



永信(深圳)餐饮管理有限公司

,2018年修订版,

序言

欢迎加入永信(深圳)餐饮管理有限公司(以下简称“公司”)。为了加强公司的培训工作，使之具有系统性、完整性、实效性、可操作性和不间断性，根据公司目前的状况，特编制了《遇见牛堡-运营手册》，以此作为今后培训组织和加盟伙伴工作的依据。每位加盟伙伴是公司最重要的财富，我们承诺要协助加盟伙伴培养员工，使之成为门店所需要的管理者 and 操作、技术能手。把有限的时间和资金用到可塑造的员工身上，为公司和加盟伙伴实现远大目标多做贡献。《运营手册》就培训工作的指导思想、培训目的、目标、管理与政策、制度、培训模块、分类、教学计划、大纲、课程表、培训评估、记录等方面进行了规定和表述。

在编制过程中得到了各级领导和同仁的许多好的意见和提示，在此表示谢意~同时在使用过程中，请各为加盟伙伴向品牌运营中心反馈意见和建议，以作修改时的重要依据。

此《运营手册》自公司领导批准之日起执行~

1、指导思想:以企业文化为导向，以现代企业管理理论为依据，以新知识新技术新技能为基础，充分发挥培训的主导作用，挖掘员工的潜力，创建学习型企业。

2、目的:通过培训消除公司存在的某些隐患和困扰，加快人才培养

1

和干部队伍建设，提升员工的综合素质和能力，全面提高企业竞争力,生产更多的合格优质产品，创造更大的经济效益为目的。

品牌介绍

遇见最初的美好|寻味记忆中的那份牛肉汉堡Beef Burger

从早晨开始雪飘得潇洒潇洒,整个校园被包裹在一片雪白的世界里,保卫处的王老头卖力的挥动着扫帚,只是刚扫出来的路面顷刻又会被后来的雪再一次覆盖上,这也使得旁边好似砌上了高高的白色台阶,leo同学缓缓地从小道走出来略有些轻飘的脚步停留在楼道处,他摸了摸空空的口袋,眼神望向学校的大门口,正门紧锁着,平时的铁锈也渡上了一层雪白,旁边的侧门半开仅供一人通过,可也是空荡荡的没有任何人,今天是第十一月的第四个礼拜,一般这个时候leo同学的母亲会骑着家里那辆凤凰牌的自行车来给他送生活费。正当他胡思乱想的时候“leo有人找你”是王老头的声音,是母亲来了,他心里感到一阵通畅的愉悦,在保卫处,母亲带着关怀的笑容看着他,“下雪了,路不好走。这是给你买的,快趁热吃了吧”一张皱巴巴的油纸包着一个圆圆的汉堡包,空气里面飘荡着热气和香气。没过一会儿,leo同学就狼吞虎咽解决了食物,想着以后一定要让爸妈过上好日子,孩子,我先走了,这天阴的这么沉,一会可能还要下,你在学校里面好好的读书,缺啥就买,没钱了就向家里面要,

2

别不舍得吃“站在学校门口,leo同学手里攥着三张红红的人民币,看着母亲深一脚浅一脚的走远,鼻子酸酸的,他就这么呆呆的望着,并暗暗发誓自己一定要好好读书,将来一定要让母亲过上好日子。

2017年“遇见牛堡”汉堡连锁品牌诞生于朝气蓬勃的深圳龙华新区。我们的理念是:美食,是可以吃下去的幸福记忆;只要味道还能延续,记忆就会一直留存;我们的宗旨:以顾客体验为第一标准。“遇见牛堡”与你一起寻找最初的那份美好。

我们期待的合作伙伴:

1.

认同品牌理念,投资意向明确,愿与“遇见牛堡”一起共同树立品牌形象~

2. 有良好的品德,诚以待人,毅以处事,坚持做良心美食~

3. 有上进心,学习能力强,有毅力,尽心尽力的投入~

目录

序言.....

.....-1-

3

品牌故事.....

