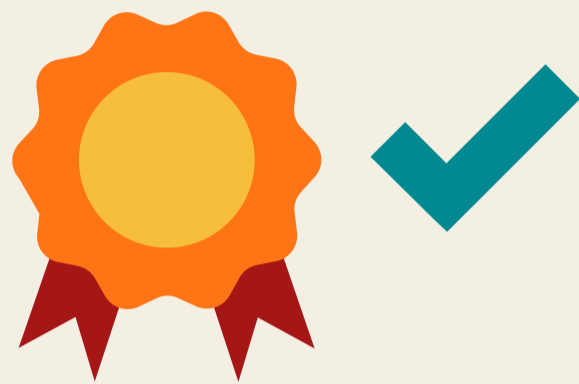


KEBAB

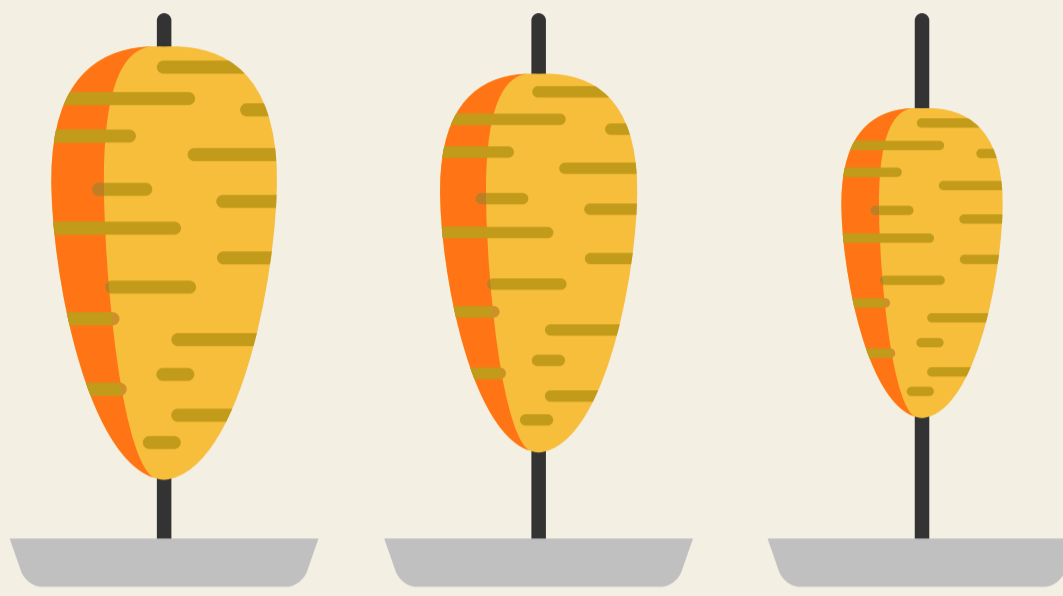


Consells
per a
bones
pràctiques 

La compra



Assegureu-vos que compreu els blocs de kebab a un proveïdor autoritzat.



Demaneu només les quantitats necessàries i d'acord amb les vendes (mida dels blocs de kebab ajustada a les vendes).



Intentau que les peces no durin més d'un dia. Si han passat més de dos dies, el bloc s'ha de descartar.

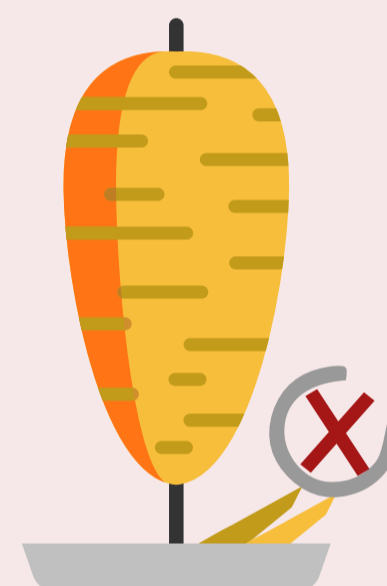
El cuinat i l'emmagatzematge



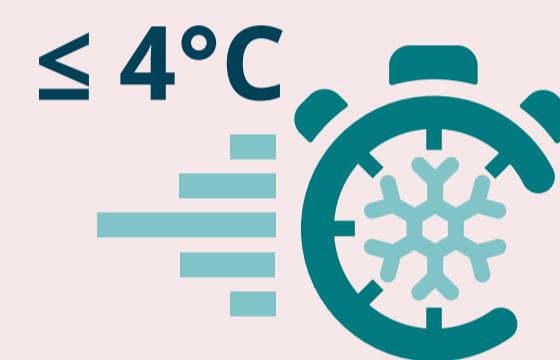
És recomanable cuinar directament el kebab congelat. Si descongeleu els blocs, assegureu-vos que ho feis a una cambra de refrigeració.



Abans de tallar-la, la carn sempre ha d'estar ben cuinada.



La carn tallada no ha de caure a la safata que recull el suc.



Al final de la jornada, si voleu reutilitzar un bloc per a l'endemà, l'heu de refredar ràpidament perquè arribi a una temperatura de 4 °C o menys; per a això, pot ser útil posar-lo unes hores al congelador abans de ficar-lo a la cambra de refrigeració.

Les verdures i les salses

Les verdures s'han de netejar correctament:

1. El lleixiu que empreu ha d'especificar a l'etiqueta «apte per desinfectar aigua de beure».



2. Submergiu l'aliment en la dilució de desinfectant que indica el fabricant a l'etiqueta durant cinc minuts com a màxim. Si feis servir dosificadors automàtics, heu de comprovar periòdicament que el dosatge és correcte.



3. Esbandiu els aliments amb abundant aigua corrent neta.



4. Torcau els aliments amb paper de cuina i refrigerau-los.



≤ 4°C



Manteniu les verdures, les salses i les ensalades preparades dins la nevera o a expositors a una temperatura de 4 °C o menys.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - <http://seguretatalimentaria.caib.es>

