

Інструкційно - технологічна картка

Юшка картопляна

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	300	225	600	450
Морква	12,5	10	25	20
Ріпа	20	15	40	30
Петрушка (корінь)	6,5	5	13	10
Цибуля ріпчаста	12	10	24	20
Цибуля-порей	13	10	26	20
Томатне пюре	5	5	10	10
Кулінарний жир	5	5	10	10
Бульйон або вода	350	350	700	700
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

У киплячий бульйон або воду кладуть картоплю, нарізану кубиками, часточками або брусочками, доводять до кипіння, додають нарізані кубиками або соломкою і пасеровані з томатним пюре ріпчасту цибулю, моркву, петрушку, варять до готовності (12-15 хв). За 5-7 хв до закінчення варіння додають спеції і сіль. Юшку можна готувати без томатного пюре. Вона буде смачнішою, якщо замість томатного пюре використати свіжі помідори.

Цю юшку найкраще готувати з рибою і рибними продуктами. Якщо готують юшку з грибами, варені гриби нарізують скибочками або соломкою, злегка обсмажують і кладуть разом з пасерованими овочами.

Перед подаванням у тарілку кладуть м'ясо або рибу, наливають юшку, посипають зеленню.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку кладуть м'ясо або рибу, наливають юшку, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий або трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані, кубиками. Картопля добре обчищена, без вічок і темних плям.

Консистенція продуктів м'яка.

Смак і запах відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Інструкційно - технологічна картка

Юшка селянська

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	93,5	70	187	140
Томати свіжі	70,5	60	141	120
Капуста білоголова свіжа	112,5	90	225	180
Морква	30	24	60	48
Петрушка (корінь)	10,5	8	21	16
Селера (корінь)	6,5	4,5	13	9
Цибуля ріпчаста	15,5	13	31	26
Кулінарний жир	10	10	20	20
Бульйон або вода	400	400	800	800
Яловичина (грудинка, крайка, лопаткова частина)	76	56	152	112
Свинина (шийна частина, грудинка)	68	58	136	116
Маса готового м'яса	-	35	-	70
Вихід	-	500	-	1000/70

Технологія приготування

Картоплю нарізують кубиками, свіжу білоголову капусту - шашками, томати - часточками, біле коріння й моркву - кружальцями або скибочками, цибулю - часточками. Цибулю й коріння пасерують.

Варять м'ясо-кістковий бульйон. У проціджений киплячий бульйон кладуть картоплю, доводять до кипіння, додають капусту, варять 10-15 хв. Потім кладуть пасеровані цибулю і коріння, свіжі томати, варять 5-7 хв, додають сіль, спеції, доводять до готовності.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку кладуть шматочок м'яса, наливають юшку, додають сметану, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий або трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані, кубиками. **Консистенція** продуктів м'яка.

Смак і запах відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Інструкційно - технологічна картка

Юшка волинська з грибами

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	133,5	100	267	200
Гриби білі свіжі	24	10,5	28	21
або гриби білі сушені	4	4	8	8
Маса варених грибів	-	8	-	16
Квасоля	45,5	45	91	90
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Олія	5	5	10	10
Бульйон грибний	375	375	750	750
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Грибний бульйон доводять до кипіння, кладуть нарізану кубиками картоплю, варять 15-20 хв, потім додають варені дрібно нарізані гриби, варену квасолю, пасеровану цибулю, сіль, спеції і варять 3-5 хв.

Якщо для юшки використовують свіжі гриби, то їх дрібно нарізують і варять разом із картоплею.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову наливають юшку, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий або трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані, кубиками. Картопля добре обчищена, без вічок і темних плям.

Консистенція продуктів м'яка.

Смак і запах відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Інструкційно - технологічна картка

Юшка картопляна з макаронними виробами

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	200	150	400	300
Макарони, локшина, вермішель, локшина домашня	20	20	40	40
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	6,5	5	13	10
Цибуля ріпчаста	12	10	24	20
Цибуля-порей	13	10	26	20
Маргарин столовий	5	5	10	10
Бульйон або вода	375	375	750	750
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Макаронні вироби перебирають, макарони розламують так, щоб їх довжина становила 3-4 см.

