

"וְאֵכְלָתָּ וְשִׂבַּעְתָּ וּבֵרַכְתָּ"

חברת השראה קולינרית לישיבות ואולפנות



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow


עולם הישיבות והאולפנות הינו ייחודי ודורש מיומנות וידע מקצועי. לכן, יצרנו חוברת מתכונים עשירה במידע, רעיונות חדשים וכלים מקצועיים על מנת לפתח את הפוטנציאל הקולינרי ולשפר את העבודה במטבח. בנוסף, החוברת מכילה הנחיות ברורות על נהלי העבודה במטבח החם והקר ודגשים חשובים לסידור האוכל והגשתו. כמו כן, החוברת מכילה מגוון מנות חדשות וטרנדיות שישדרגו את חווית הסועד. הכינו את עצמכם למסע קולינרי מרהיב ובואו נתחיל לשדר את הייחודיות שבכם דרך המטבח.

השותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



#Prepped for tomorrow



שף בני קרספי
 [chef_benikrespi](https://www.instagram.com/chef_benikrespi)

 [ufs.israel](https://www.instagram.com/ufs.israel)

 [UFSA Israel](https://www.facebook.com/UFSAIsrael) יוניליוור פודסולושיינס

 [Chefs table](https://www.chefstable.com)

מתכוני סלטים



תוכן עניינים

חלק א'

3-17.....	מתכוני סלטים
18.....	חומרי גלם לסלטים
19-20.....	טיפים להתייעלות במטבח הקר

חלק ב'

21-35.....	מתכוני מנות עיקריות
36-37.....	חומרי גלם למנות עיקריות
38.....	טיפים להתייעלות במטבח החם

חלק ג'

39-40.....	דגשים לסידור והגשת אוכל בחדר האוכל
------------	------------------------------------



אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה את כל המרכיבים.
2. טועמים ומתקנים תיבול בעזרת מלח ופלפל.

סלט ביצים בשום ושמיר

רכיבים ל-10 מנות:

- 30 ביצים קשות קלופות ופרוסות
- 5 מלפפונים חמוצים קצוצים
- 8 שיני שום קונפי
- צרור שמיר קצוץ
- 500 גרם מיונד אמיתי 'תלמה'**
- 50 גרם חרדל 'הלמניס'**
- מלח ופלפל שחור



סלט חצילים במגוון טעמים אסייתיים ברוטב סצ'ואן / טריאקי / צ'ילי מתוק

אופן הכנה:

1. בקערה עמוקה מערבבים את כל חומרי הגלם.
2. מתבלים עם אחד מהרטבים הנבחרים (חשוב לדלל את הרוטב עם מים).
3. משפדים טעמים בעזרת הוספת לימון ומלח.
4. מסדרים את הסלט בקערה מתאימה ומפזרים מעל את עשבי התיבול.

רכיבים ל-10 מנות:

2 ק"ג חצילים חתוכים לקוביות, מטוגנים או אפויים בתנור
500 גרם פלפל צהוב / ירוק / אדום חתוך לקוביות קטנות
200 גרם רוטב לבחירה - רוטב סצ'ואן / טריאקי / צ'ילי מתוק 'קנור'
100 גרם כוסברה חתוכה לרצועות דקות
מיץ לימון
מלח



קימצי' חמוצים יפני

רכיבים ל-10 מנות:

- 1 ק"ג כרוב חתוך לקוביות גסות
- 500 גרם פלפל ירוק ואדום חתוך לקוביות
- $\frac{1}{2}$ ק"ג גזר חתוך לטבעות
- $\frac{1}{2}$ ק"ג קולרבי חתוך לקוביות
- $\frac{1}{2}$ ק"ג מלפפון ירוק חתוך לטבעות
- פלפל שאטה גרוס
- 300 גרם רוטב צ'ילי מתוק 'קנור'**
- 100 גרם חומץ
- שמן שומשום
- מלח
- שומשום קלוי לקישוט

אופן הכנה:

1. בקערה עמוקה מערבבים את כל חומרי הגלם.
2. מתבלים עם רוטב צ'ילי מתוק 'קנור'.
3. משפרים טעמים עם חומץ ומלח.
4. מסדרים את הסלט בקערה מתאימה.

