

Суп картопляний з м'ясними фрикадельками

Технологія приготування

Картоплю обробляють, нарізують кубиками. Моркву, цибулю, корінь петрушки обробляють, нарізують кубиками, пасерують. В киплячий бульйон кладуть картоплю, доводять до кипіння, додають пасеровані овочі, варять до готовності. За 5-10 хвилин до закінчення варіння додають спеції і сіль.

М'ясо пропускають через м'ясорубку 2-3 рази, додають дрібно посічену ріпчасту цибулю, сирі яйця, воду, мелений перець, сіль і все добре перемішують, порціонують і формують кульки масою 7-10 г.

Сформовані кульки припускають окремо в невеликій кількості бульйону і кладуть в суп при відпусканні. Бульйон після припускання фрикадельок додають в суп.



Правила подавання

В глибоку підігріту тарілку до 40°C кладуть припущені фрикадельки, наливають суп, зверху посипають дрібно нарізаною зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму, фрикадельки відповідають формі.

Консистенція - овочі м'які, фрикадельки соковиті.

Смак і запах - в міру солоний, аромат овочів і м'ясних фрикадельок.

Колір - кремового відтінку.

Суп-локшина домашня

Технологія приготування

Суп-локшину-домашню готують на бульйоні із птиці, з потрухами, на грибному відварі. Спочатку варять бульйон. В каструлю закладають потрухи або м'ясо птиці, цілу цибулину, варять протягом 45 хв. Бульйон проціджують, освітлюють збитими білками яєць. Знову проціджують і отримують готовий бульйон.

Цибулю, моркву, петрушку (корінь) обробляють, нарізують соломкою і пасерують.

Домашню локшину просіюють від борошна, відварюють окремо, щоб при подаванні суп не був каламутний, 1-2 хвилини.

Відварену локшину відкидають на друшляк, дають стекти воді.



У киплячий бульйон кладуть одночасно підготовлену локшину, пасеровані овочі – цибулю, моркву, петрушку (корінь), і варять до готовності 5-8 хвилин.

За 3 хвилини. до закінчення варіння супу додають сіль, спеції.

Правила подавання

Суп-локшину по-домашньому подають в підігрій до 40⁰С столовій тарілці. Перед подаванням у тарілку кладуть шматочок птиці або нарізані потрухи, наливають суп, посипають мілко нарізаною зеленню. Температура подавання – 75⁰С.



Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма лапші і овочів збереглась; овочі нарізані соломкою, локшина – смужками, на поверхні супу збоку – дрібно нарізана зелень.

Колір – прозорий, на поверхні – краплі жиру.

Смак і запах – пасерованих овочів, зі смаком локшини і спецій.

Консистенція – м'яка, продукти не розварені.

Локшина домашня

Технологія приготування

Воду з'єднують з яйцями, сіллю, перемішують, проціджують. Борошно (не нижче 1-го сорту) просіюють, насипають гіркою, роблять заглиблення. Частина борошна залишають для підсипання. В заглиблення поступово вливають розчин води, яєць, солі. Замішують круте тісто, залишають його на 20-30 хвилин для набухання білків.

Потім готове тісто кладуть на стіл, посипають борошном і розкочують шаром 1-1,5 мм завтовшки. Шари пересипають борошном, підсушують на повітрі. Скручують, нарізують на смужки 35-45 мм завширшки. 3-4 мм. Підсушують локшину протягом 2-3 години при температурі 40-50⁰С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - нарізана локшина у вигляді смужок шириною 3-4 мм і довжиною 35-45 мм.

Смак і запах – притаманні макаронним виробам, без присмаку гіркоти, запаху плісняви і інших сторонніх запахів.

Колір – однорідний з жовтуватим відтінком.

Консистенція – м'яка, однорідна