

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЕФЕКТІВ ПРИ ПРИГОТУВАННІ БУЛЬЙОНІВ

Вид дефектів	Причини виникнення	Шляхи попередження
1	2	3
Кістковий бульйон мутний 	Варили при бурхливому кипінні	Слід швидко довести до кипіння, а потім варити при слабкому кипінні
Погіршений смак бульйону 	Довго зберігали гарячим	Бульйон слід охолодити, а потім зберігати
Бульйон з птиці втратив свій специфічний аромат та смак 	В бульйон додали багато овочів	Додавати у бульйон з птиці малу кількість овочів

Рибний бульйон має гіркий присмак 	При варінні бульйону додали голови: ляща, коропа, карася, плітки	Не брати голови: ляща, коропа, карася, плітки для варіння рибного бульйону
Піна в бульйоні опустилася на дно 	Зняли невчасно піну	Додати до бульйону склянку холодної води, піна підніметься на поверхню
Грибний бульйон має темно-коричневий колір 	Не витримали співвідношення грибів і води, не дотрималися часу замочування грибів	На 1 кг перебраних і промитих грибів беруть 7 л холодної води, залишають на 3-4 год.