



KITCHEN SOP

65 ສຸດມາດຕະຖານ · 1 / 5 / 10 ທີ່

INTERNAL · REV 2026

ເຂົ້າໄຂ່ຈຽວ

ຈື່/ທອດນ້ຳມັນໜ້ອຍ · 10 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ນ້ຳມັນ 1 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ນ້ຳມັນ 10 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກຮ້ອນ. ຖ້າມີຜັກ ຫຼື ໝູ່ສັບ ໃຫ້ຫັນເປັນຊີ້ນນ້ອຍ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍລິໂພກ $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ກວດເປືອກໄຂ່. ສຳລັບໄຂ່ຈຽວໃຫ້ຕັກກັບເກືອປາຍບ່ວງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ-ກະທະ $160-170^{\circ}\text{C}$

3

ອັນກະທະດ້ວຍໄຟກາງອ່ອນ ແລະ ໃສ່ນ້ຳມັນເພຽງ 1/2 ບ່ວງຊາ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

4

ຈົນໄຂ່ໃຫ້ສຸກທັງສອງດ້ານ. ຖ້າມີໝູ່ສັບ ຕ້ອງໃຫ້ຊີ້ນສຸກທົ່ວ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ຍົກໄຂ່ຂົນຝັກໃນຕະແກງ ຫຼື ເຈ້ຍຊັບນ້ຳມັນ 1 ນາທີ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ

6

ຫັນເປັນຊີ້ນຝັດຄໍ້າ ແລ້ວຈັດເທິງເຂົ້າ. ຝັກໃຫ້ອັນກອນເສັ້ນ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ຝັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ແຜ່: ໄຂ່

Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄໍ້າ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

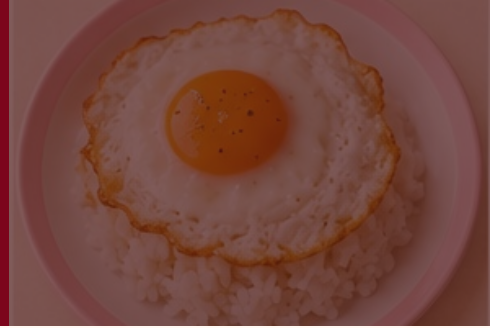
- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ອັນກອນເປັດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອັນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄຂ່ດາວ

ຈື່/ທອດນ້ຳມັນໜ້ອຍ · 10 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ



ວັດຖຸດົບ

1 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ນ້ຳມັນ 1 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ນ້ຳມັນ 10 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກຮ້ອນ. ຖ້າມີຜັກ ຫຼື ໝູ່ສັບ ໃຫ້ຫັນເປັນຊີ້ນນ້ອຍ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍລິໂພກ $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ກວດເປືອກໄຂ່. ສຳລັບໄຂ່ຈຽວໃຫ້ຕັກກັບເກືອປາຍບ່ວງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $160-170^{\circ}\text{C}$

3

ອັນກະທະດ້ວຍໄຟກາງອ່ອນ ແລະ ໃສ່ນ້ຳມັນເພຽງ 1/2 ບ່ວງຊາ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

4

ຈົນໄຂ່ໃຫ້ສຸກທັງສອງດ້ານ. ຖ້າມີໝູ່ສັບ ຕ້ອງໃຫ້ຊີ້ນສຸກທົ່ວ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ຍົກໄຂ່ຂົນຝັກໃນຕະແກງ ຫຼື ເຈ້ຍຊັບນ້ຳມັນ 1 ນາທີ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ປົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ

6

ຫັນເປັນຊີ້ນຝັດຄຳ ແລ້ວຈັດເທິງເຂົ້າ. ຝັກໃຫ້ອັນກອນເສັ້ນ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ຝັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ແຜ່: ໄຂ່

Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ອັນກອນເປີດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອັນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າຕົ້ມໄກ່

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າ 50 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 350 ມິນລິຕິດ, ຜັກບົວ 5 ກຣາມ, ເກືອ 0.5 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າ 250 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 1750 ມິນລິຕິດ, ຜັກບົວ 25 ກຣາມ, ເກືອ 2.5 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າ 500 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 3500 ມິນລິຕິດ, ຜັກບົວ 50 ກຣາມ, ເກືອ 5 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ລ້າງເຂົ້າ 2 ນ້ຳ ແລ້ວແຊ່ 5 ນາທີ. ຫົ້ວຊີນເປັນຊີນນ້ອຍປະມານ 1 ຊມ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ຕົ້ມນ້ຳຊຸບໃຫ້ເດືອດ ໃສ່ເຂົ້າ ແລ້ວຫຸດໄຟອ່ອນ. ຄົນທຸກ 2-3 ນາທີເພື່ອບີບໃຫ້ຕັດໜັ.
ເວລາ 3-5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C

3

ຕົ້ມ 10-12 ນາທີຈົນເຂົ້ານຸ່ມ ແລ້ວໃສ່ຊີນທຶກຽມໄວ້.
ເວລາ 6-8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92-98^{\circ}\text{C}$

4

ຕົ້ມຕ່ຳ 5-7 ນາທີ ຄົນໃຫ້ຊີນແຕກອອກ ແລະ ສຸກທົ່ວໂດຍບໍ່ມີສ່ວນສີຊົມເລ.
ເວລາ 8-12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88-95^{\circ}\text{C}$

5

ປຸງດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີອີວີຕາມປະລິມານ. ຖ້າຂົ້ວເກີນໄປໃຫ້ເພີ່ມນ້ຳຮ້ອນເທື່ອລະ 1 ບ່ວງແຕກງ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແກນກາງຕາມແກນ

6

ປັດໄຟ ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຄົນອີກຄັ້ງ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ພັກໃຫ້ອຸ່ນກ່ອນເສັບ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 ± 20 ກຣາມ
ນ້ຳເລັມ 400 ml · ລະເຫຍັ້ 70 ml · ສຸດທ້າຍ 330 ml
ແລະ: ຖ້ວຍເຫຼືອງ
Master sauce: ຊອດຊີອີວີວັດອອນ

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່ວ
- ວັດອອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫົ້ວອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທົ່ວ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຽວ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັ້ງດຽວໃຫ້ຖັງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າຕົ້ມໝູ່ສັບ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 71°C



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າ 50 ກຣາມ, ໝູ່ສັບ 40 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 350 ມິນລິລິຕ, ຜັກບົວ 5 ກຣາມ, ເກືອ 0.5 ກຣາມ, ຊີຣີວິອອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າ 250 ກຣາມ, ໝູ່ສັບ 200 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 1750 ມິນລິລິຕ, ຜັກບົວ 25 ກຣາມ, ເກືອ 2.5 ກຣາມ, ຊີຣີວິອອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າ 500 ກຣາມ, ໝູ່ສັບ 400 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 3500 ມິນລິລິຕ, ຜັກບົວ 50 ກຣາມ, ເກືອ 5 ກຣາມ, ຊີຣີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 ± 20 ກຣາມ
ນ້ຳເລັມ 400 ml · ລະເຫຍັ້ມ 70 ml · ສຸດທ້າຍ 330 ml
ແລະ: ຖ້ວຍເຫຼືອງ
Master sauce: ຊອດຊີຣີວິອອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງເຂົ້າ 2 ນ້ຳ ແລ້ວແຊ່ 5 ນາທີ. ຫົ່ມຊຸ້ມເປັນຊຸ້ມນ້ອຍປະມານ 1 ຊຸມ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ≤ 4°C
- 2 ຕົ້ມນ້ຳຊຸບໃຫ້ເດືອດ ໃສ່ເຂົ້າ ແລ້ວຫຼຸດໄຟອ່ອນ. ຄົ້ນທຸກ 2-3 ນາທີເພື່ອບີບໃຫ້ຕັດໜັງ.
ເວລາ 3-5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ຕົ້ມ 10-12 ນາທີຈົນເຂົ້ານຸ່ມ ແລ້ວໃສ່ຊຸ້ມທັກງຸມໄວ້.
ເວລາ 6-8 ນາທີ · ໄຟກາງ · 92-98°C
- 4 ຕົ້ມຕໍ່ 5-7 ນາທີ ຄົ້ນໃຫ້ຊຸ້ມແຕກອອກ ແລະ ສຸກທົ່ວໂດຍບໍ່ມີສ່ວນສີຊົມເລ.
ເວລາ 8-12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · 88-95°C
- 5 ປຸງດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີຣີວິຕາມປະລິມານ. ຖ້າຂົ້ນເກີນໄປໃຫ້ເພີ່ມນ້ຳຮ້ອນເທື່ອລະ 1 ບ່ວງແຕກງ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແຕກກາງຕາມເກນ
- 6 ປັດໄຟ ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຄົ້ນອີກຄັ້ງ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ພັກໃຫ້ອຸ່ນກ່ອນເສັ້ນ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ປັດໄຟ · 60-70°C

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 71°C
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່ງ
- ລົດອອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມົດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫົ່ມອາຫານເດັກເປັນຊຸ້ມ 1-1.5 ຊຸມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ ≥ 60°C ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ ≤ 5°C ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຣິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ ≥ 74°C

ໂລກໄກ່

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າ 50 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 350 ມິນລິຕິດ, ຜັກບົວ 5 ກຣາມ, ເກືອ 0.5 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າ 250 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 1750 ມິນລິຕິດ, ຜັກບົວ 25 ກຣາມ, ເກືອ 2.5 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າ 500 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 3500 ມິນລິຕິດ, ຜັກບົວ 50 ກຣາມ, ເກືອ 5 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງເຂົ້າ 2 ນາທີ ແລ້ວແຈ້ງ 5 ນາທີ. ຫົ້ມຊີນເປັນຊີນນ້ອຍປະມານ 1 ຊມ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ຕົ້ມນ້ຳຊຸບໃຫ້ເຮັດອົດ ໃສ່ເຂົ້າ ແລ້ວຫຼຸດໄຟອ່ອນ. ຄົ້ນທຸກ 2-3 ນາທີເພື່ອບີບໃຫ້ຕັດໜັ້.
ເວລາ 3-5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ຕົ້ມ 10-12 ນາທີຈົນເຂົ້ານຸ່ມ ແລ້ວໃສ່ຊີນທຶກຽມໄວ້.
ເວລາ 6-8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92-98^{\circ}\text{C}$
- 4 ຕົ້ມຕູ່ 5-7 ນາທີ ຄົ້ນໃຫ້ຊີນແຕກອອກ ແລະ ສຸກທົ່ວໂດຍບໍ່ມີສ່ວນສີຊົມເລ.
ເວລາ 8-12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88-95^{\circ}\text{C}$
- 5 ປຸງດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີອີວີຕາມປະລິມານ. ຖ້າຂົ້ນເກີນໄປໃຫ້ເພີ່ມນ້ຳຮ້ອນເທື່ອລະ 1 ບ່ວງແຕກງ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແຕນກາງຕາມແຕນ
- 6 ປັດໄຟ ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຄົ້ນອີກຄັ້ງ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ພັກໃຫ້ອຸ່ນກ່ອນເສັ້ນ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 $\pm$ 20 ກຣາມ
ນ້ຳເລັມ 400 ml · ລະເຫຍັ້ນ 70 ml · ສຸດທ້າຍ 330 ml
ແລະ: ຖ້ວຍເຫຼືອງ
Master sauce: ຊອດຊີອີວີວັດອອນ

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່
- ວັດອອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂັ້ນເຊືອພົ້ນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫົ້ມອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຽວ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ໂລກໝູ່

