

# BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE KEBAB



## La compra

- El proveedor deberá servir los conos de kebab a una temperatura de **-18 °C** o inferior, si están congelados, o de **4 °C** o inferior, si están refrigerados.

## Cocción y almacenamiento de los bloques

- No descongelar el kebab congelado antes de cocinarlo.** Empezar a cocinarlo inmediatamente.
- La **carne** del kebab debe estar siempre **bien cocida antes de cortarla**. No deben quedar partes rosadas y los jugos deben ser claros.
- La carne loncheada no debe caer en la bandeja que recoge los jugos.
- Se debe lonchear y servir inmediatamente.
- Utilizar preferiblemente conos de un tamaño adaptado a la venta diaria prevista. **Se recomienda que un cono no dure más de una jornada.**
- Al final de la sesión de servicio, si hay intención de reutilizar un bloque para el día siguiente, retirarlo del stand y conservarlo debidamente protegido. Enfriarlo rápidamente para llegar a una temperatura de **4 °C o inferior**. Se puede poner unas horas en un congelador para bajar rápidamente la temperatura.



## Los vegetales y las salsas

- Limpiar correctamente los vegetales.
- Mantener las verduras, carne, salsas, hummus y ensaladas preparadas en la nevera y en los expositores a una temperatura de **4 °C o inferior**.

## Manipulación de los alimentos con seguridad

- Aplicar las normas generales de higiene.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón** antes de manipular los bloques de kebab u otros alimentos, y después de cualquier práctica que pueda suponer una contaminación. Limpiarse las manos regularmente.
- Utilizar **pinzas y herramientas limpias** distintas para cada tipo de alimentos.

