

Подготовка и хранение ингредиентов

В этой статье вы найдете информацию как подготавливать все ингредиенты для сэндвичей, салатов и блюд из курицы, включая размораживание, нарезку, обжаривание, разогрев и хранение [Сводная таблица со сроками и условиями хранения для всех продуктов и ингредиент...](#)

Ингредиенты холодного хранения



При подготовке овощной продукции необходимо всегда работать **СТРОГО** в перчатках!

Подготовка салата Айсберг



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

1. Возьмите пакет с салатом Айсберг.
2. Чистыми и продезинфицированными ножницами аккуратно отрежьте верхнюю часть пакета, не повреждая этикетку от производителя.
3. Пересыпьте салат в гостроемкость так, чтобы пакет не касался внутренних поверхностей гостроемкости. Допускается заполнять гостроемкость не более, чем на 2/3.

Если вы переложили в гостроемкость не весь салат из пакета:

- Осторожно закройте пакет, предварительно выдавив из него воздух. Обязательно затяните пакет пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый пакет остаточным сроком годности - **12 часов при температуре +1+5°C**.
- Уберите салат на хранение в нижний холодильник салатета.



Вымойте руки с жидким антибактериальным мылом, следуя утвержденным процедурам, так как вы касались первичной упаковки с овощами.

4. Промаркируйте гастроемкость с салатом сроком годности - **3 часа при температуре +1 - +5°C**. Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**

5. Закройте гастроемкость крышкой.

6. Поместите гастроемкость на салатет или в нижний холодильник салатета.

По истечении срока годности удалите салат в отходы.

Подготовка томатов



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

Подготовьте станцию нарезки

Вам понадобятся чистые и продезинфицированные:

- Нож с зеленой ручкой;
- Доска зеленого цвета;
- Ножницы;
- Щипцы;
- Томаторезка PrinceCatle 910-A;
- Нож для удаления плодоножки (рис. 1);
- 4 гастроемкости с крышками, 2 из которых наполнены льдом на 1/3, одна с дренажом и одна пустая (рис. 2). Вставьте пустые гастроемкости в гастроемкости со льдом. Закройте их крышками (рис. 3).



1. Возьмите 1 пакет с томатами.

2. Чистыми и продезинфицированными ножницами аккуратно отрежьте верхнюю часть пакета, не повреждая этикетку от производителя.

3. Переложите томаты по одному из упаковки в пустую гастроемкость надо льдом, внимательно осматривая каждый плод.

- Используйте только целые томаты, однородного цвета от розового до светло-красного, без темных мягких пятен, следов плесени, повреждений кожицы. Поврежденные томаты использовать для нарезки нельзя.
- Если вы заметили следы плесени хотя бы на одном плоде из упаковки, все томаты считаются поврежденными. Их нельзя использовать для нарезки и необходимо списать.

4. Накройте гастроемкость с подготовленными томатами крышкой.

Если вы использовали для нарезки не все томаты из упаковки

- Осторожно закройте пакет, предварительно выдавив из него воздух. Обязательно затяните пакет пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый пакет остаточным сроком годности - **12 часов при температуре +1-+5°C.**
- Уберите томаты на хранение в нижний холодильник салатета.



Вымойте руки с жидким антибактериальным мылом, следуя утвержденным процедурам, так как вы касались первичной упаковки с овощами.

5. Нарезьте томаты одним из двух способов: с помощью томаторезки или вручную. Нарезанные кубики томатов необходимо хранить в гастроемкостях с дренажем.

[Инструкция по нарезке томатов Princecastle 910-A.pdf](#) – 409.18 KB

[Инструкция по нарезке томатов вручную.pdf](#) – 337.75 KB



Нарезайте томаты поштучно, держите гастроемкости с томатами всегда под закрытыми крышками, чтобы температура продукта не поднималась.

6. Промаркируйте гастроемкость с нарезанными томатами сроком годности - **3 часа при температуре +1-+5°C.** Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**

7. Закройте гастроемкость крышкой.

8. Поместите гастроемкость с томатами в холодильник салатета на 1 час для восстановления температуры (+1°C+5°C). Через час нарезанные томаты могут использоваться для приготовления сэндвичей.