.....-2-

目录.....
.....-3-

第一章

生产安全与管理.....
-4-

第二章

物料、设备篇.....
..-9-

第三章

操作标准与规范.....-
18-

第四章

突发情况应对.....-
27-

第五章

成本管控篇.....
-31-

第六章

平台维护篇.....

-32-

第七章 结 束

语.....-43-

4

第八章

附则(附表).....-

44-

第一章 门店生产安全与管理

第一节:食品安全生产的要点

食品的安全使我们消费安全、生活安全、生命安全的前提，关乎我们每个人的生活质量和生命健康。食品安全是公共卫生的重要组成部分，是全社会的共同目标，是每个人的权利和责任。我们要贯彻执行“食品安全要点”：指导所有食品经手人如何降低不安全食品的风险，包括保持岗位清洁、生熟分开、确保食品做熟、保持食物的安全温度、使用安全的水和原料。具体做法如下：

- 1、保持岗位清洁。餐前便后洗手，操作食品之前和过程中洗手消毒。后厨保持清洁。后厨和储存食物的地方要注意防虫防鼠。

2、生熟分开。避免‘生’食物上可能携带的细菌感染到‘熟’食物上，在冰箱内的生熟食材要用容器或包装袋密封，熟食放在上层，生食放下层。

3、保持食物的安全温度。冰箱取出食物也需要彻底加热再吃才保险。

4、使用安全的水和食材。食物安全首先要原料安全，用清洁的自来水冲洗果蔬，食材要保持新鲜，变质的食材及时废弃。

5

我们本着“顾客至上
品质至上”的原则，认真执行食品安全四要点，全面监管店内食品安全，提供优质高效的服务，让我们的顾客享受到高质量的美味食品。

第二节:门店制度上墙

门店制度上墙是将门店安全规范生产管理制度的核心内容以看板的形式粘贴在墙上，以醒目的方式起到宣传告知和提示、警示的作用。墙上的制度是规范化操作的硬性指标，是必须执行的行为准则。

注:营业执照、食品经营许可证、员工守则(附表一)、产品炸制时间表(附表二)、食材腌制配比表、套餐明细表、库存盘点表等。 温馨提示:

餐饮从业人员必须持证上岗，店内人员必须提前办理好食品健康证，将其粘贴在门店指定位置~

第三节:门店店员行为管理规范

1、着装要求:

上班前检查仪容仪表，在岗期间必须戴工帽、穿着工装、平底鞋。

6

(后厨必须佩戴口罩、一次性食品手套
、禁止佩戴首饰、禁止穿拖鞋、禁止女生禁止画浓妆)

2、仪容标准:

男生发不过眉、后不遮耳，女生应该盘住长发，在岗期间禁止佩戴任何饰品以免掉入食物中影响顾客用餐体验度导致差评~勤洗手、勤洗澡、勤换衣服、无明细异味，指间需要修剪整齐并保持清洁，在岗期间不可涂指甲油。

注意事项:门店人员有发炎伤口，破开的伤口、烧伤烫伤的结痂不可直接接触食品。

3、行为细则:

了解店内人员的排班状况，排班明确，随时检查所有的原材料库存以及品质，并预估每天消耗量做到及时补充，保证食材的不断货和控制货物的先进先出，确保提供最新鲜的产品给顾客;高峰期的充分备货和低峰期的适量控制，减少产品的损耗。

4、岗位行为规范:

到店后优先打开门、电源、炸锅、电脑、、开手机检查网络、登录美团、饿了么平台;生产操作前检查设备是否能正常运转以及设备是否在正常的运转参数内(炸锅的温度、冷冻、冷藏冰箱的温度、烤堡机的温度等)。使用工具是否齐全、岗位是否整洁有序、物料有无备货、操作区域有无明显或潜在的安全隐患，在后厨操作中必须养成

