

生雞肉處理
適用於
處理人員
的快速參考卡



生雞肉面臨的問題

生雞肉中的細菌

- 十分之七的生雞肉均受到彎曲桿菌的污染。
- 彎曲桿菌是一種有害細菌，可致使人們患病。
- 即便僅一滴生雞肉汁水滴至上，也可導致顧客生病。

保持安全

- 所有雞肉必須視作被感染雞肉進行處理。
- 您可以避免生雞肉與其他或烹飪檯面的交叉污染。



雞肉儲藏

保持安全 – 防止交叉污染

- 將生雞肉儲藏在冰箱的底部。
- 防止汁水低落至其他上。

容器和遮蓋物

- 將生雞肉儲藏在 NSF 批准的容器中。
- 將容器蓋住。

解凍

- 提前將雞肉從冷櫃中取出放入冰箱中。
- 解凍生雞肉僅可放置於冰箱底部。



製備雞肉

安全製備

- 不要清洗雞肉。
- 僅在適當的地點和時間製備雞肉。

炊具

- 開始前，準備好所有的物品和炊具。
- 使用雞肉專用專用的砧板和刀具。
- 將炊具保持在良好的狀態。

清洗和消毒

- 快速地將砧板和刀具放置在清洗/消毒區域。

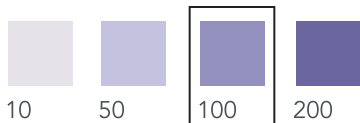
- 清洗、沖洗、消毒和風乾所有製備生雞肉時使用的炊具，以便再次使用。

清洗和消毒其他檯面

- 一次性抹布：每次使用完之後扔掉。
- 多次使用抹布：使用間隙將抹布放入消毒溶液中。
- 經常使用試紙檢測消毒溶液。
(參見下頁)
 - 100 ppm 的游離氯 (Cl) 或
 - 200 ppm 的季銨 (quat)
- 消毒液濃度低或水變渾濁時，更換溶液。

製作消毒氯溶液說明：

- 在一個桶中，將一茶匙氯和一加侖溫水混合。
- 將氯試紙插入溶液中測量溶液濃度。
- 確保氯溶液濃度水平至少為 100 ppm。



調製季銨消毒液的說明：

- 按照標籤上指示，在一個桶中混合溶液。
- 將季銨試紙浸入溶液 10 秒鐘以測量濃度。
- 確保季銨溶液濃度水平至少為 200 ppm。



烹飪雞肉

保持安全

- 處理生雞肉和熟雞肉時，使用獨立的廚具。使用潔淨的用具盛放熟雞肉。
- 當把生雞肉放置在烹飪檯面上時，不要讓生雞肉或汁水溢出、滴落、飛濺或接觸其他食物或檯面。

溫度計

- 使用溫度計確保雞肉可安全食用。
- 經常校正溫度計。(參見下頁)

烹飪溫度

- 烹飪雞肉至 165°F (74°C)。
- 將溫度計插入雞肉最厚的部分以檢測溫度。
- 如果溫度高於 165°F (74°C)，可供顧客安全食用。
- 如果溫度低於 165°F (74°C)，繼續烹飪至 165°F (74°C)。把雞肉切成小塊，加速烹飪。



按照以下步驟校正溫度計



第 1 步

取一個量杯。



第 2 步

將冰塊和冷水倒入其中。將冰塊和冷水混合並添加溫度計。



第 3 步

如果溫度計讀數不是 32°F (0°C)，按一下“Set”(設置) 按鈕進行校正。



第 4 步

螢幕變紅 – 調整按鈕至 32°F (0°C)。



第 5 步

按一下“Set”(設置) 按鈕 – 等待螢幕顯示綠色的“OK”。



第 6 步

現在，溫度計已校正至 32°F (0°C)。



Raw Chicken
A drop can make you sick