

Tabelle affisse nei laboratori di cucina

TABELLA RIASSUNTIVA DEI GRADI DI COTTURA DELLE CARNI					
MOLTO AL SANGUE	BLEU	RARE	45° C	<i>SOLO PER CARNI ROSSE</i>	<i>SUCCO DI COLORE ROSSO INTENSO</i>
AL SANGUE	SAIGNANT	MEDIUM RARE	50° C	<i>SOLO PER CARNI ROSSE</i>	<i>SUCCO DI COLORE ROSSO</i>
COTTO AL PUNTO	A POINT	MEDIUM	60° C	<i>CARNI ROSSE E SELVAGGINA</i>	<i>SUCCO LEggerMENTE ROSATO</i>
QUASI BEN COTTO	PRESQUE BIEN CUIT	MEDIUM WELL	65° C 68° C 70° C	<i>CARNI ROSSE VITELLO MAIALE E VOLATILI</i>	<i>SUCCO LIMPIDO SENZA TRACCE DI SANGUE</i>
BEN COTTO	BIEN CUIT	WELL DONE	70° C 75° C 80° C	<i>CARNI ROSSE VITELLO MAIALE E VOLATILI</i>	<i>SUCCO QUASI ASSENTE SENZA TRACCE DI SANGUE</i>

TABELLA UTILIZZO TAGLIERI	
ROSSO	Carni crude
BIANCO	Carni cotte (e alimenti cotti in genere)
AZZURRO	Pesce
VERDE	Verdure
GIALLO	Pasticceria

TABELLA CONTROLLO E GESTIONE DELLE TEMPERATURE

(Elenco attrezzature refrigeranti, collocazioni e contenuti tratta dal manuale "Piano di autocontrollo")

<i>attrezzatura</i>	<i>numero identificativo</i>	<i>collocazione</i>	<i>contenuto</i>	<i>T° impostata</i>
Cella frigo	1	magazzino	carne confezionata - pesce - salumi materie grasse - pasticceria	+ 1°C
Cella frigo	2	magazzino	verdura - frutta - uova - panna - latticini	+ 4°C
Freezer 2 ante	3	magazzino	verdure	- 22°C
Freezer 1 anta	4	magazzino	carne - pesce	- 24°C
Banco frigo	5	laboratorio C1	materiale d'uso	+ 3°C
Banco frigo	6	laboratorio C2	materiale d'uso	+ 3°C
Banco frigo	7	laboratorio C3	materiale d'uso	+ 3°C
Frigo 2 ante	8	laboratorio C3	materiale d'uso	+ 3°C
Freezer pozzo	9	laboratorio C3	utilizzo saltuario a necessità	-20/-24°C
Frigo bar	10	laboratorio bar	bevande - latte in uso - agrumi - ecc	+ 5°C
abbattitore	11	laboratorio C1	alimento da raffreddare	variabile

**TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI
NEI LOCALI DI STOCCAGGIO**

*(tabella tratta dal libro di testo
"nuovo manuale di tecnica e pratica operativa di cucina" Franco Lucisano ed. pag. 19)*

	Latticini salumi	Frutta verdura	Carne pesce pollame	surgelati	gelati
TEMPERATURA	Da +3° a +5°C	Da +6° a +8°C	Da 0° a +2°C	Da -18° a -20°C	Da -23° a -25°C
UMIDITÀ RELATIVA	80%	85 – 90%	85%	70%	70%

**TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
DPR 327/80**

*(tabella tratta dal libro di testo
"nuovo manuale di tecnica e pratica operativa di cucina" Franco Lucisano ed. pag. 25)*

tipo di alimento	temperatura di conservazione
Alimenti deperibili coperti o farciti con panna o crema a base di uova e latte (desser a base di crema e panna, salse a base di uova). Yogurt. Bibite a base di latte non sterilizzato. Prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare (antipasti con gelatina).	Non superiore a +4°C
Alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (per esempio piatti pronti, pasta al forno, tortini di verdura, salse diverse, snack, polli e simili)	Compresa tra +60° e +65°C
Alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (per esempio arrostiti, roast-beef, antipasti a base di pesce, insalate di riso e simili) Paste alimentari con ripieno	Non superiore a +10°C