7

安全的工作习性，在安全范围内工作，将人身安全放在首位;工作地面要随时保持干爽，如有油渍，在空闲时应立即清理避免滑倒等意外发生。

第四节:消防安全与防盗意识

- 1、门店区域内严禁吸烟，发现烟蒂一定要熄灭;
- 2、不得在门店内奔跑，打闹，应保持正常的行走步态，工伤事故需立即汇报上级;
- 3、易燃物品必须放在指定的安全位置，任何有危险的工作环境，应立即向上级汇报;
- 4、禁止在门店或在易燃品附近明火作业，如遇特殊情况下明火作业必须做好防护措施;
- 5、不得擅自动用消防设备设施，禁止在消防通道、出口和走廊放置障碍物以便保证消防通道畅通;
- 6、安全存放所有的设备以及工具，破损的设备不能再次使用应及时报修或者废弃，非授权的情况下禁止维修破损或有障碍

的机电设备;

7、所有店员必须遵守各项安全制度，如在生产操作过程之中对安全方法有疑问，应立即请示上级咨询处理;

门店结束当天经营，门店店员下班时应关闭其所使用电器和门窗，锁

8

好柜台，以防重要物品和文件遗失或被盜。同时要求店员将贵重物品和钱财不要带入门店(以防混淆)，造成不必要的麻烦；

第五节:保密管理

- 1、对店面的营业额、房租、薪资等要严格保密
- 2、对本店的经营状况和趋势要严格保密。
- 3、对本店产品的成产过程要严格保密。
- 4、对本公司的内部信息、资料严格保密。

第六节:门店经营行为准则

- 1、门店不得参与公司体系外的互联网餐饮品牌经营，并严格遵守品牌的制度和办事程序，绝不泄露品牌机密。
- 2、门店店容店貌必须符合公司标准，门店不得更改，有损品牌形象。
- 3、门店不得擅自建立群体，损害品牌声誉，影响其他门店正常经营心态的行为。
- 4、门店不得擅自通过非公司授权指定渠道采购物料，自营产品必须经过公司审核后方可上架销售。
- 5、禁止门店私自联系平台业务经理。

6、门店的销售活动、产品价格、菜单拟定、活动展架均由公司统一设置调整，门店不得擅自更改(以下情况除外:产品库存短缺，特殊情况下汇报给门店对接的品牌运营人员)。

第二篇 物料、设备篇

第一节:物料管理

1、物料分类:门店对所有物料进行分类管理，区分好物料类别、储存条件和保质期，对物料进行系统科学的摆放，严格遵守“先进先出”原则存取物料;

2、质检:门店需对到货进行抽检，，如发现物料有质量问题，禁止继续使用瑕疵品~如有缺货、漏货等现象请及时与送货司机核实。然后联系供应商反馈处理。

3、盘点:盘点就是定期或者不定期对店内所有物料进行清点，以掌握门店在该期间内的经营业绩，确切掌握库存量、掌握损耗并加以改善、加强管控、防微杜渐。盘点可以确切掌控货物的:‘进-销-存’可避免因囤积太多货物或缺货的情况发生，对于计算成本及损失是不可或缺的数据。

10

温馨提示:

盘点方式:

方法1:按实物盘(有什么盘什么)

方法2:按顺序盘(逐层逐柜、自上而下)

方法3:按种类盘(分食材、包装材料)

方法4:计算千元用量，具体公式如下:产品数量/营业额*1000
=千元用量;

准确盘点，按照营业额预估订货量(线上营业额结算周期为3天，如遇节假日顺延请以具体通知为准);尽量做到不断档不积货。
。 物料保存小贴士:

方法1:成品、半成品的保存时间参照产品保存时间表执行;

方法2:各类饮品、酱料放置于阴凉处，避免阳光直晒，注意保质期;

方法3:腌制好的鸡肉放在冷藏冰箱保存，并在36小时内用完，设定温度在-1至-5?(冷藏冰箱的物料不可再次放入冷冻冰箱);

