

Technologia gastronomiczna 22.04.2020

Ogólne zasady i warunki przechowywania żywności.

Klasa I(8),klasa(IG), Klasa II , Klasa III

Zasady obowiązujące podczas przechowywania żywności:

*stałe warunki przechowywania;

*monitorowanie warunków składowania (temperatura, wilgotność, higiena, rotacja, rozmieszczenie);

*stosowanie zasady FIFO;

*oznakowanie wyrobów gotowych, napoczętych produktów – datą produkcji, datą otwarcia opakowania;

*zabezpieczenie przechowywanej żywności przed wysychaniem przez umieszczenie jej w pojemnikach z pokrywami lub zabezpieczonych folią spożywczą;

*oddzielne przechowywanie – świeżego mięsa, warzyw, owoców, jaj, świeżo przygotowanych potraw, surowców przed obróbką wstępną i po obróbce;

*zapobieganie zakażeniu zdrowej żywności drobnoustrojami mogącymi powodować niekorzystne zmiany przez szybkie oddzielenie produktów zepsutych od zdrowych;

*dobór opakowań zabezpieczających przed uszkodzeniami, reakcją ze środowiskiem, chłonięciem zapachów, wilgoci, ograniczających dostęp tlenu i światła.

Wpływ na jakość dalszego przechowywania ma transport, podczas którego należy zadbać o to, aby nie został przerwany łańcuch chłodniczy.

Proszę zapamiętać

FIFO – zasada obowiązująca w magazynach. Oznacza, że pierwszy surowiec, który trafił do magazynu, musi być wydany jako pierwszy spośród tych samych, które trafiły do magazynu później.

ŁAŃCUCH CHŁODNICZY –zapewnienie ciągłości warunków chłodniczych od chwili wytworzenia do momentu spożycia przez konsumenta.

W wyszukiwarce Google wpisujemy

Kształcenie na odległość czas na naukę ore.169 (Enter)

Klikamy na

kno.ore.edu.pl

Kształcenie na odległość

Szukamy

Grupa zawodów Gastronomiczna

(Klikamy)

Wybieramy

Przechowywanie żywności

(Klikamy)

Wybieramy

Podgląd kursu- po wejściu na platformę, proszę kliknąć

“ Zaloguj się jako gość”

(Klikamy)

Wybieramy

Zaloguj się jako gość

Klikamy

Proszę otworzyć plik Treść znajdujący się w

Moduł V Warunki przechowywania żywności

Proszę przeczytać : wprowadzenie, punkt 1. Warunki przechowywania żywności.

Zadanie

Proszę obejrzeć Videocast i prezentację.