Если во время хранения нарезанных томатов образуется большое количество сока (выше уровня дренажа), то необходимо оформить претензию в GSD. Излишки сока необходимо слить, чтобы он не попал в сэндвичи во время сборки.

По истечении срока годности удалите томаты в отходы.

Подготовка репчатого лука



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

1. Возьмите пакет с луком.
2. Чистыми и продезинфицированными ножницами аккуратно отрежьте верхнюю часть пакета, не повреждая этикетку от производителя.
3. Пересыпьте лук в гастроемкость так, чтобы пакет не касался внутренних поверхностей гастроемкости. Допускается заполнять гастроемкость не более, чем на 2/3.

Если вы переложили в гастроемкость не весь лук из пакета:

- Осторожно закройте пакет, предварительно выдавив из него воздух. Обязательно затяните пакет пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый пакет остаточным сроком годности - **12 часов при температуре +1-+5°C.**
- Уберите лук на хранение в нижний холодильник салатета.



Вымойте руки с жидким антибактериальным мылом, следуя утвержденным процедурам, так как вы касались первичной упаковки с овощами.

4. Промаркируйте гастроемкость с луком сроком годности - **3 часа при температуре +1 - +5°C.** Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**
 5. Закройте гастроемкость крышкой.
 6. Поместите гастроемкость на салатет или в нижний холодильник салатета.
- По истечении срока годности удалите лук в отходы.**

Подготовка маринованных огурцов



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

1. Возьмите пакет с огурцами.
2. Чистыми и продезинфицированными ножницами аккуратно отрежьте верхний угол пакета.
3. Перелейте основную часть рассола в чистую гастроемкость.
4. По готовому надрезу вскройте верхнюю часть упаковки до конца запайки.
5. Осторожно пересыпьте огурцы с оставшимся рассолом в ту же гастроемкость. **ВНИМАНИЕ!** Огурцы должны быть полностью покрыты рассолом!
6. Промаркируйте гастроемкость сроком годности - **7 суток при температуре +1-+27°C.** Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**
7. Закройте гастроемкость крышкой и поместите в холодильную камеру.
8. По мере необходимости чистыми щипцами переложите огурцы из гастроемкости с рассолом в гастроемкость на салатет.
9. Промаркируйте гастроемкость сроком годности - **12 часов при температуре +1-**

+27°C. Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**

10. Закройте крышку.

11. Поместите гастроемкость на поверхность салатета или в охлаждаемый мармит на салатете.

По окончании срока годности удалите огурцы в отходы.

Подготовка сыра



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

Ломтевой сыр

1. Возьмите брикет с сыром.

2. Чистыми и продезинфицированными ножницами аккуратно откройте брикет с сыром.

3. Выложите необходимое для работы количество сыра в гастроемкость. Гастроемкость допускается заполнять **не более, чем на 2/3.**

4. Промаркируйте гастроемкость сроком годности:

- с сыром **Чеддар** - 2 часа при температуре **+10 - 27°C;**
- с сыром **Эменталлер** - 2 часа при температуре **+10 - 27°C.**

Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**

5. Закройте гастроемкость крышкой.

6. Поместите гастроемкость на поверхность салатета.

Открытый брикет с сыром:

- Затяните пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый брикет остаточным срок годности - **72 часа при температуре +1-+5°C.**
- Уберите открытый промаркированный брикет в нижний холодильник салатета.
- Для приготовления некоторых сэндвичей необходимо разрезать сыр пополам на доске красного цвета ножом с красной ручкой.

По истечении срока годности удалите сыр в отходы.

Тертый сыр

Тертый сыр тертый используется только для приготовления салатов.

1. Возьмите пакет с сыром.

2. Чистыми и продезинфицированными ножницами аккуратно откройте пакет с сыром.

Если вы использовали не весь сыр из пакета:

- Осторожно закройте пакет, предварительно выдавив из него воздух. Замотайте пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый пакет сроком годности во вскрытой упаковке согласно этикетке изготовителя.
- Уберите открытый промаркированный пакет в нижний холодильник салатета и храните при температуре **+1-+5°C.**

По истечении срока годности удалите сыр в отходы.

