20/06/2018

ФОРМА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПРИ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ ~~Вторник 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	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	170°	07:30	70°			
А									
	Доматена крем супа	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
О	Супа на деня	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
Б			10:15		12:00				
Я	Риба на шиш	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
Д	Зеленчуци със соя	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
	Печени свински ребърца със	Печене	10:15	170°	12:00	70°			
	сос Барбекю		10:15		12:00				
	Хамбургер	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
В	Крем супа от аспержи	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Е		Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Ч									
Е	Пастърва печена	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
Р	Печени зеленчуци	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
Я	Пържени калмари	Пържене	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
	Пиле с чесън	Пържене	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
	Зеленчуци по Наварски	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