**Wzór formularza receptury gastronomicznej:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Receptura gastronomiczna** | | | |
| **Nazwa potrawy:** | |  | |
| **Osoba wykonująca potrawę:** | |  | |
| **Klasa:** | |  | |
| **Przynależność do grupy potraw:** | | Np. zakąska/deser/zupa/danie zasadnicze/, itp. … | |
| **Normatyw surowcowy na 2 porcje:** | | | |
| **Lp.** | **Nazwa składników:** | **Ilość na 2 porcję:** | **Jednostka:** |
| Poniżej przykład jak należy wpisywać produkty w recepturze: | | | |
| 1. | Mąka pszenna | 100 | g |
| 2 | Sól, cukier | do smaku | do smaku |
| 3. | Jabłko | 1 | szt. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Sposób wykonania:** | | | |
|  | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Receptura gastronomiczna** | | | |
| **Nazwa potrawy:** | |  | |
| **Osoba wykonująca potrawę:** | |  | |
| **Klasa:** | |  | |
| **Przynależność do grupy potraw:** | |  | |
| **Normatyw surowcowy na 2 porcje:** | | | |
| **Lp.** | **Nazwa składników:** | **Ilość na 2 porcję:** | **Jednostka:** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Sposób wykonania:** | | | |
|  | | | |