Овочі нарізують відповідно до виду макаронних виробів: картоплю брусочками, коріння і цибулю - соломкою для юшок з макаронами, локшиною, вермішеллю; кубиками - для юшок з фігурними макаронними виробами. Юшку можна приготувати з куркою, яловичиною, м'ясними консервами, грибами.

У киплячий бульйон або воду кладуть макарони або локшину, варять 7-10 хв, додають картоплю, пасеровані овочі і варять до готовності. Вермішель або засипку для юшки слід класти після пасерованих овочів за 10-15 хв до закінчення варіння. Домашню локшину просіюють від борошна, засипають в окріп на 1-2 хв, відкидають на друшляк, дають стекти воді і закладають у юшку за 10-12 хв до її готовності.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку кладуть м'ясо або птицю, наливають юшку, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий або трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані скибочками, кубиками, брусочками. Макаронні вироби добре набухли, нерозварені, зберігають форму.

Консистенція - продуктів м'яка. **Смак і запах** - відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Інструкційно - технологічна картка

Юшка картопляна з гречаними крупами

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	214	160	427	320
Гречка	10	10	20	20
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	7	5	13	10
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Кулінарний жир	5	5	10	10
Бульйон або вода	375	375	750	750
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Картоплю нарізують великими кубиками, моркву, петрушку маленькими кубиками, цибулю дрібно січуть. Цибулю і коріння пасерують.

Гречку перебирають, промивають теплою водою 40-50°C, потім гарячою 60-70°C.

У киплячий бульйон або воду кладуть підготовлену крупу, варять 10 хвилин, додають картоплю, варять 10-15 хвилин, потім пасеровані овочі і варять до готовності. За 5-7 хвилин до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, наливають юшку, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий або трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані, кубиками. Картопля добре обчищена, без вічок і темних плям.

Крупи нерозварені, зберігають форму.

Консистенція продуктів м'яка.

Смак і запах відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Інструкційно - технологічна картка
Юшка картопляна з рисовою крупкою

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	214	160	427	320
Рис	10	10	20	20
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	7	5	13	10
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Кулінарний жир	5	5	10	10
Бульйон або вода	375	375	750	750
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Картоплю нарізують великими кубиками, моркву, петрушку маленькими кубиками, цибулю дрібно січуть. Цибулю і коріння пасерують.

Рис перебирають, промивають теплою водою 40-50°C, потім гарячою 60-70°C.

У киплячий бульйон або воду кладуть підготовлену крупу, варять 10 хвилин, додають картоплю, варять 10-15 хвилин, потім пасеровані овочі і варять до готовності. За 5-7 хвилин до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, наливають юшку, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий або трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані, кубиками. Картопля добре обчищена, без вічок і темних плям. Крупи нерозварені, зберігають форму.

Консистенція - продуктів м'яка.

Смак і запах - відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Інструкційно - технологічна картка
Юшка картопляна з пшоняною крупою

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	214	160	427	320
Пшоно	10	10	20	20
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	7	5	13	10
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Кулінарний жир	5	5	10	10
Бульйон або вода	375	375	750	750
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Картоплю нарізують великими кубиками, моркву, петрушку маленькими кубиками, цибулю дрібно січуть. Цибулю і коріння пасерують.

Пшоно перебирають, промивають теплою водою (40-50 °С), потім обшпарюють окропом.

У киплячий бульйон або воду кладуть підготовлену крупу, варять 10 хвилин, додають картоплю, варять 10-15 хвилин, потім пасеровані овочі і варять до готовності. За 5-7 хвилин до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°С глибоку столову тарілку, наливають юшку, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий або трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані, кубиками. Картопля добре очищена, без вічок і темних плям.

