

TEMPERATUREN

HACCP

1. Fertige Speisen



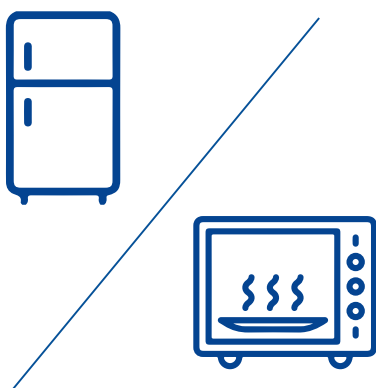
- Fertige warme Speisen sofort servieren,
- bei mindestens 75°C für maximal 2 Stunden heiß halten oder
- rasch abkühlen

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

4. Frittieren



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