

Інструкційно-технологічна картка попередження дефектів при приготуванні супів

№з/ п	Можливі дефекти, вади, недоліки	Причини виникнення	Способи усунення
1.	Овочі недоварені або переварені не зберегли форму нарізки	Не дотримувались послідовності закладки продуктів	Овочі слід закладати в такому порядку, щоб вони одночасно дійшли до готовності
2.	В овочевій пасеровці морква підгоріла, а цибуля сира	Не дотримувались послідовності закладки овочів	Слід спочатку пасерувати цибулю до прив'ялення, а потім додати моркву і пасерувати разом
4.	Юшка волинська з грибами має непрозорий, темний бульйон	Додали відварну кольорову квасолю з відваром	Відвар з кольорової квасолі не додають.
5.	Бульйон у супах непрозорий, овочі втратили форму	Варили при бурхливому кипінні, не дотримувались строків варіння. Не настояли після приготування	Закладати продукти згідно зі строками варіння. Суп треба настояти 15-20 хв.. Жир спливає, бульйон стає прозорим