

BONES PRÀCTIQUES PER A L'ELABORACIÓ DE KEBAB



La compra

- El proveïdor us ha de servir els cons de kebab a una temperatura de **-18°C** o inferior, si estan congelats, o de **4°C** o inferior, si estan refrigerats
- En cas que els compreu a tercers, assegureu-vos que els blocs provenen d'empreses autoritzades.



Cocció i emmagatzematge dels blocs

- **Poseu el bloc de kebab a l'asador sense descongelar.** Comenceu-lo a cuinar immediatament.
- La **carn** del kebab ha d'estar sempre **ben cuita abans de tallar-la**. No n'han de quedar parts rosades i els sucs han de ser clars.
- Mantingueu sempre l'asador giratori encès per evitar que la temperatura de la carn permeti el creixement de microorganismes.
- Utilitzeu un termòmetre sonda per comprovar les temperatures de cocció i de manteniment de la carn en calent.
- Com a mínim, controleu la temperatura a l'inici i a la meitat del servei. Recordeu que heu de portar un registre de les temperatures.
- La carn llescada no ha de caure a la safata que recull els sucs.
- S'ha de llescar per al servei immediat. Si ho feu amb antelació, cal que mantingueu la carn per sobre dels **63 °C**.
- Utilitzeu preferiblement cons de mides adaptades a la venda diària prevista. **Es recomana que un bloc no duri més d'una jornada.**
- Al final de la sessió de servei, si teniu intenció de reutilitzar un bloc per a l'endemà, retireu-lo de l'estand i conserveu-lo degudament protegit. Refredeu-lo ràpidament perquè arribi a una temperatura de **4 °C o inferior**.
- Podeu posar-lo unes hores a un congelador només destinat a baixar ràpidament la temperatura, de forma que no afecti altres productes congelats.



Els vegetals i les salses

- Netegeu els vegetals sota l'aixeta amb aigua abundant i talleu-los amb estris nets. És recomanable desinfectar els vegetals amb unes gotes de lleixiu per a ús alimentari a l'aigua del rentat.
- Mantingueu les verdures, la carn, les salses, l'hummus i les amanides preparades a la nevera i als expositors a una temperatura de **4 °C o inferior**.
- Prepareu una quantitat de vegetals i salses amb la mínima antelació possible i ajustades al volum d'activitat del vostre establiment.
- Els recipients de les salses han d'estar tapats i en unes condicions d'higiene estrictes.
- Exposeu els aliments protegits evitant la incidència directa del sol.



Manipuleu els aliments amb seguretat

- Apliqueu les normes generals d'higiene.
- **Renteu-vos les mans amb aigua calenta i sabó** abans de manipular els blocs de kebab o altres aliments, i després de qualsevol pràctica que pugui suposar una contaminació (anar al lavabo, llençar les escombraries, menjar, etc.). Netegeu-vos les mans regularment.
- Utilitzeu **pinces i estris nets** diferents per a cada tipus d'aliments.
- Renteu i desinfecteu regularment els estris i equipaments, ganivets inclosos