23/05/18

ФОРМА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПРИ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ ПОНЕДЕЛНИК 1

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	180°	07:30	70°			
А									
	Супа топчета	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
О	Крем супа на деня	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
Б			10:15		12:00	70°			
Я	Патладжани на грил	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
Д	Риба на грил	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
	Пържола със сос от гъби	Печене	10:15	180°	12:00	70°			
	Хамбургер	Грил	10:15	170°	12:00	70°			
						70°			
В	Спаначена крем супа	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Е	Пилешка супа	Варене	17:15	100°	18:00/18:30				
Ч						70°			
Е	Свински шницел	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
Р	Тиквички със сос кисело мляко	Печене	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
Я	Панирано филе риба	Пържене	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
	Пържено пиле в собствен сос	Пържене	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
	Брюкселско зеле	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 Еврика Бийч
F & B Departament

S.A ©

Hotel Evrika Beach
F&B Departament