23/06/2018

ФОРМА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПРИ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ Петък 1

ДАТА	Ястия	Вид на Обработката	Час	Т НА ПРИГОТВЯНЕ	Час	Т на сервиране	Бележка	Коректив действие	Подпис
З	Бекон	Печене	06:00	180°	07:30	70°			
А	Бъркани яйца	Пържене	06:00	100°	07:30	70°			
К	Омлет	Пържене	06:00	160°	07:30	70°			
У	Яица на очи	Грил	06:00	150°	07:30	70°			
С	Палачинки	Грил	06:00	170°	07:30	70°			
К	Зеленчук	Печене	06:00	120°	07:30	70°			
А									
	Крем супа от гъби	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
О	Крем супа на деня	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
Б	Телешко задушено Бургиньон	Задушаване	10:15	100°	12:00	70°			
Я			10:15		12:00				
Д	Панирана риба филе	Пържене	10:15	160°	12:00	70°			
	Печена пуйка със сливи	Печене	10:15	120°	12:00	70°			
	Наденица на грил	Грил	10:15	180°	12:00	70°			
	Тиквички на грил	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
	Хамбургер	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
В	Супа леща с домти	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Е	Лимонена супа	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Ч									
Е	Пилешки бутчета	Грил	17:15	170°	18:00/18:30	70°			
Р	Зеленчуци на скара	Грил	17:15	170°	18:00/18:30	70°			
Я	Агнешко печено с картофи по	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
	Пържена риба с чеснов сос	Пържено	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
	Зеленчуков гювеч	Задушено	17:15	100°	18:00/18:30	70°			

Стандарт:>+75 С при предлагане
>100 ° С при приготвяне; не повече от +180°С за пържене

Hotel Evrika Beach
F & B Departament

S.A ©

Hotel Evrika Beach
F & B Departament