方法4:鸡肉等冻货类放在冷冻冰箱，设定温度-12至-23?，保质期参考各类产品的储存标准。

第二节:订货方式

11

1、 补齐式订货:订货量=需存量-

库存量，门店依据盘点表做好每日盘点工作，为合理订货做好铺垫，同时做好开源节流，盘点必须准备库存，并如实登记，参考盘点表(附表三)。

2、 到货时应认真清点核对后再收货，如遇货品有缺货、漏货、错货等现象等问题需及时反馈处理。

3、不同区域的配色时间不一样(需提前订购所需货品，储存备用)。

4、前台收货后，将货物搬到指定区域存放，不可将货物堆积大堂，可安排副厨协助。

第三节:设备清单

设备在生产操作中担当着重要角色，设备的性能决定了产品是否能标准化生产。为保证顾客体验，实现标准化生产，我们要求门店按照公司提供的设备清单采购设备，力求物美价廉;以下是遇见牛堡门店主设备清单：

12

遇见牛堡门店主设备清单			
设备名称	规格 (mm)L*W*H	数量	单位
四门双机头冷冻冰箱	1220*730*1970	2	台
裹粉台	1000*800*800	1	台
电子版380V立式炸炉	830*400*1000	1	台
台式大炸炉	620*330*450	1	台
台式小炸炉	415*260*285	1	台
1.8米冷藏工作台	1800*800*800	1	台
1.8米冷冻工作台	1500*800*800	1	台
汉堡机	406*660*290	1	台
1.8米保温柜	1500*760*865	1	台
电脑版腌制机	770*410*830	1	台
双槽双池洗菜盆	1120*620*780	1	台
8通道计时器	300*40*110	1	个
总功率在25千瓦左右，建议用三相电			

温馨提示：

门店根据自身实际情况，合理规划设备摆放，可更促进生产流程的顺畅，从而提高效率，具体可咨询品牌督导人员协助。

第四节:设备清洁、保养

在门店生产过程中，通过多设备的清洁、保养可提高设备的运行效率，延长设备的使用寿命;降低设备的损耗从而提高生产效率，降低生产成本，以下是门店主设备清洁保养得方法和注意事项:

一、冰箱

1、每日清理冰箱内残渣，一周做一次大清洁延长设备使用寿命;

13

2、冷藏冰箱每天擦洗一次，清理水渍、腌料汁、产品残渣，冰箱内外做到随手清洁，保持里外的干净整洁;

3、清理冰箱操作步骤:断电?关闭冰箱电源?

清空货品(注意保存)? 打开冰箱至冰块融化?

用水清洗冰箱内部? 清洗残渣?

擦干水渍?按照先进先出顺序摆放货物? 开启电源。

4、冰箱省电小技巧:

方法1、冰箱位置:应选避免阳光直射处、利于通风、同时与墙面保持一段距离，以便于冰箱运作时产生的热量可以散发;

方法2、冰箱密封性:检查冰箱门封条的密封性，如果封条出现变形，就会影响关闭的严丝合缝程度，造成冷气外泄，从而增加耗电量；

方法3、定期除霜:冰箱使用一段时间后就会产生一些冰霜，假如不能定期除冰化霜，那么就会影响制冷效果，而且耗电量也会增加甚至容易损坏压缩机。

方法3、空间存量:食物存放要有一定的量，较好不要超过容积的80%，否则会影响柜内空气对流，造成食物散热困难，影响保鲜效果，增加压缩机工作时间，从而增加耗电。

5、冰箱除异味的方法:

方法1:柠檬除味(将柠檬切成小片，放在冰箱各层，可除异味)

。

14

方法2:木炭除味(把适量木炭碾碎，装在小布袋中放置冰箱内效果更佳)。

6、冰箱除霜小妙招:

方法1:在放入食材前，在冷冻壁敷上一层塑料薄膜，凭借冷气极易很快贴敷上，然后放入食材。当需要除冰时把以冷冻的食材取出，主要撕下塑料薄膜，很快就除掉冰块，重复以往非常省时、省电。

方法2:在每次除完冰后，用干毛巾擦干水渍之后在铝壁上涂上一层植物油，待下次结冰时，因附着于含油的冰箱壁，冰霜与冰箱壁之间的吸附力大大降低，就可以轻松剥离冰块。

7、冰箱除异味的方法:

方法1:柠檬除味(将柠檬切成小片，放在冰箱各层，可除异味)

