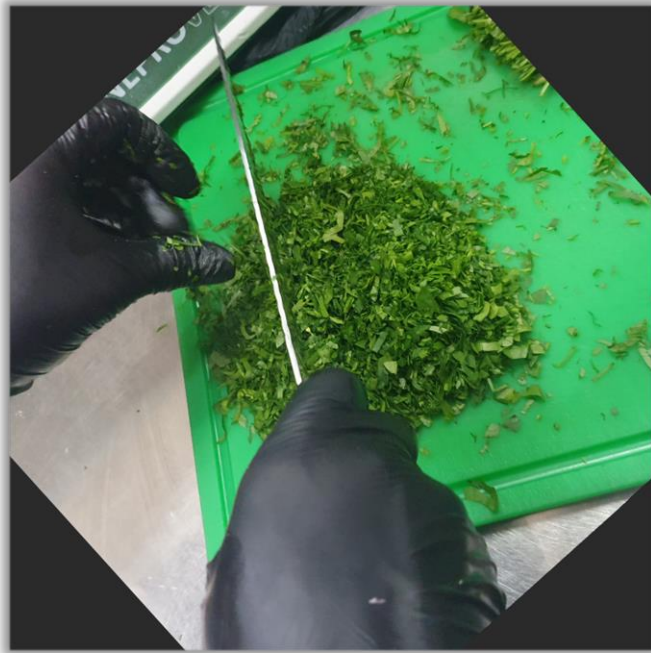


Петрушка



- Для використання у якості інгредієнта петрушка «з головою» замочується у ємності з водою, де на один літр води додається й розчиняється орієнтовно 1 ст.л. солі та 1 ст.л. оцета.
 - В такому дезинфікуючому розчині зелень лежить близько 10-15 хвилин, після чого він зливається й петрушка ретельно промивається кухарем під проточною водою.
 - Далі зелень кладеться в спеціальну центрифугу, де крутиться до тих пір, поки з неї не зійде зайва волога.
 - Потім петрушка розкладається, наприклад, на паперові серветки й залишається на необхідний час задля просушування.
 - Просушена петрушка нарізається вручну ножом **максимально дрібно**.
- Процес потребує значної уваги зі сторони кухаря, адже важливо нарізати саме листя петрушки, при цьому стебло та великі гілочки відокремлюються та не використовуються.
- Після нарізання зелень ще раз проходить фінальний етап просушування.
- Так, до розміщення петрушки на зберігання кухар має бути абсолютно впевненим, що продукт повністю просушено, адже якщо зелень буде зберігатися вологою – вона швидко згниє й існуватиме ризик того, що зіпсований продукт потрапить до столу клієнта.

- Отже, після фінального просушування зелень складується в спеціальний контейнер й ставиться в холодильник. Частина, яка буде використовуватися «зараз», поміщається в інший менший спеціалізований контейнер з прорізями.
- При цьому, в перший контейнер, в якому буде зберігатися зелень у холодильнику, на дно стелиться шматочок паперового рушника, призначенням якого є збір зайвої вологи. Кришкою такий контейнер не закривається, замість кришки вміст просто накривається шматочком того самого паперового рушника.
 - У разі, якщо папір увібрав занадто багато вологи – він замінюється.
 - Слід бути вкрай уважними, щоб шматочки папіру не потрапив до готової страви.
- Так чи інакше – стан зелені на зберіганні має постійно аналізуватися кухарями.

Нарізані дрібні шматочки петрушки мають мати приблизно однаковий розмір, тобто однорідний вигляд.

Наявність в масі товстих шматочків голого стебла або великих гілок – не допускається.

Запах має бути характерний для зелені.

Наявність вогкого або гнилого запаху – привід для виключення продукту з обігу та прийняття рішення про списання.