סלט סלק ברוטב צ'ילי מתוק עם שקדים קלויים ועשבי תיבול

רכיבים ל-10 מנות:

- 2 ק"ג סלק מבושל חתוך לקוביות
- 300 גרם בצל סגול חתוך לרצועות דקות
- 300 גרם רוטב צ'ילי מתוק 'קנור'**
- 100 גרם שקדים גפרורים / אגוזי מלך
- כוסברה חתוכה גס
- טבעות בצל ירוק
- מיץ לימון / חומץ
- מלח
- שמן שומשום (לא חובה)

אופן הכנה:

1. בקערה עמוקה מערבבים את כל חומרי הגלם.
2. מתבלים עם רוטב צ'ילי מתוק 'קנור'.
3. משפרים טעמים עם חומץ/ מיץ לימון, מלח ושמן שומשום.
4. מסדרים את הסלט בקערה מתאימה ומפזרים מעל טבעות בצל ירוק ושקדים / אגוזי מלך.





סלט ירושלמי ברוטב עם לימון ושמן זית

רכיבים ל-10 מנות:

- 600 גרם עגבניות שרי צבעוניות חתוכות לחצי
 - 300 גרם טבעות מלפפון ירוק
 - 100 גרם חומס מבושל
 - 300 גרם פלפל אדום / ירוק חתוך לקוביות בינוניות
 - 200 גרם בצל סגול חתוך לרצועות דקות
 - 100 גרם טבעות צנונית חצויות
 - 100 גרם זיתים שחורים חצויים
 - 150 גרם אגוזי מלך קלויים
 - 50 גרם פטרוזיליה שטופה חתוכה גס
 - 100 גרם רוטב עם לימון ושמן זית 'הלמנ'ס'
- מלח

אופן הכנה:

1. בקערה עמוקה מערבבים את כל חומרי הגלם.
2. מתבלים עם רוטב עם לימון ושמן זית 'הלמנ'ס'.
3. משפרים טעמים עם מלח.
4. מסדרים את הסלט בקערה מתאימה ומפזרים מעל אגוזי מלך.
5. מומלץ להגיש טחינה לצד הסלט.



סלט כרוב עם אטריות שעועית בסגנון תאילנדי

רכיבים ל-10 מנות:

- 1 ק"ג כרוב לבן חתוך לרצועות דקות
 - 1/2 ק"ג כרוב סגול חתוך לרצועות דקות
 - 1/2 ק"ג גזר חתוך לרצועות דקות
 - 250 גרם מלפפון ירוק חתוך לרצועות דקות
 - 250 גרם קולרבי חתוך לרצועות דקות
 - 100 גרם סלק חתוך לרצועות דקות (מושרה במים קרים)
- חבילה אחת של אטריות שעועית דקות מבושלות מראש (חובה להשרות את האטריות במים רותחים בלבד ולא לבעלם כמו פסטה)

200 גרם רוטב צ'ילי מתוק להקפצה 'קנור'

100 גרם רוטב צ'ילי מתוק 'קנור'

כוסברה

מיץ לימון

שומשום קלוי לקישוט

מלח

אופן הכנה:

1. בקערה עמוקה מערבבים את כל חומרי הגלם.
2. מתבלים עם רוטב צ'ילי מתוק ורוטב תאילנדי 'קנור'.
3. משפרים טעמים עם מיץ לימון ומלח.
4. מסדרים את הסלט בקערה מתאימה ומפזרים מעל שומשום קלוי.



