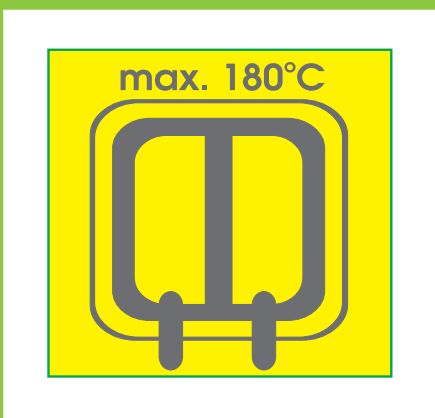
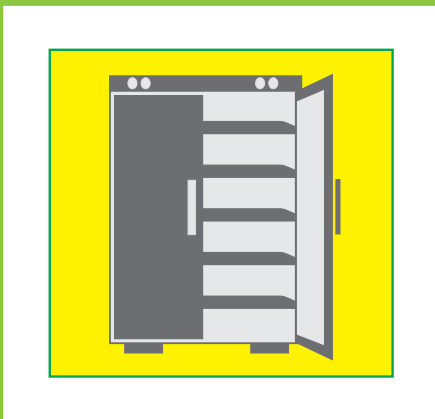
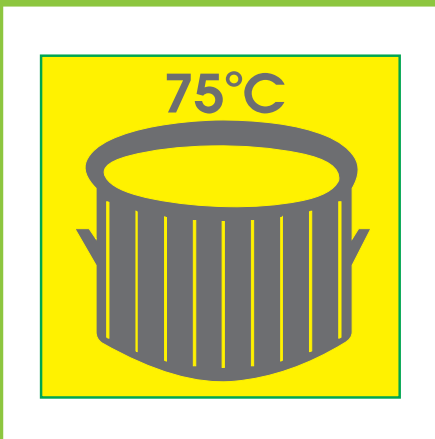


HACCP



Temperaturen

1. Fertige warme Speisen

- Fertige warme Speisen sofort servieren
- oder bei mindestens 75°C für maximal 2 Stunden heißhalten,
- oder rasch abkühlen

2. Aufwärmen

- Gekühlte Speisen für warme Verarbeitung wieder auf über 75°C erhitzen.
- Aufgewärmte Speisen sofort servieren oder nur kurz heißhalten.
- Aufgewärmte Speisen kein weiteres Mal aufwärmen.

3. Auftauen

- Tiefgekühlte Lebensmittel langsam im Kühlschrank auftauen,
- oder rasch auftauen in:
 - + heißem Fett
 - + kochendem Wasser
 - + heißem Dampf
 - + Mikrowelle

3. Frittieren

- Frittierfett nicht über 180°C erhitzen
- Fett täglich überprüfen (Messstreifen)
- Altes Fett fachgerecht entsorgen
- Altes Fett niemals wiederverwenden!

