

Технологічна картка

Суп селянський з крупою

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



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто,г	Нетто,г
Капуста свіжа	75	60
Картопля	67	50
Крупа перлова, рисова, вівсяна, пшенична	20	20
Морква	25	20
Цибуля ріпчаста	24	20
Томатне пюре		10
Жир		10
Бульйон або вода		425
Вихід		500

Технологія приготування

Овочі нарізати відповідно кубиками, часточками, кружальцями, скибочками, капусту – шашками. Коріння і цибулю спасерувати.

Крупу перлову (вівсяну, пшеничну, ячну) промити спочатку в теплій , а потім у гарячій воді, покласти у киплячу воду (3л на 1 кг) і варити до напівготовності, воду злити.

У киплячий м'ясо-кістковий бульйон покласти підготовлену крупу, картоплю, свіжу білоголову капусту і варити 10 – 15 хв. Додати пасеровані овочі і томатне пюре або томати.

Рис або пшоно засипати одночасно з овочами. Пластівці вівсяні «Геркулес» покласти за 10 – 15хв. до готовності супу. За 5 – 7хв. до закінчення варіння суп заправити сіллю, спеціями.

Правила подачі

Подають в підігрітій глибокій столовій тарілці зі сметаною, посипають зеленню.

Вимоги до якості

Колір – бульйон прозорий або трохи каламутний (якщо суп з крупою).

Зовнішній вигляд - часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні.

Консистенція - картопля і овочі нарізані скибочками, кубиками або брусочками, овочі не розварені, непом'яті; частина картоплі може бути розвареною.

Запах - пасерованих овочів, спецій.

Смак - в міру солоний.