

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ФОТО-АЛГОРИТМ

послідовності приготування юшки грибної з галушками

	
1. Приготування грибного бульйону	2. Закладання у киплчий бульйон картоплі
	
3. Варіння картоплі до напівготовності	4. Додавання галушок
	
5. Додавання грибів	6. Додавання пасерованої цибулі, моркви, білого коріння
	
7. Додавання солі, спецій, лаврового листа	8. Доведення до готовності
	

9. Відпуск готової страви

**ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ФОТО-АЛГОРИТМ
послідовності приготування галушок**



1. Додавання в борошно солі, яєць



2. Замішування тіста



3. Розкачування тіста



4. Нарізання на смужки



5. Нарізання на квадратики