

Технологічна картка

Юшка грибна з галушками

Основа: В. С. Доцяк «Українська кухня» – 1998 р.



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто,г	Нетто,г
Картопля	134	100
Гриби білі сушені	4	4
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	10	8
Пастернак (корінь)	10	8
Цибуля ріпчаста	24	20
Олія	5	5
Для галушок:		
Борошно пшеничне	34	34
Яйця	1/10 шт.	4
Сіль	1	1
Маса галушок		88
Бульйон грибний	375	375
Вихід		500

Технологія приготування

Приготування юшки

У киплячий грибний бульйон покласти нарізану часточками картоплю, варити до напівготовності, додати галушки (напівфабрикат) і варити 10-15 хв. потім покласти шатковані варені гриби, пасеровані нарізані скибочками цибулю, моркву, петрушку, пастернак, варити 5-7 хв., додати сіль, спеції і варити 3-5 хв.

Приготування галушок

У киплячу підсолену воду засипати третину борошна, добре вимішати і охолодити. Додати решту борошна, яйця, сіль і замішати некруте тісто, тісто розкачати шаром 4-5 мм завтовшки, нарізати квадратами (10x10мм).

Правила подачі

Подають в підігрітій глибокій столовій тарілці, налити юшку з галушками, посипати подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Колір – світлий, юшка прозора.

Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму, м'які, галушки мають форму квадратиків.

Консистенція - середня, овочі, галушки м'які.

Запах - пасерованої цибулі, коріння, спецій.

Смак - в міру солоний, злегка солодкуватий.