

Technika i temperatura serwowania potraw i napojów gorących bezalkoholowych

W zakładach żywienia zbiorowego, ze względu na ogromną różnorodność asortymentową, sposób i warunki przygotowywania potraw, wymagania higieniczno-sanitarne powinny być respektowane ze szczególną dokładnością. Wyjątkowy nacisk powinien być skierowany na higienę osobistą i stan zdrowia osób zatrudnionych przy produkcji posiłków, gdyż większość prac personel wykonuje przy użyciu własnych rąk.

W zakładach żywienia zbiorowego do zakażeń i zatruc pokarmowych dochodzi najczęściej poprzez:

-
-
-

Do zanieczyszczenia krzyżowego dochodzi jeśli:

- nie została zachowana rozdzielność przechowywania surowców /np. surowe mięso/ i produktów gotowych przeznaczonych do wydania konsumentowi/ np. wędliny/;
- używa się tego samego sprzętu do obróbki wstępnej/ brudnej/ i obróbki właściwej/czystej/;
- pracownik zajmował się obróbką surowca, a następnie bez dokładnego mycia rąk ma bezpośredni kontakt z potrawą gotową, przeznaczoną do wydania konsumentowi.

Niezwykle istotne jest, aby w zakładach żywienia zbiorowego przestrzegać następujących **parametrów procesów technologicznych:**

- warunki magazynowania surowców, półproduktów, produktów gotowych /temperatura, okres przechowywania, stopień nasłonecznienia, wilgotność/ winny być zgodne z zaleceniami producenta,
- rozmrażanie surowców należy prowadzić przy zastosowaniu najlepszych technologii. Podczas rozmrażania surowców pochodzenia zwierzęcego trzeba zwrócić uwagę, aby ich wnętrze całkowicie zostało rozmrożone,
- obróbka cieplna potraw powinna być prowadzona tak, aby temperatura ich wnętrza osiągnęła wartość co najmniej 63°C dla mięsa wołowego oraz 74°C dla drobiu i wieprzowiny.

WARUNKI SERWOWANIA POTRAW:

- gorących zup -
- gorących drugich dań -
- gorących napojów -
- dań zimnych typu sałatki, surówki, sosy -



Temperatura potraw utrzymywanych w podgrzewaczach musi wynosić 63°C. W tych warunkach potraw nie wolno przetrzymywać dłużej niż 2 godziny.

Schładzanie potraw po uprzedniej obróbce termicznej - należy obniżyć ich temperaturę z 60 °C do 10°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny. Potrawy przechowuje się w warunkach chłodniczych w temperaturze do +4°C.

Proces porcjowania potraw schłodzonych po uprzedniej obróbce cieplnej nie może przekraczać 30 minut. W przeciwnym wypadku czynność ta powinna odbywać się w specjalnie przeznaczonym do tego celu schłodzonym pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi nie więcej niż 15°C.

Podczas odgrzewania uprzednio poddanych obróbce termicznej i schłodzonych potraw należy pamiętać, że wewnątrz potrawy musi osiągnąć temperaturę co najmniej 75°C w ciągu 1 godziny od momentu wyjęcia jej z lodówki.

W trakcie transportu potraw powinno przestrzegać się następujących zasad:

- Potrawy serwowane na gorąco winny utrzymywać temperaturę 60°C i czas ich przewozu nie może przekraczać 2 godzin.
- Potrawy serwowane na zimno (poddane obróbce termicznej i schłodzone) muszą być transportowane w temperaturze +4°C. Dopuszcza się jej wzrost do +7°C na krótki okres czasu.
- Potrawy w stanie zamrożenia transportuje się przy zachowaniu temperatury -18°C. Dopuszcza się jej wzrost do -12°C na krótki okres czasu.



Podgrzewacze do dań stosowane w cateringu.

Źródło: <http://www.gastropuls.pl>

WARUNKI SERWOWANIA NAPOJÓW GORĄCYCH

Napoje gorące, do których zaliczyć możemy kawę, herbatę i czekoladę, nierzadko z dodatkiem alkoholu można serwować w różnych temperaturach, często w zależności od dodatków:

- podgrzane od do C
- zagrzane od do C
- silnie zagrzane od do °C

