

Технологічна картка

Юшка горохова з салом

Основа: Збірник рецептур, Київ, 2003р.



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто, г	Нетто, г
<i>Картопля</i>	<i>134</i>	<i>100</i>
<i>Горох</i>	<i>51</i>	<i>50</i>
<i>Морква</i>	<i>32</i>	<i>25</i>
<i>Петрушка (корінь)</i>	<i>27</i>	<i>20</i>
<i>Цибуля ріпчаста</i>	<i>24</i>	<i>20</i>
<i>Сало шпик</i>	<i>13</i>	<i>112</i>
<i>Борошно пшенич.</i>		<i>3</i>
<i>Бульйон або вода</i>		<i>375</i>
<i>Вихід</i>	<i>500</i>	

Технологія приготування

У киплячий бульйон або воду кладуть попередньо замочений та варений протягом 1 год. горох додають картоплю нарізану кубиками варять 7-10 хв. додають пасеровані на салі з борошном моркву, цибулю та корінь петрушки нарізані кубиками і варять 10 хв. Додають спеції, сіль доводять до смаку.

Правила відпуску

Подають в підігрітій порційній тарілці, посипають дрібно нарізаною зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні посічена зелень, часточки жиру, овочі нарізані відповідно до вимог

Колір – світло-жовтий

Запах – пасерованих овочів, спецій

Смак – в міру солоний

Консистенція – м'яка