

MINISTERUL COMERȚULUI INTERIOR
DIRECȚIA GENERALĂ COMERCIALĂ PENTRU MĂRFURI ALIMENTARE,
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AMBALAJE
DIRECȚIA ALIMENTAȚIEI PUBLICE

Dr. AGARI ELENA GABRIELA
medic primar sănătate publică
și management sanitar
Cod: B51577

DR. BUTA MIRCEA GELU
medic primar
PEDIATRIE
6088205

Sf. Ioan - 07.12.2008

REȚETAR-TIP PENTRU PREPARATE CULINARE

INSTITUTUL DE ECONOMIA COMERȚULUI INTERIOR ȘI A TURISMULUI
Oficiul de informare documentară pentru comerț interior

binte.

267. SUPĂ CU FIDEA

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Fideaua se rupe, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se răcește 15 minute, adăugându-se apă rece și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

Tehnica preparării

Supa de oase se pune la fiert. Fideaua se scurge de apă și se introduce în supa de oase, la care se adaugă piper și sare. Se fierbe încă 5 minute.

Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— supă de oase *	kg	3,500	400 g
— fidea	kg	0,300	
— pătrunjel verde	kg	0,050	
— piper măcinat	kg	0,001	
— sare	kg	0,020	

*) se preia rețeta respectivă.

340. CIORBĂ CU CARNE DE PUI (À LA GREC)

PROCES TEHNOLOGIC

Materii prime	U/M	Cantitate brută pt. 10 porții	Gramaj pt. o porție de produs finit
— carne de pui calitate I fără cap și picioare	kg	0,900	— carne cu os 60 g — ciorbă 340 g
— morcovi	kg	0,200	
— țelină rădăcină	kg	0,200	
— pătrunjel rădăcină și păstîrnac	kg	0,200	
— ceapă	kg	0,200	
— orez	kg	0,100	
— smîntînă *	kg	0,200	
— sau iaurt	kg	0,400	
— făină	kg	0,050	
— ouă (3 gălbenușuri)	kg	0,075	
— lămîie sau sare	kg	0,100	
— de lămîie	kg	0,003	
— mărar verde	kg	0,050	
— sare	kg	0,040	

*) numai cînd nu există iaurt.

Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Morcovii, țelina, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Mărarul verde se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și i se extrage sucul.

Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, ceapă, păstîrnac, pătrunjel rădăcină și se fierb 20 minute. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Cînd legumele sînt fierte, se adaugă orez și compoziția formată din smîntînă sau iaurt, făină, sare și gălbenușuri și se fierb circa 10 minute. Se adaugă suc de lămîie și mărar verde și se mai fierb 5 minute.

Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.