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າ 50 ກຣາມ, ໝູ່ສັບ 40 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 350 ມິນລິວັດ, ຜັກບົວ 5 ກຣາມ, ເກືອ 0.5 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າ 250 ກຣາມ, ໝູ່ສັບ 200 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 1750 ມິນລິວັດ, ຜັກບົວ 25 ກຣາມ, ເກືອ 2.5 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າ 500 ກຣາມ, ໝູ່ສັບ 400 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 3500 ມິນລິວັດ, ຜັກບົວ 50 ກຣາມ, ເກືອ 5 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງເຂົ້າ 2 ນາທີ ແລ້ວແຈ້ 5 ນາທີ. ຫົ່ມຊົນເປັນຊົນນ້ອຍປະມານ 1 ຊມ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ຕົ້ມນ້ຳຊຸບໃຫ້ເຖິງຈຸດໃສ່ເຂົ້າ ແລ້ວຫຼຸດໄຟອ່ອນ. ຄົ້ນທຸກ 2-3 ນາທີເພື່ອບໍ່ໃຫ້ຕົດໝໍ້.
ເວລາ 3-5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ຕົ້ມ 10-12 ນາທີຈົນເຂົ້ານຸ່ມ ແລ້ວໃສ່ຊົນທົກງຸມໄວ້.
ເວລາ 6-8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92-98^{\circ}\text{C}$
- 4 ຕົ້ມຕໍ່ 5-7 ນາທີ ຄົ້ນໃຫ້ຊົນແຕກອອກ ແລະ ສຸກທົ່ວໂດຍບໍ່ມີສ່ວນສົມຊືມ.
ເວລາ 8-12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88-95^{\circ}\text{C}$
- 5 ປຸງດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີອີວີຕາມປະລິມານ. ຖ້າຂົນເກີນໄປໃຫ້ເພີ່ມນ້ຳຮ້ອນເທື່ອລະ 1 ບ່ວງແຕກງ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ປັດໄຟ ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຄົ້ນອີກຄັ້ງ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ພັກໃຫ້ອຸ່ນກ່ອນເສັ້ນ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 $\pm$ 20 ກຣາມ
ນ້ຳເລັມ 400 ml · ລະເຫຍັ້ນ 70 ml · ສຸດທ້າຍ 330 ml
ແລະ: ຖ້ວຍເຫຼືອງ
Master sauce: ຊອດຊີອີວີວັດອອນ

QC

- ວັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທີ່
- ວັດອອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫົ່ມອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຽວ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ໄຂ່ຕົ້ມກັບເຂົ້າ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 12 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ໝາກແຕງ 25 ກຣາມ, ຕາວ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ໝາກແຕງ 125 ກຣາມ, ຕາວ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ໝາກແຕງ 250 ກຣາມ, ຕາວ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ກຽມເຂົ້າສຸກຮ້ອນ. ຖ້າມີຜັກ ຫຼື ໝາກແຕງ ໃຫ້ຫັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ກວດເປືອກໄຂ່. ສຳລັບໄຂ່ຈຽວໃຫ້ຕັກກັບເກືອປາຍບ່ວງ.
ເວລາ 3–5 ນາທີ · ໄຟກາງ–ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງອ່ອນ ແລະ ໃສ່ນ້ຳມັນເພຽງ 1/2 ບ່ວງຊາ.
ເວລາ 6–8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92\text{--}98^{\circ}\text{C}$
- 4 ຈົນໄຂ່ໃຫ້ສຸກທັງສອງດ້ານ. ຖ້າມີໝາກແຕງ ຕ້ອງໃຫ້ຊີ້ນສຸກທົ່ວ.
ເວລາ 8–12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88\text{--}95^{\circ}\text{C}$
- 5 ຍົກໄຂ່ຂົນຜັກໃນຕະແກງ ຫຼື ເຈ້ຍຊັບນ້ຳມັນ 1 ນາທີ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແຄນກາງຕາມແຄນ
- 6 ຫັກເປັນຊີ້ນຜັກຄັ້ງ ແລ້ວຈັດເທິງເຂົ້າ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນກ່ອນເສັ້ນ.
ເວລາ 2–3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ
ແຜ່: ໄຂ່
Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທີ່
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັກກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ຜັກຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ອຸ່ນກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັກອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ໄຂ່ມ້ວນ

ຈົ່ງທອດນ້ຳມັນໜ້ອຍ · 12 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ໄຂ່ 2 ໜ່ວຍ, ແຄຣອດ 15 ກຣາມ, ນົມ 1 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ແຄຣອດ 75 ກຣາມ, ນົມ 5 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ໄຂ່ 20 ໜ່ວຍ, ແຄຣອດ 150 ກຣາມ, ນົມ 10 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ
ແຜ່: ໄຂ່ · ນົມ
Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງ ແລະ ສັບແຄຣອດໃຫ້ລະອຽດ. ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍລິໂພກ $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ໃສ່ນົມ ເກືອ ແລະ ແຄຣອດ. ຕົຈົນໄຂ່ຂາວກັບໄຂ່ແດງເຂົ້າກັນ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$
- 3 ອຸ່ນກະທະໄຟອ່ອນ ທານນ້ຳມັນບາງໆ ແລ້ວເທໄຂ່ເປັນຊັ້ນບາງ.
ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ–ອ່ອນ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$
- 4 ເມື່ອໄຂ່ລົມແຂງ ໃຫ້ມ້ວນເຂົ້າຫາກັນ. ເທໄຂ່ອີກຊັ້ນ ແລະ ມ້ວນຊ້ໍ້.
ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ–ອ່ອນ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$
- 5 ຈົດຈົນສຸກທົດ ໂດຍບໍ່ມີນ້ຳໄຂ່ເຫຼືອ. ຍົກລົງພັກ 2 ນາທີ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ປົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ຫັນເປັນຊັ້ນໜາ 1.5 ຊມ. ຈັດກັບເຂົ້າ ຫຼື ໃສ່ກ່ອງແບ່ງຊ່ອງ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ພັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ່ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄ່າ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊັ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ສັບນົງ

ນົງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແທກນາໆໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັນຊີ້ນເປັນຊີ້ນບາງຂະໜາດພໍດີຄຳ. ຊັບຊີ້ນໃຫ້ແຫ້ງ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ຄົ້ນຊີ້ນກັບຊີ້ນອ່ອນ ແລະ ນ້ຳສະອາດ. ພັກ 5 ນາທີ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

3

ຕົ້ມນ້ຳໃນໝໍ້ນົງໃຫ້ເດືອດ. ວາງຜັກ ແລະ ຊີ້ນໃນຈານໂດຍບໍ່ໃຫ້ຊີ້ນຊຸ່ນກັນ.

ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C

4

ນຸ່ງດ້ວຍໄຟກາງ 10-12 ນາທີ. ຖ້າມີໄຂ່ ຫຼື ເຕົ້າຫຸ່ງໃຫ້ວາງເທິງຊີ້ນຫຼັງ 5 ນາທີ.

ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ຳ $95-100^{\circ}\text{C}$

5

ກວດຊີ້ນຊີ້ນໜາທຶສຸດໃຫ້ສຸກທົ່ວ. ເທບນ້ຳຂົງໃນຈານອອກບາງສ່ວນ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ບົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ

6

ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຈັດກັບເຂົ້າ. ຫັນຊີ້ນຊີ້ນໃຫຍ່ອີກຄັ້ງກ່ອນເສັບ.

ເວລາ 2-3 ນາທີ · ພັກ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ແຜ່: ບໍ່ພົບສານກຳພົມແຜ່ທັງໃນສຸດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຊອດຊີ້ນວິດອ່ອນ

QC

- ວັດແທກນາໆໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມົດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດື່ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູ່ສັບນົງ

ນົງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ອັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັ້ນຊີ້ນເປັນຊີ້ນບາງຂະໜາດພໍດີຄຳ. ຊັບຊີ້ນໃຫ້ແຫ້ງ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ຄົ້ນຊີ້ນກັບຊີ້ນອ່ອນ ແລະ ນ້ຳສະອາດ. ພັກ 5 ນາທີ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 3 ຕົ້ມນ້ຳໃນໝໍ້ນົງໃຫ້ເດືອດ. ວາງຜັກ ແລະ ຊີ້ນໃນຈານໂດຍບໍ່ໃຫ້ຊີ້ນຊຸ່ນກັນ.
ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 4 ນຸ່ງດ້ວຍໄຟກາງ 10-12 ນາທີ. ຖ້າມີໄຂ່ ຫຼື ແຕ້ງໃຫ້ວາງເທິງຊີ້ນຫຼັງ 5 ນາທີ.
ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ 95-100 $^{\circ}\text{C}$
- 5 ກວດຊີ້ນຊີ້ນໜາທຶສຸດໃຫ້ສຸກທົ່ວ. ເທບນ້ຳຂົງໃນຈານອອກບາງສ່ວນ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ບົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຈັດກັບເຂົ້າ. ຫັ້ນຊີ້ນຊີ້ນໃຫຍ່ອີກຄັ້ງກ່ອນເສັ້ນ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ພັກ · 60-70 $^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ
ແຜ່: ບໍ່ພົບສານກຳມະໄພໃນສູດມາດຕະຖານ
Master sauce: ຊອດຊີ້ນວິດອ່ອນ

QC

- ອັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມົດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊັງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ຜັກລວກ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊີ້ນກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອັນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອັນ ກວດຊີ້ນໃຫຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍັ້ນ 10 ml · ຊຸດທຳ 5 ml

ແຜ່: ບໍ່ເພີ່ມສານກຳມະໄພໃນສູດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຊອດຊີ້ນລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອັນທີ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້ຳຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອັນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູ່ຜັກນົກ

ນົກໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ອັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັນຊີ້ນເປັນຊີ້ນບາງຂະໜາດພໍດີຄຳ. ຊັບຊີ້ນໃຫ້ແຫ້ງ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ຄົມຊີ້ນກັບຊີ້ນອ່ອນ ແລະ ນ້ຳສະອາດ. ພັກ 5 ນາທີ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 3 ຕົ້ມນ້ຳໃນໝໍ້ນົກໃຫ້ເດືອດ. ວາງຜັກ ແລະ ຊີ້ນໃນຈານໂດຍບໍ່ໃຫ້ຊີ້ນຊຸ່ນກັນ.
ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 4 ນຸ່ງດ້ວຍໄຟກາງ 10-12 ນາທີ. ຖ້າມີໄຂ່ ຫຼື ແຕ້ງໃຫ້ວາງເທິງຊີ້ນຫຼັງ 5 ນາທີ.
ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ 95-100°C
- 5 ກວດຊີ້ນຊີ້ນໜາທຶສຸດໃຫ້ສຸກທົ່ວ. ເທບນ້ຳຂົງໃນຈານອອກບາງສ່ວນ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ບົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຈັດກັບເຂົ້າ. ຫັນຊີ້ນຊີ້ນໃຫຍ່ອີກຄັ້ງກ່ອນເສັ້ນ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ພັກ · 60-70°C

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ
ແລະ: ບໍ່ພົບສານກໍຟີນແລະຜັກໃນສູດມາດຕະຖານ
Master sauce: ຊອດຊີ້ນວິດອ່ອນ

QC

- ອັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊັງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ໄຂ່ຕຸ່ນໄກ່ສັບ

ນົງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແທກກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 100 ມິນລິດິດ, ໄກ່ສັບ 30 ກຣາມ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 500 ມິນລິດິດ, ໄກ່ສັບ 150 ກຣາມ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 1000 ມິນລິດິດ, ໄກ່ສັບ 300 ກຣາມ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ
ນ້ຳເລັມ 100 ml · ລະເຫຍັ້ມ 10 ml · ສຸດທ້າຍ 90 ml
ແລະ: ໄຂ່
Master sauce: ຊອດຊີວິດວິດອອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ກວດບໍ່ໃຫ້ມີເປືອກໄຂ່. ຕັ້ງໃສ່ເບົ້າງໃຫ້ເຂົ້າກັນ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ເຜີຍນ້ຳຊຸບອັນຕາມປະລິມານ ແລະ ຄົນຊ້າງ. ຕັກຟອງອອກເພື່ອໃຫ້ໜ້າໄຂ່ນຽນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 3 ໃສ່ໄກ່ສັບ ໝູ່ສັບ ຫຼື ຜັກຕາມສຸດ. ວັດຖຸດົບຕ້ອງໜັບລະອຽດເປັນພິເສດ.
ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 4 ປັດຖ້ວຍດ້ວຍຝາ ຫຼື ເຈ້ຍພອຍ. ນົງດ້ວຍໄຟອ່ອນ 12-15 ນາທີ.
ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ 95-100 $^{\circ}\text{C}$
- 5 ເປັດຝາ ແລະ ໃຊ້ຊີ້ອັນແຕ່ກາງຖ້ວຍ. ໄຂ່ຕ້ອງແຂງນຸ່ມ ແລະ ບໍ່ມີນ້ຳໄຂ່ດົບ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແຄນກາງຕາມແຄນ
- 6 ຍົກອອກຈາກໝໍ້ນົງ ຝັກ 3 ນາທີ. ຕັກເປັນຄຳນ້ອຍ ຫຼື ຈັດກັບເຂົ້າ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ຝັກ · 60-70 $^{\circ}\text{C}$