Крупи добре набухли, нерозварені, зберігають форму.

Консистенція - продуктів м'яка.

Смак і запах - відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Інструкційно - технологічна картка

Юшка картопляна з пшеничною крупною

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	214	160	427	320
Крупа пшенична	20	20	40	40
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	7	5	13	10
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Кулінарний жир	5	5	10	10
Бульйон або вода	375	375	750	750
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Картоплю нарізують великими кубиками, моркву, петрушку маленькими кубиками, цибулю дрібно січуть. Цибулю і коріння пасерують.

Крупу пшеничну перебирають, промивають теплою водою 40-50°C, потім гарячою 60-70°C.

У киплячий бульйон або воду кладуть підготовлену крупу, варять 10 хвилин, додають картоплю, варять 10-15 хвилин, потім пасеровані овочі і варять до готовності. За 5-7 хвилин до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, наливають юшку, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий або трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані, кубиками. Картопля добре обчищена, без вічок і темних плям. Крупи нерозварені, зберігають форму.

Консистенція - продуктів м'яка.

Смак і запах - відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Інструкційно - технологічна картка
Юшка картопляна з бобовими

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	166,5	125	333	250
Квасоля або горох	50,5	50	101	100
або горошок зелений консервований	77	50	154	100
Цибуля ріпчаста	24	20	48	40
Морква	25	20	50	40
Петрушка (корінь)	7	5	13	10
Кулінарний жир	10	10	20	20
Бульйон або вода	325	325	650	650
Петрушка (зелень)	4	3	8	6
Лавровий лист	0,02	0,02	0,04	0,04
Перець горошком	0,005	0,005	0,01	0,01
Сіль	4	4	8	8
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Цибулю дрібно січуть, картоплю нарізують великими кубиками, а моркву і петрушку — малими і пасерують.

Квасолю, горох, сочевицю перебирають, миють, замочують у холодній воді на 5-8 год, потім варять у посуді з закритою кришкою до розм'якшення.

У киплячий бульйон (грибний, м'ясо-кістковий, кістковий або з птиці) кладуть бобові, доводять до кипіння, додають картоплю, через 5-7 хв пасероване коріння та цибулю і варять до готовності.

Зелений горошок закладають разом з пасерованими овочами. За 5-7 хв до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Правила відпуску

Перед подаванням у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, наливають юшку, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий або трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані, кубиками. Картопля добре очищена, без вічок і темних плям. Крупи нерозварені, зберігають форму.

Консистенція - продуктів м'яка.

Смак і запах - відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Інструкційно - технологічна картка
Суп молочний з манною крупою

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	350	350	700	700
Вода	175	175	350	350
Крупа манна	35	35	70	70
Масло вершкове	5	5	10	10
Цукор	5	5	10	10
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Готуючи суп з манною крупою, крупи просіюють засипають тоненькою цівкою в кипляче молоко або суміш молока з водою, додають сіль, цукор, варять 5-7 хв до готовності.

Правила відпуску

Подаючи на стіл, суп наливають у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, додають вершкове масло або маргарин столовий.

Вимоги до якості

Консистенція - продукти, з яких приготовлений суп, м'які, форма зберігається. **Колір** - білий, смак солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.

Інструкційно - технологічна картка
Суп молочний з рисовою крупою

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	350	350	700	700
Вода	175	175	350	350
Рис	35	35	70	70
Масло вершкове	5	5	10	10
Цукор	5	5	10	10
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Підготовлений рис варять у підсолений воді до напівготовності 10-15 хв. Вливають гаряче молоко, додають сіль, цукор і варять до готовності. Якщо суп варять на незбираному молоці, крупи слід попередньо проварити у воді 5-7 хв, відкинути на сито і дати стекти воді, а потім покласти в кипляче молоко і варити до готовності.

Правила відпуску

Подаючи на стіл, суп наливають у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, додають вершкове масло або маргарин столовий.

