



WELL KEBABVARTAAN PAISTO

Well Kebabvartaan esivalmisteluun ja varsinaiseen paistamiseen liittyen on useitakin tekijöitä, joita kannattaa käydä huolella läpi. Vuosien kokemuksella olemme todenneet, että varras on hyvä ottaa jääkaappilämpötilaan temperoitumaan joitakin tunteja (max.10 h) ennen varsinaista paistoa. Tällöin Kebabvartaan pintakerros saadaan lähemmäs sulamispistettä, jolloin paistamisen tuoma korkea lämpötilaero ei "kiehauta" pintaa irti. Lisäksi Kebabvarras on helpompi poistaa pakkauksestaan.

Tässä vaiheessa on kuitenkin muistettava, että tuote ei ole enää varastoinnissa ja että tuote on nyt otettu käyttöön. Tuotteen varsinainen varastointi on oltava pakkasessa alle -18 °C lämpötilassa. Esivalmisteltua tai osittain paistettua kebabvarrasta ei saa pakastaa uudelleen. **Käyttöön otettu varras on aina paistettava loppuun saakka yhtäjaksoisesti.**

Esivalmistellun kebabvartaan pakkaus avataan ensin molemmista päistä. Muovikorkki, joka on vartaan pohjassa, on poistettava. Se lähtee kätevimmin irti lyömällä grillin oma varraskeppi kebab-vartaan hylsyn sisään toisesta päästä. Poista pakkaus vartaan ympäriltä ja aseta varras paistolaitteeseen.

Oikea paistolämpötila on tärkeä. Jos pinta alkaa kuoriutumaan on todennäköistä, että paistolämpötila on liian korkea. Jos taas varras alkaa painua ja menettää muotoaan sekä vuotamaan nestettä on todennäköistä, että lämpötila on liian alhainen ja paistuminen liian hidasta.

Kebablihaa tulee leikata tasaisesti vartaan kypsyydessä. Vartaan leikkausominaisuudet saattavat kärsiä, mikäli varras kypsyy liikaa tai seisoo yhtäjaksoisesti pitkiä aikoja käsittelemättä grillissä. Vartaan koon valinta on tässä asiassa avainasemassa.

Yleisimmät syyt huonoon leikattavuuteen paiston yhteydessä liittyy, joko vartaan esivalmisteluun tai mekaaniseen valmisteluun. Mekaanisella puolella ensisijaisen tärkeää on työkalun (veitsi tai leikkuri) terävyys, korkea hygieniaa unohtamatta.

Kaivon Liha Kaunismaa Oy

Sampsa Pesonen
Laatupäällikkö