Подготовка соусов

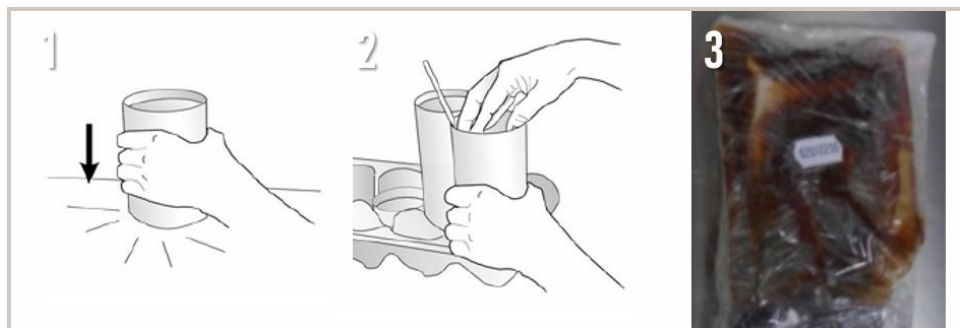


Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

Соусы, которые необходимо перетаривать:

- Соус Барбекю
- Соус Терияки
- Соус майонезный Легкий
- Соус Горчичный
- Соус майонезный Цезарь оригинальный (Нева Фуд)

1. Возьмите упаковку соуса.
2. Чистыми продезинфицированными ножницами отрежьте уголок пакета с соусом.
3. Выдавите из пакета необходимое количество соуса в чистую и сухую тубу.
4. Легко постучите картриджем по столу, чтобы удалить воздушные полости (рис.1)
5. Вставьте трубочку для напитка в находящийся в тубе соус, чтобы при закрывании крышкой из тубы мог выходить воздух.
7. Закройте тубу крышкой и поместите в держатель дозатора. Ровно нажимайте на крышку, пока она не дойдет до соуса, а затем уберите трубочку (рис.2)
6. Промаркируйте тубы с соусом сроком годности (см. таблицу ниже).
7. Если выдавили не весь пакет соуса:
 - Остатки соуса необходимо передвинуть к основанию пакета.
 - Подвернуть пакет замотать его пищевой пленкой.
 - Промаркировать сроком годности (рис.3) и убрать на хранение.



Наименование	Способ хранения	Срок хранения	Место хранения	Температура хранения
--------------	-----------------	---------------	----------------	----------------------

Наименование	Способ хранения	Срок хранения	Место хранения	Температура хранения
Соус Терияки	В открытой упаковке	72 часа	Холодильник	+1°C +25°C
	В тубе/дозаторе	12 часов	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C +27°C
Соус Барбекю	В открытой упаковке	48 часов	Холодильник	+1°C +25°C
	В тубе/дозаторе	12 часов	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C +27°C
Соус Барбекю (Нева Фуд)	В открытой упаковке	12 часов	Холодильник	+1°C +30°C
	В тубе/дозаторе	12 часов	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C +30°C
Соус майонезный Легкий (Solpro)	В открытой упаковке	24 часа	Холодильник	+1°C +27°C
	В тубе/дозаторе	6 часов	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C +27°C
Соус майонезный Легкий (Нева Фуд)	В открытой упаковке	12 часов	Холодильник	+1°C +25°C
	В тубе/дозаторе	12 часов	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C +25°C
Соус Горчичный	В открытой упаковке	48 часов	Холодильник	+1°C +25°C
	В тубе/дозаторе	4 часа	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C +25°C

Наименование	Способ хранения	Срок хранения	Место хранения	Температура хранения
Соус майонезный Цезарь (Нева Фуд)	В открытой упаковке	48 часов	Холодильник	+1°C +30°C
	В тубе/дозаторе	12 часов	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C +30°C

По истечении срока годности удалите соусы из туб/ вскрытых упаковок в отходы.
ВНИМАНИЕ!! Смешивать новую партию соуса с предыдущей в тубе не допускается. Соблюдайте правило ротации.

Соусы в одноразовых тубах:

- Соус Бургер
- Соус Цезарь
- Соус Песто
- Соус Сырный специальный

1. Возьмите тубу с соусом и вскройте ее.

