

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 anumal samuti max 5 päeva.
3. Lülitage rullgrill sisse 60 minutit enne kasutamist ja hoidke termostaati näidul, mis tagaks temperatuuri rullgrillil 80°C - 85°C. Serveeritava vorsti sisetemperatuur ei tohi olla madalam kui 75°C toiduhügieenist ja tervisekaitsest 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 240°C ja soojendage saia umbes 45 sekundit plaate kergelt kokku surudes. PS! Röster on vaid saia röstimiseks, seda ei tohi kasutada vorstide kuumutamiseks!
7. Üles sulanud saiasid uuesti külmikusse tagasi panna ei tohi! Avatud pakendis säilivad üles sulanud saiad 12 tundi.
8. Küsige kliendilt, millist kastet ta eelistab (ketšupit, sinepit, majoneesi või 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. Ammerika hot-dogi saia puhul kaks triipu kastet saia alumisele poolele, vorsti alla ja üks triip vorsti peale, max 3 triipu.
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 majapidamispaberiga liikudes külgedelt keskosa poole. Seejärel puhastage rullide pinnad majapidamispaberi 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 niiske lapiga puhtaks saiarösteri plaadid. Puhastage saia- ja vorstitangid ning nende hoidja ning ketšupi-, sinepi- ja kastmepudelite välispinnad.

Tootekood	Toode	Valmistaja	Pakend
131399	Frankfurtervorst, rullgrill, 70g	Sibylla is Inside/ Atria Lithells	Pappkast 15 tk x 9
131499	Kabanossi, rullgrill, 70g	Sibylla is Inside/ Atria Lithells	Pappkast 15 tk x 9
132499	Mandri grillvorst, rullgrill 75g	Atria-Valga	Pappkast 15tk x 9
123699	Hot-dog`i sai (lahtine)	Mantinga	Pappkast 10 tk x 6
120199	<i>Baguette</i> (auguga sai)	Mantinga	Pappkast 10 tk x 6
137599	Magus Hot Dog Sinep	Felix	Pudel, 6 x 900g
137199	Ketšup	Felix	Pudel, 6 x 900g
137299	Hot dog`i kaste	Felix	Pudel, 6 x 900g
137499	Salsakaste	Felix	Pudel, 6 x 900g
958899	Salvrätihoidja	Sibylla is Inside	1tk
943299	Pudelihooidja	Sibylla is Inside	1tk
980399	Tangid	Sibylla is Inside	1tk
936499	Kurgitangid	Sibylla is Inside	1tk
130899	Salvrätid	Sibylla is Inside	Pappkast 250 tk.
132099	Hot dog`i tasku	Sibylla is Inside	Pappkast 1000 tk.
132199	Rullgrilli puhastusvahend	Sibylla is Inside	Pudel 6 x 500 ml



Jungent Estonia OÜ; Paldiski mnt 11 , Tallinn 10137

Kiirtoidu projektijuht 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