|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов, полуфабрикатов** | **масса** | |
|  | **Брутто,г** | **Нетто, г** |
| Картофель | 400 | 300 |
| Крупа: перловая, овсяная, пшеничная | 40 | 40 |
| Или рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес» | 20 | 20 |
| Или манная | 30 | 30 |
| морковь | 50 | 40 |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Масло растительное | 10 | 10 |
| Бульон или вода |  |  |
| Для круп пшеничной, овсяной, перловой | 700 | 700 |
| Для остальных круп | 750 | 750 |
| Выход | - | 1000 |

**Суп картофельный с крупой**

**Технология приготовлениия**

Лук мелко рубят , морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают.

Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель , пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с подготовленными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* картофель и овощи нарезаны кубиками

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась

*Цвет*: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло – оранжевый

*Вкус*: картофеля и овощей, умеренно соленый

*Запах*: овощей, вареной крупы