

Учебное пособие для поваров ресторанов Burger King



Разработано сотрудниками КО.
Москва 2014 год.

Начало рабочей смены:

- Приходите на работу раньше на 20-30 минут, за это время вы вполне успеете переодеться, ознакомиться с необходимой информацией на доске информации (планируемые товарооборот, средний чек, SPMH, количество чеков, Guest Track и прочей полезной информацией), а так же подготовить свое рабочее место.

- Вымойте руки и при необходимости наденьте одноразовые перчатки.

Когда следует мыть руки?

1. Перед началом работы
2. После посещения туалета
3. После перерыва
4. После курения
5. Каждый час
6. Если что-то подняли с пола
7. Если коснулись одежды, волос, частей тела
8. После смены станции

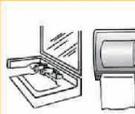




Мытье рук



Мытье и дезинфекция рук

<p>1 Вытащите из диспенсера новое бумажное полотенце, используя ручку-ролик сбоку (если не используется автоматический диспенсер)</p> 	<p>5 После того, как вы намылили руки, почистите щеткой для ногтей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Под ногтями - Вокруг ногтей и мозолей 	<p>9 Выключите воду. Для этого возьмите бумажное полотенце. (Если не используются автоматические краны)</p> 
<p>2 Достаньте щетку для ногтей из раствора и положите ее щетиной вверх на край раковины</p> 	<p>6 Вымойте руки и тщательно почистите их в теплой воде щеткой для ногтей</p> 	<p>10 Выбросьте бумажное полотенце в соответствующую мусорную корзину рядом с раковиной</p> 
<p>3 Пользуйтесь теплой водой</p> <p>38°C — 55°C</p> 	<p>7 Верните щетку для ногтей в дезинфицирующий раствор</p> 	<p>11 Перед тем как отходить от раковины, продезинфицируйте руки утвержденным раствором.</p> <ul style="list-style-type: none"> - один раз нажмите на диспенсер с дезинфицирующим средством 
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Намочите руки - Один раз нажмите на диспенсер антибактериального мыла - Намыльте всю не покрытую одеждой поверхность рук 	<p>8 Вытрите насухо руки одноразовым полотенцем для рук</p> 	<p>12 При необходимости наденьте на сухие руки одноразовые перчатки</p> 

Когда необходимо мыть руки:

- Как только вы вошли на кухню ресторана
- Перед началом смены
- Перед тем как:
 - Начинать приготовление салатов
 - Начинать приготовление других блюд
 - Прикасаться к сырым или замороженным продуктам
 - Переходить с одной рабочей станции на другую
 - Перейти со станции бройлер на другую станцию связанную с приготовлением продуктов
- Если вы:
 - Воспользовались туалетом
 - Чихнули или кашлянули
 - Пользовались носовым платком или салфеткой
 - Выносили мусор
 - Дотрагивались до волос, одежды или недезинфицированных участков кожи или частей тела
 - Выполняли работу, не подразумевающую контакта с пищей
 - Использовали табачные продукты или жевательную резинку
 - Занимались уборкой
 - Вернулись с перерыва
 - Ели или пили
 - Дотрагивались до денег
 - Дотрагивались до грязной посуды
- По меньшей мере один раз в час в течение всего рабочего дня



Основные принципы работы в команде:

1) Будь гостеприимен!

Мы встречаем наших гостей, как самых долгожданных гостей!

2) Будь справедлив и ко всем относись с уважением

Мы внимательно слушаем людей и ко всем относимся большим уважением!

3) Будь благодарен и уважай успехи своих коллег

Мы выражаем благодарность и признаем достижения друг друга!

4) Будь примером и поддерживай других

Делай все на 100% и поддерживай коллег!

5) Будь ответственный

Мы не бросаем слов на ветер, всегда выполняем то, что обещаем!

6) Будь позитивен

Чтобы не случилось, улыбнись и твой день будет успешнее!

7) Работай в команде

Мы одна команда! Мы работаем вместе! Мы побеждаем вместе!



12 критических факторов:

- 1) Горячая вода
- 2) Мытье рук – Чистые руки.
- 3) Температура приготовления пищи.
- 4) Машина для коктейлей и мороженого
- 5) Перекрестное заражение
- 6) Присутствие насекомых и вредителей
- 7) Нарушение правил охраны здоровья
- 8) Другие критические факторы
- 9) Дезинфицирующее средство
- 10) Контроль времени
- 11) Контроль температуры
- 12) Одобренные принадлежности, продукты и оборудование.





