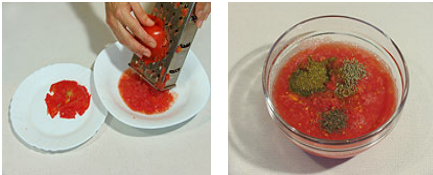


ІНСТРУКЦІЙНИЙ ФОТО – АЛГОРИТМ
З ТЕМИ «ПЕРШІ СТРАВИ»
ЮШКА З МАКАРОННИМИ ВИРОБАМИ

1.		<table><tr><th rowspan="2">Назва сировини</th><th colspan="2">Вага, гр</th></tr><tr><th>брутто</th><th>нетто</th></tr><tr><td>макарони, вермішель, локшина, фігурні вироби</td><td></td><td>80</td></tr><tr><td>морква</td><td>50</td><td>40</td></tr><tr><td>петрушка корінь</td><td>13</td><td>10</td></tr><tr><td>цибуля ріпчаста</td><td>24</td><td>20</td></tr><tr><td>цибуля порей</td><td>26</td><td>20</td></tr><tr><td>кулінарний жир</td><td>20</td><td>20</td></tr><tr><td>бульйон</td><td></td><td>950</td></tr><tr><td>Вихід</td><td></td><td>1000</td></tr></table>	Назва сировини	Вага, гр		брутто	нетто	макарони, вермішель, локшина, фігурні вироби		80	морква	50	40	петрушка корінь	13	10	цибуля ріпчаста	24	20	цибуля порей	26	20	кулінарний жир	20	20	бульйон		950	Вихід		1000
Назва сировини	Вага, гр																														
	брутто	нетто																													
макарони, вермішель, локшина, фігурні вироби		80																													
морква	50	40																													
петрушка корінь	13	10																													
цибуля ріпчаста	24	20																													
цибуля порей	26	20																													
кулінарний жир	20	20																													
бульйон		950																													
Вихід		1000																													
2.		У киплячий бульйон або воду кладуть підготовлені макарони, доводять до кипіння і варять 10-15 хв.																													
3.		Потім додають пасеровані овочі.																													
4.		Цибулю.																													
5.		Моркву, петрушку (корінь) томатне пюре, варять до готовності.																													

	
6. 	Якщо готують юшку з вермішеллю і фігурними виробами, у киплячий бульйон або воду додають пасеровані овочі.
7. 	Томат, доводять до кипіння і варять 5-8 хв, потім вермішель або фігурні вироби. Варять до готовності. Юшку можна приготувати без томату.
8. 	За 3-5 хв. до закінчення варіння юшки додають сіль, спеції. Перед подаванням посипають дрібно нарізаною зеленню Якщо юшку готують на грибному бульйоні, то варені гриби шаткують і обсмажують.

Вимоги до якості юшок

Бульйон прозорий ,часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Картопля й овочі нарізані скибочками, кубиками, брусочками. Овочі не розварені (частина картоплі може бути розвареною). Картопля добре обчищена, без вічок і темних плям. Консистенція продуктів м'яка. Смак і запах відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки. Термін зберігання юшок - не більше 2 годин.