

الممارسات الحسنة لتحضير الكباب

الشراء

يجب تقديم مخاريط الكباب في درجة حرارة - ٨١ درجة مئوية أو أقل إذا كانت مجمدة، أو ٤ درجات مئوية أو أقل إذا كانت مبردة.

طهي الكتل وتخزينها

لا تقم بإذابة الكباب المجمد قبل الطهي. ابدأ في طهيه على الفور.

يجب دائماً طهي لحم الكباب جيداً قبل تقطيعه. يجب ألا تكون هناك أجزاء وردية متبقية وأن تكون العصائر صافية.

يجب ألا تسقط شرائح اللحم في الصينية التي تجمع العصائر.

يجب تقطيعه وتقديمه على الفور.

يفضل استخدام مخاريط ذات أحجام تتناسب مع البيع اليومي المتوقع. ويُنصح ألا يستمر المخروط لأكثر من يوم عمل واحد.

في نهاية دورة الخدمة، إذا كنت تنوي إعادة استخدام كتلة في اليوم التالي، فقم بإزالتها من الحامل واحفظها محمية كما ينبغي. قم بتبريدها بسرعة لتصل إلى درجة حرارة ٤ درجات مئوية أو أقل. ويمكنك وضعها في المجمدة لبضع ساعات لخفض درجة الحرارة بسرعة.

الخضار والصلصات

نظف الخضار بالشكل الصحيح.

احفظ الخضار واللحم والصلصات والحمص والسلطات جاهزة في الثلاجة وفي صناديق العرض عند ٤ درجات مئوية أو أقل.

تعامل مع الأطعمة بأمان

قم بتطبيق قواعد النظافة العامة.

اغسل يديك بالماء الساخن والصابون قبل التعامل بكتل الكباب أو أي أطعمة أخرى وبعد أي ممارسة قد تسبب التلوث. اغسل يديك بانتظام.

استخدم ملاقط وأدوات نظيفة مختلفة لكل نوع من أنواع الطعام.

