



Инструкция по обработке овощей

Вторичный цех обработки овощей

Овощи сортируют, моют, и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в **3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли (1 кг. на 10 литров воды)** в течение **10 минут** с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Для обеззараживания овощей от яиц и личинок гельминтов рекомендуется применять **10% раствор поваренной соли (1 кг. на 10 л. воды)**. Овощи необходимо замачивать на **10 минут**.