Temperatur Checkliste Küche

Intervall: stichprobenartig

Datum:

Verantwortungsbereich:

Notieren Sie stichprobenartig oder besonders bei kritischen Lebensmitteln die Produktions-, Zubereitungs- Ausgabe- und Buffettemperatur.

Kalte Speisen nach der Zubereitung wieder abgedeckt in die Kühlung stellen.

Lagertemperaturen kalter Speisen 2° C - 7° C

Kerntemperatur (Geflügel, Hackfleisch)

70° C mind 10 Min oder 80° C 3 Min

Ausgabetemperatur warme Speisen: > 68° C

Ausgabetemperatur kalte Speisen: 2° C - 7° C

Achten Sie besonders bei Buffets, dass die Temperatur nicht länger vom Sollwert abweicht. LM solange es geht kühl, bzw. heiss halten. Standzeiten minimieren. Lebensmittel öfter nachlegen und nicht mischen.

Produkt	Zubereitungs-temperatur	Kern-temperatur	Ausgabe-temperatur	Maßnahme	Unterschrift
Bsp: Hähnchenkeulen	Ofen 180°	75°	85°		Mustermann

© gastro-check24