

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ФОТО-АЛГОРИТМ
послідовності приготування супу селянського з крупами



1. Підготовка продуктів



2. Пасерування овочів



3. Промивання крупи



4. Закладання крупи у бульйон



5. Закладання картоплі



6. Закладання капусти



7. Додавання пасерованих овочів



8. Додавання свіжих томатів



**ІНСТРУКЦІЙНИЙ ФОТО – АЛГОРИТМ
ТЕМИ «ПЕРШІ СТРАВИ»
СЕЛЯНСЬКА З КРУПАМИ**

**3
ЮШКА**

1.



Назва сировини	Вага, гр	
	брутто	нетто
капуста білоголова св..	200	160
картопля	107	80
крупя перлова, рис, вівсяна, пшенична або пшоно	40	40
морква	35	35
петрушка корінь	25	20
цибуля ріпчаста	13	10
томатне пюре	48	40
або томати	20	20
або томати	44	37
кулінарний жир	20	20
Вихід		1000

2.

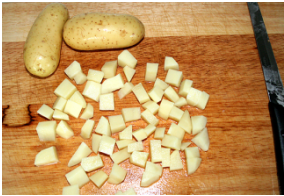


Картоплю нарізують кубиками.

3.

Моркву, петрушку нарізують скибочками, кружальцями.

	
4. 	Капусту нарізують шашками.
5. 	Цибулю нарізують часточками.
6. 	Коріння і цибулю пасерують.
7. 	Крупу перлову, ячну, вівсяну промивають спочатку в теплій (40-50 °С) а потім у гарячій воді (60-70°С) кладуть у киплячу воду (3 л на 1 кг), варять до напівготовності, воду зливають.
8. 	Рис, пшоно промивають теплою і гарячою водою. Пшоно обшпарюють окропом.
9.	

	У киплячий м'ясо-кістковий бульйон кладуть підготовлену крупу.
10. 	Картоплю.
11. 	Свіжу білоголову капусту і варять 10-15хвилин.
12. 	Додають пасеровані овочі і томатне пюре або томати.
13. 	Рис чи пшоно закладають одночасно з овочами. Пластівці вівсяні Геркулес засипають за 15-20 хв. до готовності юшки. За 5-7 хв. до закінчення варіння юшку заправляють сіллю, спеціями.
14. 	Подають із сметаною, посипають подрібненою зеленню.

Вимоги до якості юшок

Бульйон прозорий ,часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані скибочками, кубиками, брусочками. Овочі не розварені (частина картоплі може бути розвареною). Картопля добре очищена, без вічок і темних

плям. Консистенція продуктів м'яка. Смак і запах відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки. Термін зберігання юшок - не більше 2 годин.