2. Установите тубу в пистолет - дозатор и промаркируйте ее сроком годности (см. таблицу ниже).

По истечении срока годности удалите тубу с соусом в отходы.

Наименование	Срок годности	Место хранения	Температура хранения
Соус Сырный специальный	В открытой тубе -72 ч	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C – +27°C
Соус Цезарь	В открытой тубе -12 ч	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C – +25°C
Соус Бургер	В открытой тубе -12 ч	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C – +25°C
Соус Песто	В открытой тубе -12 ч	Холодильник салатета/ Охлаждаемый мармит на салатете/ поверхность салатета	+1°C – +25°C

Кетчуп:

ССР

Перед тем, как заносить в зону кухни кетчуп, бутылки необходимо дезинфицировать с помощью салфетки зеленого цвета. Распылите раствор K214 Десон Ультра (концентрация 0,5%) / Kay-5 Sanitizer (концентрация не менее 100ppm) / Mikro Quat (4500ppm) / P-504 на зеленую салфетку и протрите салфеткой потребительскую упаковку с продуктом. Перед вскрытием дополнительной дезинфекции пакетов не требуется. Дополнительную информацию смотрите в памятках Cleaning captain.

1. Откройте упаковку кетчупа.
2. Промаркируйте бутылку с кетчупом сроком годности (см. таблицу ниже).
3. Поместите бутылку с кетчупом в охлаждаемый мармит на салатете или на поверхность салатета.

Менять условия хранения кетчупа запрещено!

По истечении срока годности удалите кетчуп в отходы.

Наименование	Срок годности	Место хранения	Температура хранения
Кетчуп	В открытой упаковке, на салатете в охлаждаемом мармите 5 суток	В охлаждаемом мармите на салатете	+1°C – +5°C
	или 48 часов на поверхности салатета	На поверхности салатета	+10°C – +27°C

Ингредиенты сухого хранения

Подготовка тортилий



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

Тортильи необходимо размораживать в закрытых пакетах при комнатной температуре.

1. Возьмите пакеты с замороженными тортильями из коробки, поместите их на лотки и поставьте для размораживания на стеллаж или в шпильку на производстве:
 - тортильи Флэт Брэд, тортильи 8" и 10.5" - от 1 до 4 слоев высотой,
 - тортильи 11 см - от 1 до 2 слоев высотой.
2. Обозначьте на этикетке для размораживания: наименование, дату и время начала размораживания и срок годности тортилий ИЛИ распечатайте этикетки из принтера-маркиратора.
 - **Срок годности тортилий 8", 10.5", 11 см - 36 часов** с начала размораживания.
 - **Срок годности тортилий Флэт Брэд - 48 часов** с начала размораживания.
3. Протрите место, куда необходимо наклеить этикетку, бумажной салфеткой. Наклейте этикетку на

каждый пакет с продуктом.

Продукт:	Кол-во:		
	Дата	Время	Тем-ра
Начало размораживания:			
Разморожено:			
Использовать до:			



4. Измеряйте температуру тортилий используя термометр с выносным щупом.

- Поместите выносной щуп между двумя пакетами и измерьте температуру.
- Размораживать тортильи необходимо до того момента, пока температура внутри продукта не достигнет +18°C.
- По достижении температуры +18°C, продукт разморожен и готов к использованию. Рекомендованное время размораживания продукта: **тортильи Флэт Брэд, 8" и 10.5" - 13 часов, тортильи 11 см - 4 часа**. Начинайте измерять температуру после этого времени.
- Если тортильи не достигли температуры +18°C, необходимо проверять температуру каждые 30 минут.

5. По окончании процесса размораживания: впишите на этикетку дату и время окончания размораживания, температуру продукта после размораживания (например, +18,8°C) или распечатайте вторую этикетку из принтера-маркиратора.

В случае ошибки на этикетке, необходимо наклеить новую этикетку рядом, а этикетку с ошибкой перечеркнуть.

