



SHAWARMA SPYD GØRES KLAR



- Spyd på frost indtil brug



- Rå spyd håndteres adskilt fra andre fødevarer



- Emballage fra frosset spyd smides ud med det samme



RENE HÆNDER I PRODUKTIONEN



- Rene hænder når det rå spyd sættes op



- Vask hænder, når du har rørt ved råt kød, og inden du tager fx salat



- Rene hænder, når du tager salat



SHAWARMA – STEGNING



- Varmelegemet er tændt hele tiden, når spyd er på



- Varmelegemet er slukket midt på dagen, mens spyd er på



SHAWARMA – NEDKØLING



- Køl af i små portioner



- Kød nedkøles for langsomt i stor portion



- Kød opbevares udenfor køl



SHAWARMA – RESTER AF SPYD



- Spyd steges færdigt efter lukketid



- Det ikke færdigstegte spyd gemmes til næste dag



SHAWARMA – RESTER AF SPYD



- Spyd steges færdigt og skæres ned efter lukketid



- Stegt kød i små bokse



SHAWARMA – BRUG AF RESTER



- På køl ved max 5°C



- Kød genopvarmes inden servering