

**СУП-ПЮРЕ ИЗ
МОРКОВИ
С ГАРНИРОМ ЯЙЦО
ПЕРЕПЕЛИНОЕ И
УКРАШЕНИЕМ
МИКРОЗЕЛЕНЬЮ**



ИНГРЕДИЕНТЫ

Брутто/нетто, г

- морковь 500/400
- картофель 250/200
- молоко 300/300
- лук репчатый 70/60
- масло сливочное 20/20
- яйцо перепелиное 3шт/60
- микрозелень 3
- соль 5

ВЫХОД БЛЮДА не менее 250г

ТЕМПЕР. ТАРЕЛКИ НЕ МЕНЕЕ 35°



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

СУП

1. МКО Моркови, картофеля, лука
2. Нарезаем крупным кубиком овощи (Часть картофеля тонкой соломкой)
3. Пассеруем лук в кастрюле в которой будем варить суп
4. Добавляем воду и морковь, провариваем
5. После добавляем картофель, варим до готовности, подсаливаем воду
6. Пробиваем
7. Вводим прогретое молоко, прогреваем

УКРАШЕНИЕ

1. Жарим во фритюре картофель
2. Скидываем на подготовленную гастроячейку с бумажными полотенцами
3. Охлаждаем
4. Отвариваем яйца
5. Разрезаем пополам

ПОДАЧА:

Выкладываем суп-пюре в тарелку шляпу, сверху по середине выкладываем кольцом картофель во фритюре, на него сверху 2 половинки яйца и рядом микрозелень.

