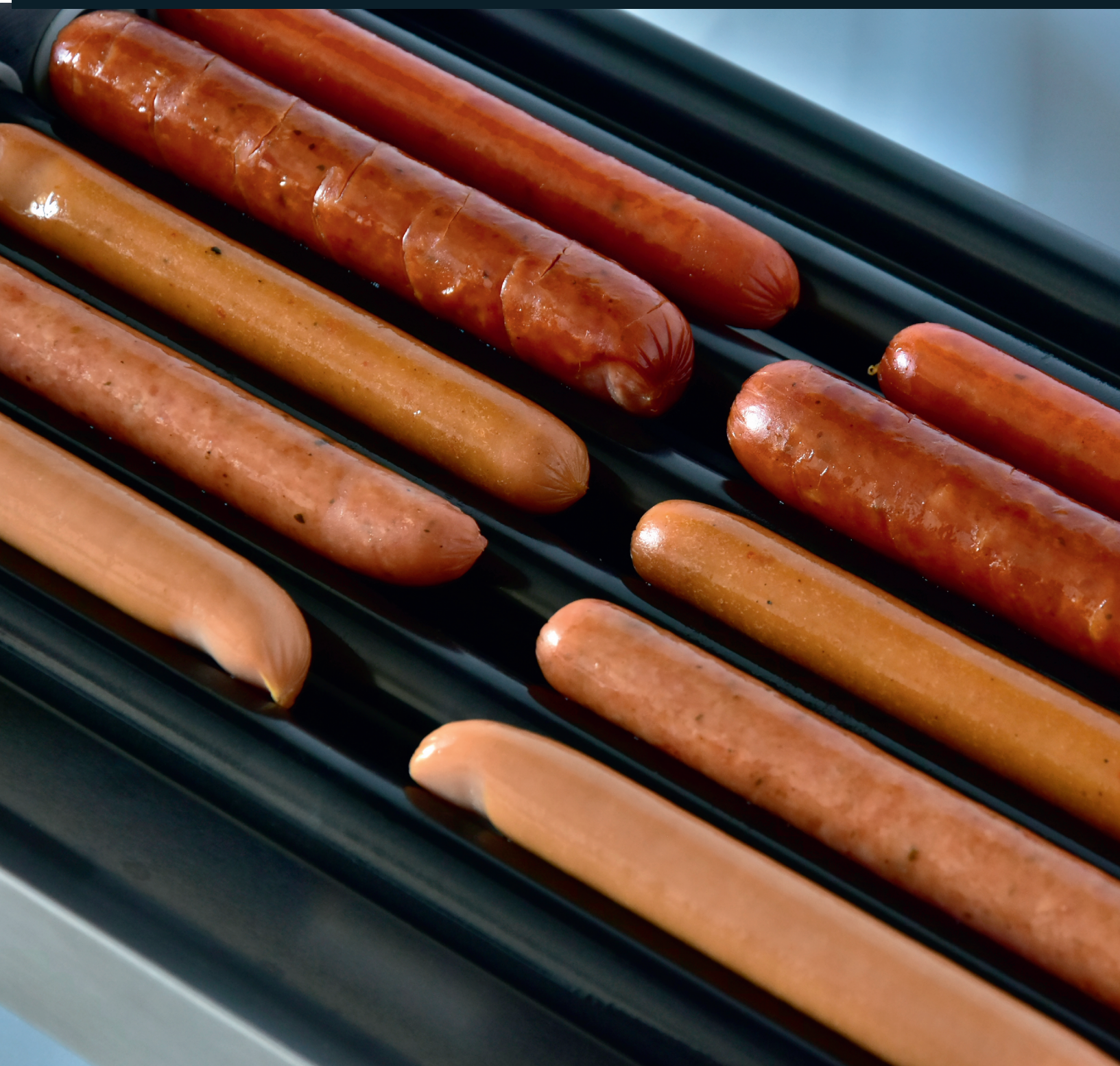




MANUAL

MANUAL PRZYGOTOWANIA HOT DOGA





NR. 1 PRZECHOWYWANIE



Parówki i bułki
przechowujemy zamrożone

UWAGA

Natychmiast po przyjęciu towaru należy
umieścić je w zamrażarce.