。

方法2:木炭除味(把适量木炭碾碎，装在小布袋中放置冰箱内效果更佳)。

二、电炸炉

每次打上电源后设备左右缸显示窗将会显示“OFF”，

开机:只须要按一下左缸或者右缸的电源开关键设备会自动开机

关机:必须要长按2秒左缸或者右缸的电源开关键设备会关机

1、持续按住温度设置键2秒钟后，进入温度设置状态，此时左缸显示屏数值将会不停闪烁。

15

2、修改参数，例如你想要设置到175?，那么你可以直接分别键入

菜单区的1、7、5键进行修改。3、当确定好参数后，再按一下温度

设置键保存并返回主界面。4、温度设置范围0-180?，当设置超过

180?后设备将会自动放弃保存。

5、时间设置:按动一下时间设置键，左缸显示窗将会显示“SET”，

右缸将会显示“TIME”同时所有菜单区的指示灯将会快速闪烁。

6、保持设备清洁卫生，清洁时用湿毛巾擦干净，避免直接用水管冲

洗，任何情况下电源线、插头及设备内部应避免与水接触，以免破坏

本设备的电气性能和安全性能，在清洁时必须切断电源。

7、不使用含有氯[ù](漂白剂盐酸)的产品清洁发热管表面，即

使稀释过也不能使用。

8、定期检查设备线路，建议至少半年检查和做大清洁一次。

9、清洗炸炉时必须带上防油防热手套、防油围裙做好防护措施再开

始作业。

10、清洗完后，用干毛巾将炸炉内的水珠擦净，关上油阀，取下放油管并放回门内支架，关上门；

11、从滤油车里开始向炸炉内放油，放完油后盖上油缸盖，关闭滤油车电源，结束工作。

注意事项：

1、炸炉设定标准温度:160-

170?。滤油时设定温度:台式炸炉油温

需降到80?后方可开始滤油与清洁，立式炸炉油温需降到130-140?

方可进行滤油清洁;避免发热管因存大量余热而烧毁。

2、

不要损坏温度探测针或将探测针重新定位，这样会影响到炸炉的技术参数。

3、

在任何情况下不能采用油过滤系统抽水，且避免油和水相混合。

4、

在炸炉工作完毕后应让其散热20分钟左右才把油放掉，避免发热管大量余热而烧毁!

5、设备的电源线接法为X接法，220V单相设备的话电源线的规格为 $2 \times 6\text{mm}^2 + 1 \times 4\text{mm}^2$ ，380V三相设备的话电源线的规格为 $5 \times 6\text{mm}^2$ 当设备电源线损坏时，不能随意更换电源线必需要更换与厂家同等规格的电源线或直接与厂家联系指定匹配的电源线。

三、汉堡机

功率:2kw 尺寸:660*460*335mm

1、把电源线插头插在标准的220V/16A的插座上，但必须保证有可靠的接地线;

2、打开电源开关，预热约30分钟后便可以烘烤食物。

3、时间调节:时间预设为30秒，要更改时间，手动调节电位器(顺时针为增加时间
逆时针为减少时间)，调节完成之后用计时器校对

17

时间;

4、温度调节:温度预设为200?旋转调温器顺时针为升高温度，反之则亦然;

5、高度调节:发热板与下层铝板的间隙可调节，操作员用手调节旋转螺母来实现，有五个档位可以调节，适合不同的汉堡面包制作; 6、指示灯:红色:电源指示灯、黄色色:报警指示灯、绿色:加热指示灯;

7、汉堡机包养方法:

- 1、为预防汉堡包粘住发热板，发热板每星期定期清洗3-5次
- 2、清洗发热板时，使用不大会对发热板的钛金属构成损害的清洁棉(禁止使用钢丝球)，

清洗步骤:

- 1、拔掉电源等待加热板冷却
- 2、将清洁棉浸湿，把发热板清洗干净
- 3、使用干毛巾擦掉多余水渍，打开电源;

温馨提示:

1、发热板高温，烤制面包时小心烫伤;

2、禁止使用任何对发热板钛金属有损害的其他清洁布清理发热板，

18

例:粗糙的清洁布、钢丝球、酒精或化合物等;

3、禁止使用喷水管直接喷射冲洗电箱;