Подготовка тортилий для приготовления сэндвичей

- Сразу после размораживания тортильи необходимо обязательно подготовить для приготовления сэндвичей.
- Возьмите двумя руками упаковку с тортильями (они должны быть комнатной температуры), осторожно изогните ее в одну и другую сторону, чтобы отделить тортильи одна от другой.

- **Будьте осторожны, чтобы не сломать тортильи.**



- Перед использованием аккуратно по краю шва вскройте упаковку с тортильями чистыми, продезинфицированными ножницами. После вскрытия упаковки, обязательно подверните край пакета вниз, чтобы предохранить тортильи от высыхания во время хранения.
- Не используйте для приготовления сэндвичей сухие или твердые тортильи. Обращайте особое внимание на края тортилий.

По истечении срока годности удалите тортильи в отходы.

Подготовка булок



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

Булки необходимо размораживать в закрытых пакетах при комнатной температуре.

1. Достаньте из коробок необходимое количество пакетов с булками и поместите их на лотки не более чем в 2 слоя высотой и поставьте для размораживания на стеллаж или в шпильку на производстве.
2. Обозначьте на этикетке для размораживания: наименование, дату и время начала размораживания и срок годности булок ИЛИ распечатайте этикетки из принтера-маркиратора.
 - **Булочка для датского хот-дога/ булочка с травами (томатная) - 52 часа, включая время размораживания;**
 - **Булочка Солнечная (кукурузная)/ булочка с кунжутом (импринт) - 54 часа, включая время размораживания.**
3. Протрите место, куда необходимо наклеить этикетку, бумажной салфеткой. Наклейте этикетку на каждый пакет с продуктом

Продукт:	Кол-во:		
	Дата	Время	Тем-ра
Начало размораживания:			
Разморожено:			
Использовать до:			



4. Измеряйте температуру булок, используя термометр с выносным щупом.

- Поместите выносной щуп между двумя пакетами и измерьте температуру.
- Размораживать булки необходимо до того момента, пока температура внутри продукта не достигнет +15°C.
- По достижении температуры булок +15°C, продукт разморожен и готов к использованию. Рекомендованное время размораживания:
 - 4 часа для датского хот-дога / булки с травами (томатной);
 - 6 часов для булки Солнечная (кукурузная) / с кунжутом (импринт).
- Начинайте измерять температуру после этого времени.

Если температура булок ниже +15°C, необходимо измерять температуру продукта каждые 30 минут.

5. По окончании процесса размораживания, впишите на этикетку дату и время окончания размораживания, температуру продукта после размораживания (например, +15.4 °C) или распечатайте вторую этикетку из принтера-маркиратора.

В случае ошибки на этикетке, необходимо наклеить новую этикетку рядом, а этикетку с ошибкой перечеркнуть.

По истечении срока годности удалите булочки в отходы

Подготовка кунжута



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

1. Откройте пакет с кунжутом чистыми продезинфицированными ножницами.
2. Отсыпьте необходимое для работы количество кунжута в чистую сухую гастроемкость.
3. Промаркируйте гастроемкость сроком годности - **7 суток** и закройте крышкой. Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**

- Во время использования храните гастроемкость с кунжутом при комнатной температуре на поверхности салатета и других производственных столов в зоне кухни, вдали от источников влаги и масла.
- Ложку для дозирования кунжута можно хранить на крышке гастроемкости или в гастроемкости с кунжутом ручкой вверх.
- Ложку необходимо мыть в конце рабочего дня.

Если вы переложили не весь кунжут из пакета в гастроемкость :

- Осторожно закройте пакет, предварительно выдавив из него воздух. Обязательно затяните пакет пищевой пленкой.
- Промаркируйте открытый пакет остаточным сроком годности - **30 суток**.

По окончании срока годности удалите неиспользованные гренки в отходы.

Подготовка гренок

1. Откройте коробку с гренками. Вы можете хранить гренки в коробке изготовителя или переложить закрытые пакеты с гренками в отдельный контейнер для хранения.

Если вы перекладываете пакеты с гренками в отдельный контейнер, необходимо вырезать этикетку с картонной коробки и поместить ее внутрь контейнера. Храните этикетку с коробки пока не используете все гренки из данной партии.

