تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1294

راهنمایی کسب و کار

اصول پخت و پز

آشپزی سالم با این نکات کامل می شود

اصول پخت و پر غذایی چیست یا به عبارتی غذاها را چگونه بپزیم که باکتری های مضر از بین بروند و از مسمومیت غذایی پیشگیری شود. پخت کامل غذا باکتری های مضر موجود را از بین می برد. غذای نیم پز ممکن است باعث مسمومیت غذایی شود.

رعایت اصول پخت و پز در رستوران‌ها، نه تنها در ارتقاء کیفیت غذا مؤثر است، بلکه نقش مهمی در حفظ بهداشت رستوران و پیروی از **استاندارد** **sfbb** دارد.

پختن گوشت

بیشتر گوشت ها باید کاملاً پخته شوند چون ممکن است باکتری های مضر در وسط آن وجود داشته باشد. شما باید این نوع گوشت ها را کاملا بپزید:

- مرغ یا بوقلمون
- اردک و سایر پرندگان
- غذاهای تهیه شده از گوشت چرخ کرده مانند برگر، سوسیس و کباب
- کلیه ها، کبد و سایر انواع کله پاچه

قبل از سرو کردن غذاها این موارد را بررسی نمایید:

- همه ی قسمت های غذا کامل داغ شده باشد.

- آب گوشت شفاف باشد.

- هیچ گوشتی صورتی یا نپخته باقی نمانده باشد.

غذاهایی که با گوشت گاو و گوسفند تهیه می شوند : مانند استیک، کتلت و ... معمولا فقط سطح آن ها می تواند به باکتری های مسموم کننده آلوده شوند. دقت کنید سطح گوشت کاملا پخته شده باشد تا باکتری ها از بین بروند، حتی اگر وسط گوشت هنوز صورتی رنگ باشد. اطلاعات بیشتر درباره آشپزی سالم و ایمن در کسب‌وکارتان را درقسمت غذای امن‌تر، کسب‌وکار بهتر برای تهیه‌کنندگان غذا قرار داده شده است.

گرم نگهداشتن غذا

برای حفظ کیفیت و ایمنی غذا، باید دمای غذاهای گرم را در سطح مناسبی نگه داشت تا از رشد باکتری‌های مضر جلوگیری شود.

شرایط مناسب برای گرم نگه داشتن غذا:

- 63دمای غذاهایی که گرم نگهداری می‌شوند باید درجه سانتی‌گراد یا بالاتر باشد.

- 63در صورتی که دمای غذا به کمتر از درجه سانتی‌گراد برسد، تنها تا دو ساعت می‌توان آن را در این وضعیت نگه داشت.

اگر غذا بیش از دو ساعت در دمای نامناسب قرار گیرد:

- باید در سریع‌ترین زمان ممکن دمای آن را به 8 درجه سانتی‌گراد یا کمتر کاهش داد.

- در غیر این صورت، غذا را دور بیندازید تا از بروز مسمومیت‌های غذایی جلوگیری شود.

روش‌های گرم نگه داشتن غذا

برای اطمینان از حفظ دمای مناسب غذا، می‌توان از تجهیزات زیر استفاده کرد:

- اجاق‌های گرم‌کننده (Bain-Marie) برای حفظ دمای یکنواخت.

- بخارپزها و ظروف عایق حرارتی برای غذاهایی که باید به مدت طولانی گرم بمانند.

- لامپ‌های حرارتی یا گرم‌کن‌های برقی برای نگهداری غذا در دمای مناسب هنگام سرو.

نکات ایمنی در گرم نگه داشتن غذا

- همواره از دماسنج غذایی برای بررسی دمای غذا استفاده کنید.
- غذاهای گرم را در ظروف کم‌عمق نگهداری کنید تا گرما به‌طور یکنواخت توزیع شود.
- از مخلوط کردن غذاهای تازه و باقی‌مانده خودداری کنید.
- 74در صورت نیاز به گرم کردن مجدد، غذا باید تا درجه سانتی‌گراد گرم شود تا ایمنی آن تضمین گردد.

