

## Puljongid ja supid: puljongite valmistamine

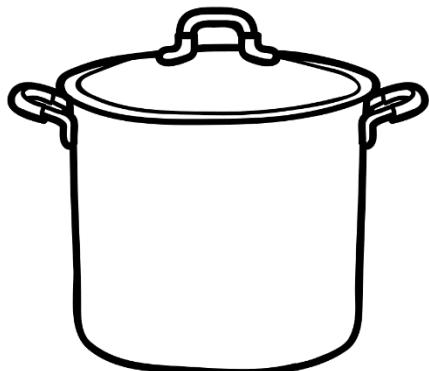
Nimi: .....

### Tööjuhis:



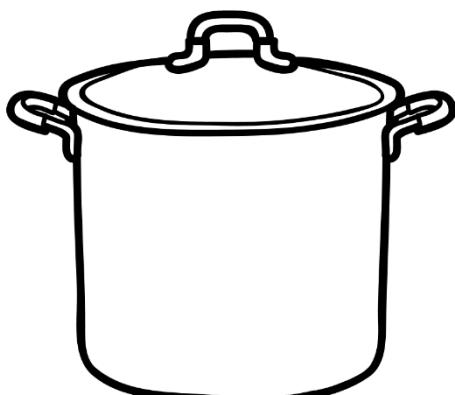
1. Tuleta meelde erinevaid puljongeid.
2. Iga poti juurde liisa kirjeldus sobiva puljungi valmistamiseks (puljungi täpne nimetus, tooraine, valmistamise olulisemad punktid ja serveerimine).

### KANAPULJONG (röstitud köögiviljadega)



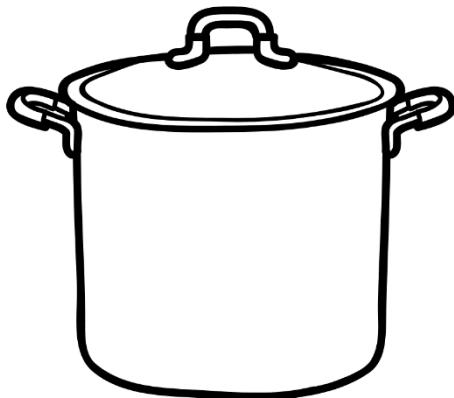
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

### KALAPULJONG



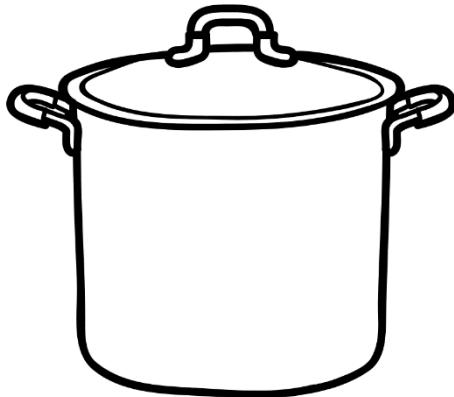
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## TUME LIHAPULJONG



.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## SEENEPULJONG ( kuivatatud seentest)



.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Consomee on .....

Valmistuskäik: .....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Õppvara on koostatud Euroopa Sotsiaalfondi meetme „Kaasaegse ja uuendusliku õppvara arendamine ja kasutuselevõtt“ toetusel. Projekt nr 2014-2020.1.03.21-0311

