Інструкційно-технологічна картка

приготування юшки картопляної з бобовими

Основа: «Українська кухня», В.С.Доцяк, Львів 1998

Набір продуктів

Картопля – 167/125

Квасоля або горох – 41/40

Бульйон або вода–325

Цибуля ріпчаста – 24/20 Морква – 25/20

Петрушка (корінь) – 7/5

Кулінарний жир – 10/10

Вимоги до сировини

Сировина повинна відповідати діючій нормативній документації

Підготовка сировини

Картопля нарізана великими кубиками, морква і петрушка нарізані дрібними кубиками, цибуля дрібносічена, бобові перебрати і промити

Інвентар

Дошки розробні, ножі, миски, ложки

Технологія приготування

У киплячій бульйон або воду покласти заздалегідь підготовлені і проварені бобові, довести до кипіння, додати картоплю нарізану кубиками, через 5-7 хв. пасеровані овочі, варити до готовності, довести до смаку (сіль, перець)

Інвентар, обладнання

Електроплита, каструлі, миски, столові ложки, сковорідка, лопатка шумівка

Правила подавання

Подавати у порційних тарілках, посипати зеленню острівцем

Інвентар

Розливні ложки; порційні тарілки, підставні тарілки, столові ложки

Вимоги до якості

Світло-сірого, мутнуватого кольору, на поверхні скалки жиру, зелень посипана острівцем, овочі та бобові м'які не розварені, збережена форма, смак в міру солоний

Вимоги до якості посуду

Каструлі з ручками, ножі справні, дошки без зазубрин, столовий посуд потрібного розміру