

**Суп картофельный  
с мясными фрикадельками**

# Подготовка продуктов



**Картофель** —  
моют,  
очищают,  
моют,  
нарезают  
брусочками



**Морковь** -  
моют,  
очищают,  
моют,  
нарезают  
соломкой



**Лук** —  
очищают,  
моют,  
нарезают  
соломкой



**Овощи и  
томатное  
пюре** —  
пассеруют

# Фрикадельки

## Подготовка продуктов



Мясо —  
зачищают,  
нарезают на  
мелки кусочки



Яйца —  
овоскопируют,  
промывают



Лук —  
очищают,  
моют,  
нарезают  
мелко

# Фрикадельки

## Технология приготовления



Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырым яйцом, водой, солью, черным перцем и перемешивают.

Формуют шарики массой 8-10 грамм, укладывают в посуду в один ряд, заливают небольшим количеством горячего бульона и припускают до готовности.

# суп картофельный с мясными фрикадельками

## Технология приготовления



В кипящий  
бульон  
закладывают  
нарезанный  
картофель,  
доводят до  
кипения



Закладывают  
пассерованные  
овощи  
и варят до  
готовности



За 5-7 минут до  
готовности  
добавляют  
пассерованное  
томатное пюре,  
соль, специи

# Требования к качеству



- 1) Овощи сохранили форму нарезки
- 2) Вкус – в меру соленый, с ароматом овощей и зелени
- 3) Консистенция овощей - мягкая
- 4) Цвет жира – ярко-оранжевый

# Правила подачи

В подогретую до  $40^{\circ}$  тарелку кладут фрикадельки, наливают суп и посыпают зеленью.

Температура подачи  $75^{\circ}$  С.





**одна порция  
супа картофельного  
с мясными фрикадельками (500гр)  
содержит:  
12 гр. белков,  
8,4 гр. жиров,  
40 гр. углеводов,  
283,6ккал – энергетическая ценность**

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**