

	<p><b>6.7.7. Száraz pékáru felhasználása</b></p>
	<p>Zsemlemorzsa, töltelék stb. alapanyagok csak a vendéggel nem érintkezett, fogyasztásra alkalmas, látható penésztől, nyúlósodástól vagy egyéb szennyeződéstől mentes terméket lehet felhasználni.</p> <p>Zsemlemorzsa készítéséhez felhasznált zsemlet, kiflit, kenyeret tiszta, idegen szagoktól mentes, szellős helyen, letakarva kell tárolni.</p> <p>Szárítást szennyeződéstől védetten</p> <p>Az avasodás és penészesedés elkerülése érdekében fokozott figyelmet kell fordítani a technológia, valamint a tárolási körülmények betartására.</p> <p>Aprításra csak teljesen tiszta, fertőtlenített gép használható. Aprítás során ügyelni kell arra, hogy idegen anyag ne kerüljön bele (pl.: címke, csomagoló anyag).</p> <p>Csomagolni az élelmiszerek tárolására engedélyezett csomagolóanyagba (celofán, nylon zacskó, papírzsák) szabad.</p> <p>Száraz, hűvös helyen, napfénytől védve kell tárolni.</p> <p>A kész zsemlemorzsa csak a készítés helyén használható fel.</p> <p><u>Javasolt szárítási technológia:</u>  A szikkadt alapanyagokat 1 - max. 2 cm vastagságú szeletekre vágjuk. Optimális szelet vastagság: 1,5 cm.  Zárt sütőtérben 150 °C-on 50 percig szárítjuk a szeleteket. A sütő tepsiben az alapanyagokat egy rétegben helyezük el.  A gőzképződés elkerülése érdekében a sütő ajtaját időnként rövid időre ki kell nyitni, majd ismét becsukni.</p>

A szárítás időtartamát befolyásolja a szelet vastagsága, valamint az alapanyag nedvessége, ezért fontos az érzékszervi vizsgálat, hogy a száradás mindenhol – kívül-belül– tökéletes legyen.

A teljesen kihűlt alapanyagot aprítjuk, az esetleges nagyobb darabok elkülönítése céljából átszítaljuk.

Kapcsolódó fejezet: 5.10. Az élelmiszerek egyedi és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések

7.1.2. Vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer jelölése