



GREEN
FOX



MANUAL

MANUAL PRZYGOTOWANIA HOT DOGA



1**PRZECHOWYWANIE**

Parówki i bułki przechowujemy zamrożone.

UWAGA

Natychmiast po przyjęciu towaru należy umieścić je w zamrażarce.

**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.
Czas rozmrażania to około 12–14 godzin.
Czas przechowywania po rozmrożeniu – 48 godz.

UWAGA

Rozmrożonych produktów nie zamrażamy ponownie.

**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 wieprzowa powinna wytrzymać 6 – 8 godzin, a parówka drobiowa 4 – 5 godzin.



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

UWAGA

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

**4****EKSPOZYCJA**

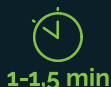
Należy wyłożyć całą powierzchnię Roller Grillu produktami, pamiętając o proporcjach sprzedaży. Najwięcej produktów, które mają największą sprzedaż, a najmniej tych, których sprzedaż jest najmniejsza.



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

**5****BUŁKA – WYPIEKANIE**

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



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

UWAGA

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

**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 kielbasę

PORADA EKSPERTA

Sosy dozujemy ściskając pojemnik przez 3 sekundy, kalistym 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.

**7****KONSERWACJA**

Roller Grill czyścimy codziennie, na koniec dnia, wilgotnym ręcznikiem papierowym na włączonym rollerze, 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 wycieramy 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, chwytamy je zawsze wyłącznie w specjalne szczypce. Do serwowania gotowego produktu zawsze wykorzystujemy jedynie opakowania jednorazowe – torebki do Hot dogów oraz serwetki.