16/07/18

ФОРМА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПРИ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ ~~Четвъртък~~

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	160°	07:30	70°			
А									
	Пилешка крем супа	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
О	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	Пиле къри	Пържене	10:15	160°	12:00	70°			
	Пържени картофи	Пържене	10:15	160°	12:00	70°			
	Филе бяла риба	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
	Зеленчуци	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
	Хамбургер	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
В	Крем супа моркови	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Е	Супа топчета	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Ч									
Е	Свински медалион на грил	Грил	17:15	170°	18:00/18:30	170°			
Р	Лук на скара	Грил	17:15	170°	18:00/18:30	70°			
Я	Печена пуйка със сос от сливи	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
	Задушено червено зеле	Задушено	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
	Филе риба в бяло вино	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