

Технологічна картка

Юшка з крупами та томатами

Основа: В. С. Доцяк «Українська кухня» – 1998 р.



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто,г	Нетто,г
Капуста білоголова свіжа	200	160
картопля	107	80
Крупа перлова, рис,пшенична, вівсяна		40
пшоно		35
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	13	10
ріпа	40	30
Цибуля ріпчаста	48	40
томати	44	37
жир		20
Бульйон	800	800
Вихід		1000

Технологія приготування

Картоплю нарізають кубиком, моркву, петрушку- скибочками, кружальцями, капусту- шишками, цибулю- часточками. Коріння і цибулю пасерують. Крупу перлову, пшеничну, вівсяну промивають спочатку в теплій воді, а потім у гарячій, кладуть у киплячу воду і варять до напівготовності, воду зливають. Рис, пшоно промивають теплою і гарячою водою, пшоно ошпарюють. У киплячий м'ясо- кістковий бульйон кладуть підготовлену крупу, картоплю, свіжу білоголову капусту і варять 10-15хв. Додають пасеровані овочі і томати. Рис і пшоно закладають одночасно з томатами. Пластівці вівсяні Геркулес засипають за 15-20 хв до готовності юшки. За 5-7 хв до закінчення варіння юшку заправляють сіллю, спеціями. Подають із сметаною, посипають подрібненою зеленню.

Правила подачі

Подають в підігрітій глибокій столовій тарілці. Подають із сметаною, посипають подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Колір – світлий, юшка прозора.

Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму, м'які, крупи набухли, нерозварені

Консистенція - середня

Запах – властивий продуктам

Смак - в міру солоний.