Основные понятия:

- **Перекрестное заражение:**

- Это возможный перенос бактерий с зараженного продукта, на незараженный.



Принцип FIFO:

- Это использование продуктов по мере их поступления: в первую очередь используется то, что пришло раньше. Первый пришел, первый ушел (принцип ротации).



- **Карамелизация:**

- Это процесс кристаллизации сахара при высоких температурах (при обжарке булочки в вертикальном тостере), в результате чего, на поверхности булочки образуется поджаристая корочка, которая препятствует быстрому проникновению мясного сока и соуса вглубь булочки.

Температурные режимы:

Куллер	+1: +4
Фризер	-18: -23
Комнатная температура	+18:+29

Наименование оборудования	Температурные режимы *С
Универсальная жаровня	182+- 3
Фритюр	177+- 3
Упаковочная станция	66+-6
Поддон	93+-6
PCU:	
Верх	<u>110+-3</u>
Низ	<u>99+-3</u>
Микроволновая печь	1050-1400-1800 Вт
Вертикальный тостер	
Верх	315
Низ	204



Температура готовых сэндвичей при подаче:

Воппер, Тендер	+60
Лонг, Фиш	+60-+80
Все остальные	+49-+82

Температура воды:

Для мытья рук	Мин. +38 - +55
1 ванна	+49 - +55
2 ванна	+65 и выше
3 ванна	+21 - +43(при 45 разводим дезинфектор)
Ванна для мытья овощей	+16:+27



Нормы складирования:

15 см - Высота от пола и потолка

5 см - Расстояние от стен и разноименных продуктов

30 см - Расстояние от испарителя в любом направлении

2,5 см - Расстояние между колоннами коробок

Проверка температуры продуктов при доставке:

Мясо ВОППЕР и Бургер - между котлетами

Филе рыбы - между котлетами

Картофель фри - между сливсами

Молочная смесь - между сливсами

Салат Айсберг/Тоскана, лук - между сливсами

Ломтики плавленого сыра- между сливсами



Раздел 2:

«Станция заготовки, салаты»

Мытье, дезинфекция и нарезка овощей:

Для дезинфекции овощей необходимо развести средство Веджи Вош из расчета 1 пакетик средства на 38 литров воды или 7.5гр., на 10 литров воды. Овощи дезинфицируются в растворе в течении 5 минут, после чего раствор сливается и овощи промываются под проточной водой. Запрещено одновременно производить дезинфекцию (в одной емкости) разноименных овощей (помидоры с огурцами, либо помидорами черри).

Запрещено использование одного раствора несколько раз, готовьте новый раствор, каждый раз, когда собираетесь мыть овощи и сливайте раствор после его использования!!!

Для нарезки овощей подготовьте необходимое оборудование и инвентарь. Наденьте перчатки защищающие от порезов, поверх защитных перчаток наденьте одноразовые перчатки.



Нарезка томатов:

У вымытых томатов удалите плодоножку (ножом для удаления плодоножки), нарежьте томаты слайсером для томатов. Откалибруйте нарезанные томаты по следующим параметрам: толщина – 0,6 см., диаметр 5,7- 7,3 см. Уложите нарезанные помидоры в пен с решеткой (12 шт., максимум в один пен).

Нарезка лука:

Удалите сердцевину у лука, ножом для удаления сердцевины, нарежьте лук (слайсером для нарезки лука и огурцов). Переберите нарезанный лук, отбраковывая маленькие кольца, а также поврежденные кольца (у которых утрачена целостность). Толщина нарезки лука- 0,3 см., диаметр- 6,0- 8,0 см. От верхнего края пена, до продукта должно оставаться расстояние (не меньше 2,5 см.).

Нарезка огурцов:

Нарезайте вымытые огурцы слайсером для нарезки лука и огурцов.
Толщина нарезки огурцов 0,3 см



Салаты:



Микс салат:

Минимальный вес готового салата 69 гр. Если готовый салат не добирает в весе, докладываем помидорами! К салату бесплатно идут соуса: йогуртовый, либо пряные травы. Состав: Салатная смесь «Таскана»- 35гр. Морковь- 20гр. Томаты- 1 ломтик.

