

Технологічна картка

Юшка картопляна з бобовими

Основа: Збірник рецептур, Київ, 2003р.

Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто, г	Нетто, г
Картопля	150	113
Квасоля або горох	51	50
або горошок конс.	52	50
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	6	5
Цибуля ріпчаста	24	20
Кулінарний жир		10
Бульйон або вода	325	325
Петрушка(зелень)	4	3
Сіль		4
Вихід	500	

Технологія приготування

У киплячий бульйон або воду кладуть попередньо замочені та варені бобові доводять до кипіння, додають картоплю нарізану кубиками, доводять до кипіння, додають пасеровані моркву, цибулю та корінь петрушки нарізані кубиками і варять до готовності, 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