

Технологічна картка

Суп картопляний з крупами

Основа: Збірник рецептур, Київ, 2003р.



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто,г	Нетто, г
Картопля	214	160
Крупи:		
Перлова, вівсяна, пшенична	20	20
Рис, пшоно, пластівці геркулес	10	10
Манна	15	15
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	7	5
Цибуля ріпчаста	12	10
Цибуля порей	13	10
Кулінарний жир	5	5
Бульйон або вода для круп		
пшеничної, вівсяної, перлової	350	350
Для інших круп	375	375
Вихід	500	

Технологія приготування

В грибний бульйон або воду кладуть підготовлені крупи (крім манної), варять 10 хв., додають картоплю, нарізану великими кубиками, варять 10-15хв., потім пасеровані овочі (моркву і петрушку нарізані маленькими кубиками, цибулю дрібно січену), варять до готовності. За 5-7 хв. до закінчення варіння додають сіль, спеції.

В суп з манною крупою необхідно засипати крупу за 5-7 хв. до закінчення варіння.

Правила відпуску

Подають в підігрітій порційній тарілці, посипають дрібно нарізаною зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні часточки жиру, зелень острівцем, овочі нарізані кубиками.

Колір – світло-жовтий, прозорий.

Консистенція – середня, овочі та крупи не розварені, зберігають форму.

Запах – пасерованих та варених овочів, круп.

Смак – властивий смаку продуктів що входять до складу супу, в міру солоний.