

TÁJÉKOZTATÁS

Tisztelt Vendégétkezők!

Szeretnénk Önökkel közölni, hogy a
Várdombi Főzőkonyhán
2020.08.06.-2020.08.31. időszakban
új adagolás szerinti próbaétkeztetés
történik!




Simon Csaba Polgármester

Várdomb, 2020.08.06.

v/ 940-14/2020

Nyersanyag kiszabati előírás –Próbaétkeztetés: VENDEG
Érvényes 2020.08.06.-2020.08.31.

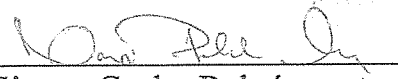
37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 1. mellékletében szereplő nyersanyagkiszabati előírásának átdolgozása alapján

Nyersanyag –kiszabati előírás egy adagra/fő

Módosított mennyiségek

	Nyersanyag	Vendég eredeti	Vendég módosított
1.	Hús (kg)	színhús:100-120g	színhús:150-180g
		darált hús:60-100 g	darált hús:80-100 g
		levesekhez:60-80 g	levesekhez:100-120 g
		raguhoz:80-100 g	raguhoz:100-120 g
2.	Hal, halkonzerv	feltétként: 100-120 g	feltétként:150-200 g
3.	Gabona alapú élelmiszer (gabonapehely, szárzészta)	körethez:80-100 g	körethez:100-120 g
4.	Burgonya	rakott ételhez, körethez:250-300 g	rakott ételhez, körethez:200-250 g
5.	Zöldségek (friss, fagyasztott, konzerv)	nyersen salátákhoz:80-150 g	nyersen salátákhoz:300-400 g
		levesekhez:70-120 g	levesekhez:80-150 g
		főzelékhez, körethez:160-250 g	főzelékhez, körethez:200-250 g
6.	Gyümölcs (friss, fagyasztott, konzerv)	80-150 g	200-200 g
7.	Szárzshüvelyes	főzelékhez, körethez:70-90 g	főzelékhez, körethez:100-120 g
		levesekhez, salátákhoz:40-50 g	levesekhez, salátákhoz:100-120 g

Várdomb,2020.08.05.


Simon Csaba Polgármester

Adagolási előírás –Próbaétkeztetés: VENDÉG
Érvényes 2020.08.06.-2020.08.31.

37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet 4. mellékletében szereplő adagolási előírásának
átdolgozása alapján

Adagolási előírás
(1 adag elkészített ételre)

	A	Vendégétkeztetés
	Ételsorelem	
1.	Friss zöldség (dkg)	25-30
2.	Friss gyümölcs (dkg)	20-22
3.	Gyümölcsle/zöldséglé (dl)	
4.	Saláta (dkg)	10-12
5.	Savanyúság (dkg)	8
6.	Zöldég köretek (dkg)	30-40
7.	Főzelékek (dl)	2-2,5
8.	Hal (g)	150-200
9.	Szelet hús (g)	150-180
10.	Ragu, tokány, pörkölt hús (g)	90
11.	Levesek (dl)	6
12.	Burgonya (dkg)	20-25
13.	Tészta, rizs, gabona alapú köretek (dkg)	8-10
14.	Mártás (dl)	1,5

Várdomb, 2020.08.05.


Simon Csaba Polgármester

Adagolási útmutató

Próbaétkeztetés: VENDEG

Érvényes 2020.08.06.-2020.08.31.

A Várdombi főzőkonyhán alkalmazott adagoló eszközök alapján:

Étel megnevezése	Mennyiségi egység	Mennyiség
Húsételek	rántott szelet	szelet
	sült hús	szelet
	csirkecomb felső	db
	csirkealsó-felső (dupla)	db
	csontos csirkehús	dkg
Hal	hekk	db
	tonhal	szelet
Egyéb húsételek	kolbász, hurka	dkg
	Töltött káposzta gombóc	db
	Fasírozott	db
	Paradicsomos gombóc	db
Tepsiben készült ételek	rakott tészta	1 tepsi 24-be vágva
	rakott zöldség	1 tepsi 24-be vágva
	szilvás lepény	1 tepsi 24-be vágva
	egyéb sütemény	1 tepsi 48-ba vágva
Savanyúság	aprított	adagoló csipesz
	almapaprika, uborka	db
Leves	3 dl sűrű/3 dl lé	dl
	levesbetét	dkg
	egyéb zöldség levesbe	dkg
	zöldbab, borsó	dkg
Liszt	rántáshoz	dkg
	gyúrt tésztához	dkg
	palacsintához	dkg
Tojás	db	2
Palacsinta	db	3

KÉSZÉTELEK

Fokhagymás hús főzelékkel	3 púpos csőrös adagoló főzelék	1 lapos kanál fokhagymáshús
Reszelt máj	nagy evőkanál burgonya púposan	csőröskanál máj púposan

Várdomb, 2020.08.05.

Simon Csaba Polgármester