

Требования к качеству:

Овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус – огуречного рассола острый, в меру соленый.

Бульон - бесцветный или слегка мутный.

Консистенция овощей - мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

Запах пассерованных овощей, солёных огурцов.

Температура подачи - 75°C.