

Puljongid ja supid: puljongite valmistamine

Tööjuhhis:

Täida tabel, tuues välja etteantud puljongite valmistamise kirjelduse (toorained, valmistamine ja säilitamise).



KANAKONSOME	KÖÖGIVILJAPULJONG
Põhitooraine:	Põhitooraine:
külm vesi	külm vesi
Maitseköögiviljad:	Maitseköögiviljad:
Klassikalised vürtsid:	Klassikalised vürtsid:
Maitseürdid:	Maitseürdid:
Valmistamine:	Valmistamine:
Keeduaeg:	Keeduaeg:
Säilitamine: Pakendatult ja markeeritult. Jahutatult külmkapis..... Külmutatult sügavkülmas	Säilitamine: Pakendatult ja markeeritult. Jahutatult külmkapis..... Külmutatult sügavkülmas

PRUUN VEISELIHAPULJONG	KALAPULJONG
Põhitooraine: külm vesi	Põhitooraine: külm vesi
Maitseköögiviljad:	Maitseköögiviljad:
Klassikalised vürtsid:	Klassikalised vürtsid:
Maitseürdid:	Maitseürdid:
Valmistamine:	Valmistamine:
Keeduaeg:	Keeduaeg:
Säilitamine: Pakendatult ja markeeritult. Jahutatult külmkapis..... Külmutatult sügavkülmas	Säilitamine: Pakendatult ja markeeritult. Jahutatult külmkapis..... Külmutatult sügavkülmas