



1. Держите руки чистыми и сухими.
2. Не трогайте еду руками, используйте только вилки, ложки и другие приборы.
Помните, что еда должна быть горячей, чтобы избежать заражения. Не забывайте мыть руки после каждого посещения туалета и перед приемом пищи.



Выпечка кондитерская №10
Нюгя с сахаром
за шт 10 р 00к



Выпечка кондитерская №10
Рулет с корицей
за шт 25р00к



Выпечка кондитерская №10
Пирог с картофелем
за шт 33р00к



Инструкция по применению машины автоматической

Для сохранения качества готовой продукции (свежести, безопасности) необходимо соблюдать следующие рекомендации:

1. Разрезать дольку - 3 мм толщиной.
2. Разрезать дольку поперек наискось.
3. Длительность обработки - не более 30 секунд.
4. Завершить эти действия нужно до момента, пока вода не станет прозрачной. При этом большинство микроорганизмов оказывают термоингибирующее действие - сохраняют свойства на протяжении 2-4 часов.

Попытки нанести вред могут возникнуть, когда в этом процессе необходимость. Но слишком частое применение машины нежелательно для рук персонала и повышения качества продукции, другим назначениям.

9000
Булочки домашние (НС)
Руллет с корочкой
100 гр
25р00к

Булочки домашние (НС)
Витая с маком и сахаром
20р00к

8000
Булочки домашние (НС)
Булочка Домашняя
40 гр
18р00к

Булочки домашние (НС)
Пицца домашняя
100 гр
45р00к