NR. 2 ROZMRAŻANIE



Parówki rozmrażamy w lodówce
(około +6°C).

Czas rozmrażania to około 12 godzin.
Czas przechowywania po rozmrożeniu 72 godz.



Bułki rozmrażamy w zamkniętym kartonie
w temperaturze pokojowej
przez 12 – 14 godzin.

Czas przechowywania po rozmrożeniu: 48 godz.

UWAGA

Rozmrożonych produktów nie zamrażamy ponownie.

Rozmrożonych produktów nie zamrażamy ponownie



NR. 3 PARÓWKI - PODGRZEWANIE



Rozgrzej Roller Grill do ok 65/70° C
(w tej temperaturze giną wirusy, drobnoustroje,
parówka jest dobrze podgrzana).
W takiej temperaturze parówka powinna
wyrzysnąć na rolerze nawet 6-8 godzin,



Parówki po ułożeniu na Roller Grillu
są gotowe do przygotowania
Hot Doga po ok. 20-25 minutach.
Kiełbasa grillowana po ok. 35-40 min

UWAGA

Zastosowanie niewłaściwej temperatury - powyżej 70C może
mieć wpływ na utratę walorów jakościowych produktów.

NR. 4 EKSPOZYCJA



Należy wyłożyć całą powierzchnię
Roller Grillu produktami, pamiętając o proporcjach
sprzedaży, najwięcej produktów, które mają
największą sprzedaż, a najmniej tych,
których sprzedaż jest najmniejsza.



Należy ustalić indywidualny system dokładania
parówek na Roller Grillu, aby zachować zasadę
FI-FO: pierwsze położone, pierwsze muszą
„wyjść do Klienta”.



NR. 5 BUŁKA - WYPIEKANIE



Właściwa temperatura Kontakt Grilla to
ok. 230° C (to pozwala na właściwy
wypiek bułki, który daje prawidłowo
skarmelizowaną skórkę i jednocześnie
pozostawia miękką bułkę w jej wnętrzu)



1-1,5 min

Czas opiekania bułki to około 1 – 1,5 minuty.
Nie należy zbyt mocno przyciskać górnej
części Kontakt Grilla – bułka musi zachować
swoją okrągłą kształt. Należy opiekać ją
dwuetapowo, obracając o 90 stopni.

UWAGA

Kontakt Grill w trakcie przerw w opiekaniu bułek
powinien być koniecznie zamknięty.



NR. 6 PRZYGOTOWANIE HOT DOGA KROK PO KROKU



KROK 1

Bierzemy wypieczoną bułkę

KROK 2

Dozujemy do niej sosy, zgodnie z życzeniem klienta

KROK 3

Wkładamy do niej parówkę, kabanosa bądź kiełbaskę

PORADA EKSPERTA

Sosy dozujemy ściskając pojemnik przez 3 sekundy, kolistym
ruchem rozprowadzamy sos po wewnętrznych ściankach bułki,
tak aby ściekał on do jej wnętrza. Niewielką ilość sosu zostawiamy
na jej wierzchu. Ruch ten powtarzamy trzykrotnie.



NR. 7 KONSERWACJA



Roller Grill czyścimy codziennie, na koniec dnia, wilgotnym ręcznikiem
papierowym na włączonym rolerze, bez dodatku środków myjących.
Metalową tackę spod rolek myjemy w zlewie używając
płynu do mycia naczyń.



Grill Kontaktowy czyścimy codziennie, na koniec dnia. Szczotką
drucianą wymiatamy na bieżąco okruchy bułki, które odkładają się
wewnątrz Grilla. Pod koniec dnia przecieramy wilgotnym ręcznikiem
papierowym płyty grzewcze.



ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA



Całość operacji przygotowania Hot Doga przeprowadzamy
w rękawicach foliowych przystosowanych do
pracy z żywnością.

Aby uniknąć oparzenia w kontakcie z bułką i parówką,
chwyatamy je zawsze wyłącznie w specjalne szczypce,
Do serwowania gotowego produktu zawsze wykorzystujemy
jedynie opakowania jednorazowe – torebki do Hot dogów
oraz serwetki.