

	YEMEKLERİN SOĞUTULMASI TALİMATI
--	--

1. AMAÇ

Pişmiş ürünlerin soğutulması sırasında olabilecek bulaşmaları ve bozulmaları engellemektir.

2. SORUMLULAR

Yemek ile ilgili tüm personel.

3. UYGULAMA**PİŞİRME İŞLEMİ SONRASI ;**

- ❖ Mantar v.b. ürünler, haşlama suyu ile birlikte, sığ gastronomlarda,
 - ❖ Haşlanmış etler, suyundan ayrılıp, tepsilere alınarak,
 - ❖ Bütün Tavuk v.b. etler kemiklerinden ayrılarak küçük parçalar halinde, tepsilere alınarak
 - ❖ Zeytinyağlı yemekler, sığ gastronom veya tepsilere alınarak,
 - ❖ Soslar, sığ gastronomlara alınarak,
 - ❖ Sütlü tatlılar porsiyonlaması yapılarak veya tepsilerde ince tabaka halinde,
 - ❖ Kızartmalar üst üste yığılmadan sığ gastronom veya tepsilere alınarak, soğumaya bırakılır.
- **SOĞUMASI GECİKEN YEMEKLER** (Barbunya Pilaki ,Parça Et Yemekleri, Tavuk But, v.b.) **BUZLU SU HAVUZLARINDA ÖN SOĞUTMAYA BIRAKILIR.**
 - **ÖN SOĞUTMA SIRASINDA SOS V.B. GİBİ ŞEKİL BOZUKLUĞU YARATMAYACAK YEMEKLER ARA SIRA KARIŞTIRILIR.**
 - **PARÇALAR HALİNDE SOĞUTULAN ÜRÜNLER İSE, ALT-ÜST EDİLEREK, ALTTA KALAN YÜZEYİN SOĞUMASI SAĞLANIR.**
 - **ÖN SOĞUTMA İŞLEMİ SIRASINDA, ÜRÜNLERİN ÜZERİ YAĞLI KAĞIT V.B. İLE HAVA AKIMI SAĞLANACAK ŞEKİLDE KAPATILMALIDIR.**
 - **SICAKLIĞI 40-45°C'YE DÜŞTÜĞÜNDE; ÜZERİ YARIM VEYA YAĞLI KAĞITLA HAVA AKIŞI OLACAK ŞEKİLDE KAPATILARAK 0 – (+4) °C'deki BUZDOLABI VEYA SOĞUK HAVA DEPOSUNA ALINMALIDIR.**

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ	YÖN.KUR.BŞK.

	YEMEKLERİN SOĞUTULMASI TALİMATI
--	--

- ÜRÜN SICAKLIĞI 20°C'ye DÜŞTÜĞÜNDE ÜZERİ TAMAMEN KAPATILMALIDIR.
- YEMEK SICAKLIĞI 2 SAAT İÇİNDE 65°C'den +4°C'YE DÜŞMELİDİR

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE SİSTEM YÖNETİCİSİ	YÖN.KUR.BŞK.