

کباب کی تیاری کے بہترین طریقے

خریداری

اگر کباب کونز (kebab cones) جمع ہوئے ہیں تو انہیں منفی ۸۱ ڈگری سینٹی گریڈ (-18°C) یا اس سے کم درجہ حرارت پر پیش کیا جانا چاہئے، اور اگر انہیں ٹھنڈی الماری (fridge) میں رکھا جائے تو انہیں ۴ ڈگری سینٹی گریڈ (4°C) یا اس سے کم درجہ حرارت پر پیش کیا جانا چاہئے۔

ٹکڑوں کو پکانا اور ذخیرہ کرنا

لا تقم بإذابة الكباب المجدد قبل الطهي. ابدأ في طهيه على الفور. پکانے سے پہلے منجمد کباب کو پگھلائیں نہیں بلکہ اسے فوراً پکانا شروع کر دیں۔

کباب کے گوشت کو کاٹنے سے پہلے ہمیشہ اچھی طرح پکا کر تیار کر لیں۔ کوئی کچا گلابی حصہ باقی نہیں رہنا چاہئے اور رس صاف ہونا چاہئے۔

کٹے ہوئے گوشت کو رس جمع کرنے والے برتن میں نہیں گرنا چاہئے۔

اسے کاٹ کر فوراً پیش کرنا چاہئے۔

ترجیحی طور پر روزانہ کی متوقع فروخت کے مطابق حجم کے کباب کونز کا استعمال کریں۔ یہ سفارش کی جاتی ہے کہ کوئی ٹکڑا (cone) ایک دن سے زیادہ نہ رہے۔

اگر آپ بکری کے اختتام پر اگلے دن کے لیے کسی ٹکڑے کو دوبارہ استعمال کرنے کا ارادہ رکھتے ہیں، تو اسے بکری کرنے کے تختے (stand) سے ہٹا دیں اور اسے مناسب طریقے سے محفوظ کر لیں۔ ۴ ڈگری سینٹی گریڈ یا اس سے کم درجہ حرارت تک پہنچانے کے لیے جلدی ٹھنڈا کریں۔ درجہ حرارت کو تیزی سے کم کرنے کے لیے آپ اسے چند گھنٹوں کے لیے یخدان (freezer) میں رکھ سکتے ہیں۔

سبزیاں اور چٹنیاں

سبزیوں کو اچھی طرح صاف کریں۔

سبزی، گوشت، چٹنی، ہمس اور تیار سلاد کو ٹھنڈی الماری یا نمائش والی الماری میں ۴ ڈگری سینٹی گریڈ یا اس سے کم درجہ حرارت پر رکھیں۔

کھانے کو محفوظ طریقے سے سنبھالیں

حفظان صحت کے عمومی اصولوں کے مطابق کام کریں۔

کباب کے ٹکڑوں یا دیگر کھانے کو سنبھالنے سے پہلے اپنے ہاتھ گرم پانی اور صابن سے دھوئیں، اور ہر اس عمل کے بعد بھی جو آلودگی کا سبب بن سکتا ہے۔ اپنے ہاتھوں کو باقاعدگی سے دھونے کا اہتمام کریں۔

ہر قسم کے کھانے کے لیے مناسب اور صاف اوزار اور چمٹے استعمال کریں۔

