BEŞAMEL SOSUN ÖZELLİKLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Rengi beyaz olmalıdır.
Pütürsüz ve homojen olmalıdır.
Akıcı kıvamda olmalı, kaşığın ters tarafına 4-5 milimetrelik kalınlıkta sıvanmalıdır.
Tadı ve kokusu hoşa gider olmalı, çiğ un kokusu, yanık kokusu olmamalıdır.
Yiyeceğin üzerinde ince bir tabaka halinde kaplanmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:97199 • adı:Beşamel Sosun Özellikleri • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 18:07