رعایت این نکات به حفظ سلامت مصرف‌کنندگان کمک کرده و از خطرات ناشی از نگهداری نامناسب غذا جلوگیری می‌کند

گرم کردن مجدد غذا

گرم کردن مجدد غذا به شیوه‌ای صحیح به کاهش خطر مسمومیت غذایی کمک می کند. برای این که گرم کردن مجدد به طور موثری باکتری‌های مضر را از بین ببرد، نکات زیر را در نظر بگیرید:

دمای مناسب برای گرم کردن مجدد:

رسیدن به دمای مناسب: غذا به دمای داخلی حداقل 74 درجه سانتی‌گراد (165 درجه فارنهایت) می‌رسد. این دما کافی است تا اکثر باکتری‌های مضر از بین بروند.

> رعایت دمای مناسب در پخت کامل گوشت و مرغ یکی از مهم‌ترین اصول برای حفظ **بهداشت مواد غذایی** و جلوگیری از رشد باکتری‌های مضر است.

استفاده از روش‌های مناسب گرم کردن:

مایکروویو: هنگام استفاده از مایکروویو برای گرم کردن غذا، از درپوش مخصوص مایکروویو یا پلاستیک مایکروویو مناسب استفاده کنید تا رطوبت حفظ شود و غذا به طور یکنواخت گرم شود. همچنین، غذا را چند بار هم بزنید تا گرما به طور یکنواخت در تمام قسمت‌ها پخش شود.

اجاق گاز یا فر: برای گرم کردن مجدد غذاهایی که بافت مرطوب‌تری دارند و باید به صورت یکنواخت گرم شوند، از فر یا اجاق گاز استفاده کنید. دمای فر را روی حدود 175 درجه سانتی‌گراد (350 درجه فارنهایت) تنظیم کرده و غذا را تا رسیدن به دمای داخلی مناسب گرم کنید.

اجتناب از گرم کردن مکرر غذا:

برای جلوگیری از رشد باکتری‌های مضر، توصیه می‌شود که غذا را فقط یک بار گرم کرده و از گرم کردن مجدد اجتناب کنید. با هر بار گرم کردن، احتمال رشد باکتری‌ها و از دست دادن کیفیت غذا افزایش می‌یابد.

نگهداری صحیح پس از گرم کردن:

خنک کردن و نگهداری سریع: پس از گرم کردن غذا، اگر فوراً مصرف نمی‌شود، باید به سرعت خنک شده و در یخچال نگهداری شود تا از رشد باکتری‌ها جلوگیری شود.

رعایت این نکات می‌تواند به شما کمک کند تا با اطمینان بیشتری غذای گرم شده را مصرف کنید و خطر مسمومیت غذایی را کاهش دهید.

در مجموع، رعایت اصول پخت و پز بر اساس استاندارد SFBB، **مطابق با مستندات منتشرشده در وب‌سایت رسمی food.gov.uk**، تضمین‌کننده‌ی بهداشت مواد غذایی و ارتقاء سطح بهداشت رستوران است.

اگر در زمینه نگهداری، سرو یا توزیع مواد غذایی گرم فعالیت می‌کنید، داشتن پاکنماد نشان‌دهنده تعهد شما به رعایت استانداردهای ایمنی و بهداشت مواد غذایی است. پاکنماد تضمینی برای حفظ کیفیت، جلوگیری از آلودگی‌های غذایی و افزایش اعتماد مشتریان است.

با دریافت پاکنماد، اعتبار مجموعه خود را افزایش دهید!
اعتماد مشتریان را جلب کنید و استانداردهای بهداشتی را بهبود دهید!
مراحل دریافت پاکنماد را همین امروز آغاز کنید!

برای اطلاعات بیشتر و ثبت درخواست، کلیک کنید.