2. Откройте пакет с гренками чистыми продезинфицированными ножницами, с противоположной стороны от шва с датой выработки гренок (при ее наличии).
3. Отсыпьте необходимое для работы количество гренок в гастроемкость.
4. Промаркируйте гастроемкость сроком годности - **30 суток** и закройте крышкой. Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**

- Во время использования гренки хранятся при комнатной температуре на поверхности салатета.

Если вы переложили не все гренки из пакета в гастроемкость:

- Осторожно закройте пакет, предварительно выдавив из него воздух. Обязательно затяните пакет пищевой пленкой.
- Промаркируйте пакет сроком годности, указанным на этикетке изготовителя или отсчитав его с даты выработки, указанной на шве пакета.
- Уберите открытый промаркированный пакет либо в гофрокороб, либо в отдельный контейнер с остальными гренками.

По окончании срока годности удалите неиспользованные гренки в отходы.

Ингредиенты горячего хранения

Подготовка бекона



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

Размораживание бекона

1. Достаньте необходимое количество упаковок бекона из морозильной камеры непосредственно перед размораживанием.
2. Обозначьте на этикетке для размораживания: наименование, дату и время начала размораживания бекона ИЛИ распечатайте этикетки из принтера-маркиратора.
3. Протрите бумажной салфеткой место, куда необходимо наклеить этикетку. Наклейте этикетку на каждую упаковку с беконом.

Продукт:	Кол-во:		
	Дата	Время	Тем-ра
Начало размораживания:			
Разморожено:			
Использовать до:			



4. Положите промаркированные упаковки с беконом в холодильник.
5. Рекомендованное время размораживания бекона - 8 часов. Начинайте измерять температуру, используя термометр с выносным щупом, после этого времени:
 - Измерять температуру необходимо только в одной упаковке от партии, выложенной для размораживания - контрольной упаковке.
 - Проверьте контрольную упаковку на наличие кристаллов льда на беконе. Если кристаллы льда визуально не обнаружены, откройте контрольную упаковку и измерьте температуру продукта в центре упаковки.
 - Температура размороженного бекона должна быть **+1°C +5°C**. Полоски бекона должны легко отделяться друг от друга.

- В случае несоответствия температуры, необходимо продолжить процесс размораживания и проверять температуру продукта в контрольной упаковке **каждые 30 минут** до окончательного размораживания.

6. Открытую контрольную упаковку с беконом замотайте пищевой пленкой и промаркируйте сроком хранения - **12 часов при температуре +1-+5°C.**

7. После размораживания впишите на этикетки всей партии бекона дату и время окончания размораживания, температуру продукта после размораживания (например, +1.8°C) и срок годности бекона - **36 часов с момента разморозки при температуре +1-+5°C /** распечатайте вторую этикетку из принтера-маркиратора. **Время размораживания в срок годности не входит. В случае ошибки на этикетке, необходимо наклеить новую этикетку рядом, а этикетку с ошибкой перечеркнуть.**

По окончании срока годности удалите упаковки с беконом в отходы.

Подготовка размороженного бекона

1. Откройте упаковку размороженного бекона

2. Руками в перчатках переложите полоски бекона на разделочную доску красного цвета и разрежьте все полоски поперек ножом с красной ручкой:

- **на 2 равные части (для ресторанов России, Грузии, Армении)**

- **на 3 равные части (для ресторанов Беларуси)**

3. Переложите бекон в гастроемкость с крышкой. Промаркируйте гастроемкость сроком годности - **12 часов**, закройте крышкой и уберите на хранение в холодильник при температуре **+1-+5°C**. Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**

Срок годности бекона в гастроемкости 12 часов не должен превышать общий срок годности размороженного бекона 36 часов.

По истечении срока годности удалите оставшийся бекон в отходы.

Разогрев бекона в микроволновой печи

1. Руками в перчатках или с помощью щипцов поместите необходимое количество бекона в пластиковую термоустойчивую гастроемкость размером 1/3. Половинки полосок бекона могут располагаться друг на друге максимум в 3 слоя.

2. Поместите гастроемкость в микроволновую печь. Расположите гастроемкость по центру печи.