QC

- ວັດແທກກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັກກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ໜັງອາຫານແຕ່ກເປັນຊົນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຽວ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ໄຂ່ຕຸ່ນຜັກ

ນົງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 100 ມິນລິດິດ, ຜັກສີສັນ 30 ກຣາມ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 500 ມິນລິດິດ, ຜັກສີສັນ 150 ກຣາມ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 1000 ມິນລິດິດ, ຜັກສີສັນ 300 ກຣາມ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ
ນ້ຳເລັມ 100 ml · ລະເຫີຍ 10 ml · ສຸດທ້າຍ 90 ml
ແລະ: ໄຂ່
Master sauce: ຊອດຊີວິດວິດອອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ກອດບີໃຫມ່ເປືອກໄຂ່. ຕົວໄຂ່ເບິ່ງໃຫ້ເຂົ້າກັນ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ເຜີຍນ້ຳຊຸບອັນຕາມປະລິມານ ແລະ ຄົນຊ້າງ. ຕັກຟອງອອກເພື່ອໃຫ້ໜ້າໄຂ່ນຽນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 3 ໃສ່ໄກສັບ ໝູ່ສັບ ຫຼື ຜັກຕາມສຸດ. ວັດຖຸດິບຕ້ອງໜັບລະອຽດເປັນພິເສດ.
ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 4 ປັດຖ້ວຍດ້ວຍຝາ ຫຼື ເຈ້ຍພອຍ. ນົງດ້ວຍໄຟອ່ອນ 12-15 ນາທີ.
ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ 95-100 $^{\circ}\text{C}$
- 5 ເປັດຝາ ແລະ ໃຊ້ຊີ້ອັນແຕກກາງຖ້ວຍ. ໄຂ່ຕ້ອງແຂງນຸ່ມ ແລະ ບໍ່ມີນ້ຳໄຂ່ດົບ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ຍົກອອກຈາກໝໍ້ນົງ ຝັກ 3 ນາທີ. ຕັກເປັນຄຳນ້ອຍ ຫຼື ຈັດກັບເຂົ້າ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ຝັກ · 60-70 $^{\circ}\text{C}$

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ່ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອອນ ປະເພດ; ກອດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊືອພົນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ໜັງອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າຊຸບຜັກໄກ່

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 15 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດິບ

1 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 80 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 40 ກຣາມ, ຜັກ 40 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 250 ມັນລິດ, ຕົກ 0.5 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 400 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 200 ກຣາມ, ຜັກ 200 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 1250 ມັນລິດ, ຕົກ 2.5 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 800 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 400 ກຣາມ, ຜັກ 400 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 2500 ມັນລິດ, ຕົກ 5 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ລ້າງຜັກໃຫ້ສະອາດ. ປອກເປືອກ ແລະ ຫັ້ນເປັນກ້ອນນ້ອຍ 1 ຊມ. ຫັ້ນໄກ່ຕາມຂະໜາດດຽວກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ເທນ້ຳຊຸບໃສ່ໝໍ້ ແລ້ວຕົ້ມດ້ວຍໄຟກາງຈົນເລີ່ມເດືອດ.

ເວລາ 3–5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C

3

ໃສ່ວັດຖຸດິບທີ່ສັກຊ້າກ່ອນ ເຊັ່ນ ມັນຝຣັ່ງ ແລະ ແຄຣອດ. ຕົ້ມ 6–8 ນາທີ.

ເວລາ 6–8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92\text{--}98^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ໄກ່ ຫຼື ວັດຖຸດິບທີ່ເຫຼືອ ແລ້ວຕົ້ມຕໍ່ຈົນທຸກຢ່າງນຸ່ມ ແລະ ສຸກທົ່ວ.

ເວລາ 8–12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88\text{--}95^{\circ}\text{C}$

5

ປຸງລົດດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີວິວອ່ອນ. ຊົມໃຫ້ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແທນກາງຕາມເກນ

6

ປັດໄຟ ແລ້ວພັກ 2–3 ນາທີ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍຂອບກວ້າງເພື່ອໃຫ້ເຢັນໄວ.

ເວລາ 2–3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 ± 20 ກຣາມ

ນ້ຳເລີ່ມ 300 ml · ລະເຫຍັ້ນ 50 ml · ສຸດທ້າຍ 250 ml

ແລະ: ຖ້ວຍເຫຼືອງ

Master sauce: ຊີວິວອ່ອນລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊັ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກຕົ້ນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າຜັດໄຂ່

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັ້ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອັນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຝາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຝັກໃຫ້ອັນ ກວດຊີນໃຫຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັມ 15 ml · ລະເຫຍື້ອ 10 ml · ສຸດທ້າຍ 5 ml

ແຜ່: ໄຂ່ · ຖົງເຫຍື້ອ

Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ່ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອັນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າຜັດໄກ່

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1
ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5
ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10
ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ
ຫັ່ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165\text{--}175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1–2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1–2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີນໃຫຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼັກກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍື່ອ 10 ml · ສຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຊີວິວລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ
ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ່ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື
ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24
ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກກະທຽມ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍັ້ນ 10 ml · ສຸດທ້າຍ 5 ml

ແລະ: ຖົງເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດກະທຽມອ່ອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັ້ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອ່ອນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ 165–175 $^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ · 160–170 $^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1–2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · 150–165 $^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕາ 1–2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອ່ອນ ກວດຊີນໃຫ້ຢຸດ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອັນທີ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57 $^{\circ}\text{C}$ ຫາ 21 $^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູກະທຽມ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັ້ນຊີວິວກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165\text{--}175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1–2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1–2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີ້ນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັມ 15 ml · ລະເຫຍື້ອ 10 ml · ສຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດກະທຽມອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອຸ່ນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ເທຣຢາກ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊີວິອອນກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊີວິອອນຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີ້ນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັມ 15 ml · ລະເຫຍື່ອ 10 ml · ສຸດທັຍ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊີວິອອນຢາກວິດເດັກ

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອຸ່ນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄຂ່ມ່ວນ

ຈື່/ທອດນ້ຳມັນໜ້ອຍ · 12 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 2 ໜ່ວຍ, ແຄຣອດ 15 ກຣາມ, ນົມ 1 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ແຄຣອດ 75 ກຣາມ, ນົມ 5 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 20 ໜ່ວຍ, ແຄຣອດ 150 ກຣາມ, ນົມ 10 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ລ້າງ ແລະ ສັບແຄຣອດໃຫ້ລະອຽດ. ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍລິໂພກ $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ໃສ່ນົມ ເກືອ ແລະ ແຄຣອດ. ຕົວຈິງໄຂ່ຂາວກັບໄຂ່ແດງເຂົ້າກັນ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $160-170^{\circ}\text{C}$

3

ອັນກະທະໄຟອ່ອນ ທານນ້ຳມັນບາງໆ ແລ້ວເທໄຂ່ເປັນຊົນບາງ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

4

ເມື່ອໄຂ່ລົມແຂງ ໃຫ້ມ້ວນເຂົ້າຫາກັນ. ເທໄຂ່ອີກຊົນ ແລະ ມ້ວນຊ້ໍ້.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ຈັດຈົນສຸກທົດ ໂດຍບໍ່ມີນ້ຳໄຂ່ເຫຼືອ. ຍົກລົງພັກ 2 ນາທີ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ປົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ

6

ຫັນເປັນຊົນໜາ 1.5 ຊມ. ຈັດກັບເຂົ້າ ຫຼື ໃສ່ກ່ອງແບ່ງຊ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ພັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ແຜ່: ໄຂ່ · ນົມ

Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ່ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອັນທີ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້ຳຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຊືມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອັນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ອົບ

ອົບ · 20 ນາທີ · ວັດແທກນາໆໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1
ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5
ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10
ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ອຸ່ນເຕົ້າອົບທີ່ 180°C . ຫນົບຊີ້ນເປັນຊີ້ນໜາເທົ່າກັນ ແລະ ຊັບໃຫ້ໄດ້ເຫງັງ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ອຸ່ນເຕົ້າ · 180°C
- 2 ຄົ້ນຊີ້ນກັບຊີອີວິອອນ ນ້ຳສະອາດ ແລະ ນ້ຳມັນ. ພັກ 5 ນາທີ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 3 ວາງຊີ້ນເທິງຖາດທີ່ປັດໄຟອົບ. ຈັດປິ່ນໃຫ້ຊີ້ນຊື່ນກັນ.
ເວລາ 12–15 ນາທີ · ໄຟເທິງ–ລຸ່ມ · 180°C
- 4 ອົບ 12–15 ນາທີແລ້ວກັບດ້ານ. ອົບຕ່ຳ 5 ນາທີ ຫຼື ຈົນສຸກທົ່ວ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ໄຟເທິງ–ລຸ່ມ · 180°C
- 5 ນຳອອກຈາກເຕົ້າ ແລະ ພັກ 3 ນາທີໃຫ້ນ້ຳໃນຊີ້ນກັບເຂົ້າທີ່.
ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ຫນົບເປັນຊີ້ນພັດຄົ້ນ. ຈັດກັບເຂົ້າ ແລະ ຜັກນັ້ນ ໂດຍບໍ່ລາດຊອດຫຼາຍ.
ເວລາ 3 ນາທີ · ພັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ
ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ
Master sauce: ຊອດຊີອີວິອອນ

QC

- ວັດແທກນາໆໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັກກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫນົບອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ທອດ

ຈື່/ທອດນ້ຳມັນໜ້ອຍ · 20 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊົນກັບຜັກເປັນຊົນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊົນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ–ອຸ່ນ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຜາ 1–2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ–ອຸ່ນ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ

6

ຜັດຕ 1–2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ພັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊົນໃຫຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ພັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ແຜ່: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຊີວີວັດອ່ອນ

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊືອຟົນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອຸ່ນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູທອດ

ຈື່/ທອດນ້ຳມັນໜ້ອຍ · 20 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 71°C



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ
ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ
Master sauce: ຊອດຊີວີວິດອ່ອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັ້ນຊີວີວິດອອນເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ≤ 4°C
- 2 ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ 160–170°C
- 3 ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.
ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ–ອ່ອນ · 150–165°C
- 4 ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.
ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ–ອ່ອນ · 150–165°C
- 5 ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ພັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີ້ນໃຫຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ພັກ · ≥ 60°C

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 71°C
- ສັ່ນສະເໜີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄ່າ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫມ້ກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ ≥ 60°C ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ ≤ 5°C ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ ≥ 74°C

ເຂົ້າບັນຍາຍ

ປະກອບແລະຈັດຮູບ · 15 ນາທີ · ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜີ້ວເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສູງກວມ 130 ກຣາມ, ໄກ່ສັບ 35 ກຣາມ, ສາຫຼ່ຍ 2 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສູງກວມ 650 ກຣາມ, ໄກ່ສັບ 175 ກຣາມ, ສາຫຼ່ຍ 10 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສູງກວມ 1300 ກຣາມ, ໄກ່ສັບ 350 ກຣາມ, ສາຫຼ່ຍ 20 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສູງໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊົມກັບຜັກເປັນຊົມນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ສຳລັບວັດຖຸດິບເຢັນ

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ໜີ້ວ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ອາຫານສຸກ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນພັກ

3

ໃສ່ຊົມ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ພົ້ນຜົວສະອາດ

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ອຸ່ນ $45-55^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ກວດນ້ຳໜັກ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ພັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊົມໃຫ້ຢືນ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ເສີບທັນທີ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ແຜ່: ບໍ່ພົບສານກຳພົມແຜ່ຫຼັກໃນສູດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

QC

- ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜີ້ວເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊົມ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອຸ່ນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້ຳຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໜ້າໄກ່

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1
ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5
ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10
ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ
ຫັ່ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165\text{--}175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕັດ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີນໃຫຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼັກກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍື່ອ 10 ml · ສຸດທຳຍ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຊີວິວລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ
ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊືອຟົນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ່ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື
ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24
ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູຫວານ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ,
ຊີວິວອ່ອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1
ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ,
ຊີວິວອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5
ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300
ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10
ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ
ຫັ້ນຊີ້ນກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165\text{--}175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1–2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕັດ 1–2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີ້ນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍື້ອ 10 ml · ສຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຫວານລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ
ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື
ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອຸ່ນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24
ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ຊອດຫວານ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ
ນ້ຳເລັມ 15 ml · ລະເຫຍື່ອ 10 ml · ສຸດທ້າຍ 5 ml
ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ
Master sauce: ຊອດຫວານລົດອ່ອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອ່ອນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.
ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ 165-175 $^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.
ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · 160-170 $^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · 150-165 $^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.
ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອ່ອນ ກວດຊີນໃຫ້ຢູ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊືອຟົນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ອົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57 $^{\circ}\text{C}$ ຫາ 21 $^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າກະຫຼີກ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 22 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 40 ກຣາມ, ແຄຣອດ 25 ກຣາມ, ຜັງກະຫຼີອ່ອນ 2 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແຕງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 200 ກຣາມ, ແຄຣອດ 125 ກຣາມ, ຜັງກະຫຼີອ່ອນ 10 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແຕງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 400 ກຣາມ, ແຄຣອດ 250 ກຣາມ, ຜັງກະຫຼີອ່ອນ 20 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແຕງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ຫັກໄກ່ ມັນຝຣັ່ງ ແລະ ແຄຣອດເປັນກ້ອນນ້ອຍ 1 ຊມ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນໝໍ້ໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ ແລ້ວຜັດໄກ່ 2-3 ນາທີໃຫ້ຜິວຕົງ.

