



ZAPIEKARNIA.

MANUAL

PROCEDURA PRZECHOWYWANIA, ROZMRAŻANIA, PODGRZEWANIA I SERWOWANIA PRODUKTÓW

ZAPIEKANKI Z ZAPIEKARNI, TO IDEALNIE WYPIECZONE, ZASKAKUJĄCO CHRUPKIE I MIĘSISTE PIECZYWO, BOGACTWO WYSOKOJAKOŚCIOWYCH DODATKÓW ORAZ UNIKALNY SPOSÓB PODANIA. TO POLSKIE, KULINARNE DOBRO NARODOWE W ZUPEŁNIE NOWEJ JAKOŚCI DLA NOWYCH SMAKOSZY POLSKICH SPECJAŁÓW.

WZORCOWA ROZMOWA Z KLIENTEM

... PERSONEL

KTÓRĄ MIESZANKĘ PRZYPRAW
PAN SOBIE ŻYCZY?

... KLIENT

NIE, DZIĘKUJĘ, POPROSZĘ
TROCHĘ KETCHUPU

... PERSONEL

TA ZAPIEKANKA JEST TAK
SMACZNA, ŻE NAPRAWDĘ
SZKODA JĄ PSUĆ KETCHUPEM.
MOŻE CHCIAŁBY PAN JEDNAK
TEN JEDEN RAZ SPRÓBOWAĆ
Z PRZYPRAWAMI?

1



MAGAZYNOWANIE



-18 °C

Zapiekanki przechowujemy w zamrażarkach w temperaturze nie mniejszej niż minus 18 °C



2



ROZMRAŻANIE



od 2 do 8 °C



Rozmrażamy w warunkach chłodniczych (lodówka) w temperaturze od 2 do 8, w opakowaniu foliowym



8h

Czas rozmrażania w warunkach chłodniczych to minimum 13 do 15 godzin,



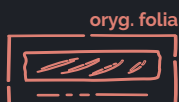
3



PRZECHOWYWANIE

MAX.
72h

Zapiekanki należy przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż 72 godziny od momentu rozmrożenia. Należy na każdym opakowaniu oznaczyć datę i godzinę rozmrożenia produktu,



Po rozmrożeniu, produkt należy przechowywać w lodówkach, w oryginalnym opakowaniu foliowym, ze względu na ich wysychanie i utratę właściwości smakowych.



4



PODGRZEWANIE

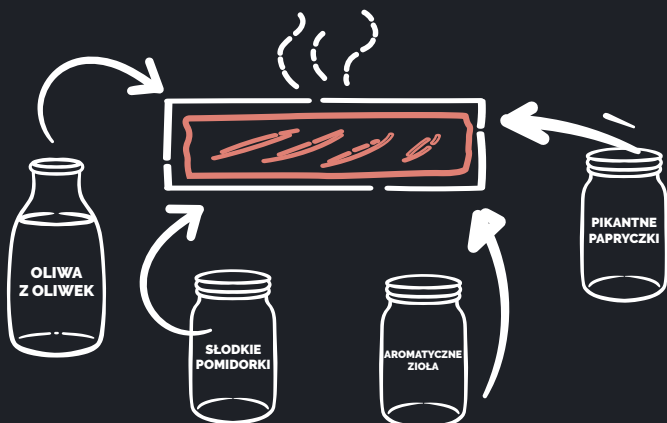
ADEKWATNY
CZAS/PROGRAM

Produkty podgrzewamy w opiekaczu w temp. 230 C do momentu uzyskania ich pełnej chrupkości. Czas będzie różny dla różnych typów urządzeń i należy go przetestować. W piecach Turbo Chef i Marry Chef należy używać programów gwarantujących wysoką chrupkość produktów



5

SERWOWANIE



Gotowy produkt kładziemy na kartonową tackę i doprawiamy jedną lub kilkoma mieszankami przypraw. Na koniec polewamy odrobiną oliwy z oliwek.

NIE DOPRAWIAMY PRODUKTU KETCHUPEM LUB INNYM RODZAJEM SOSU!