17/05/18

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

ДАТА	Ястия	Вид на Обработката	Час	Т НА ПРИГОТВЯНЕ	Час	Т на сервиране	Бележка	Корективо 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									
	Супа леща	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
О	Крем 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	Задушено телешко по ирландски	Задушаване	10:15	100°	12:00	70°			
	Пържена риба	Пържене	10:15	160°	12:00	70°			
	Риба на грил	Грил	10:15	180°	12:00	70°			
	Зеленчуци на грил	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
	Хамбургер	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
В	Боб чорба	Варене	17:15	170°	18:00/18:30	70°			
Е	Шкембе чорба	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Ч	Кебапчета			190°		70°			
Е	Плескавица	Грил	17:15	170°	18:00/18:30	70°			
Р	Чушки на грил	Грил	17:15	170°	18:00/18:30	70°			
Ч	Лазаня с тиквички и патладжани	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
	Пица Маргарита	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
	Задушена риба	Задушаване	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
	Задушени картофи с лук	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