סלט גזר קוריאני

רכיבים ל-10 מנות:

- 2 ק"ג גזר טרי חתוך לרצועות דקות
- 20 גרם פלפל אדום / ירוק חריף חתוך לטבעות דקות
- 20 גרם גרעיני כוסברה יבשים טחונים גס
- 100 מ"ל רוטב סויה בסגנון סיני 'קנור'
- 200 גרם רוטב צ'ילי מתוק 'קנור'
- 50 גרם רוטב צ'ילי חריף בסגנון סרירצ'ה 'קנור'
- מיץ לימון
- בצל ירוק חתוך לרצועות דקות
- שומשום קלוי
- מלח

אופן הכנה:

1. בקערה עמוקה מערבבים את כל חומרי הגלם.
2. מתבלים עם רוטב צ'ילי מתוק, סויה בסגנון סיני ורוטב צ'ילי חריף 'קנור'.
3. משפרים טעמים עם מיץ לימון ומלח.
4. מסדרים את הסלט בקערה מתאימה ומפזרים מעל טבעות בצל ירוק ושומשום קלוי.

חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס לסלטים

טיפים והתייעלות במטבח הקר

הסלטים הם חלק חשוב בגיוון האוכל. הם יקבעו את המשך חווית הסועד, את איכות האוכל והרמה המקצועית של צוות המטבח. פעמים רבות אנו שוכחים לתת דגש על הפרטים הקטנים, שלהם יש השפעה גדולה על איכות הארוחה והסלטים.

לפניכם מספר דגשים וכללים לגבי עבודה נכונה במטבח הקר:

- חיתוך ירקות הינו בחשיבות עליונה ויקבע את נראות הסלט. ישנם ירקות שלא מומלץ לחתוך בדיטו (קוצץ ירקות מקצועי) ואם אכן הוחלט על חיתוך בדיטו, חשוב לעבוד עם מכשיר תקין ועם סכינים מתאימים ותקינים.
- ניתן להיעזר באמצעים נוספים לחיתוך כגון ירקות מנדולינה וסכינים ייעודיים.
- יש לעבוד עם חומרי גלם איכותיים לתיבול, כגון: מיץ לימון, חומץ ושמן. במידה והלימון והחומץ אינם איכותיים - איכות הסלטים תיפגע.
- בסלטים עדינים כגון: חצילים, קישואים ובטטה מטוגנים או צלויים, חשוב לא לתבל כמויות גדולות מאחר והדבר פוגע במרקם ובנפח הסלט. מומלץ לחלק את תיבול הסלטים. מומלץ לתבל את הסלטים לפני מועד ההגשה ולא בתחילת יום העבודה.
- שאריות של ירקות חתוכים שנותרו ממטבח קר או חם - מומלץ להכין מהם חמוצים בכבישה חמה או קרה.
- חיתוך עשבי תיבול - מומלץ לא לכתוש יתר על המידה את העשבים שכן הדבר פוגע בנראות הסלט.



רוטב להקפצה
בסגנון תאילנדי



רוטב סצ'ואן



רוטב סויה
בסגנון סיני



רוטב צ'ילי מתוק



רוטב טריאקי



רוטב צ'ילי חריף
בסגנון סרירצ'ה



רוטב לימון
עם שמן זית
"הלמנ'ס"



חרדל דיז'ון
"הלמנ'ס"



מיונז קלאסי
"תלמה"

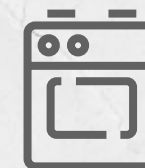
מתכוני מנות עיקריות



טיגונים - טיגון כדוגמת חצילים וקישואים לסלטים יש לטגן בחום של 180 מעלות ברשתות לא עמוסות.



צלייה בתנורים - כגון אנטיפסטי, חשוב לצלות את הירקות על גבי נייר אפייה בחום גבוה של 220 מעלות לזמן קצר.



