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

Месец: юни Дата: 01/2018

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						
Маслини	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Сирене седер	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Пуканки солени	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Кърподела	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Шунка пиле	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
Шунка свинска	6⁰⁰	ч		7¹⁵	ч	
ОБЯД						
Кюпоки	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Млечна	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Унгарска с пиле	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Гулаш	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Зеленчуци с крас	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Пуканки	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Мариш- риба	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
Микс сирена	10⁰⁰	ч		11⁴⁰	ч	
ВЕЧЕРЯ						
зелена с яйца	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Млечна	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Кайбк с кис. краст.	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Обгорска	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Варени картофи	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Зеле с бекон	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	
Пекинска салата	16⁰⁰	ч		17⁴⁰	ч	