14/05/18

ФОРМА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПРИ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ Петък 2

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	180°	07:30	70°			
А									
	Крем супа картофи	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
О	Супа на деня	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
Б	Карфиол	Задушаване	10:15	100°	12:00	70°			
Я			10:15		12:00				
Д	Пържени кюфтета със сос от дома	Пържене	10:15	160°	12:00	70°			
	Пържени патладжани	Пържене	10:15	160°	12:00	70°			
	Пилешки шиш	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
	Зеленчуци на грил	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
	Хамбургер	Гриl	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	Кебапчета	Грил	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
Р	Пилешки бутчета	Грил	17:15	170°	18:00/18:30	70°			
Я	Зеленчуци на скара	Грил	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
	Пържена риба с чеснов сос	Пържене	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
	Агнешко печено с картофи по	Печене	17:15	160	18:00/18:30	70			
	Зеленчуков гювеч	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 ©

Hotel Evrika Beach
F & B Departament