

**ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ФОТО-АЛГОРИТМ
послідовності приготування супу молочного з крупою**



1. Набір продуктів



2. Перебирання крупи



3. Промивання крупи



**4. Засипання підготовленої крупи в
киплячу воду та варіння до
напівготовності**



5. Додавання солі



6. Вливання гарячого молока



**7. Додавання цукру та варіння до
готовності**



**8. Відпуск страви (подають в глибокій
порційній тарілці, зі шматочком
вершкового масла)**

