

Для того, чтобы предотвратить случаи кишечных заболеваний либо отравлений, необходимо строго соблюдать санитарные требования при приготовлении и хранении как готовых изделий, так и полуфабрикатов.

Прежде чем приступить к приготовлению изделий, следует тщательно с мылом вымыть руки, надеть чистый передник, косынку, подготовить рабочее место, посуду, инвентарь, продукты.

Разделяют тесто на гладкой поверхности стола или разделочной доске. Стол моют горячим содовым раствором, смывают горячей водой и вытирают насухо. Разделочные доски, скалки хорошо очищают, моют горячим мыльным раствором, промывают горячей проточной водой, просушивают.

Посуду перед употреблением моют горячим мыльным раствором, ополаскивают проточной горячей водой и высушивают.

Инвентарь, венчики, ножи, наконечники и другие предметы после использования хорошо очищают, моют горячим содовым раствором, промывают горячей проточной водой, кипятят в течение 15 минут и сушат в теплой духовке. Хранят в полиэтиленовом мешке.

Кондитерские мешки с остатками крема замачивают в горячей воде в течение часа, стирают в растворе пищевой соды, тщательно прополаскивают и сушат. Затем проглаживают с двух сторон горячим утюгом и хранят отдельно в полиэтиленовом или тканом мешочке.

Яйца используют диетические, без повреждений поверхности. Перед употреблением их замачивают в теплой воде на 5-10 минут, обрабатывают 2%-ным раствором питьевой соды, дезинфицируют 0,5%-ным раствором хлорной извести, хорошо промывают проточной водой. Затем яйца разбивают в чашку по одному, проверяя доброкачественность, переливают в большую посуду и ставят в холодильник.

Желатин перед замачиванием тщательно моют холодной проточной водой.

Красители хранят в чисто вымытой бутылке с плотной пробкой в холодильнике не более трех суток.

Яичную массу для изготовления кремов хранят в холодильнике не более 8 часов, для приготовления теста – не более 24 часов.

Кремы (заварной из сливок, сбивной сырой и сбивной заварной) используют немедленно по изготовлении, остальные кремы – в течение 2 часов.

Сироп «Шарлот» хранят в холодильнике не более 12 часов, сироп для пропитки – при

Соблюдение гигиены, хранение продуктов

Автор: langra

30.06.2007 03:23 -

комнатной температуре не более 4 часов.

Пирожные и торты после приготовления ставят в холодильник (продолжительность их хранения не должна превышать 24 часов); торты с помадкой, фруктовыми начинками суфле хранят до 36 часов.