

EGUNEROKO KONTROL-FITXAREN JARRAIBIDEAK

1. Idatzi kontrola egindako **eguna**, eta **sinatu** fitxa.
2. **Ganberen** barruko temperatura:
 - a. Egin zure ganbera guztien zerrenda.
 - b. Begiratu eta idatzi bai hozkailuetako bai izozkailuetako bisoreetan ageri den temperatura.
 - c. Kontrolatu eta idatzi hozte azkarra egiteko erabiltzen den hozkailuko temperatura, elikagai bero bat sartu eta ordu erdira.
 - d. Aztertu, hilerro, termometro eramangarri batekin, ganberetako termometroek ondo funtzionatzen dutela.
3. **Temperatura** elikagaiaren erdigunean
 - a. Idatzi temperatura elikagaiak frijitu, labean, plantxan/parrillan, lurrunetan egiten dituzun lehenengo aldian, bai eta arrautzopilak lehenengoan egiten dituzunean ere. Ziurtatu elikagai bakoitzaren erdigunea 65 °C-ra iristen dela. Ez da beharrezkoa erreki oso, eltzeko edo murgiltze bidezko frijitzeetan (izoztuak direnean izan ezik).
 - b. Idatzi bero eduki dituzun elikagaien barne-temperatura zerbitzatu aurretik, otordu-txanda desberdinak hastean.
 - c. Idatzi temperatura elikagai-mota bakoitza onera ekartzen dutun lehendabiziko aldian, eta egiaztatu elikagaiaren erdigunea 70 °C-ra iritsi dela.
 - d. Idatzi bero jaso eta kontsumitzeko prest dauden jakiak zer temperaturatan jasotzen dituzun, batez ere, saltsarik edo hornigairik ez duten elikagaiena.
 - e. Idatzi eraisgailuan sartzen dituzun elikagaien irteera-temperatura.

4. Frijigailuak

- a. Egin zure frijigailu guztien zerrenda.
- b. Idatzi komanderoan olioak aldatu duzun eguna.
- c. Segurtasun hobea nahi baduzu, erabili zerrenda erreaktiboak: kolorez aldatzen dira olioak substantzia kaltegarrien mugara iristen denean.

5. Ura

- a. Zure hornidurako ura baduzu edo tarteko ur-andela baduzu, kontrolatu egunero kloroa, eta idatzi komanderoan.

EGUNEROKO KONTROL-FITXA / KONTROLATU BEHARREKO ALDERDIAK

Kontrol-eguna		Sinadura	
----------------------	--	-----------------	--

Ganberak	°C (barnean)	°C (barnean, hozte azkarraren ondoren)*
1	°C	
2	°C	
3	°C	
4	°C	
5	°C	

* hozte azkarra, hoztu beharreko elikagaia sartu eta 30 minutura

Temperatura	°C (barnean)	Elikagai-mota
Frijitzea	°C	
Laberatzea	°C	
Lurrunetan	°C	
Plantxa/Parrila	°C	
Arrautzaz egindako arrautzopila	°C	
Beroan edukitako elikagaiak	°C	
Onera ekartzeko temperatura	°C	
Kontsumitzeko prest dauden prestatutako jakiak, bero jasoak	°C	
Elikagaiak eraisgailutik ateratzean	°C	

Frijigailuak	Aldatu duzu olioia?
1	Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/>
2	Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/>

Ura	Hondar-kloroaren kantitatea
kloro mg/litro	

