



# **СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

---

## ✗ **Ингредиенты:**

- ✗ Картофель
- ✗ Лук репчатый
- ✗ Петрушка(корень)
- ✗ Бульон или подсолённая вода

- 
- ✗ Картофель варят в бульоне или подсолённой воде до полуготовности,





- 
- ✗ кладут петрушку, затем пассерованные морковь и лук репчатый, варят до готовности, протирают.



- 
- ✖ Протёртые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.



- 
- ✖ При отпуске в суп кладут пассированный зелёный лук.



## ✗ Требования к качеству

---

- ✗ Внешний вид - однородная масса без комков разварившейся муки, кусочков не протёртых продуктов и поверхностных плёнок.
- ✗ Вкус и запах - нежный, в меру солёный, не допускается запах пригоревшего молока.
- ✗ Цвет - соответствующий входящим в суп продуктам.
- ✗ Консистенция - Вязкая, однородная, эластичная, напоминающая густые сливки.