

КУХНЯ

картофель по-деревенски: 164-680 грамм
время 3:15 встряхивание на 2:45 масло стекает 5 секунд
хранение 10 минут сортируется с 1 салфеткой
малый картофель по деревенски 80 грамм (с упаковкой 82)
средний 135 грамм (с упаковкой 142)

картофель фри:
230-680 грамм
время 2:30 встряхивание на 2:00 стекает 5 секунд
хранение 5 минут сортируется с 1 салфеткой
малый картофель фри 60 грамм (с упаковкой 62)
средний 100 грамм (с упаковкой 107)
большой 200 грамм(с упаковкой 213)

- используя пластиковую солонку: держите солонку на высоте 25 см над картофелем фри, сделайте ПОЛНЫЙ ПЕРЕВОРОТ солонки.

Масса Картофеля Фри
230 - 500 г - переворотов солонки — 1
500 - 680 г - переворотов солонки — 2
температура фритюра 177 градусов

хаши
1-12шт
время жарки 3:30
хранение 20 минут (в тепловом шкафу)

пирожки
2-18шт
время жарки 5:30
хранение 90 минут в шкафу и 60 минут на бине
масло стекает 5 секунд

наггетсы
6шт123гр-30шт600гр
время жарки 2:10 встряхивание 2:05 масло стекает 5 секунд
20 минут в шкафу и 10 минут на бине

ДОНАТЫ 72 часа хранения 3 часа из них разморозка(новые донаты)
МОРКОВНЫЙ ТОРТ 48 часов хранения 3 часа из них разморозки

ТОРТИЛКИ 36 часов хранения 13 часов из них разморозка
БУЛКИ СОЛНЕНЧНЫЕ И ИМПРИНТ 52 часов из них 6 часов разморозка
БУЛКИ ДЛЯ ДАТСКОГО ХОТ-ДОГА 52 часа из них 4 часа разморозка

БЕКОН разморозка 8 часов(бекон разморозился когда температура +1) когда бекон разморозился хранится 36 часов в закрытой упаковке, если упаковка вскрытая бекон хранится 12 часов

СЫР срок годности 2 часа при температуре +10...+27 (на салатете)

открытая упаковка 72 часа при температуре +1...+5

САЛАТ срок годности 3 часа при температуре +1...+5 (на салатете)

открытая упаковка 12 часов при температуре +1...+5

ТОМАТЫ срок годности 3 часа при температуре +1...+5 (на салатете)

открытая упаковка 12 часов при температуре +1...+5

ЛУК срок годности 3 часа (на салатете)

открытая упаковка 12

часов при температуре

ОГУРЦЫ срок годности 12 часов при температуре +1...+27 (на салатете)

открытая упаковка 7 суток при температуре +1...+5

СОУСЫ:

Майонезный легкий — хранение в тубе 12 часов, хранение в открытой застречфолиной упаковке 24 часа. Температура +1...+27

Горчичный — хранение в тубе 4 часа, хранение в открытой застречфолиной упаковке 48 часов. Температура +1...+25

Сырный — открытая туба 72 часа. Температура +1...+25

Цезарь — открытая туба 24 часа. Температура +1...+25

Бургер — открытая туба 24 часа.

Температура +1...+25