciešama, jo pietiek ar cieti, ko satur rupjmaize.

Lai tā neklīsterizētos, rupjmaizi izkaltē un apgrauzdē (veidojas dekstrīni, palielinās cietes šķīdība).

Ķīseļi .

- ▶ Gatavo no augļiem, ogām un to pārstrādes produktiem; dārzeņiem; piena; rupjmaizes.
- ▶ Augļiem, ogām veic pirmapstrādi, rupjmaizi cepeškrāsnī apgrauzdē.
- ▶ **Ķīseļa gatavošanai paredzētās izejvielas aplej ar ūdeni, vāra, pievieno cukuru.**
- ▶ Dzidriem ķīseļiem, kurus gatavo no augļu, ogu sulām, iebiezināšanai izmanto kartupeļu cieti, savukārt piena ķīselim -kukurūzas vai rīsu cieti, kuras piešķirs arī maigāku garšu.
- ▶ Cieti izsijā un atšķaida ar aukstu ūdeni un īsi pirms pagatavošanas strauji pievieno sīrupam. Pēc cietes pievienošanas ķīseļus vāra 2 min., lai neiegūtu staipīgu masu, kas ātri kļūst šķidra.

Cietes izmantoto šķidruma daudzumu rēķina no kopējā šķidruma daudzuma, kas paredzēts ķīseļa gatavošanai.

Lai uz ķīseļa virsmas neveidotos plēvīte, to pārkaisa ar smalko cukuru.

Ķīseļus pasniedz:

- ❖ **biezo** – salej ar aukstu ūdeni izskalotās un strauji atdzesē, pirms pasniegšanas izgāž deserta šķīvī, pārlej ar sīrupu vai saldo olu mērci vai pienu;
- ❖ **vidēji biezo** ķīseli karstu lej saldo ēdienu traukos, pārkaisa ar cukuru. Pasniedz ar pienu, vaniļas mērci, putukrējumu;
- ❖ **šķidro** ķīseli izmanto kā saldo mērci vai kā saldās zupas šķidro daļu. Lai neveidotos plēve, atdziestošo ķīseli ik pa laikam apmais.

1 l ķīseļa gatavošanai	Biezs	70–80 g cietes = recinātais saldaiss ēdiens
	Vidēji biezs	40–60 g
	Šķidr	20–35 g = saldā mērce