

Opgave i Egenkontrol og kritiske punkter

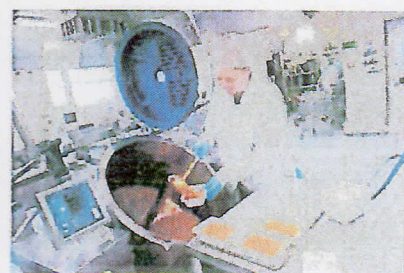


1. En kok skal tilberede en gryderet, som skal bruges næste dag. Hvilke regler skal han overholde i forhold til reglerne: tilberedning, nedkøling, opbevaring og opvarmning?

2. Nævn 4 retter hvor vi skal bruge pasteuriserede æg

3. Hvornår bør krydderier og krydderurter tilsættes en varm ret?

4. Hvor længe må mad holdes varmt når det står i vandbad (varmholdt mad)?



5. Må man servere rå æggeblomme til pariserbøf?

6. Må en rest af kylling fra dagens ret bruges til kold kyllingesalat i morgen?

7. Hvor længe kan en kødsovs holde sig i køleskabet?

8. Hvad er nedkølingsreglen? Hvorfor er den vigtig at overholde?

9. Hvilke regler gælder for fisk der skal bruges til Sushi?



10. Hvilken af disse regler gælder ikke for varmebehandlet fisk – hvorfor?

11. Må rester af suppe og gryderetter genbruges efter opvarmning til 65 grader? Hvorfor?

12. Må resterne af salatbaren køres på køl og bruges igen i morgen? Begrund dit svar.

13. Du har stegt 4 kg frikadeller, som du skal bruge til pålæg i morgen. Nævn 2 kritiske punkter.

14. Hvad vil du gøre for at frikadellerne ikke kan fremkalde sygdom? – Hvordan vil du styre de kritiske kontrolpunkter?

15. Hvad er en korrigerende handling?



16. Lagkagesnitter sælges fra en køledisk med temp. 8 grader. Hvor længe må vi sælge kagerne?

17. Hos slagteren har de skåret pålæg til formiddag. Hvem bestemmer hvor længe holdbarhedsdatoen skal være?

18. Må vi servere rosa roastbeef?

19. Bage sandkage med æg fra skal?

20. Lave is med æg fra skal?

21. Du skal lave kartoffelsalat med kartofler, mayonnaise, creme fraiche, løg og krydderurter. Nævn 2 kritiske punkter.



22. Hvad vil du gøre for at styre disse punkter?

23. Forklar reglerne for temperaturerne; 5, 65, 75, -18, -20 og 120 grader

