

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА ФОТО-АЛГОРИТМ послідовності приготування супу молочного з овочами

			
1. Набір сировини		2. Підготовка продуктів	
			
3. Бланширування розібраного суцвіття капусти	4. Бланширування нарізаної ріпи	5. Перебирання фасолі, розрізання на 2-3 частини	
			
6. Пасирування нарізаної моркви і ріпи	7. Закладання пасерованих овочів у киплячу підсолену воду	8. Додавання картоплі, нарізаної кубиками	
			
9. Додавання капусти, варіння на слабкому вогні до готовності	10. Додавання вареної квасолі за 5-7 хв. до закінчення варіння	11. Додавання гарячого молока, солі, доведення до кипіння	
		12. Відпуск страви (подають в глибокій порційній тарілці, зі шматочком вершкового масла)	

