17/06/2018

ФОРМА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПРИ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ ~~Понеделник~~ 2

ДАТА	Ястия	Вид на Обработката	Час	Т НА ПРИГОТВЯНЕ	Час	Т на сервиране	Бележка	Коректривно действие	Подпис
З	Бекон	Печене	06:00	180°	07:30	70°			
А	Бъркани яйца	Пържене	06:00	160°	07:30	70°			
К	Омлет	Пържене	06:00	160°	07:30	70°			
У	Яица на очи	Грил	06:00	170°	07:30	70°			
С	Палачинки	Грил	06:00	170°	07:30	70°			
К	Зеленчук	Печене	06:00	180°	07:30	70°			
А									
	Крем супа моркови	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
О	Супа на деня	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
Б	Броколи с лук	Задушаване	10:15	100°	12:00	70°			
Я			10:15		12:00				
Д	Телешко вретено с червено вино	Задушаване	10:15	100°	12:00	70°			
	Паниран свински шницел	Пържене	10:15	160°	12:00	70°			
	Филе бяла риба с зеленчуков крем	Задушаване	10:15	100°	12:00	70°			
	Лук на грил	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
	Хамбургер	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
В	Картофена крем супа	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Е	Телешка супа с фиде	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Ч									
Е	Печени пилешки гърди	Грил	17:15	170°	18:00/18:30	70°			
Р	Печен домат	Грил	17:15	170°	18:00/18:30	70°			
Я	Лазаня със спанак	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
	Багети с домат и кашкавал	Пържено	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
	Печено св.филе със сос горчица	Задушаване	17:15	100°	18:00/18:30	70			
	Кебап адана	Задушаване		100°		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 ©

HoteEvrika Beach
F&B Departament