

垂直旋转烤肉和切肉菜品供应

法规 61—25:食品零售机构



scdhec.gov/food

垂直旋转烤肉架用于烹调绞肉、碎肉或堆叠肉类,以制作**希腊旋转烤肉、碎肉卷、沙瓦玛烤肉和烤肉串**等菜品。肉类将置于烤架上烤制,并由厨师从旋转的肉柱或肉卷外层切下。

准备工作:

- » 肉柱或肉卷应根据其大小在**四 (4) 小时内**完全用完,视零售食品机构的需求而定。
- » 所有室温下的准备工作必须在**两 (2) 小时内**完成,包括切片、腌制以及烤架上的组装环节。

烹饪工作:

- » 肉柱或肉卷必须在**四 (4) 小时内**完全烤熟。
- » **垂直旋转烤肉架必须在整个烹饪/保温过程中持续进行烤制。**
- » **在切片和食用之前**,烤肉的最外层部分必须烤至下表所示的最低烹调温度和保温时间。
- » 如果烤肉已切完外层部分,并且切到没有完全烤熟的区域,则切下的肉类必须先烤制或炸到最低温度,然后才可食用,如下图所示。

最低烹调温度

菜品	温度	保温时间 (单位: 秒)
整头切片肉片(牛肉、猪肉或羊肉)	145°F	15
肉馅(牛肉、猪肉或羊肉)	155°F	17
碎肉或机械嫩肉(牛肉、猪肉或羊肉)	155°F	17
混合肉(如牛肉混合鸡肉)	165°F	0
禽肉(鸡肉或火鸡肉)	165°F	0



临近四 (4) 小时/供餐结束:

如在四 (4) 小时期限临近或当日餐饮服务结束时仍有烤肉,则必须采取下列步骤之一:

1. 可以将肉柱上的烤肉全部切片/切下,或将剩下的肉柱从烤架上取出,并烤至最低内部温度,然后:
 - a. 用高温保存在 **135°F** 或以上温度,或
 - b. 按照第 3-501.14 节中的标准,先将烤肉适当冷却至 **41°F** 或以下温度,然后进行冷藏。如需了解更多信息,请参阅[适当冷却温度](#)情况说明书。
2. 经过适当冷却处理的肉类必须在高温保温前两 (2) 小时内重新加热至 **165°F**。
3. 如步骤 1 所述,任何肉类在四 (4) 小时内未完全烤熟,则必须弃置(扔掉)。

文件说明:

由于在四 (4) 小时的烤制过程中,肉柱或肉卷的内部温度可能介于 41°F 和最低要求的烹调温度之间,因此在采用该烹饪流程时,可以通过书面程序对肉类的安全处理提供支持。例如 - 在旋转烤肉架附近注明相关信息,写明烹饪流程的开始时间和任何剩余菜品的结束时间。其中包括提醒员工在四 (4) 小时内不要关闭该装置。明确应如何处理任何剩余菜品。

科学依据:FDA 公共卫生原因,第 461 页。