



# ZAPIEKARNIA!

## MANUAL

### PROCEDURA PRZECHOWYWANIA, ROZMRAŻANIA, PODGRZEWANIA I SERWOWANIA PRODUKTÓW

ZAPIEKANKI Z ZAPIEKARNI TO IDEALNIE WYPIECZONE, ZASKAKUJĄCO CHRUPKIE I MIĘSISTE BAGIETKI, 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**

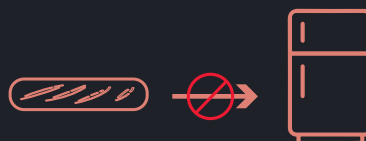
Zapiekanki przechowujemy w zamrażarkach w temperaturze nie mniejszej niż -18 °C.

**2****ROZMRAŻANIE****od 0 do 6°C**

Rozmrażamy w warunkach chłodniczych (lodówka), w temperaturze od 0 do 6°C, w opakowaniu foliowym. Zabronione jest piętrowanie produktu.

**8h**

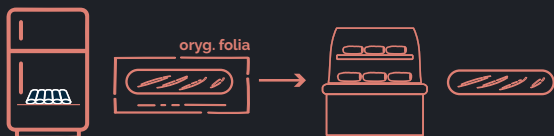
Czas rozmrażania w warunkach chłodniczych do 8 godzin.



Niedopuszczalne jest ponowne zamrażanie wcześniej rozmrożonych produktów.

**3****PRZECHOWYWANIE****MAX.  
72h**

Zapiekanki po wyjęciu z zamrażalnika można przechowywać w warunkach chłodniczych przez 72 godziny. Należy na każdym opakowaniu oznaczyć datę i godzinę rozmrożenia produktu.



Po rozmrożeniu produkt należy przechowywać w lodówkach, w oryginalnym opakowaniu foliowym, ze względu na jego wysychanie oraz utratę walorów smakowych.

**4****PODGRZEWANIE****4.1****ADEKWATNY  
CZAS/PROGRAM**

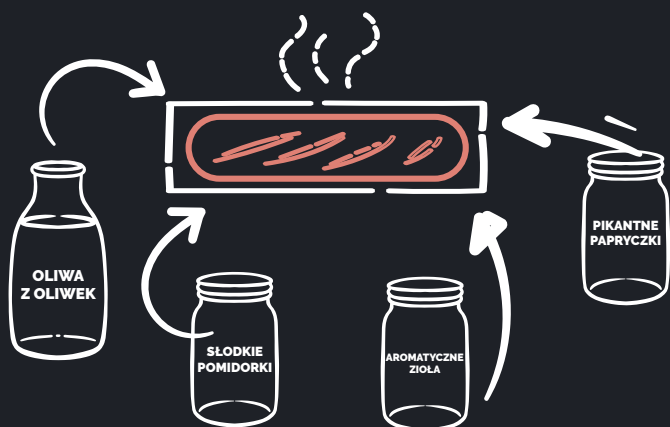
Produkt podgrzewamy w opiekaczu w temp. 220°C do momentu uzyskania jego pełnej chrupkości. Czas będzie różny dla różnych typów urządzeń i należy go przetestować. W piecach TurboChef i Merrychef należy używać programów gwarantujących wysoką chrupkość produktów.

**4.2****ADEKWATNY  
CZAS**

Urządzenie kontakt grill ustawiamy na 230°C. Zapiekankę wyciągamy z folii i układamy na pergaminie do pieczenia. Przykrywamy górną część zapiekanki pergaminem do pieczenia. Ustawiamy ogranicznik prostopadle do riffów kontakt grilla, w tylnej części urządzenia. Układamy zapiekankę na kontakt grilla prostopadle do riffów urządzenia w przedniej części urządzenia. Czas wypieku różni się od rodzaju i stanu zapiekanki:

Zamrożona zapiekanka Klasyk i Pepperoni – 11 minut  
Zamrożona zapiekanka Kiełboczek i Kurczak – 12 minut  
Rozmrożona zapiekanka Klasyk i Pepperoni – 9 minut  
Rozmrożona zapiekanka Kiełboczek i Kurczak – 10 minut

Po upływie wyznaczonego czasu na odpiek zapiekankę należy zdjąć z kontakt grilla i ułożyć na tackę do podania klientowi.

**5****SERWOWANIE**

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