四、裹粉台

裹粉台详细介绍与操作，请参考视频;

闲时裹粉完后裹完一次筛一次、三次换水一次，高峰期不得超过三次筛一次;裹粉操作台留放一块专用毛巾做到随手清洁，避免天热发酸变质和产品串味，影响产品口感。每天打烊时要彻底清洗，避免颜料汁对钢化面腐蚀影响寿命;避免用钢丝球清洗。

五、腌制机

1、把储料桶盖手柄向上拨开，旋转90°提起，将需要腌制的食物放入到腌制机的滚筒内，放上盖子，然后旋转90°，把手柄反方向压紧。

2、真空腌制机插上电源，将真空泵上的气管插入储料桶旁的真空接口，并将储料桶真空阀门打开，按下真空泵开关，并观察真空表的指数，当真空指数达到一定要求后(根据食品需要自行控制)，先关闭真空泵电源，然后关闭真空阀门开关，最后拔出气管。(注:严禁在抽空时开启电机转动!)

3、如腌制的食品需要有不同的腌制时间，可请专业人员进行调整时间控制。打开电气箱盖，根据需要调整时间继电器于不同的时间位置。

19

4、合上电源开关，按下起动按钮(START)，机器运转。如中途需要停止，按下停止按钮(STOP)，否则12分钟自动停止，打开盖子，倒出腌制好的食品。

温馨提示：

- 1、日常使用时一定要注意设备的维护保养。
- 2、本机如果出现故障，应找专业维修人员进行检查维修，禁止擅自修理。
- 3、腌制机使用完毕，应及时进行清洗，清洁时不要用水冲洗，以免电机沾水造成不必要的损坏。
- 4、清洁完毕后，及时将车内水份擦干，避免以后使用时影响加工质量。

六、常用小工具：

夹子、炸篮、铲刀、剪刀....都需要保持清洁，其他未单独说明的设备或工具，也应保持清洁。

第三篇 操作标准与规范

20

后厨岗位操作流程及规范：

- 1、熟悉本品牌所有的制作流程及标准;
- 2、在保证出餐标准的同时最大限度的开源节流，减少损耗;
- 3、掌握所有物料的储备情况，随时与上级保持有效沟通;

一、裹粉区:

配制裹面粉(1/2~3/4);准备浸水、裹粉台，随手清洁;

1、上裹粉前需确保原料表面充分湿润，但必须沥干，否则裹粉不易均匀

2、操作设备裹粉台、炸锅、水池，根据顾客点的餐品从冰箱内取出适量的产品(注意产品品质);

3、所有的产品裹粉都要遵循产品制作流程表裹粉，按压、翻起7-10次为最佳。最后筛掉多余裹粉，放入炸锅进行炸制。

4、裹好粉的原料应立即油炸，否则会影响鳞片的生成。油炸温度控制在165-170°，炸5-

6分钟，炸至色泽淡金黄捞起。用牙签刺最厚处看是否有血水冒出。如有血水需要再炸1分钟。

21

5、遵循炸制时间表中各产品的摇篮时间，摇动炸篮，以免相互粘接

6、在每次产品制作完成后，必须筛粉，并把残渣废弃，保持随手清洁，以保证工作台干净整洁。

7、为了避免交叉污染，在接触生肉前后，一定要进行洗手消毒;按“先进先出”将腌制好且所需数量放入冷藏柜中备用。

二、炸锅区:

1、使用时应保持油锅内的油面高度大于1/4油锅深度，但最高油面高度不能大于2/3油锅深度。

2、合上电源开关，红色指示灯亮，此时电源已供至本炉，只要顺时针方向旋转温控器，把所需的温度值对准红点位置，此时绿色指示灯亮，红色指示灯熄，表示电热管工作，锅内油开始升温，当油温升至所需的温度时，温控器能自动切断电源，同时绿色指示灯熄灭，红色指示灯亮，电热管停止工作，锅内油温开始下降，当油温降到设定温度值时，温控器能自动接通电源，此时红色指示灯灭，绿色指示灯亮，电热管又工作，油温上升，如此反复循环，以保证油温在设定的温度范围内恒温。

