Блок-схема приготовления блюд

1.Приём сырья

2.Хранение

Хранение в холодильнике

(4 +- 2 гр.С)

Хранение в морозильной камере

(не более -18 гр.С)

Хранение на складе

(+21 гр.С, отн.вл. 75%)

3.Подготовка сырья

Обработка яиц

Разморозка

Распаковка

4.Разделывание

5.Смешивание

6.Термообработка

7.Бракераж, отбор суточных проб

8.Хранение на мармите

9.Порционирование (подача)