Салат «Цезарь»

Одновременно рекомендуется готовить 2 порции салата. К салаты бесплатно подаются соус цезарь и чесночные гренки. Состав: Салатная смесь «Таскана» 62гр. Сыр «Грана Падано»- 10гр. Котлета Тендер гриль- ½ котлеты разрезанная на 4 части.

Сертифицированные ножи:

- 1) Слайсер для нарезки томатов.
- 2) Слайсер для нарезки лука и огурцов.
- 3) Нож для удаления плодоножек.
- 4) Нож для удаления сердцевины у лука.
- 5) Нож кастет.
- 6) Нож для разрезания сэндвичей.
- 7) Консервный нож.

Чистые, продезинфицированные ножи (кроме слайсеров) должны храниться в отдельном, чистом, продезинфицированном пене с решеткой и накрыты крышкой.

Чистые, продезинфицированные слайсеры Должны храниться в чистых, продезинфицированных пенах, закрытые крышкой.





Универсальная жаровня

Продукт	Жарка					Готовый продукт		
	Минимальное и максимальное количество при жарке	Время жарки и стекания масла	Температура жарки, °С	Встряхнуть через, сек.	Температура готового продукта, °С	Температура готового продукта при хранении, °С	Время хранения РНУ/БИН, мин.	Выкладка продукции в пэн(с решеткой, без крышки)
Крылышки Кинг	9 - 24	4:15 мин. (5 сек)	182° ± 3° С	30	60° С	60° С	20/10	-
Наггетсы Кинг	9 - 24	3:00 мин. (5 сек)	182° ± 3° С	30	72	60° С	20/10	-
Лонг Чикен	1 - 5/сетка с перегородкой	3:15 мин. (5 сек)	182° ± 3° С	-	74° С	60° С	45	ступеньками
Криспи Чикен	1 - 6/сетка с перегородкой	3:00 мин. (5 сек)	182° ± 3° С	-	60° С	60° С	45	в стопку по2 шт.
Тендеркрисп	1 - 4	4:15 мин. (5 сек)	182° ± 3° С	-	60° С	60° С	30	ступеньками
Фиш Кинг	1 - 6/сетка с перегородкой	4:15 мин. (5 сек)	182° ± 3° С	-	74° С	60° С	30	в стопку по2 шт.
Луковые колечки	6 - 30	2:30 мин. (5 сек)	182° ± 3° С	-	60° С	60° С	15 РНУ/ 10 упаков. станция	-

Корзины для жарки продуктов на станции универсальная жаровня:

- 1) С цветной ручкой, без разделителя. Используется для жарки следующих продуктов: Наггетсы, крылышки, луковые кольца, деревенский картофель, котлеты тендер.
- 2) С цветной ручкой, с разделителем. Используется для жарки следующих продуктов: Котлеты лонг, котлеты криспи, рыбное филе.
- 3) С бесцветной ручкой, без разделителя. Используется для жарки картофеля фри.

Используемые щипцы и оборудование:

- голубые пластиковые щипцы 23 см – для загрузки замороженных котлет в корзины
- красные пластиковые щипцы 30 см – для выгрузки готовых продуктов из корзин
- шумовка для удаления нагара из фритюрных ванн



Nieko модель JF94 E:

Температура оборудования: 360°C

Закладка мяса: Слева мясо Вонпер в две стопки, максимум по 8 шт. в стопку. Справа мясо Гамбургер в 2 стопки по 12 шт. в стопке, котлеты Tendergrill. По 2 шт. в ряд.

Время приготовления котлет:

Мясо Вонпер 2 мин. +- 30сек. Мясо Гамбургер 2 мин +- 30 сек., котлеты Tendergrill 3:15 мин.

Температура готовых котлет:

- котлет говядины 68-74-79 °C (идеальная 74 °C)

- котлет Tendergrill от 60 °C (котлеты Tendergrill готовятся в размороженном состоянии).

Используемые щипцы:

- металлические щипцы «Lift-n-Grip» 30 см для закладки замороженных говяжьих котлет

- голубые пластиковые щипцы 23 см – для сырых котлет Tendergrill

- красные пластиковые щипцы 30 см – для готовых продуктов

Закладка мяса:

слева направо сначала ближнее отделение, затем дальнее, расстояние между котлетами 0,6 см.

Максимальная закладка котлет: Burger – 12 штук, Whopper – 8 штук, Tendergrill – 8 штук.

