Praktické sestavení JL

Zadání:

* vypracuj JL včetně všech náležitostí
* při sestavě dodržuj gastronomická pravidla
* odevzdej v elektronické podobě, nejlépe v editoru MS. Word s příponou doc, docx (PDF, Powerpoint, foto – NE!) na e-mail somrovah@seznam.cz
* **termín odevzdání nejpozději do 14. 3. 2021**
* u „Hotových pokrmů“ vypiš alergeny
* nápověda JL umístěna na classroom v učebně Sto

Vypracuj:

Polévky 3x

Bezmasé pokrmy 3x

Studené předkrmy 3x

Hotové pokrmy 10x (bez příloh)

Přílohy 8x

Moučníky 3x

Specialita podniku 1x