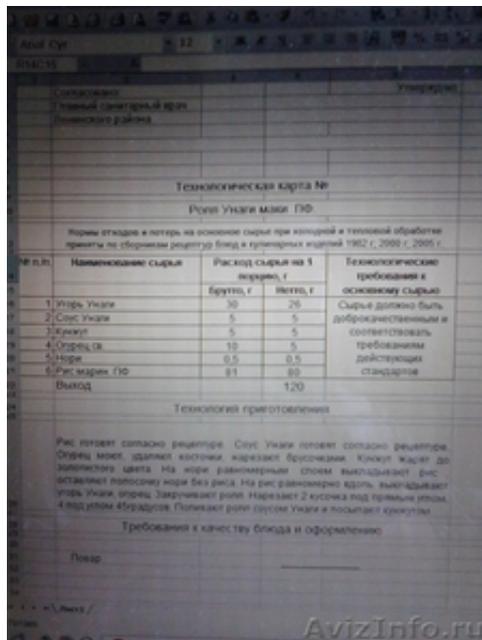


Продам меню японской кухни для ресторана. Технологические карты



№ п.п.	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г		Технологические требования к основному сырью
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Унаги Унаги	30	25	Сырье должно быть доброкачественным и соответствовать требованиям действующие стандартов
2	Соус Унаги	5	5	
3	Кунжут	5	5	
4	Угари СК	10	5	
5	Рис	80	80	
6	Рис марин. ГЮ	81	80	
Выход		120		

Технология приготовления

Рис подают согласно рецептуре. Соус Унаги подают согласно рецептуре. Унаги марин, удалив косточки, нарезают брусочками. Кунжут жарят до золотистого цвета. На море равномерно промазывают рис оставшимся соусом унаги без риса. На рис равномерно вдоль выкладывают унаги, унаги, соус. Закрывают роли. Нарезают 2 кусочка под прямым углом, 4 под углом 45 градусов. Поливают роли соусом унаги и посыпают кунжутом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Москва, Россия

Продам меню японской кухни для ресторана. Технологические карты салаты, десерты, горячие блюд, суши 70 штук.

Цена: **1 000 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

sofronescu gicu

37379935702