

Witajcie

Temat z podstawach gastronomii to:

Przeliczanie surowców zawartych w recepturach. Racjonalne gospodarowanie surowcami i półproduktami w gastronomii.

Wpiszcie w zszycie wybrany normatyw surowcowy i przeliczcie na podwójną liczbę porcji.

Pozdrawiam:

Dorota Goraj-Przybylska