Пригрильная морозильная камера:

Температура оборудования:

-18 - -23 °C

Запас продукта:

рекомендуется выносить запас продукции на 2 часа работы по одному кейсу мяса разного наименования, но не выше точки о (область где холодный и теплый воздух смешиваются, она находится на 5 см ниже верха морозильника).

Ожог мяса

– это серо-белые пятна, которые возникают в результате действия низких температур на котлету. Происходит обезвоживание мяса, то есть удаление из нее влаги.



РНУ

Температура оборудования:

верхняя плита 110 ± 3 °С, нижняя плита 99 ± 3 °С

Сигналы РНУ:

- зеленый (использовать продукт в первую очередь)
- оранжевый (использовать продукт во вторую очередь)
- зеленый мигающий (до конца срока хранения осталось 2-4 минуты)
- оранжевый мигающий (до конца срока хранения осталось 2-4 минуты, но используем в первую очередь зеленый мигающий)
- красный (требуется приготовление продукта)
- красный мигающий (истек срок хранения продукта, необходимо его выкинуть в отходы)
- черный (не требует продукта)



Условия хранения мяса:

- котлеты Burger хранятся 60 минут в пене без решетки, накрытые крышкой при температуре РНУ, уровень сока не более 1,3 см, максимальное количество котлет в пене 12 штук.

- котлеты Whopper хранятся 45 минут в пене без решетки, накрытые крышкой при температуре РНУ, уровень сока не более 1,3 см, максимальное количество котлет в пене 8 штук.

- котлеты Tendergrill хранятся 30 минут в пене без решетки, накрытые крышкой при температуре РНУ, максимальное количество котлет в пене 8 штук.

Почему котлеты Whopper и Burger имея одинаковые условия хранения по температурам и одинаковую температуру готовых котлет, хранятся по времени неодинаково? Площадь поверхности мяса Burger меньше и оно дольше удерживает температуру, нежели мясо Whopper - площадь поверхности у него больше, но остывает оно быстрее. Несмотря на то, что мясо выдерживается в тепловом шкафу с крышкой, все равно оно остывает.

Допустимое количество мясного сока в пене не более 1.3 см.





Упаковочная станция для фри:

Упаковочная станция делится на 2 зоны:

1. Зона для деревенского картофеля
2. Зона для фри (для добавления соли, для выдержки)

Температура решетки упаковочной станции: 66 ± 6 °C (или $+60 - +72$ °C).

Температура теплоизолирующего покрытия: 93 ± 6 °C (или $+87 - +99$ °C).

Расстояние между решеткой и теплоизолирующим покрытием: 6-19 мм.

Используются керамические нагревательные элементы (не допустимо использование матовых ламп).

Максимальное количество фри на упаковочной станции: 1,25 кг (2 корзины по 625 гр или 3 корзины по 417 гр).

Упаковка для фри хранится дном наружу.

Температура готового фри: от 60 °C

Посол фри: солонка для посола пластиковая. Солонка заполняется солью на $\frac{3}{4}$ от объема. Всегда добавлять соль, если заполнено менее $\frac{1}{4}$ солонки. Фри необходимо посолить в течение 10 секунд после приготовления и на высоте 30 см над картошкой.

Солим фри 4 грамма соли на любую порции

«Главная стойка»

Работая за главной стойкой (большой, малый и специальный борты) Следите за наличием необходимого для работы количеством заготовок и сроками хранения, просроченные продукты необходимо выбросить в бак «пищевые отходы» и списать в стандартный бланк списания. Всегда поддерживайте рабочее место в чистоте. Собирайте сэндвичи в соответствии со стандартами компании, не в коем случае не нарушайте рецептуру!

Вертикальный тостер:

Температура оборудования:

центральный элемент +315 °С, боковой элемент 204 °С

Степень сжатия:

D₂

D – сжимает верхнюю часть булочки на 22,2 мм

2 – сжимает нижнюю часть булочки на 15,9 мм

Бин:

Температура бина:

79 ± 6 °С (или +73 - + 85 °С) - без решетки

93 ± 6 °С (или +87 - 99 °С) – с решеткой



Микроволновая печь

Мощность печи: 1050- 1400-1800 Вт



Кнопка, время:	Продукты:
1) 1М (5 сек.)	Греем 1 маленький сэндвич
2) 2М, 1Б (9 сек.)	Греем 2 маленьких сэндвича, или 1 большой
3) 3М, 2Б (13 сек.)	Греем 3 маленьких сэндвича или 2 больших
4) 1 Коричневая (20 сек.)	
5) 2 Коричневая (30 сек.)	
6) 1 Зеленая (30 сек.)	Брауни
7) 2 Зеленая (42 сек.)	Сырники
8) 1 оранжевая (14 сек.)	Тортилья
9) В Серая (1 мин.)	Проверка мощности печи
o) Не программируется!	

