

TOMBİK ET DÖNER ÜRÜN EĞİTİM KARTI

Tombik ekmekleri ısıtmak için Pleyt ızgara 180 C dereceye getirilir.Pleytin 180 dereceye ulaşma süresi ortalama 15 dakikadır.



Isınan plate tombik ekmekler dizilir yaklaşık 20-25 saniye ısıtılır.



Isıtılan tombik ekmek üzerine belirlenen gramajda et döner konulur ve eşit oranda ekmeğe dağıtılır



Dönerin üstüne sırasıyla; 30 gr soğan-25 gr domates (3 yarım dilim)-domatesin üzerine 15 gr turşu (3-4 adet) ve 5 adet patates kızartması eklenir.



Tüm garnitürler ekmek içine eşit oranda konulduktan sonra ürün yapılışı sonlanır ; kraft kağıdına konularak servis edilir.