

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРАВИЛАМ ДОВЕДЕНИЯ ДО ГОТОВНОСТИ В ЖАРОЧНОМ
СОГЛАСОВАНО

Председатель ППО

А.А. Рудакова

« 10 » 01 20 14

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Жемчужинка»

О.А. Теленик

« 10 » 01 20 14



ШКАФУ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ

Подготовка оборудования.

Выполнить визуальный осмотр жарочного шкафа.

После достижения установленной температуры датчик-реле температуры срабатывает и нагреватели отключаются, лампочки гаснут, что указывает на готовность шкафа к загрузке продуктами. Приблизительное время разогрева шкафа до указанной температуры – 35 минут.

Приготовление блюд.

Жарка без последующего запекания обычно недостаточно для обезвреживания обсемененного микроорганизмами продукта. Поэтому порционные и рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы после обжаривания с обеих сторон до образования поджаристой корочки, дожаривают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280С в течении 5-8 минут. Допускается жарка полуфабрикатов в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270С в течении 20-25 минут.

Контроль готовности. Органолептическими признаками готовности мясных и рыбных изделий является выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта, при этом температура в центре готовых изделий должна быть не ниже 85 С для натуральных рубленых изделий и не ниже 90 С для изделий из котлетной массы. При полной готовности птицы, на изломе бедренной кости не должно быть красного и розового цвета.

Корректирующие действия:

Если внутренняя температура продуктов, подвергающихся термической обработке, не входит в допустимые нормы то повар должен еще раз подвергнуть продукты термической обработке до тех пор, пока они не достигнут целевой температуры.

С инструкцией ознакомлены:

	Е.Л. Марченко
	М.А. Скрыбина
	Т.В. Коровушкина
	Л.И. Саврак
	Л.В. Слипченко
	А.А. Соловьев
	Е.Ю. Долженко