24/05/2018

ФОРМА ЗА РЕГИСТРАЦИЯ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПРИ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ ~~Неделя - 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	180°	07:30	70°			
С	Палачинки	Грил	06:00	180°	07:30	70°			
К	Зеленчук	Печене	06:00	180°	07:30	70°			
А									
	Крем супа от гъби	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
О	Супа на деня	Варене	10:15	100°	12:00	70°			
Б	Морковчета	Задушаване	10:15	100°	12:00	70°			
Я			10:15		12:00				
Д	Пържено пиле с чесън	Пържене	10:15	160°	12:00	70°			
	Паниран свински шницел	Пържене	10:15	160°	12:00	70°			
	Риба на грил	Грил	10:15	180°	12:00	70°			
	Лук на грил	Грил	10:15	180°	12:00	70°			
	Хамбургер	Грил	10:15	180°	12:00	70°			
В	Супа свинско с фиде	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Е	Крем супа тиквички	Варене	17:15	100°	18:00/18:30	70°			
Ч	Печени пилешки бутчета	Печене		180°		70°			
Е	Печен лук	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
Р	Филе риба печено	Печене	17:15	180°	18:00/18:30	70°			
Я			17:15		18:00/18:30				
	Пържено сирене	Пържене	17:15	160°	18:00/18:30	70°			
	Телешко задушено в собствен сос	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