בישול נכון של קטניות ופחמימות המיועדות לסלטים - לדוגמא, כאשר מכינים בורגול/קינואה חשוב שחומרי הגלם יהיו מוכנים בצורה נכונה ולא יהיו מוצפים במים, היות וזה פוגע במרקם הסלט.





קיגל

רכיבים ל-10 מנות:

1 ק"ג אטריות ביצים דקות או רחבות (מבושלות מראש)

200 גרם שמן

14 ביצים

500 גרם רוטב בטעם קרמל מלוח 'קארט ד'אור'

1/2 כף הגשה פלפל שחור טחון

1/2 כף הגשה קינמון טחון

מעט מלח

אופן הכנה:

1. מבשלים את האטריות בסיר עם מים רותחים עד לריכוך.

2. מסננים ושוטפים את האטריות.

3. לקערה עמוקה מוסיפים את האטריות, פלפל שחור, קינמון, שמן, קרמל מלוח וביצים.

4. מערבבים ומשפרים טעמים.

5. מעבירים לתבנית אינגליש קייק.

6. אופים כ-45 דקות בחום של 170-180 מעלות, מקררים ומגישים.



תבשיל בקר עם ירקות שורש ברוטב שזיפים

רכיבים ל-10 מנות:

- 2 ק"ג בקר מס' 2/8 חתוך לקוביות מבושלות מראש
- 150 גרם רוטב שזיפים 'קנור'**
- 2 ליטר מים או נוזל שונשאר מבישול הבשר
- 50 גרם אבקת תיבול דגש טעם עוף 'קנור'**
- 100 גרם שמן סויה
- 200 גרם בצל חתוך לקוביות גסות
- 200 גרם גזר חתוך לקוביות גסות
- 150 גרם סלרי חתוך לטבעות גסות
- 250 גרם שזיפים בלי גרעינים
- 3 יחידות מקלות קינמון
- מלח
- פלפל שחור גס
- קוסקוס 'קנור'**

אופן הכנה:

1. מטגנים את הבצל, הגזר והסלרי ומוסיפים את נוזל הבשר.
2. מתבלים את הנוזל עם התבלינים, דגש בטעם עוף ורוטב שזיפים 'קנור'.
3. מוסיפים את הבקר המבושל מראש ואת השזיפים.
4. טועמים ומשפרים טעמים.
5. מומלץ להגיש בתוספת קוסקוס.



סופריטו עוף עם ירקות שורש ותפוז"א ברוטב לימון עם שמן זית

רכיבים ל-10 מנות:

1.5 ק"ג שוקיים או כרעיים מחולקים (סגורים מראש בתנור)

200 גרם בצל חתוך לקוביות גסות

200 גרם גזר חתוך לקוביות גסות

100 גרם סלרי חתוך לטבעות

500 גרם בייבי תפוח אדמה מטוגן או צלוי מראש

500 גרם רוטב לימון עם שמן זית 'הלמני'ס'

50 גרם אבקת תיבול דגש טעם עוף 'קנור'

כורכום

מלח

פלפל שחור גרוס

שמן

רוזמרין

אופן הכנה:

1. מתבלים את העוף בשמן, מלח, פלפל, כורכום ומכניסים לגסטרונום 7 לתנור ב-190 מעלות עד להשחמה.

2. מחממים מחבת לטמפרטורה גבוהה ומטגנים את ירקות השורש עד להשחמה.

3. מוסיפים רוטב לימון עם שמן זית, מים, דגש עוף 'קנור' ומתבלים עם מעט כורכום, מלח, פלפל ורוזמרין.

4. מביאים לרתיחה ומשפרים טעמים.

