

## Puljongid ja supid: puljongite valmistamine

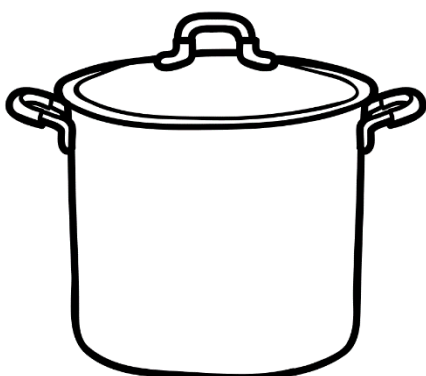
Nimi: .....

### Tööjuhised:



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

### KANAPULJONG (röstitud köögiviljadega)



.....

.....

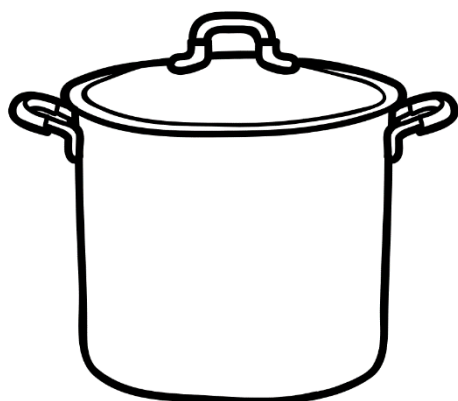
.....

.....

.....

.....

### KALAPULJONG



.....

.....

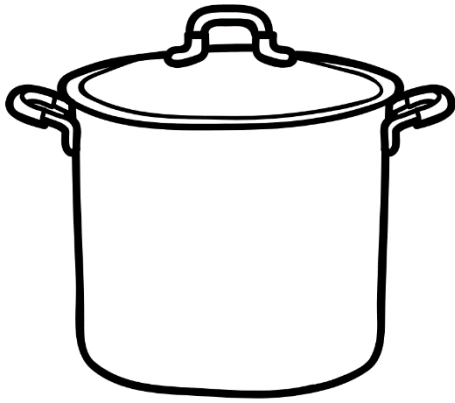
.....

.....

.....

.....

**TUME LIHAPULJONG**



.....

.....

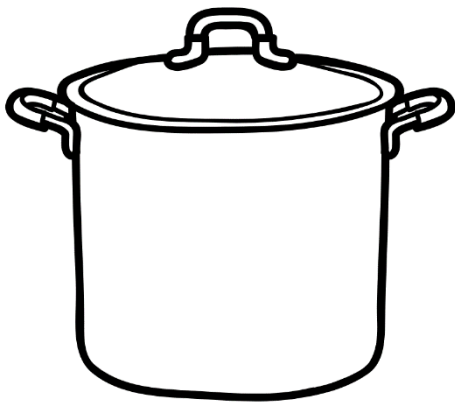
.....

.....

.....

.....

**SEENEPULJONG ( kuivatatud seentest)**



.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Consommé* on .....

Valmistuskäik: .....

.....

.....

.....

.....

.....