

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ФОТО – АЛГОРИТМ ЮШКА ВОЛИНСЬКА З ГРИБАМИ

1.



Назва сировини	Вага, гр	
	брутто	нетто
картопля	267	200
гриби білі свіжі	28	21
або білі сушені	8	
маса вар. Грибів		16
квасоля	91	90
цибуля ріпчаста	48	40
олія	10	10
бульйон грибний		750
Вихід		1000

2.



Грибний бульйон доводять до кипіння.

3.



Кладуть нарізану кубиками картоплю, варять 15-20 хвилин.

4.



Потім додають варені дрібно нарізані гриби.

5.

Варену квасолю.

	
6. 	Пасеровану цибулю, сіль, спеції і варять 3-5 хвилин
7. 	Якщо для юшки використовують свіжі гриби, то їх дрібно нарізують варять разом з картоплею.
8.	

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 обчищена, 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