ເວລາ 3-5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C

3

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳສະອາດໃຫ້ພໍຖ້ວມ. ຕົ້ມໄຟອ່ອນ 10-12 ນາທີຈົນຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 6-8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92-98^{\circ}\text{C}$

4

ລະລາຍຜັງກະຫຼີກໄປນ້ຳຊຸບເລັກນ້ອຍ ແລ້ວເທກກັບຄືນໃສ່ໝໍ້.

ເວລາ 8-12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88-95^{\circ}\text{C}$

5

ຄົ້ນຕ່ 2-3 ນາທີຈົນຊອດຂົ້ນພົດ. ຊົມໃຫ້ລົດອ່ອນ ແລະ ກວດໃຫ້ໄກ່ສຸກທົ່ວ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແຄນກາງຕາມແຄນ

6

ຕັກເຂົ້າໃສ່ຈານ ລາດແຕງຂ້າງ ເພື່ອບີ່ຫໍ່ເຂົ້າແລ້ວນໍ້າເກີນໄປ.

ເວລາ 2-3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 220 ml · ລະເຫຍ້ 40 ml · ສຸດທ້າຍ 180 ml

ແລະ: ບໍ່ພົບສານກໍ່ພູມແພ້ຫຼັກໃນສຸດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຖານແຕງກະຫຼີອ່ອນ

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່ວ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ຜິດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜິດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມົດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສໍາເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ນັ້ງຜັກ

ນັ້ງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ອັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັນຊີ້ນເປັນຊີ້ນບາງຂະໜາດພໍດີຄຳ. ຊັບຊີ້ນໃຫ້ແຫ້ງ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ຄົ້ນຊີ້ນກັບຊີ້ນອ່ອນ ແລະ ນ້ຳສະອາດ. ພັກ 5 ນາທີ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 3 ຕົ້ມນ້ຳໃນໝໍ້ນັ້ງໃຫ້ເດືອດ. ວາງຜັກ ແລະ ຊີ້ນໃນຈານໂດຍບໍ່ໃຫ້ຊີ້ນຊຸ່ນກັນ.
ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 4 ນັ້ງດ້ວຍໄຟກາງ 10-12 ນາທີ. ຖ້າມີໄຂ່ ຫຼື ເຕົ້າຫຸ່ງໃຫ້ວາງເທິງຊີ້ນຫຼັງ 5 ນາທີ.
ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ຳ $95-100^{\circ}\text{C}$
- 5 ກວດຊີ້ນຊີ້ນໜາທຶສຸດໃຫ້ສຸກທົ່ວ. ເທບນ້ຳຂົງໃນຈານອອກບາງສ່ວນ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ບົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຈັດກັບເຂົ້າ. ຫັນຊີ້ນຊີ້ນໃຫຍ່ອີກຄັ້ງກ່ອນເສັບ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ພັກ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ
ແຜ່: ບໍ່ພົບສານກໍຟີມແຜ່ຫຼັກໃນສຸດມາດຕະຖານ
Master sauce: ຊອດຊີ້ນວິດອ່ອນ

QC

- ອັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຣິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູນັ້ງຜັກ

ນັ້ງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ອັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັນຊີ້ນເປັນຊີ້ນບາງຂະໜາດພໍດີຄຳ. ຊັບຊີ້ນໃຫ້ແຫ້ງ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ຄົ້ນຊີ້ນກັບຊີ້ນອ່ອນ ແລະ ນ້ຳສະອາດ. ພັກ 5 ນາທີ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

3

ຕົ້ມນ້ຳໃນໝໍ້ນັ້ງໃຫ້ເດືອດ. ວາງຜັກ ແລະ ຊີ້ນໃນຈານໂດຍບໍ່ໃຫ້ຊີ້ນຊຸ່ນກັນ.

ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C

4

ນັ້ງດ້ວຍໄຟກາງ 10-12 ນາທີ. ຖ້າມີໄຂ່ ຫຼື ແຕ້ງໃຫ້ວາງເທິງຊີ້ນຫຼັງ 5 ນາທີ.

ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ 95-100°C

5

ກວດຊີ້ນຊີ້ນໜາທຶສຸດໃຫ້ສຸກທົ່ວ. ເທບນ້ຳຂົງໃນຈານອອກບາງສ່ວນ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ບົດໄຟ · ແຄນກາງຕາມແຄນ

6

ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຈັດກັບເຂົ້າ. ຫັນຊີ້ນຊີ້ນໃຫຍ່ອີກຄັ້ງກ່ອນເສັ້ນ.

ເວລາ 2-3 ນາທີ · ພັກ · 60-70°C

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ແຜ່: ບໍ່ພົບສານກໍຟີມແຜ່ຫຼັກໃນສຸດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຊອດຊີ້ນວິດອ່ອນ

QC

- ອັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະແໝ້ນໃຫມ່ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ແຜດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຣິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄຂ່ຕຸ່ນ

ນົງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 100 ມິນລິດົດ, ຜັກສີສັນ 30 ກຣາມ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 500 ມິນລິດົດ, ຜັກສີສັນ 150 ກຣາມ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 1000 ມິນລິດົດ, ຜັກສີສັນ 300 ກຣາມ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ກອດບີໃຫ້ເປັນໄຂ່. ຕົວໄຂ່ເບິ່ງໃຫ້ເຂົ້າກັນ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍລິໂພກ $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ເພີ່ມນ້ຳຊຸບອັນຕາມປະລິມານ ແລະ ຄົນຊ້າງ. ຕັກຟອງອອກເພື່ອໃຫ້ໜ້າໄຂ່ນຽນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍລິໂພກ $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 3 ໃສ່ໄກສັບ ໝູ່ ຫຼື ຜັກຕາມສຸດ. ວັດຖຸດິບຕ້ອງໜັບລະອຽດເປັນພິເສດ.
ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 4 ປັດຖ້ວຍດ້ວຍຝາ ຫຼື ເຈ້ຍພອຍ. ນົງດ້ວຍໄຟອ່ອນ 12-15 ນາທີ.
ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ 95-100 $^{\circ}\text{C}$
- 5 ເປັດຝາ ແລະ ໃຊ້ຊີ້ອັນແຕກກາງຖ້ວຍ. ໄຂ່ຕ້ອງແຂງນຸ່ມ ແລະ ບໍ່ມີນ້ຳໄຂ່ດົບ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ຍົກອອກຈາກໝັ້ນນົງ ຝັກ 3 ນາທີ. ຕັກເປັນຄຳນ້ອຍ ຫຼື ຈັດກັບເຂົ້າ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ຝັກ · 60-70 $^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ
ນ້ຳເລັ່ນ 100 ml · ລະເຫຍັ້ນ 10 ml · ສຸດທ້າຍ 90 ml
ແລະ: ໄຂ່
Master sauce: ຊອດຊີ້ວິດລົດອ່ອນ

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ່ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກອດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜິດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ໜັງອາຫານເດັກເປັນຊັ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ບັນກອນ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄກ່ບົດ 55 ກຣາມ, ແຄຣອດສັບ 15 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄກ່ບົດ 275 ກຣາມ, ແຄຣອດສັບ 75 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄກ່ບົດ 550 ກຣາມ, ແຄຣອດສັບ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ສັບແຄຣອດໃຫ້ລະອຽດ. ຊັບນ້ຳອອກ ແລ້ວຄົນກັບໄກ່ບົດ ຫຼື ໝູນບົດ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ປຸງດ້ວຍຊີວິວອ່ອນ ແລະ ນ້ຳສະອາດ. ຄົນໄປທາງດຽວ 1 ນາທີໃຫ້ເປັນອີໂຟນຽວ.
ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165\text{--}175^{\circ}\text{C}$

3

ແບ່ງເປັນ 3 ສ່ວນ ແລະ ປົນເປັນກອນແບບຂະໜາດພໍດີຄ້າ.
ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$

4

ອ່ອນກະທະໄຟອ່ອນ ທານນ້ຳມັນບາງໆ ແລ້ວຈັກອັນຊຸນ 3-4 ນາທີຕໍ່ດ້ານ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

5

ເຜົາໜ້າ 1 ບ່ວງແກງ ປັດຜາ 2 ນາທີ. ຜ່າກອນໜັງເຜືອກວດວ່າສຸກທົ່ວ.
ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ພັກໃຫ້ອ່ອນ ແລ້ວຈັດ 3 ກອນກັບເຂົ້າ ແລະ ຜັກໃນກອງແບ່ງຊ່ອງ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍັ້ນ 10 ml · ຊຸດທຳອິດ 5 ml

ແລະ: ບໍ່ພົບສານກຳມະໄພໃນສູດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຊອດຊີວິວລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດັບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູ່ປັນກອນ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດ 55 ກຣາມ, ແຄຣອດສັບ 15 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດ 275 ກຣາມ, ແຄຣອດສັບ 75 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດ 550 ກຣາມ, ແຄຣອດສັບ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ສັບແຄຣອດໃຫ້ລະອຽດ. ຊັບນ້ຳອອກ ແລ້ວຄົນກັບໄກ່ບົດ ຫຼື ໝູ່ບົດ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ປຸງດ້ວຍຊີວິວອ່ອນ ແລະ ນ້ຳສະອາດ. ຄົນໄປທາງດຽວ 1 ນາທີໃຫ້ເປັນອີໂຟນຽວ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165\text{--}175^{\circ}\text{C}$

3

ແບ່ງເປັນ 3 ສ່ວນ ແລະ ປັບເປັນກອນແບບຂະໜາດພັດຄໍາ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$

4

ອັນກະທະໄຟອ່ອນ ທານນ້ຳມັນບາງໆ ແລ້ວຈັກອັນຊືນ 3-4 ນາທີຕໍ່ດ້ານ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

5

ເພີ່ມນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ ປັດຜາ 2 ນາທີ. ຜ່າກອນໜັງເພື່ອກວດວ່າສຸກທົ່ວ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ພັກໃຫ້ອັນ ແລ້ວຈັດ 3 ກອນກັບເຂົ້າ ແລະ ຜັກໃນກ່ອງແບ່ງຊ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຼັ້ມ 10 ml · ຊຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ບໍ່ພົບສານກຳມະໄພໃນສູດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຊອດຊີວິວລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຊືມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອັນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າກ່ອງໜ້າສັດກາຕູນ

ປະກອບແລະຈັດຮູບ · 20 ນາທີ · ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜີ້ວເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄກ່ສຸກ 45 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ຜັກສີສັນ 40 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄກ່ສຸກ 225 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ຜັກສີສັນ 200 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄກ່ສຸກ 450 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ຜັກສີສັນ 400 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັ້ນຊີ້ນກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ສຳລັບວັດຖຸດິບເຢັນ

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ໜີ້ວ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ອາຫານສຸກ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນພັກ

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ພົ້ນຜົວສະອາດ

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ອຸ່ນ $45-55^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ກວດນ້ຳໜັກ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ພັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີ້ນໃຫຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ເສີບທັນທີ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ແຜ່: ໄຂ່

Master sauce: ຊອດຊີ້ນວິດອ່ອນ

QC

- ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜີ້ວເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຕິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າຜັດໄກ່

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1
ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5
ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ,
ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10
ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ
ຫັ່ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີນໃຫຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍື້ອ 10 ml · ສຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຊີວິວລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ
ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ່ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື
ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24
ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າຜັດໝູ່

