

# 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.

## Cocció i emmagatzematge dels blocs

- No descongeleu el kebab congelat abans de cuinar-lo.** Comenceu a cuinar-lo immediatament.
- La **carn** del kebab ha d'estar **sempre ben cuita abans de tallarla.** No n'han de quedar parts rosades i els sucus han de ser clars.
- La carn llescada no ha de caure a la safata que recull els sucus.
- S'ha de llescar i servir immediatament.
- Utilitzeu preferiblement cons de mides adaptades a la venda diària prevista. **Es recomana que un con 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 per arribar a una temperatura de **4 °C o inferior.** Podeu posar-lo unes hores a un congelador per abaixar ràpidament la temperatura.



## Els vegetals i les salses

- Netegeu correctament els vegetals.
- 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.**

## 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. Netegeu-vos les mans regularment.
- Utilitzeu **pinces i eines netes** diferents per a cada tipus d'aliments.