3、锅盖为保持锅内清洁和保温而成，加盖时应注意盖子上不有水，以免水珠滴入锅中热油飞溅伤人。

4、附有专用的炸篮，供炸制较小的食品，篮上有挂钩及把手。制作时把篮体浸入油中，当炸制大件食品时，可直接入在油锅内进行

22

炸制。

5、需清倒锅内油时，应先待油温降到常温后进行，把炸篮及护板取出，切断电源，再把控制箱取出，另放于干燥清洁地方，使可提出油锅进行清理。

6、油锅内的护板是为保护电热管而设，在炸制食品时，护板必须放在油锅内，炸锅每次用完后应切断电源，确保安全。

7、油液应使用起酥油，严禁使用旧油。

8、随时注意油质是否需要更换以及滤油(发黑冒烟);烹炸产品数量是否过多;

9、熟练操作所有油炸制品、熟练炸制时间(附表四)，炸制前测油温，标准温度为165-170?方可烹炸，提前做好高峰期备货准备。

10、油废弃的标准: ?、发黑、冒烟、有异味;

?、滤油后油的能见度低于5cm; ?、产品起锅后颜色过深;

?、酸价超过23%(酸价是指:中和1克油脂中游离脂肪酸所需的氢氧化钾(koh)的毫克数。)

为何要重视炸油废弃标准,

烹炸油的品质是通过**炸油品质快速测试仪**对炸油中性组分的含量来快速反应的品质，及对其他质量标准的监控来确认。油废弃的标准即一个单位极性组份的含量不得超过25%。超标准用油会导致油中的酸价升高。

23

酸价超标的危害:正常情况下，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻及损害肝脏。

注意事项:

- 1、油的七大敌人:水、空气、盐、食物残渣、金属、清洁剂、高温;
- 2、炸制前检查:检查油是否到达油标线;检查电源开关;检查是否正常加热状态;
- 3、起锅前准备:准备毛巾;随手清洁炸锅表面
- 4、产品起锅后:控油、刮锅壁、捞渣
- 5、加油过程中确保油液漫过加热管表面,然后再打开电源,否则会烧坏加热管。
- 6、保护油的三种方法:?:避免油和七大敌人接触;?:在低温下融油;?:勤滤油

炸锅区操作流程:

- 1、取出所需产品放入炸篮,轻放入炸锅,按下计时器对应的产品炸制时间;炸制到三分之二时间段抖动炸篮。
- 2、产品出锅后控油,保证产品清爽,打包时,注意保持包装袋的干净,产品选用对应的打包盒

24

三、汉堡、鸡肉卷操作岗:

- 1、在冰箱里拿出需要的面包,进行烘包,时间大概为30秒左右,等面包好了之后从烘包机中拿出来

- 2、放12个汉堡包于大铲上(面向下)，提起发热板上面的手柄，然后把大铲放在烘板上；
- 3、盖上面板，然后慢慢地用力把大铲从面板和烘板中间拉出来，从而把汉堡包放在烘板上，经常过滤油料可以保持食物的风味和延长烘包机的使用寿命；
- 4、放另外12个汉堡包于大铲上(面向上)，小心地插入烘板的下层中；
- 5、把手柄用力拉前，把热面压向汉堡包(上层)，时间控制器自动被启动；
- 6、当蜂鸣器响时，把物柄推后，把下层汉堡包取出；
- 7、提出起面板，把大铲插入上层汉堡包的底部，把上层取出来。
- 8、把面包放到一张纸上面，在面包的正面上涂上15克沙拉酱，在沙拉酱上面再放置15克的西生菜丝，然后再放上炸制好的鸡腿肉，把面包的后盖盖上
- 9、最后将面包包好，就可以出售了。

25

- 1、鸡肉卷做法:取一片饼皮两面烤制20秒，将饼皮放在汉堡纸上面，中间放入生菜 鸡肉条 黄瓜条 挤上适量沙拉酱 番茄酱 卷好即可(具体做法观看视频)；

四、鸡肉腌制：

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。
如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/756021235223010135>