**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:** |
|  |