פאד תאי קלאסי

רכיבים ל-10 מנות:

- 150 גרם שמן
- 50 גרם שום כתוש
- 10 ביצים
- 1.5 ק"ג קוביות עוף (מבושל בישול מקדים במים)
- 400 גרם כרוב לבן חתוך לקוביות גסות
- 300 גרם גזר חתוך לרצועות דקות
- 400 גרם רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי 'קנור'**
- 2 ק"ג פטוצ'יני 'קנור'** מבושל מראש עם מעט כורכום
- נבטים טריים
- בצל ירוק לקישוט
- כוסברה לקישוט
- בוטנים קלויים גרוסים
- לימונים חתוכים לרבעים

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת ווק עם שמן ומוסיפים את השום הכתוש והביצים ומטגנים קלות.
2. מוסיפים לווק גזר ונתחוני עוף ומקפיצים.
3. מוסיפים את הרוטב להקפצה בסגנון תאילנדי 'קנור' וממשיכים להקיץ עד לחיבור הטעמים.
4. מוסיפים את הפטוצ'יני ומקפיצים למשך מספר דקות.
5. מגישים עם נבטים טריים, פלחי לימון, עלי כוסברה ובוטנים קלויים גרוסים.





קארי פרגיות עם זוקיני דלעת ותפוח אדמה - בסגנון מסמאן תאילנדי

רכיבים ל-10 מנות:

- 1.8 ק"ג נתחוני פרגית או חזה עוף
- 300 גרם זוקיני חתוך לקוביות
- 300 גרם דלעת חתוכה לקוביות
- 15 גרם פלפל אדום קוביות
- 15 גרם אפונה קפואה
- 250 גרם תפוחי אדמה חתוכים לקוביות
- 40 גרם שום טרי קצוץ
- 50 גרם ג'ינג'ר טרי קצוץ
- 30 גרם בזיליקום
- 30 גרם כוסברה
- 600 גרם רוטב קארי עם קוקוס 'קנור'**
- בצל ירוק - תלתלים
- 200 גרם קשיו קלוי ושבור

להגשה:

אורז לבן מאודה
מלפפון טרי מקולף בצלוחית ליד המנה לריענון

אופן הכנה:

1. מתבלים את נתחי הפרגית וצולים בתנור/ פלנצ'ה או ווק ושומרים בצד.
2. מחממים מחבת עם שמן ומטגנים טיגון מהיר את השום והג'ינג'ר.
3. מוסיפים את תפוחי האדמה, זוקיני דלעת ונתחוני פרגית.
4. מוסיפים רוטב קארי עם קוקוס ומעט מים, מביאים לרתיחה ומבשלים כ-20 דקות.
5. מוסיפים אפונה, כוסברה ועלי בזיליקום בדקות הבישול האחרונות.
6. מגישים בצלחת עמוקה לצד אורז לבן מאודה.
7. מקשטים עם תלתלי בצל ירוק וקשיו קלוי ושבור.



תבשיל עוף ברוטב יין אדום עם ירקות שורש

רכיבים ל-10 מנות:

2 ק"ג שוקיים עוף (סגורות וצליות מראש
בתנור)

150 גרם רוטב יין אדום 'קנור'

2 ליטר מים

50 גרם אבקת תיבול דגש טעם עוף 'קנור'

150 גרם שמן סויה

150 גרם בצל חתוך לקוביות גסות

150 גרם גזר חתוך לקוביות

150 גרם סלרי חתוך לטבעות

מלח

פלפל שחור גס

אופן הכנה:

1. מטגנים בצל, גזר וסלרי בסיר חם ומוסיפים את המים.

2. מתבלים את הנוזל עם התבלינים, דגש

בטעם עוף 'קנור' ועם רוטב היין האדום.

3. מוסיפים את השוקיים המבושלות מראש.

4. טועמים ומשפרים טעמים.

5. מוזגים את התבשיל לגסטרונום 7 וממשיכים

את הבישול בחום של 170 מעלות משולב

למשך כ- 30 דקות עם מכסה פתוח.

