

Sibylla Hot-Dog'i valmistamise juhend.

1. Võtke päevaks vajalik kogus vorste sügavkülmikust (-18°C) välja ja asetage tavakülmikusse (+5°C) sulama. Enne kui saab alustada nende grillimist, kulub umbes 24 tundi.
2. Sulatatud, kinnises pakendis vorste võib tavakülmiku temperatuuril (+5°C) säilitada kuni 5 päeva. Avatud pakendis vorstid säilivad tavakülmikus õhukindlalt suletud anumates samuti max 5 päeva.
3. Lülitage rullgrill sisse 60 minutit enne kasutamist ja hoidke termostaati näidul 1-1,5 (temperatuur rullgrillil 80°C - 85°C). Serveeritava vorsti sisetemperatuur ei tohi olla madalam kui 75°C toiduhügieenist ja tervisekaitsesest lähtuvalt.
4. Frankfurterit tuleb grillida vähemalt 20 minutit, teisi vorste vähemalt 25 minutit. Korraga võiks rullgrillil soojas hoida vähemalt 4 vorsti. NB! Need tohivad seal olla kuni 2 tundi.
5. Võtke päeva kogus saiasid sügavkülmikust (-18°C) välja ja sulatage toatemperatuuril. Sulatamine võtab aega umbes 2 tundi ja saiad tuleb sel ajal hoida kinnises originaalpakendis, et vältida nende kuivamist.
6. Lülitage saiaröster vooluvõrku vähemalt 15 min enne kasutamist. Valmistamisel reguleerige saiaröster temperatuurile 250°C ja soojendage saia umbes 45 sekundit plaate kergelt kokku surudes. PS! Röster on vaid saia röstamiseks, seda ei tohi kasutada vorstide kuumutamiseks!
7. Üles sulanud saiasid uuesti külmikusse tagasi panna ei tohi! Avatud pakendis säilivad üles sulanud saiad 1päev.
8. Küsige kliendilt, millist kastet ta eelistab (ketšupit, sinepit, majoneesi või salsa kastet). Pesto vorsti juurde soovitage salsa kastet. Lisage kaste saia suudmele spiraalikujuuliselt max 3 ringi ja kui klient soovib üle 2 erineva kastme, pange igat kastet ainult üks ring! Seejärel suruge vorst kastmespiraalist läbi. Nii jaotub kaste ühtlaselt saia sisse.
9. Ärge puudutage serveeritavat toodet paljaste kätega. Vorstide ja saiate käitlemisel kasutage üksnes ettenähtud plastiktange.
10. Valmis Hot-Dog serveerige kliendile vastavas paberkotis ja andke kaasa ka salvrätik.
11. Vaid puhtad seadmed, puhas lett ja puhas ümbrus tekitavad kliendis külgetõmmet maitstva hot dog'i järele. Hoidke pidevalt puhtust!

Töö lõpetamine

Lülitage soojendavad rullgrill ja saiaröster vooluvõrgust välja.
Puhastage grilli rullide teflonpinnad majapidamis-paberiga liikudes külgedelt keskosa poole. Seejärel puhastage rullide pinnad harja ja spetsiaalse puhastusvahendiga. Peske ja loputage ka grilli rullidealust plaati.

Paljud rullgrillid muutuvad kasutuskõlbmatuks seadet kõrgel töötemperatuuri pika aja jooksul kasutades ilma rulle regulaarselt puhastamata. Vorstidest tilkuv rasv põletab rulle. Seepärast olge hoolikad ja puhastage grilli regulaarselt!

Pühkige harja ja niiske lapiga puhtaks saiarösteri plaadid. Puhastage saia- ja vorstitangid ning nende hoidja ning ketšupi-, sinepi- ja kastmepudelite välispinnad.

Tellimiskood	Toode	Pakis	Kastis
131399	Frankfurter 70g, rullgrill	15 tk	150 tk
131499	Kabanoss 70g, rullgrill	15 tk	150 tk
131899	Chillivorst 75g, rullgrill	15 tk	150 tk
131999	Grillvorst peekoni ja juustuga 70g, rullgrill	20tk	160tk
120199	Prantsuse sai auguga 60g	10 tk.	60 tk
580199	Sinep	1kg	6 tk
580299	Ketshup	1kg	6 tk
580399	Hot Dog kaste	900g	6tk
580499	Salsa kaste	.900g	6tk
130899	Salvrätid	250tk	4000 tk.
132099	Hot Dog tasku	1000tk	1000tk
132199	Grillrullide puhastusvahend	500ml	6tk
980399	Tangid	1 tk	1 tk
936499	Kurgitangid	1tk	1tk
958899	Salvrätihoidja	1 tk	1 tk
943299	Pudelihoidja	1tk	1tk



Jungent OÜ; Paldiski mnt 11, Tallinn 10137

Kiirtoidu projektijuht Toomas Oinak

Tel: 6 663 831 Mob: 5068185 E-post: toomas@jungent.ee

Kauba tellimine ja logistika:

Via 3L AS Telefon 6 802 333 E-post: kt@via3l.ee