

ЖАРЕННЫЙ КУНЖУТ

В заведении используется кунжут двух видов: белый и черный.

Оба вида семян поступают в пиццерию в свежем виде и для раскрытия их вкуса нуждаются в обжарке. Это значит, что для приготовления пиццы в качестве ингредиента следует использовать именно обжаренный кунжут.

Обжарка кунжута

- Семена (напр. – 1 кг) помещаются в сковороду, которая ставится на плиту на средний или максимальный «огонь». При этом сковорода должна быть сухой.
- Время обжарки на максимальном «огне» ориентировочно 10+ минут, при этом каждые 1-2 минуты содержимое сковородки необходимо помешивать, чтобы не допустить подгорания.
- Так или иначе, время обжарки, как и частота помешиваний - являются относительными и требуют внимания от повара.
- Важным индикатором готовности белого кунжута является изменение его цвета с белого на светло-желтый или золотистый.
- В случае с черным кунжутом нельзя ориентироваться на цвет, поэтому индикаторами готовности могут быть, например, звук потрескивания и ореховый запах.
- Так или иначе, финальным и главным показателем готовности должна быть вкусовая проба, снятая поваром.

Конечный необходимый результат обжарки – это хрустящие семена с ореховым вкусом (вкусом семечек). Возможна небольшая горчинка.

Проблемы

- Кунжут сгорел (горелый вкус, характерный вид) - в таком случае продукт исключается из оборота и ожидает решения по его списанию. Подобная ситуация исключается своевременным помешиванием семян и своевременным снятием их с огня.

Примечание

Обычно кунжут поступает в заведение в полиэтиленовых пакетах, одновременно с этим он также хранится в пластиковом контейнере (промежуточное хранение), а также, непосредственно для использования - в диспенсере.

Предполагается, что каждый раз, когда запасы семян в пластиковом контейнере будут заканчиваться, то будет происходить процесс новой обжарки.

В конечном счете, во избежание путаницы, повара всегда должны быть уверены, что в диспенсере и контейнере – жаренный кунжут.

- ❖ Гарантия того, что для приготовлений используется именно жаренный кунжут, а также логика и качество обжарки, необходимый результат которой описан в данном документе – являются ответственностью администраторов смен.