אטריות מוקפצות עם חזה עוף ברוטב קארי קוקוס

רכיבים ל-10 מנות:

2.5 ק"ג נודלס ביצים 'קנור'

1.5 ק"ג נתחוני עוף מבושלים מראש

500 גרם רוטב קארי עם קוקוס 'קנור'

200 גרם גזר חתוך לרצועות

250 גרם סלרי חתוך עבה

300 גרם פלפל אדום/ ירוק/ צהוב חתוך

לרצועות דקות

100 גרם אפונה קפואה

50 גרם בזיליקום טרי

50 גרם שום

שמן סויה

גינג'ר

נבטים

כוסברה

בוטנים

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת עם שמן סויה, מטגנים טיגון מהיר -שום וגינג'ר.
2. מוסיפים את הירקות, מקפיצים קלות ומוסיפים ואת נתחוני העוף.
3. מוסיפים רוטב קארי עם קוקוס 'קנור' ומעט מים.
4. מביאים לרתיחה, מוסיפים בזיליקום ואפונה.
5. מוסיפים את הנודלס המבושלים. מבשלים הכל יחד כ- 2-3 דקות ומגישים.
6. מומלץ לקשט עם נבטים, כוסברה ובוטנים.



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס למנות עיקריות



רוטב שזיפים
"קנור"



רוטב יין אדום
"קנור"



רוטב קארי עם
קוקוס "קנור"



רוטב להקפצה בסגנון
תאילנדי "קנור"



רוטב בטעם קרמל
מלוח "קארט דאור"



רוטב לימון עם
שמן זית "הלמנס"



אבקת תיבול דגש
טעם עוף "קנור"



אבקת תיבול דגש 100%
רכיבים טבעיים בטעם
עוף "קנור"



קוסקוס "קנור"



פטוצ'יני "קנור"



נודלס ביצים
להקפצה "קנור"

דגשים לנוהל עבודה תקין בחדר האוכל

- חובה להחליף גסטרונומים מלוכלכים או שרופים בגסטרונומים נקיים או לדאוג לכלים קבועים על הפסים. לדוגמה, סירים או כלים יפים שהם לא גסטרונומים.
 - במידה ואין רוטב מעל המנה בגסטרונום, חשוב להוסיף רוטב לתבשיל על מנת שלא יתייבש על פס החימום.
 - אין להעמיס מנות עיקריות או תוספות בשכבות בגסטרונום כיוון שזה פוגע בנראות ואיכות המוצר.
 - בעת תצוגת המזון, אסור שהגסטרונום של המנות העיקריות או התוספות יהיה ריק.
 - מומלץ שלא להעביר ולמלא גסטרונום תוך כדי מזיגה על מנת שלא לפגוע במזון או ללכלך את פסי ההגשה.
-
- כל מגוון הפחמימות: פתיתים, אורז, קוסקוס - יש לפתוח ולאוויר בעזרת כלי מתאים (על מנת שלא ייווצרו גושים). אורז או פתיתים שנמצאים במצב גושי (בלוק) - יש לפתוח אותם בעזרת מים חמים או קרים.
 - במידה והגיע גסטרונום עם רוטב מפורק או עם שומן רב מעל המנה, יש לדאוג לשפר את המנה ע"י הסרת השומן הצף.
 - במידה ויש עודף רוטב והרוטב מסתיר את המנה, יש להפחית את כמות הרוטב ולדאוג שתהיה הכמות הרצויה. במידה ואין רוטב מעל המנה חשוב להוסיף רוטב לתבשיל על מנת שלא יתייבש על פס החימום.
-
- חשוב לשמור על צבעוניות האוכל בחדרי האוכל (רצוי להימנע ממצב שכל הפסים יהיו בצבעים של אדום חום והכל כהה).
 - כאשר מעבירים מנות עיקריות או תוספות, יש להעביר בעזרת כלים מתאימים.
 - יש לשדרג את נראות התוספות והמנות העיקריות ע"י חומרי גלם קיימים (עשבי תיבול, שקדים, שומשום, קטניות, רוטבי עולם של "קנור" ועוד).
 - יש לרענן את המנות שמגיעות עם רוטב ע"י זיגוג המנה עם הרוטב הקיים או בעזרת רוטבי הבישול המוכנים של "קנור".