3. Выберите необходимую программу и нажмите на соответствующую кнопку (см.настройки ниже):

Настройки для микроволновой печи MerryChef:

- 2-4 половинки ломтика - B1 (25 секунд при мощности 50%)
- 5-8 половинок ломтика - B2 (35 секунд при мощности 50%)
- 9-14 половинок ломтика- B3 (25 секунд при мощности 100%)
- 15-20 половинок ломтика - B4 (30 секунд при мощности 100%)

Настройки для микроволновой печи Menumaster RCS511TS:

- 2-4 половинки ломтика - 30 секунд при мощности 100%
- 5-8 половинок ломтика - 45 секунд при мощности 100%
- 9-14 половинок ломтика - 55 секунд при мощности 100%
- 15-20 половинок ломтика - 1 минута 20 секунд при мощности 100%

Настройки для микроволновой печи Menumaster DEC18E2/CRC18:

- 2-4 половинки ломтика - 1 (30 секунд при мощности 50%)
- 5-8 половинок ломтика - 2 (45 секунд при мощности 50%)
- 9-14 половинок ломтика - 3 (50 секунд при мощности 100%)
- 15-20 половинок ломтика - 4 (60 секунд при мощности 100%)

Настройки для микроволновой печи Menumaster RFC518TS:

- 2-4 половинки ломтика - 1 (20 секунд при мощности 100%)
- 5-8 половинок ломтика - 2 (35 секунд при мощности 100%)
- 9-14 половинок ломтика - 3 (60 секунд при мощности 100%)
- 15-20 половинок ломтика - 4 (1 минута 20 секунд при мощности 100%)

4. По окончании цикла откройте микроволновую печь и достаньте гастроемкость.

5. Промаркируйте гастроемкость с разогретым беконом сроком хранения - **20 минут** и закройте крышкой. Маркировать нужно непосредственно гастроемкость. **Ставить маркировку на крышку запрещено!**

Если в тепловом шкафу бекон на полке хранится один (без других продуктов), допускается вместо маркировки программировать таймер на тепловом шкафу.

По истечении срока годности удалите оставшийся бекон в отходы.

Наименование продукта	Оборудование для хранения	Метод хранения	Срок хранения
Бекон	Вертикальный тепловой шкаф	Пластиковый термоустойчивый контейнер	20 минут
	Тепловая витрина Prince Castle DHB2PT_27 (69x35x28)	Не более 24 полосок в лотке (максимум в 3 слоя высотой).	20 минут
	Тепловая витрина Prince Castle DHB2PT_46KFC (117x61x30)	Не более 24 полосок в малом лотке / 72 полоски в большом лотке (максимум в 3 слоя высотой).	20 минут



Не смешивайте партии разогретого бекона.

Приготовление Хашбрауна



Перед приготовлением любых пищевых продуктов и после него вымойте руки жидким антибактериальным мылом.

Картофельный Хашбраун готовится в открытом фритюре. Нельзя готовить Хашбраун во фритюрках, где готовится куриная продукция.

1. Включите фритюр

- Убедитесь, что фритюр чистый и фильтровальное устройство собрано.

Для проверки корректности работы фритюра после его включения необходимо проверить параметр «Recovery time» для фритюров henny renny, фритюр работает корректно в случае, если recovery time менее 100 секунд. В случае, если значение более установленного, необходимо вызвать сервисную службу для проверки корректности работы оборудования

2. Разогрейте фритюр

- Разогрейте фритюр до необходимой температуры в зависимости от используемого фритюра и типа контроллера, и проверьте температуру масла (нажмите кнопку «Info» на контроллере), до погружения корзины с продуктом. Для некоторых моделей фритюров вы увидите «Drop» на дисплее контроллера.

Ознакомиться со всеми настройками фритюров вы можете в [CSL Параметры приготовления](#).



Запрещается помещать во фритюр какой-либо продукт, если еще не достигнута температура приготовления.

3. Проверьте уровень масла во фритюре

- Дождитесь появления на дисплее необходимой температуры (**температура зависит от фритюра и типа контроллера**)
- Уровень фритюрного масла должен располагаться между двумя рисками.
- Если масла слишком много, слейте его, медленно открыв сливной клапан.
- Если масла недостаточно, то добавьте его из пакета до нужного уровня.