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໝັ້ນ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ,
ຊີວິວອ່ອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1
ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໝັ້ນ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ,
ຊີວິວອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5
ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໝັ້ນ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300
ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10
ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ
ຫັ່ນຊີ້ນກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕາ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີ້ນໃຫ້ຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍື່ອ 10 ml · ສຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຊີວິວລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ
ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ່ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື
ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24
ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄຂ່ຈຽວໝູ່ສັບ

ຈື່/ທອດນ້ຳມັນໜ້ອຍ · 10 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ໝູ່ສັບ 35 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ໝູ່ສັບ 175 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ໝູ່ສັບ 350 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 10 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ກຽມເຂົ້າສຸກຮ້ອນ. ຖ້າມີຜັກ ຫຼື ໝູ່ສັບ ໃຫ້ຫັນເປັນຊີ້ນໜ້ອຍ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍລິໂພກ $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ກວດເປືອກໄຂ່. ສຳລັບໄຂ່ຈຽວໃຫ້ຕັກກັບເກືອປາຍບ່ວງ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $160-170^{\circ}\text{C}$
- 3 ອັນກະທະດ້ວຍໄຟກາງອ່ອນ ແລະ ໃສ່ນ້ຳມັນເພຽງ 1/2 ບ່ວງຊາ.
ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$
- 4 ຈົນໄຂ່ໃຫ້ສຸກທັງສອງດ້ານ. ຖ້າມີໝູ່ສັບ ຕ້ອງໃຫ້ຊີ້ນສຸກທົ່ວ.
ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$
- 5 ຍົກໄຂ່ຂົນຝັກໃນຕະແກງ ຫຼື ເຈ້ຍຊັບນ້ຳມັນ 1 ນາທີ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ປົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ຫັນເປັນຊີ້ນຝັດຄໍ້າ ແລ້ວຈັດເທິງເຂົ້າ. ຝັກໃຫ້ອັນກອນເສັ້ນ.
ເວລາ 2 ນາທີ · ຝັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ແຜ່: ໄຂ່

Master sauce: ຊອດຊີວິດວິດອ່ອນ

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊືອຟົນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ອັນກອນເປີດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອັນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກກະທຽມ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັ້ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍື້ອ 10 ml · ຊຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດກະທຽມອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອຸ່ນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູ່ກະທຽມ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊີວິວກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊີວິວຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີ້ນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍື້ອ 10 ml · ສຸດທ້າຍ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊີວິວກະທຽມອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄ່າ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ຊອດຫວານ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີນໃຫຍ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັມ 15 ml · ລະເຫຍື່ອ 10 ml · ສຸດທ້າຍ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຫວານລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າແກງກະຫຼົບປຸ້ນ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 22 ນາທີ · ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜົດເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 40 ກຣາມ, ແຄຣອດ 25 ກຣາມ, ຜັງກະຫຼົບອ່ອນ 2 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 200 ກຣາມ, ແຄຣອດ 125 ກຣາມ, ຜັງກະຫຼົບອ່ອນ 10 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 400 ກຣາມ, ແຄຣອດ 250 ກຣາມ, ຜັງກະຫຼົບອ່ອນ 20 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ຫັກໄກ່ ມັນຝຣັ່ງ ແລະ ແຄຣອດເປັນກ້ອນນ້ອຍ 1 ຊມ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນໝາຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ ແລ້ວຜັດໄກ່ 2-3 ນາທີໃຫ້ຜັດຕົງ.

ເວລາ 3-5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C

3

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳສະອາດໃຫ້ພໍຖ້ວມ. ຕົ້ມໄຟອ່ອນ 10-12 ນາທີຈົນຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 6-8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92-98^{\circ}\text{C}$

4

ລະລາຍຜັງກະຫຼົບປຸ້ນນ້ຳຊຸບເລັກນ້ອຍ ແລ້ວເທກກັບຄືນໃສ່ໝໍ້.

ເວລາ 8-12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88-95^{\circ}\text{C}$

5

ຄົ້ນຕ່ 2-3 ນາທີຈົນຊອດຂົນພົດ. ຊົມໃຫ້ລົດອ່ອນ ແລະ ກວດໃຫ້ໄກ່ສຸກທົ່ວ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແຮມກາງຕາມເກນ

6

ຕັກເຂົ້າໃສ່ຈານ ລາດແກງຂ້າງ ເພື່ອບີບໃຫ້ເຂົ້າແລ້ວນໍ້າເກີນໄປ.

ເວລາ 2-3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 220 ml · ລະເຫຼັ້ມ 40 ml · ສຸດທ້າຍ 180 ml

ແຜ່: ບໍ່ພົບສານກໍຟີມແຜ່ຫຼັກໃນສຸດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຖານແກງກະຫຼົບອ່ອນ

QC

- ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜົດເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່ວ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂັດເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມົດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດັບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັກອາຫານເດັກເປັນຊັ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບີໄຫມ້ກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຕິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ເທຣຢາກ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕັດ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັມ 15 ml · ລະເຫຍື່ອ 10 ml · ຊຸດທັຍ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດເທຣຢາກລົດເດັກ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊືອຟົນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ຂົງ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນນາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊົນກັບຜັກເປັນຊົນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165\text{--}175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊົນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຜາ 1–2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1–2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊົນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍັ້ນ 10 ml · ຊຸດທຳ 5 ml

ແຜ່: ບໍ່ເພີ່ມສານກຳມະໄພໃນສູດມາດຕະຖານ

Master sauce: ນ້ຳຂົງລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນນາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂົງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູ່ຂົງ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ 

ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊີ້ນກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີ້ນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍັ້ນ 10 ml · ຊຸດທຳຍ 5 ml

ແລະ: ບໍ່ມີບາດກ້າວການແພ່ຜ່ານໃນສູດມາດຕະຖານ

Master sauce: ນ້ຳຂົງລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂົງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ຜັດເຂົ້າໄຟດ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊົນກັບຜັກເປັນຊົນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊົນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຜາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊົນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍັ້ນ 10 ml · ຊຸດທຳ 5 ml

ແຜ່: ບໍ່ມີບາດກ້າວການແຜ່ໃນສູດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້ຳຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູ່ຜັດຜັກລວມ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັ້ນຊີ້ນກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອັນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອັນ ກວດຊີ້ນໃຫ້ຢູ່ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍັ້ນ 10 ml · ຊຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ບໍ່ມີບາດກ້າວການແພ່ຜ່ານໃນສູດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຊອດຊີ້ນລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ່ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດຢືນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອັນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄຂ່ຕຸ່ນໝູ່ສັບ

ນົງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 100 ມິນລິດິດ, ໝູ່ສັບ 30 ກຣາມ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 500 ມິນລິດິດ, ໝູ່ສັບ 150 ກຣາມ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 1000 ມິນລິດິດ, ໝູ່ສັບ 300 ກຣາມ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ກອດບີໃຫ້ເປັນໄຂ່. ຕົ້ວເບົາໆໃຫ້ໄຂ່ກັນ.
ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ເພີ່ມນ້ຳຊຸບອັນຕາມປະລິມານ ແລະ ຄົນຊ້າໆ. ຕັກຟອງອອກເພື່ອໃຫ້ໜ້າໄຂ່ນຽນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 3 ໃສ່ໄກ່ສັບ ໝູ່ສັບ ຫຼື ຜັກຕາມສຸດ. ວັດຖຸດິບຕ້ອງຫົ່ວລະອຽດເປັນພິເສດ.
ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 4 ປັດຖ້ວຍດ້ວຍຝາ ຫຼື ເຈ້ຍຟອຍ. ນົງດ້ວຍໄຟອ່ອນ 12-15 ນາທີ.
ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ຳ $95-100^{\circ}\text{C}$
- 5 ເປັດຝາ ແລະ ໃຊ້ຊີ້ອັນແຕ່ກາງຖ້ວຍ. ໄຂ່ຕ້ອງແຂງນຸ່ມ ແລະ ບໍ່ມີນ້ຳໄຂ່ດິບ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ຍົກອອກຈາກໝໍ້ນົງ ຝັກ 3 ນາທີ. ຕັກເປັນຄຳນ້ອຍ ຫຼື ຈັດກັບເຂົ້າ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ຝັກ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ
ນ້ຳເລັ່ນ 100 ml · ລະເຫຍັ້ນ 10 ml · ສຸດທ້າຍ 90 ml
ແຜ່: ໄຂ່
Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກອດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫົ່ວອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ຊຸບໄກ່

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 18 ນາທີ · ວັດແທກກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ແຄຣອດ 30 ກຣາມ, ມັນຝຣັງ 40 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 300 ມິນລິດ, ຕາວ 0.5 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ແຄຣອດ 150 ກຣາມ, ມັນຝຣັງ 200 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 1500 ມິນລິດ, ຕາວ 2.5 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ແຄຣອດ 300 ກຣາມ, ມັນຝຣັງ 400 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 3000 ມິນລິດ, ຕາວ 5 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ລ້າງຜັກໃຫ້ສະອາດ. ປອກເປືອກ ແລະ ຫົ້ວເປັນກ້ອນນ້ອຍ 1 ຊມ. ຫົ້ວໄກ່ຕາມຂະໜາດດຽວກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ເທນ້ຳຊຸບໃສ່ໝໍ້ ແລ້ວຕົ້ມດ້ວຍໄຟກາງຈົນເລີ່ມເດືອດ.

ເວລາ 3–5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C

3

ໃສ່ວັດຖຸດົບທີ່ສັກຊ້າກ່ອນ ເຊັ່ນ ມັນຝຣັງ ແລະ ແຄຣອດ. ຕົ້ມ 6–8 ນາທີ.

ເວລາ 6–8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92\text{--}98^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ໄກ່ ຫຼື ວັດຖຸດົບທີ່ເຫຼືອ ແລ້ວຕົ້ມຕໍ່ຈົນທຸກຢ່າງນຸ່ມ ແລະ ສຸກທົ່ວ.

ເວລາ 8–12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88\text{--}95^{\circ}\text{C}$

5

ປຸງລົດດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີວິວອ່ອນ. ຊົມໃຫ້ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແຜ່ນກາງຕາມເກນ

6

ປັດໄຟ ແລ້ວພັກ 2–3 ນາທີ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍຂອບກວ້າງເພື່ອໃຫ້ເຢັນໄວ.

ເວລາ 2–3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 ± 20 ກຣາມ

ນ້ຳເລີ່ມ 300 ml · ລະເຫຍັ້ນ 50 ml · ສຸດທ້າຍ 250 ml

ແລະ: ຖ້ວຍເຫຼືອງ

Master sauce: ຊີວິວອ່ອນລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແທກກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທີ່
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫົ້ວອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກຕົ້ນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ຊຸບເຂົ້າໄຟດ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 18 ນາທີ · ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜົດເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າໄຟດ 80 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 300 ມິນລິລິຕ, ເກືອ 0.5 ກຣາມ, ຊີຣີວິອອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າໄຟດ 400 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 1500 ມິນລິລິຕ, ເກືອ 2.5 ກຣາມ, ຊີຣີວິອອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າໄຟດ 800 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 3000 ມິນລິລິຕ, ເກືອ 5 ກຣາມ, ຊີຣີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງຜັກໃຫ້ສະອາດ. ປອກເປືອກ ແລະ ຫັ້ນເປັນກ້ອນນ້ອຍ 1 ຊມ. ຫັ້ນໄກ່ຕາມຂະໜາດດຽວກັນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ເທນ້ຳຊຸບໃສ່ໜັ່ງແລ້ວຕົ້ມດ້ວຍໄຟກາງຈົນເລີ່ມເດືອດ.
ເວລາ 3–5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ໃສ່ວັດຖຸດິບທີ່ສັກຊ້າກ່ອນ ເຊັ່ນ ມັນຝຣັ່ງ ແລະ ແຄຣອດ. ຕົ້ມ 6-8 ນາທີ.
ເວລາ 6–8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92\text{--}98^{\circ}\text{C}$
- 4 ໃສ່ໄກ່ ຫຼື ວັດຖຸດິບທີ່ເຫຼືອ ແລ້ວຕົ້ມຕໍ່ຈົນທຸກຢ່າງນຸ່ມ ແລະ ສຸກທົດ.
ເວລາ 8–12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88\text{--}95^{\circ}\text{C}$
- 5 ປຸງລົດດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີຣີວິອອນ. ຊົມໃຫ້ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ປັດໄຟ ແລ້ວພັກ 2-3 ນາທີ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍຂອບກວ້າງເພື່ອໃຫ້ເຢັນໄວ.
ເວລາ 2–3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 ± 20 ກຣາມ
ນ້ຳເລີ່ມ 300 ml · ລະເຫຍັ້ນ 50 ml · ສຸດທ້າຍ 250 ml
ແລະ: ໄຂ່ · ຖ້ວຍເຫຼືອງ
Master sauce: ຊີຣີວິອອນ

QC

- ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜົດເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທີ່
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊືອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊັ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ອົບ

ອົບ · 20 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວີອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ອຸ່ນເຕົ້າອົບທີ່ 180°C . ຫນົບຊີ້ນເປັນຊີ້ນໜາເທົ່າກັນ ແລະ ຊັບໃຫ້ແຕ່ງ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ອຸ່ນເຕົ້າ · 180°C

2

ຄົ້ນຊີ້ນກັບຊີອີວີອອນ ນ້ຳສະອາດ ແລະ ນ້ຳມັນ. ພັກ 5 ນາທີ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

3

ວາງຊີ້ນເທິງຖາດທີ່ປັດຈົບອົບ. ຈັດປັດໃຫ້ຊີ້ນຊື່ນກັນ.