טיפים והתייעלות במטבח החם

לפניכם מספר דגשים וכללים לגבי עבודה נכונה במטבח החם:

- מומלץ לעבוד עם גסטרונום 7 למנות עיקריות במטרה לא לפגוע באיכות ונראות המנות.
- מומלץ לעבוד עם גסטרונום 10 בעיקר לתוספות בעלות נפח לדוגמא: אורז, בורגול, פסטות וכחמימות.
- חשוב לזכור שכאשר מעמיסים תנורים ואין זרימת אוויר בין הגסטרונומים, אנו יוצרים נזק לחומרי הגלם.
- טיגון שניצלם עומד על 180 מעלות ולא על חום גבוה. חשוב לא להעמיס את רשותות הטיגון. חובה לסנן את השמן בכל יום ע"י פילטר נייר ורצוי לטגן במהלך העבודה ולהימנע מאחסונם בארון החימום.
- כאשר אנו מחממים בתנור מגוון רב של מוצרים כמו פחמימות עם בשר ועם ירקות, אנו יוצרים נזק רב למזון (מכיוון שלכל מוצר יש את החום והזמן שלו) ולכן מומלץ לחמם כל דבר בנפרד.
- תבשילים שמבשלים דרך תנור - עדיף להתחיל בישול בטמפ' של 160 מעלות בשילוב אחוזי לחות נמוכים ולקראת סוף הבישול לעבור ל- 180-190 מעלות על מנת להשלים את הצבע למנה ולהעניק לה צבע מגרה.
- עופות וכרעיים צלויים - מומלץ לעבוד עם תנור משולב בחום של 170-180 מעלות, חשוב לדעת לעבוד עם המחט הייעודית שבתנור ולהגיע לחום פנימי של 75 מעלות במרכז העוף. בשיטה זו אנו חוסכים פחתים הנוצרים בשל צליית יתר וייבושו של העוף ולכן היא אופטימלית לעבודה עם עופות בתנור.
- מאפים - יש לאפות על יבש בטמפ' של 170-180 מעלות, עדיף לפני מועד ההגשה.





**Unilever
Food
Solutions**

#Prepped for tomorrow

www.unilever.com | 1-800-783-783

- יש לשמור על חום נכון של 70-80 מעלות בארון החימום על מנת שהאוכל לא יתייבש, יחמיץ או ימשיך להתבשל.
- יש לשמור על לחות ע"י הוספת מים בתבנית בארון החימום לפחמימות ולירקניות.



- מוצרי אפייה וטיגון – מומלץ ורצוי לטגן ולאפות במהלך העבודה ולהימנע מאחסונם בארון.
- בן מארי הינו אמצעי שימור חום ולא אמצעי חימום, חל איסור לחמם את האוכל בבן מארי, זה עלול לגרום לקלקול האוכל ולהתייבשותו. חשוב שהטמפ' בבן מארי תהיה בין 70-90 מעלות.



- במידה וקיים ספק לגבי מזון מקולקל, נראות או טעם אשר אינו הולם את פס ההגשה, יש לדווח למנהל.
- חשוב שהאוכל יהיה במצב תברואתי תקין בהתאם להנחיות רשויות הבריאות והסטנדרטים שנקבעו במטבח.



- חובה על המגיש לשנן את התפריט היומי על מנת להעניק שירות טוב ויעיל ללקוח.



- חובה לשמור על ניקיון העמדות במהלך כל ההגשה.
- חובה לייצג את המטבח על ידי לבישת מדים נקיים, חבישת כובע, סינור וכפפות בעת ההגשה.





Unilever
Food
Solutions

778



#Prepped for tomorrow
at ufs.com