Таблица за контрол на критичните точки в процеса на обработка на хранителните продукти в хотел„Еврика Бийч"- Сл. Бряг

Месец: Юни Дата: 18/2018

Ястия Студена кухня	Начален час на приготвяне	Етикиране с час и дата на съхранение при <4°C	Подпис	Час на изнасяне	Температура на плота до 4°C	Подпис
ЗАКУСКА						
Пастет	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
Шунка	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
Кашкавал	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
Мортадела	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
Сирене	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
Пряна шунка	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
Телешко кебап	6⁰⁰	ч		7 15	ч	
ОБЯД						
шопска	10⁰⁰	ч		12⁴⁰	ч	
Лиме сирене	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
маринов риба	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Зеленчуков чеснов	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Зеле моркови	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Краставички с лук	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Микс колбаси	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Маруля с бекон	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Пълнени чушки	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Гарнитура	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
Дюнер	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Обгорска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
шопска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Руска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Катък	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Печен пипер	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Маринов риба	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Сарми	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Туршия	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Кашкавал	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Харки с пилешко	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Микс с майонеза	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Гарнитура						