Важная информация:

- На большом борту одновременно разрешено готовить не более 2 сэндвичей.
- На малом борту одновременно разрешено готовить не более 3 сэндвичей.
- За раз (в одной микроволновой печи) разрешено греть только 1 десерт Блонди или Брауни (30 сек.)
- Сырники грются максимум 1 порция за раз.
- Блины грются максимум 2 порции за раз.
- Тортилья грется максимум 1 за раз.
- Биг Кинг является сэндвичем исключением, он относится к большим сэндвичам и грется на кнопках 2М, 1Б (один за раз) и 3М, 2Б (два за раз) готовим не более 2 сэндвичей одновременно!
- На бине не хранятся такие сэндвичи, как: все вопперы, стейкхаус и тендер. Все остальные 10 мин.





Назначение щипцов



Металлические щипцы "Lift-n-Grip"(30 см).
Используются для выкладки замороженных говяжьих котлет.



Красные пластиковые щипцы (30 см).
Используются для перемещения всех приготовленных продуктов на станции "Жарочный шкаф" и для выгрузки из корзин продуктов, приготовленных во фритюре.



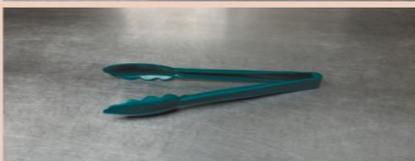
Красные пластиковые щипцы (23 см).
Используются для фасовки готовых продуктов на порции на упаковочной станции.



Красные пластиковые щипцы (15 см).
Используются для раскладки всех видов готовых котлет на булочки при приготовлении сэндвичей.



Голубые пластиковые щипцы (23 см).
Используются для загрузки замороженных продуктов в корзины для приготовления во фритюре.



Зелёные пластиковые щипцы (15/23 см).
Используются для перемещения подогретых вегетарианских котлет.



Метод 3-х ванн



Перед началом работы организуйте рабочее место. Вымойте, тщательно протрите и продезинфицируйте раковины и место для сушки. Только после предварительной подготовки наполните водой первое отделение раковины (для мытья).

Наполните 1-ю ванну горячей водой (температура воды более 43°C) до отметки 38 литров. Добавьте 30 мл моющего раствора CAPITAL путем полного нажатия кнопки дозатора.

2-ю ванну оставьте пустой.

Наполните 3-ю ванну горячей водой (температура воды 45°C) до отметки 38 литров. Добавьте 28 г (1 упаковка) дезинфицирующего средства SINK SANITAIZER.

Мытье и дезинфекция оборудования

- 1.Сложите оборудование во 2-ую ванну. Удалите видимые остатки продуктов с оборудования под напором воды.
- 2.Опустите оборудование в 1-ую ванну и вымойте его с помощью губки.
- 3.Переместите оборудование во 2-ую ванну и под напором воды удалите остатки моющего раствора.
- 4.Опустите оборудование в 3-ю ванну для дезинфекции не менее, чем на 5 минут, проверив содержание хлора (100 - 200 промилле).
- 5.Ополосните оборудование во 2-ой ванне для удаления дезинфицирующего раствора.
- 6.Поместите оборудование на стеллаж для сушки углублением вниз. До начала использования оборудования подождите, пока оно высохнет.

1-я ванна

2-я ванна

3-я ванна

Температура воды
+49° C_+55° C

Температура воды
не ниже 65° C

Температура воды
+21° C_+43° C

Система Match Up

- Heavy-Duty Degreaser – универсальное обезжиривающее средство.
- Multi-Surface & Glass Cleaner – эффективно удаляет загрязнения и придает блеск, не оставляя разводов. Для чистки различных поверхностей и стекла.
- Quarry Tile Floor Cleaner – средство для чистки пола.
- Surface Sanitizer - для дезинфекции непористых, твердых поверхностей.