

Bazalka s.r.o., Gočárova třída 516/18. Hradec Králové 2, IČ:28810902
 Provozovna Bazalka ve dvorku, K.H.Máchy 747, Hradec Králové

Pouze pro interní potřebu !

Číslo normy :	05. 04
Kategorie :	Polévka
Název normy:	Zlatá drožd'ová
Počet norm. porcí :	30

Hlavní norma:

Alergeny

1,9

Číslo	Pozn.	Název suroviny	Hr. hmotnost (g)	Koef. odpadu	Čistá hmot.(g)
1		mrkev	1 110	0,10	1 000
2		pórek	1 000	0,20	800
3		celer	500	0,20	400
4		dýňová semínka	100		100
5	Orestovat	olej ml	150		150
6		syrová cibule	400		400
7		kvasnice sušené	80		75
8		voda do kvasnic	150		150
9	orestovat	hrubá špaldová mouka	200		200
10	na sucho				
11		voda do polévky	11 250		11 250
12		mořská sůl 4 lž	50		54
13		wurzl	30		30
14					
15		Damodara nudličky	150		150
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					

9-celer

1-lepek

9-celer

Hrubá hmotnost porce (g)	492 */
Koeficient ztráty tepelnou úpravou	0,25
Hmotnost porce (g)	369

Stručný pracovní postup

1	Orestujeme na cibulce sušené droždí a zalijeme vodou a necháme provařit.
2	Přidáme očištěnou nadrobno nastrouhanou zeleninu, koření, semínka a vaříme 10 minut.
3	Na sucho si opražíme špaldovou mouku, zalijeme vodou a rozmícháme a vlijeme do polévky.
4	Provaříme a podáváme s kuličkami do polévky, Damodara nudličkami nebo kostičkami žitného chleba