Вимоги до якості

Консистенція - продукти, з яких приготовлений суп, м'які, форма зберігається. **Колір** - білий, смак солодкуватий, слабкосо-лоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.

Інструкційно - технологічна картка
Суп молочний з крупами

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	350	350	700	700
Вода	175	175	350	350
Пластівці вівсяні Геркулес	30	30	60	60
Масло вершкове	5	5	10	10
Цукор	5	5	10	10
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Підготовлені крупи варять у підсолений воді до напівготовності 10-15 хв. Вливають гаряче молоко, додають сіль, цукор і варять до готовності. Якщо суп варять на незбираному молоці, крупи слід попередньо проварити у воді 5-7 хв, відкинути на сито і дати стекти воді, а потім покласти в кипляче молоко і варити до готовності.

Правила відпуску

Подаючи на стіл, суп наливають у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, додають вершкове масло або маргарин столовий.

Вимоги до якості

Консистенція - продукти, з яких приготовлений суп, м'які, форма зберігається. **Колір** - білий, смак солодкуватий, слабкосо-лоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.

Інструкційно - технологічна картка
Суп молочний з гречаною крупою

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	350	350	700	700
Вода	175	175	350	350
Гречка	40	40	80	80
Масло вершкове	5	5	10	10
Цукор	5	5	10	10
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Підготовлену гречану крупу варять у підсолений воді до напівготовності 10-15 хв. Вливають гаряче молоко, додають сіль, цукор і варять до готовності. Якщо суп варять на незбираному молоці, крупи слід попередньо проварити у воді 5-7 хв, відкинути на сито і дати стекти воді, а потім покласти в кипляче молоко і варити до готовності.

Правила відпуску

Подаючи на стіл, суп наливають у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, додають вершкове масло або маргарин столовий.

Вимоги до якості

Консистенція - продукти, з яких приготовлений суп, м'які, форма зберігається. **Колір** - білий, смак солодкуватий, слабкосо-лоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.

Інструкційно - технологічна картка
Суп молочний з пшоняними крупами

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	350	350	700	700
Вода	175	175	350	350
Пшоно	40	40	80	80
Масло вершкове	5	5	10	10
Цукор	5	5	10	10
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Підготовлену пшоняну крупу варять у підсоленій воді до напівготовності 10-15 хв. Вливають гаряче молоко, додають сіль, цукор і варять до готовності. Якщо суп варять на незбираному молоці, крупи слід попередньо проварити у воді 5-7 хв, відкинути на сито і дати стекти воді, а потім покласти в кипляче молоко і варити до готовності.

Правила відпуску

Подаючи на стіл, суп наливають у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, додають вершкове масло або маргарин столовий.

Вимоги до якості

Консистенція - продукти, з яких приготовлений суп, м'які, форма зберігається. **Колір** - білий, смак солодкуватий, слабкосо-лоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.

Інструкційно - технологічна картка
Суп молочний з макаронними виробами

Продукти	1 порція		2 порція	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	350	350	700	700
Вода	110	110	220	220
Макарони, локшина домашня, вермішель, фігурні вироби	40	40	80	80
Масло вершкове	5	5	10	10
Цукор	5	5	10	10
Вихід	-	500	-	1000

Технологія приготування

Макаронні вироби варять до напівготовності (макарони -15-20 хв, локшину - 10-12, вермішель - 5-7 хв), воду зливають, а макарони кладуть у киплячу суміш молока й води і, періодично помішуючи, варять до готовності, додаючи сіль, цукор.

Макаронну засипку ("зірочки", "алфавіт", "вушка") відразу засипають у кипляче молоко або суміш молока з водою, додають сіль, цукор, варять до готовності.

Правила відпуску

Подаючи на стіл, суп наливають у підігріту до 40°C глибоку столову тарілку, додають вершкове масло або маргарин столовий.

Вимоги до якості

Консистенція - продукти, з яких приготовлений суп, м'які, форма зберігається. **Колір** - білий, смак солодкуватий, слабкосо-лоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.