4. Подготовьте корзины

- Перед началом работы опустите корзины во фритюр.
- Затем поднимите и дайте маслу стечь в течение 15 секунд.



Для фритюра Henny Penny OFE-141 SPLIT (рестораны формата SMART)

- После разогрева сдвоенных фритюров нужно дать фритюрному маслу циркулировать в течение еще 5 минут для равномерного распределения температуры.
- Проверьте уровень масла во фритюре, когда на дисплее появится "P-1".
- Уровень фритюрного масла должен располагаться между двумя рисками.

5. Достаньте хашбрауны из морозильного оборудования и **сразу же** перенесите их к корзинам.

6. Выложите хашбраун в корзину: **min 1 шт - max 12 шт в корзине (по 4 шт на одном уровне откидной корзины)** на поверхности (столе) для фасовки.



Внимание!

Не размещайте корзину с сырыми Хашбраунами над фритюром, чтобы они не оттаивали. После обжаривания такой Хашбраун будет водянистым, что не соответствует стандарту.



Для фритюра Henny Penny OFE-141 SPLIT (рестораны формата SMART)

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

Жаровня имеет 2 ванны с маслом для жарки. Температура масла в ваннах может отличаться и указана на дисплее в соответствии с расположением ванн. Погружать корзину с продуктом необходимо в ванну с маслом, температура которого 177С.

- Опустите корзину в масло, когда на дисплее появится "P-1".
- Нажмите на соответствующую кнопку.
- Затем нажмите на кнопку таймера в соответствии с расположением ванны, в которую был помещен продукт для жарки.
- Таймер на соответствующей стороне начнет обратный отсчет.

Для жарки Хашбраунов должна использоваться ванна, которая ближе к столу с готовым продуктом.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ОДНОВРЕМЕННО ВЫНИМАТЬ ХАШБРАУНЫ ИЗ ВАННЫ И ЗАГРУЖАТЬ СЫРУЮ КУРИНУЮ ПРОДУКЦИЮ!

Не допускается загружать хашбрауны в жаровню, если она не была продезинфицирована после загрузки куриной продукции.

7. Опустите корзину с хашбраунами во фритюр.

8. Нажмите кнопку, соответствующую программе приготовления хашбраунов. Прежде чем отойти от фритюра, убедитесь, что таймер включился - **3 мин 30 сек.**

При приготовлении двух корзин опускать корзины необходимо **ОДНОВРЕМЕННО**. Если в ванной фритюра готовится какой-либо продукт, то необходимо дождаться окончания цикла его приготовления, прежде чем начинать цикл тепловой обработки хашбрауна.

Если хашбрауны в пакете использованы не полностью:

- Заверните верхнюю часть пакета и отнесите пакет обратно в морозильный ларь.

9. За 30 секунд до окончания цикла тепловой обработки подготовьте решетку/лоток для выкладки хашбраунов.

10. По окончании цикла тепловой обработки (звуковой сигнал) остановите таймер и извлеките корзину из фритюра.

Поднимите корзину и дайте фритюрному маслу стечь в течение 15 секунд. **Не ставьте корзину с готовыми хашбраунами на стол для сырого продукта.**

11. Щипцами переложите хашбрауны из корзины на решетку теплового шкафа в один слой, или в лоток тепловой витрины Prince Castle. Промаркируйте хашбрауны сроком хранения - **20 минут.**

Наименование продукта	Оборудование для хранения	Метод хранения	Срок хранения
Хашбраун	Вертикальный тепловой шкаф	На решетках на неперфорированном поддоне	20 минут
	Тепловая витрина Prince Castle DNB2PT_27 (69x35x28)	Не более 6 штук в лотке (в один слой).	20 минут
	Тепловая витрина Prince Castle DNB2PT_46KFC (117x61x30)	Не более 6 штук в малом лотке / 12 штук в большом лотке (в один слой).	20 минут

Используйте хашбраун для приготовления сэндвичей или сервируйте отдельно.

Сервировка

При подаче хашбраун сервируется 1 бумажной салфеткой.