

Sibylla Hamburgeri valmistamise juhend .

1. Võtke päevaks vajalik kogus pihve sügavkülmikust (-18°C) välja ja asetage tavakülmikusse (+5°C) sulama. Enne kui saab alustada nende grillimist, kulub umbes 24 tundi.
2. Sulatatud, kinnises pakendis eelküpsutatud pihve võib tavakülmiku temperatuuril (+5°C) säilitada kuni 3 päeva. Avatud pakendis pihvid säilivad tavakülmikus õhukindlalt suletud anumal samuti max 3 päeva. Toored pihvid säilivad vastavalt sertifikaadile.
3. Lülitage pihvide grill sisse 20 minutit enne kasutamist ja hoidke termostaati näidul, millisel grill saavutab temperatuuri 85°C - 100°C). Serveeritava pihvi sisetemperatuur ei tohi olla madalam kui 75°C toiduhügieenist ja tervisekaitsest lähtuvalt.
4. Pihve tuleb grillida vähemalt 20 minutit, Korraga võiks grillil soojas hoida vähemalt 4 pihvi. 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 240°C ja soojendage saia umbes 30 sekundit plaate kergelt kokku surudes. PS! Röster on vaid saia röstimiseks, seda ei tohi kasutada pihvide kuumutamiseks!
7. Juba üles sulanud saiad säilivad toatemperatuuril kinnises või avatud originaalpakendis kuni 16tundi. Üles sulanud saiasid uuesti külmikusse tagasi panna ei tohi!
8. Küsige kliendilt, millist salatit (kurgisalat või grillsalat) ta soovib või eelistab saiale hoopis hamburgerikastet. Lisage spiraalina kaste või 1spl salatit saia alumisele poolele ja kui klient soovib mõlemat salatit siis pange mõlemat 1/2 spl täit. Seejärel asetage pihv salatile. Kui klient soovib juustuga hamburgerit siis pange juust pihvile. Olenevalt hamburgerist kas juustule või pihvile lisage hamburgerikaste või muu toode (ketšup, sinep) vastavalt kliendi soovile. Suruge teine saia pool kergelt peale.
9. Ärge puudutage serveeritavat toodet paljaste kätega. Pihvide ja saiade käitlemisel kasutage üksnes ettenähtud plastiktange.
10. Valmis Hamburger serveerige kliendile vastavas paberkotis ja andke kaasa ka salvrätik.
11. Vaid puhtad seadmed, puhas lett ja puhas ümbrus tekitavad kliendis külgetõmmet maitstva hamburgeri järele. Hoidke pidevalt puhtust!

Töö lõpetamine

Lülitage soojendavad grill ja saiaröster vooluvõrgust välja.

Puhastage grilli teflonpinnad majapidamispaberiga liikudes külgedelt keskosa poole. Seejärel puhastage rullide pinnad harja ja spetsiaalse puhastusvahendiga. Peske ja loputage ka grilli alumist plaati.

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

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

Tellimiskood	Toode	Pakis	Kastis
137599	Felix Sinep	900g	6 tk
137199	Felix Ketshup	900g	6 tk
137099	Felix Hamburgerikaste	900g	6 tk
133499	Hamburgeritaskud 1000tk	1000tk	1000tk
130899	Salvrätid	250 tk.	4000 tk.
132199	Grillrullide puhastusvahend	1l	12 tk
980399	Tangid	1 tk	1 tk
936499	Kurginäpitsad	1tk	1tk
958899	Salvrätihoidja	1 tk	1 tk
943299	Pudelihoidja	1 tk	1 tk
133399	Hamburgeripihv 90g	56tk	56tk
133399	Hamburgeripihv veiselihast eelküpsetatud 56 x 90g	56tk	56tk
140399	Foodworks paneeritud kanafileepihvid 60g	1,02kg	12,24kg
140699	Foodworks Seashnitsel 80g eelküpsetatud	8kg	8kg
140099	Foodworks Maitsestatud toores hamburgeripihv 100g (97%veiseliha)	5kg	5kg
141099	Foodworks Hakkpihv 180g (kastis 11,3kg) toores	11,3kg	11,3kg

120399	Hamburgerisai ilma seesamita 53g	66tk	66tk
120299	Suur tume Hamburgerisai seesamiga 82g	36tk	36tk
128299	Hamburgerisai seesamiga topeltlõigatud 90g	40tk	40tk
120099	Hamburgerisai 82g	56tk	56tk
133299	Sibylla Hamburgerikaste	900g	6tk
133999	Sulatatud viilujuust 88 x 12,3g	88tk	88tk
133699	Felixi kurgisalat	3,2kg	2tk
133799	Felixi grillsalat	3,2kg	2tk
133499	Hamburgeritasku	1000tk	1000tk



Jungent Estonia OÜ; Paldiski mnt 11 , Tallinn 10137

Kiirtoidu projekt Danel Rebane

Tel: 6 663 813 E-post: foodservice@jungent.ee

Kauba tellimine ja logistika:

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