ເວລາ 12–15 ນາທີ · ໄຟເທິງ–ລຸ່ມ · 180°C

4

ອົບ 12–15 ນາທີແລ້ວກັບດ້ານ. ອົບຕໍ່ 5 ນາທີ ຫຼື ຈົນສຸກທົ່ວ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ໄຟເທິງ–ລຸ່ມ · 180°C

5

ນຳອອກຈາກເຕົ້າ ແລະ ພັກ 3 ນາທີໃຫ້ນ້ຳໃນຊີ້ນກັບເຂົ້າທີ່.

ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແຄນກາງຕາມແຄນ

6

ຫນົບເປັນຊີ້ນພັດຄົ້ນ. ຈັດກັບເຂົ້າ ແລະ ຜັກນັ້ນ ໂດຍບໍ່ລາດຊອດຫຼາຍ.

ເວລາ 3 ນາທີ · ພັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ແຜ່: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຊີວີວິດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊັງວັດຖຸດິບໃຫ້ອົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫນົບອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ອື່ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູ່ອົບ

ອົບ · 20 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 71°C



ວັດຖຸດິບ

1 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ
ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ
Master sauce: ຊອດຊີວິວວິດອ່ອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ອຸ່ນເຕົ້າອົບທີ່ 180°C. ຫນົບຊີ້ນເປັນຊີ້ນໜາເທົ່າກັນ ແລະ ຊັບໃຫ້ແຕ່ງ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ອຸ່ນເຕົ້າ · 180°C

2

ຄົ້ນຊີ້ນກັບຊີວິວອ່ອນ ນ້ຳສະອາດ ແລະ ນ້ຳມັນ. ພັກ 5 ນາທີ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ≤ 4°C

3

ວາງຊີ້ນເທິງຖາດທີ່ປະຈຸອົບ. ຈັດປິ່ນໃຫ້ຊີ້ນຊື່ອນກັນ.
ເວລາ 12–15 ນາທີ · ໄຟເທິງ–ລຸ່ມ · 180°C

4

ອົບ 12-15 ນາທີແລ້ວກັບດ້ານ. ອົບຕ່ຳ 5 ນາທີ ຫຼື ຈົນສຸກທົ່ວ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ໄຟເທິງ–ລຸ່ມ · 180°C

5

ນຳອອກຈາກເຕົ້າ ແລະ ພັກ 3 ນາທີໃຫ້ນ້ຳໃນຊີ້ນກັບເຂົ້າທີ່.
ເວລາ 1 ນາທີ · ປົດໄຟ · ແຄນກາງຕາມແຄນ

6

ຫນົບເປັນຊີ້ນພັດຄົ້ນ. ຈັດກັບເຂົ້າ ແລະ ຜັກນັ້ນ ໂດຍບໍ່ລາດຊອດຫຼາຍ.
ເວລາ 3 ນາທີ · ພັກ · ≥ 60°C

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 71°C
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ວິດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັກກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມີດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ອົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫນ້າອາຫານເຕົ້າເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ ≥ 60°C ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ ≤ 5°C ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຽນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ ≥ 74°C

ເຂົ້າໄກ່ຜັດຜັກ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 1 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ຊີອີວິອອນ 10 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊີນກັບຜັກເປັນຊີນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອຸ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີນໃຫ້ຢຸດ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັມ 15 ml · ລະເຫຍື່ອ 10 ml · ຊຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຊີວິວລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແທນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊືອຟົນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອຸ່ນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄຂ່ຈຽວ

ຈື່/ທອດນ້ຳມັນໜ້ອຍ · 10 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ

ວັດຖຸດິບ

1 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ນ້ຳມັນ 1 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທົ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ນ້ຳມັນ 10 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກຮ້ອນ. ຖ້າມີຜັກ ຫຼື ໝູ່ສັບ ໃຫ້ຫັນເປັນຊີ້ນນ້ອຍ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍລິໂພກ $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ ແລະ ກວດເປືອກໄຂ່. ສຳລັບໄຂ່ຈຽວໃຫ້ຕັກປາຍປ່ວງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ-ກະທະ $160-170^{\circ}\text{C}$

3

ອັນກະທະດ້ວຍໄຟກາງອ່ອນ ແລະ ໃສ່ນ້ຳມັນເພຽງ 1/2 ບ່ວງຊາ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

4

ຈົນໄຂ່ໃຫ້ສຸກທັງສອງດ້ານ. ຖ້າມີໝູ່ສັບ ຕ້ອງໃຫ້ຊີ້ນສຸກທົ່ວ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ຍົກໄຂ່ຂົນຝັກໃນຕະແກງ ຫຼື ເຈ້ຍຊັບນ້ຳມັນ 1 ນາທີ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ປັດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ

6

ຫັນເປັນຊີ້ນຝັດຄໍ້າ ແລ້ວຈັດເທິງເຂົ້າ. ຝັກໃຫ້ອັນກອນເສັ້ນ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ຝັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ແຜ່: ໄຂ່

Master sauce: ຊອດຊີອີວິດອ່ອນ

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ອັນກອນເປັດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອັນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄຂ່ມ່ວນ

ຈື່/ທອດນ້ຳມັນໜ້ອຍ · 12 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໄຂ່ 2 ໜ່ວຍ, ແຄຣອດ 15 ກຣາມ, ນົມ 1 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ແຄຣອດ 75 ກຣາມ, ນົມ 5 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໄຂ່ 20 ໜ່ວຍ, ແຄຣອດ 150 ກຣາມ, ນົມ 10 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ລ້າງ ແລະ ສັບແຄຣອດໃຫ້ລະອຽດ. ຕອກໄຂ່ໃສ່ຖ້ວຍ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍລິໂພ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ໃສ່ນົມ ເກືອ ແລະ ແຄຣອດ. ຕົວຈິງໄຂ່ຂາວກັບໄຂ່ແດງເຂົ້າກັນ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $160-170^{\circ}\text{C}$

3

ອັນກະທະໄຟອ່ອນ ທານນ້ຳມັນບາງໆ ແລ້ວເທໄຂ່ເປັນຊົນບາງ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

4

ເມື່ອໄຂ່ລົມແຂງ ໃຫ້ມ້ວນເຂົ້າຫາກັນ. ເທໄຂ່ອີກຊົນ ແລະ ມ້ວນຊ້ໍ້.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ-ອ່ອນ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ຈັດຈົນສຸກທົດ ໂດຍບໍ່ມີນ້ຳໄຂ່ເຫຼືອ. ຍົກລົງພັກ 2 ນາທີ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ປົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ

6

ຫັນເປັນຊົນໜາ 1.5 ຊມ. ຈັດກັບເຂົ້າ ຫຼື ໃສ່ກ່ອງແບ່ງຊ່ອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ພັກ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ແຜ່: ໄຂ່ · ນົມ

Master sauce: ຊອດຊີວິດລົດອ່ອນ

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼອດົບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ່ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດູດຖິ້ມ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ຕົ້ມຂົງ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແທກກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ຫັ້ນຊີ້ນເປັນຊີ້ນນ້ອຍ 1 ຊມ. ປອກຂົງ ແລະ ຊອຍບາງ. ຫັ້ນຜັກໃຫ້ຂະໜາດເທົ່າກັນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ເທນນ້ຳສະອາດໃສ່ໝໍ້ໃສ່ຂົງ ແລ້ວຕົ້ມໄຟກາງ 3 ນາທີໃຫ້ຫຼອມ.
ເວລາ 3–5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ໃສ່ຊີ້ນ ຄົນໃຫ້ກະຈາຍ ແລະ ຕັກຟອງອອກເພື່ອໃຫ້ນ້ຳໃສ.
ເວລາ 6–8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92\text{--}98^{\circ}\text{C}$
- 4 ໃສ່ຜັກ ຫຼຸດໄຟອ່ອນ ແລ້ວຕົ້ມ 8–10 ນາທີຈົນຜັກນຸ່ມ.
ເວລາ 8–12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88\text{--}95^{\circ}\text{C}$
- 5 ປຸງດ້ວຍຊີ້ວັດອ່ອນ. ກວດຊີ້ນໃຫ້ສຸກທົ່ວ ແລະ ຊີ້ນໃຫ້ລົດອ່ອນ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແຄນກາງຕາມແຄນ
- 6 ຕັກຊີ້ນ ແລະ ຜັກວາງເທິງເຂົ້າ. ລາດນ້ຳຕົ້ມພຽງເລັກນ້ອຍ ແລະ ພັກໃຫ້ອັນ.
ເວລາ 2–3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ
ແຜ່: ບໍ່ພົບສານກໍພົບແຜ່ທັງໃນສຸດມາດຕະຖານ
Master sauce: ນ້ຳຂົງລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແທກກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່ວ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັຍ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືອ້ອນທົ່ວ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ຂ້າໝູ່ຕົ້ມຜັກ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 71°C



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດົດມັນ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດົດມັນ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດົດມັນ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ
ແລະ: ບໍ່ມີສານກໍຟີນແລະຜັກໃນສູດມາດຕະຖານ
Master sauce: ຊອດຊີວິດວິດອ່ອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ຫັ້ນຊີ້ນເປັນຊີ້ນນ້ອຍ 1 ຊມ. ປອກຂົງ ແລະ ຊອຍບາງ. ຫັ້ນຜັກໃຫ້ຂະໜາດເທົ່າກັນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ≤ 4°C
- 2 ເທນນ້ຳສະອາດໃສ່ໝໍ້ໃສ່ຂົງ ແລ້ວຕົ້ມໄຟກາງ 3 ນາທີໃຫ້ຫຼອມ.
ເວລາ 3–5 ນາທີ · ໄຟກາງ–ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ໃສ່ຊີ້ນ ຄົນໃຫ້ກະຈາຍ ແລະ ຕັກຟອງອອກເພື່ອໃຫ້ນ້ຳໃສ.
ເວລາ 6–8 ນາທີ · ໄຟກາງ · 92–98°C
- 4 ໃສ່ຜັກ ຫຼຸດໄຟອ່ອນ ແລ້ວຕົ້ມ 8–10 ນາທີຈົນຜັກນຸ່ມ.
ເວລາ 8–12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · 88–95°C
- 5 ປຸງດ້ວຍຊີວິດອ່ອນ. ກວດຊີ້ນໃຫ້ສຸກທົ່ວ ແລະ ຊີ້ນໃຫ້ລົດອ່ອນ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ຕັກຊີ້ນ ແລະ ຜັກວາງເທິງເຂົ້າ. ລາດນ້ຳຕົ້ມພຽງເລັກນ້ອຍ ແລະ ພັກໃຫ້ອັນ.
ເວລາ 2–3 ນາທີ · ປັດໄຟ · 60–70°C

QC

- ວັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 71°C
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທີ່
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັຍ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດັບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ອນທີ່ ≥ 60°C ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ ≤ 5°C ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຽວ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸນຫົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ ≥ 74°C

ເຂົ້າໄກ່ນົງເຕົ້າຫຼໍ່

ນົງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 45 ກຣາມ, ເຕົ້າຫຼໍ່ອ່ອນ 40 ກຣາມ, ຜັກ 20 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 225 ກຣາມ, ເຕົ້າຫຼໍ່ອ່ອນ 200 ກຣາມ, ຜັກ 100 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 450 ກຣາມ, ເຕົ້າຫຼໍ່ອ່ອນ 400 ກຣາມ, ຜັກ 200 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັນຊີ້ນເປັນຊີ້ນບາງຂະໜາດພໍດີຄຳ. ຊັບຊີ້ນໃຫ້ແຫ້ງ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ຄົ້ນຊີ້ນກັບຊີ້ນອ່ອນ ແລະ ນ້ຳສະອາດ. ພັກ 5 ນາທີ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

3

ຕົ້ມນ້ຳໃນໝໍ້ນົງໃຫ້ໄດ້ອົດ. ວາງຜັກ ແລະ ຊີ້ນໃນຈານໂດຍບໍ່ໃຫ້ຊີ້ນຊຸ່ນກັນ.

ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C

4

ນຸ່ງດ້ວຍໄຟກາງ 10-12 ນາທີ. ຖ້າມີໄຂ່ ຫຼື ເຕົ້າຫຼໍ່ໃຫ້ວາງເທິງຊີ້ນຫຼັງ 5 ນາທີ.

ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ຳ $95-100^{\circ}\text{C}$

5

ກວດຊີ້ນຊີ້ນໜາທຶສຸດໃຫ້ສຸກທົ່ວ. ເທບນ້ຳຂົງໃນຈານອອກບາງສ່ວນ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ບົດໄຟ · ແຄນກາງຕາມແຄນ

6

ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຈັດກັບເຂົ້າ. ຫັນຊີ້ນຊີ້ນໃຫຍ່ອີກຄັ້ງກ່ອນເສັ້ນ.

ເວລາ 2-3 ນາທີ · ພັກ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ແຜ່: ຖົ່ວເຫຼືອງ

Master sauce: ຊອດຊີ້ນວິດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັຍ/ມັດຂອງດັບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຣິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໝູ່ນົງໄຂ່

ນົງໄຟອ່ອນ · 20 ນາທີ · ອັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ໝູ່ບົດໄມ້ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ລ້າງຜັກ ແລະ ຫັ້ນຊີ້ນເປັນຊີ້ນບາງຂະໜາດພໍດີຄຳ. ຊັບຊີ້ນໃຫ້ແຫ້ງ.

ເວລາ 4 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ຄົ້ນຊີ້ນກັບຊີ້ນອ່ອນ ແລະ ນ້ຳສະອາດ. ພັກ 5 ນາທີ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

3

ຕົ້ມນ້ຳໃນໝໍ້ນົງໃຫ້ເດືອດ. ວາງຜັກ ແລະ ຊີ້ນໃນຈານໂດຍບໍ່ໃຫ້ຊີ້ນຊຸ່ນກັນ.

ເວລາ 3 ນາທີ · ໄຟສູງ · ນ້ຳ 100°C

4

ນຸ່ງດ້ວຍໄຟກາງ 10-12 ນາທີ. ຖ້າມີໄຂ່ ຫຼື ເຕັກໃຫ້ວາງເທິງຊີ້ນຫຼັງ 5 ນາທີ.

ເວລາ 12-15 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ-ກາງ · ໂອນ້ $95-100^{\circ}\text{C}$

5

ກວດຊີ້ນຊີ້ນໜາທຶສຸດໃຫ້ສຸກທົ່ວ. ເທບນ້ຳທີ່ຂັງໃນຈານອອກບາງສ່ວນ.

ເວລາ 1 ນາທີ · ບົດໄຟ · ແກນກາງຕາມແກນ

6

ພັກ 2 ນາທີ ແລ້ວຈັດກັບເຂົ້າ. ຫັ້ນຊີ້ນຊີ້ນໃຫຍ່ອີກຄັ້ງກ່ອນເສັ້ນ.

ເວລາ 2-3 ນາທີ · ພັກ · $60-70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ແຜ່: ໄຂ່

Master sauce: ຊອດຊີ້ນວິດອ່ອນ

QC

- ອັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຣິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໄກ່ຜັດຟັກທອງ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຟັກທອງ 50 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຟັກທອງ 250 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຟັກທອງ 500 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ ຫຸ້ນຊີ້ນກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອ່ນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165-175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3-4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160-170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແກງ. ປັດຟາ 1-2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150-165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1-2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1-2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຟັກໃຫ້ອຸ່ນ ກວດຊີ້ນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັ່ນ 15 ml · ລະເຫຍື້ອ 10 ml · ຊຸດທຳ 5 ml

ແລະ: ບໍ່ມີບາດກ້າວການແພ່ຜ່ານໃນສູດມາດຕະຖານ

Master sauce: ຊອດຊີ້ນລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແຄນກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜັດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມົດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ອົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫຸ້ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ຳອັນທີ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້ຳຈະຕົກ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຢືນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ຊຸບເຂົ້າໄຟດ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 18 ນາທີ · ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜົດເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທົ່

ເຂົ້າໄຟດ 80 ກຣາມ, ໄຂ່ 1 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 300 ມິນລິດິດ, ເກືອ 0.5 ກຣາມ, ຊີຣີວິອອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທົ່

ເຂົ້າໄຟດ 400 ກຣາມ, ໄຂ່ 5 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 1500 ມິນລິດິດ, ເກືອ 2.5 ກຣາມ, ຊີຣີວິອອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທົ່

ເຂົ້າໄຟດ 800 ກຣາມ, ໄຂ່ 10 ໜ່ວຍ, ນ້ຳຊຸບ 3000 ມິນລິດິດ, ເກືອ 5 ກຣາມ, ຊີຣີວິອອນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງຜັກໃຫ້ສະອາດ. ປອກເປືອກ ແລະ ຫັ້ນເປັນກ້ອນນ້ອຍ 1 ຊມ. ຫັ້ນໄກ່ຕາມຂະໜາດດຽວກັນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ເທນ້ຳຊຸບໃສ່ໜັ່ງແລ້ວຕົ້ມດ້ວຍໄຟກາງຈົນເລີ່ມເດືອດ.
ເວລາ 3–5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ໃສ່ວັດຖຸດິບທີ່ສັກຊ້າກ່ອນ ເຊັ່ນ ມັນຝຣັ່ງ ແລະ ແຄຣອດ. ຕົ້ມ 6-8 ນາທີ.
ເວລາ 6–8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92\text{--}98^{\circ}\text{C}$
- 4 ໃສ່ໄກ່ ຫຼື ວັດຖຸດິບທີ່ເຫຼືອ ແລ້ວຕົ້ມຕໍ່ຈົນທຸກຢ່າງນຸ່ມ ແລະ ສຸກທົ່ວ.
ເວລາ 8–12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88\text{--}95^{\circ}\text{C}$
- 5 ປຸງລົດດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີຣີວິອອນ. ຊົມໃຫ້ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ປັດໄຟ ແລ້ວພັກ 2-3 ນາທີ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍຂອບກວ້າງເພື່ອໃຫ້ເຢັນໄວ.
ເວລາ 2–3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 ± 20 ກຣາມ
ນ້ຳເລີ່ມ 300 ml · ລະເຫຍື່ອ 50 ml · ສຸດທ້າຍ 250 ml
ແລະ: ໄຂ່ · ຖ້ວຍເຫຼືອງ
Master sauce: ຊີຣີວິອອນ

QC

- ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜົດເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊັ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທົ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້ືຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຽວ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄັງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ຊຸບຜັກ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 18 ນາທີ · ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜົດເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ



ວັດຖຸດົບ

1 ທົ່

ແຄຣອດ 30 ກຣາມ, ຜັກກາດ 40 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 40 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 300 ມິນລິດ໌, ເກືອ 0.5 ກຣາມ, ຊີຣີວ໌ອ່ອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທົ່

ແຄຣອດ 150 ກຣາມ, ຜັກກາດ 200 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 200 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 1500 ມິນລິດ໌, ເກືອ 2.5 ກຣາມ, ຊີຣີວ໌ອ່ອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທົ່

ແຄຣອດ 300 ກຣາມ, ຜັກກາດ 400 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 400 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 3000 ມິນລິດ໌, ເກືອ 5 ກຣາມ, ຊີຣີວ໌ອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 ± 20 ກຣາມ
ນ້ຳເລັມ 300 ml · ລະເຫຍັ້ 50 ml · ສຸດທ້າຍ 250 ml
ແລະ: ຖ້ວຍເຫຼືອງ
Master sauce: ຊີຣີວ໌ອ່ອນ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງຜັກໃຫ້ສະອາດ. ປອກເປືອກ ແລະ ຫັ້ນເປັນກ້ອນນ້ອຍ 1 ຊມ. ຫັ້ນໄກ່ຕາມຂະໜາດດຽວກັນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ເທນ້ຳຊຸບໃສ່ໜ້າແລ້ວຕົ້ມດ້ວຍໄຟກາງຈົນເລີ່ມເດືອດ.
ເວລາ 3–5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ໃສ່ວັດຖຸດົບທີ່ສັກຊ້ຳກ່ອນ ເຊັ່ນ ມັນຝຣັ່ງ ແລະ ແຄຣອດ. ຕົ້ມ 6-8 ນາທີ.
ເວລາ 6–8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92\text{--}98^{\circ}\text{C}$
- 4 ໃສ່ໄກ່ ຫຼື ວັດຖຸດົບທີ່ເຫຼືອ ແລ້ວຕົ້ມຕໍ່ຈົນທຸກຢ່າງນຸ່ມ ແລະ ສຸກທົ່ວ.
ເວລາ 8–12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88\text{--}95^{\circ}\text{C}$
- 5 ປຸງລົດດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີຣີວ໌ອ່ອນ. ຊົມໃຫ້ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ປັດໄຟ ແລ້ວພັກ 2-3 ນາທີ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍຂອບກວ້າງເພື່ອໃຫ້ເຢັນໄວ.
ເວລາ 2–3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$

QC

- ຕົ້ມ/ອຸ່ນໃຫ້ໜົດເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ກ່ອນເສີບ
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຜັດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັຍ/ມັດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊັ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກ: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກດົນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ເຖິງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ຊຸບໄກ່

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 18 ນາທີ · ວັດແທກກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ແຄຣອດ 30 ກຣາມ, ມັນຝຣັງ 40 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 300 ມິນລິດ, ຕົວ 0.5 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ແຄຣອດ 150 ກຣາມ, ມັນຝຣັງ 200 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 1500 ມິນລິດ, ຕົວ 2.5 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ແຄຣອດ 300 ກຣາມ, ມັນຝຣັງ 400 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 3000 ມິນລິດ, ຕົວ 5 ກຣາມ, ຊີວິວອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ລ້າງຜັກໃຫ້ສະອາດ. ປອກເປືອກ ແລະ ຫົ້ວເປັນກ້ອນນ້ອຍ 1 ຊມ. ຫົ້ວໄກ່ຕາມຂະໜາດດຽວກັນ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- 2 ເທນ້ຳຊຸບໃສ່ໝໍ້ ແລ້ວຕົ້ມດ້ວຍໄຟກາງຈົນເລີ່ມເດືອດ.
ເວລາ 3–5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ໃສ່ວັດຖຸດົບທີ່ສັກຊ້າກ່ອນ ເຊັ່ນ ມັນຝຣັງ ແລະ ແຄຣອດ. ຕົ້ມ 6–8 ນາທີ.
ເວລາ 6–8 ນາທີ · ໄຟກາງ · $92\text{--}98^{\circ}\text{C}$
- 4 ໃສ່ໄກ່ ຫຼື ວັດຖຸດົບທີ່ເຫຼືອ ແລ້ວຕົ້ມຕໍ່ຈົນທຸກຢ່າງນຸ່ມ ແລະ ສຸກທົ່ວ.
ເວລາ 8–12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · $88\text{--}95^{\circ}\text{C}$
- 5 ປຸງລົດດ້ວຍເກືອ ແລະ ຊີວິວອ່ອນ. ຊົມໃຫ້ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແຖມກາງຕາມເກນ
- 6 ປັດໄຟ ແລ້ວພັກ 2–3 ນາທີ. ຕົກໃສ່ຖ້ວຍຂອບກວ້າງເພື່ອໃຫ້ເຢັນໄວ.
ເວລາ 2–3 ນາທີ · ປັດໄຟ · $60\text{--}70^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຖ້ວຍ 350 ± 20 ກຣາມ
ນ້ຳເລີ່ມ 300 ml · ລະເຫຍັ້ນ 50 ml · ສຸດທ້າຍ 250 ml
ແລະ: ຖ້ວຍເຫຼືອງ
Master sauce: ຊີວິວອ່ອນລົດອ່ອນ

QC

- ວັດແທກກາງໃຫ້ໄດ້ $\geq 74^{\circ}\text{C}$
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທີ່
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ເຄັມ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜົວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມັດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປັດໄຟ
- ຫົ້ວອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖ້ືຮ້ອນທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸກຕົ້ນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າໜົມໄຂ່ແບບຍີ່ປຸ່ນ

ຜັດໄຟກາງ · 15 ນາທີ · ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼວດິບ



ວັດຖຸດິບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ຜັກ 30 ກຣາມ,
ຊີວິວອ່ອນ 1 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 0.3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ຜັກ 150 ກຣາມ,
ຊີວິວອ່ອນ 5 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ຜັກ 300 ກຣາມ,
ຊີວິວອ່ອນ 10 ບ່ວງຊາ, ເກືອ 3 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

1

ກຽມເຂົ້າສຸກໃຫ້ເປັນເມັດລ່ວນ. ລ້າງຜັກ ແລະ
ຫັ່ນຊີວິວອ່ອນກັບຜັກເປັນຊີ້ນນ້ອຍຂະໜາດໃກ້ກັນ.

ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · $\leq 4^{\circ}\text{C}$

2

ອ່ອນກະທະດ້ວຍໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ ແລ້ວກະຈາຍນ້ຳມັນໃຫ້ທົ່ວ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · ກະທະ $165\text{--}175^{\circ}\text{C}$

3

ໃສ່ຊີ້ນ ຫຼື ໄຂ່ຕາມສຸດ. ຜັດຈົນສຸກທົ່ວ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນດິບ.

ເວລາ 3–4 ນາທີ · ໄຟກາງ · $160\text{--}170^{\circ}\text{C}$

4

ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳ 1 ບ່ວງແຕກ. ປັດຟາ 1–2 ນາທີເພື່ອໃຫ້ຜັກນຸ່ມ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $150\text{--}165^{\circ}\text{C}$

5

ໃສ່ເຂົ້າ ຫຼື ຊອດຕາມສຸດ. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລະ ປຸງລົດອ່ອນ.

ເວລາ 1–2 ນາທີ · ໄຟກາງ · $\geq 74^{\circ}\text{C}$ ເມື່ອຄົນລວມ

6

ຜັດຕ 1–2 ນາທີ ແລ້ວປັດໄຟ. ຜັກໃຫ້ອ່ອນ ກວດຊີ້ນໃຫ້ຢຸ່ມ ແລະ ຈັດໃສ່ຈານ ຫຼື ກອງ.

ເວລາ 2 ນາທີ · ປັດໄຟ · $\geq 60^{\circ}\text{C}$

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກອງ 200 $\pm$ 15 ກຣາມ

ນ້ຳເລັມ 15 ml · ລະເຫຍື້ອ 10 ml · ຊຸດທັ້ຍ 5 ml

ແລະ: ໄຂ່ · ຖົງເຫຍື້ອ

Master sauce: ຊອດຊີວິວລົດອ່ອນ

QC

- ໄຂ່ຕ້ອງໄດ້ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ ແລະ ບໍ່ມີສ່ວນເຫຼວດິບ
- ສີສະເໝີ ບໍ່ໃຫມ້ ບໍ່ມີນ້ຳມັນຂັງ
- ລົດອ່ອນ ປະເພດ; ກວດຂະໜາດຄຳ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພື້ນຜິວກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂົ້າ/ມັດຂອງດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ;
- ຊົງວັດຖຸດິບໃຫ້ຄົບກ່ອນປັດໄຟ
- ຫັ່ນອາຫານເດັກເປັນຊີ້ນ 1–1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖັງອ້ອມທີ່ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖັງຈະຕົ້ມ: ຫຼັດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດກິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອ່ອນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ເຂົ້າແກງກະຫຼີກ

ຕົ້ມໄຟອ່ອນ · 22 ນາທີ · ວັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 74°C



ວັດຖຸດົບ

1 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 120 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 50 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 40 ກຣາມ, ແຄຣອດ 25 ກຣາມ, ຜັງກະຫຼີອ່ອນ 2 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 1/2 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 1 ບ່ວງແກງ

5 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 600 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 250 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 200 ກຣາມ, ແຄຣອດ 125 ກຣາມ, ຜັງກະຫຼີອ່ອນ 10 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 2.5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 5 ບ່ວງແກງ

10 ທີ່

ເຂົ້າສຸກ 1200 ກຣາມ, ອົກໄກ່ 500 ກຣາມ, ມັນຝຣັ່ງ 400 ກຣາມ, ແຄຣອດ 250 ກຣາມ, ຜັງກະຫຼີອ່ອນ 20 ກຣາມ, ນ້ຳມັນ 5 ບ່ວງຊາ, ນ້ຳສະອາດ 10 ບ່ວງແກງ

ຂັ້ນຕອນປຸງແຕ່ງ

- 1 ຫັ້ນໄກ່ ມັນຝຣັ່ງ ແລະ ແຄຣອດເປັນກ້ອນນ້ອຍ 1 ຊມ.
ເວລາ 5 ນາທີ · ບໍ່ໃຊ້ໄຟ · ≤ 4°C
- 2 ອຸ່ນໝໍ້ໄຟກາງ ໃສ່ນ້ຳມັນ ແລ້ວຜັດໄກ່ 2-3 ນາທີໃຫ້ຜິວຕົງ.
ເວລາ 3-5 ນາທີ · ໄຟກາງ-ສູງ · ນ້ຳ 100°C
- 3 ໃສ່ຜັກ ແລະ ນ້ຳສະອາດໃຫ້ພໍຖ້ວມ. ຕົ້ມໄຟອ່ອນ 10-12 ນາທີຈົນຜັກນຸ່ມ.
ເວລາ 6-8 ນາທີ · ໄຟກາງ · 92-98°C
- 4 ລະລາຍຜັງກະຫຼີກໄປນ້ຳຊຸບເລັກນ້ອຍ ແລ້ວເທກກັບຄືນໃສ່ໝໍ້.
ເວລາ 8-12 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · 88-95°C
- 5 ຄົ້ນຕ່ 2-3 ນາທີຈົນຊອດຂົ້ນພົດ. ຊົມໃຫ້ລົດອ່ອນ ແລະ ກວດໃຫ້ໄກ່ສຸກທົ່ວ.
ເວລາ 1 ນາທີ · ໄຟອ່ອນ · ແກນກາງຕາມແກນ
- 6 ຕັກເຂົ້າໃສ່ຈານ ລາດແກງຂ້າງ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເຂົ້າແລ້ງເກີນໄປ.
ເວລາ 2-3 ນາທີ · ປັດໄຟ · 60-70°C

PORTION · LIQUID · ALLERGEN

1 ຈານ/ກ່ອງ 200 ± 15 ກຣາມ
ນ້ຳເລັມ 220 ml · ລະເຫຼັ້ມ 40 ml · ສຸດທ້າຍ 180 ml
ແລະ: ບໍ່ພົບສານກໍ່ພູມແພ້ຫຼັກໃນສຸດມາດຕະຖານ
Master sauce: ຖານແກງກະຫຼີອ່ອນ

QC

- ວັດແກນກາງໃຫ້ໄດ້ ≥ 74°C
- ນ້ຳຊຸບໃສ່/ຊອດບໍ່ແຕກມັນ ແລະ ປະລິມານສຸດທ້າຍຄົງທົ່ວ
- ລົດອ່ອນ ບໍ່ຜິດ; ກວດຂະໜາດຄໍາ ແລະ ນ້ຳໜັກກ່ອນສົ່ງ

MISE EN PLACE

- ລ້າງມື 20 ວິນາທີ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພັນຜິດກ່ອນກຽມອາຫານ
- ແຍກເຂັ້ມ/ມົດຂອງດົບອອກຈາກອາຫານສຸກ; ຊົງວັດຖຸດົບໃຫ້ຄົບກ່ອນເປີດໄຟ
- ຫັ້ນອາຫານເດັກເປັນຊົນ 1-1.5 ຊມ; ບໍ່ໃຫ້ມີກະດູກ ຫຼື ສ່ວນແຂງ

HOLD & LABEL

- ຖືຮ້ອນທີ່ ≥ 60°C ແລະ ສົ່ງອອກພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ
- ຖ້າຈະຕົກບໍ່: ຫຼຸດຈາກ 57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ແລະ ຫາ ≤ 5°C ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຸດຕິນ
- ມາດຕະຖານຮ້ານ: ອາຫານສຳເລັດເຢັນໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ; ອຸ່ນຄົນຄົງດຽວໃຫ້ຖົງ ≥ 74°C

MASTER SAUCES

ປະລິມານ 1 ທົ່ວ ຄຸນ 5 ຫຼື 10 ຕາມຈຳນວນຜະລິດ

ຊອດຊີວິດອ່ອນ

ຊີວິດອ່ອນ 2.5 ມື້ນວິດ, ນ້ຳສະອາດ 10 ມື້ນວິດ, ນ້ຳຕານ 1 ກຣາມ

ຄົມ 30 ວິນາທີ; ຕົມ 1 ນາທີ 90–95°C; ໃຊ້ 13 ມື້ນວິດ/ຈານ.

ຊອດກະທຽມອ່ອນ

ກະທຽມສັບ 2 ກຣາມ, ຊີວິດອ່ອນ 3 ມື້ນວິດ, ນ້ຳ 12 ມື້ນວິດ, ນ້ຳຕານ 1 ກຣາມ

ຈີກະທຽມ 30 ວິນາທີ 150°C; ເພີ່ມຂອງເຫຼວ; ຕົມ 90 ວິນາທີ; ໄດ້ 15 ມື້ນວິດ/ຈານ.

ຊອດເທຣຢາກວິດເດັກ

ຊີວິດອ່ອນ 4 ມື້ນວິດ, ນ້ຳ 15 ມື້ນວິດ, ນ້ຳຕານ 2 ກຣາມ, ຂົງ 0.5 ກຣາມ

ຕົມ 2 ນາທີ 90–95°C; ຫຼຸດເຫຼືອ 17 ມື້ນວິດ/ຈານ.

ຊອດຫວານລົດອ່ອນ

ນ້ຳມະເຂືອເທດ 8 ມື້ນວິດ, ນ້ຳ 10 ມື້ນວິດ, ນ້ຳຕານ 2 ກຣາມ, ຊີວິດ 2 ມື້ນວິດ

ຕົມໄຟອ່ອນ 2 ນາທີ; ອຸນຫະພູມ 90–95°C; ໄດ້ 18 ມື້ນວິດ/ຈານ.

ຖານແກງກະຫຼີອ່ອນ

ຜັງກະຫຼີ 1.5 ກຣາມ, ນ້ຳຊຸບ 180 ມື້ນວິດ, ມັນຝຣັງ 35 ກຣາມ, ແຄຣອດ 20 ກຣາມ, ຊີວິດ 2 ມື້ນວິດ

ຕົມຜັກ 10–12 ນາທີ 90–95°C; ເພີ່ມຜັງກະຫຼີ; ຄົມ 2 ນາທີ; ໄດ້ 180 ມື້ນວິດ/ຈານ.

ນ້ຳຂົງລົດອ່ອນ

ຂົງຊອຍ 3 ກຣາມ, ນ້ຳ 30 ມື້ນວິດ, ຊີວິດ 2.5 ມື້ນວິດ, ນ້ຳຕານ 0.5 ກຣາມ

ຕົມຂົງ 3 ນາທີ; ປຸງລົດ; ຕົມຕົວ 1 ນາທີ; ໄດ້ 28 ມື້ນວິດ/ຈານ.

ຄວາມປອດໄພອາຫານ

ອຸນຫະພູມສຸກ

ໄກ' $\geq 74^{\circ}\text{C}$ · ໝູ່ສັບ $\geq 71^{\circ}\text{C}$ · ໄຂ' $\geq 71^{\circ}\text{C}$ · ອາຫານອຸ່ນຄົນ $\geq 74^{\circ}\text{C}$

ການຖືຮ້ອນ/ເຢັນ

ຖືຮ້ອນ $\geq 60^{\circ}\text{C}$ · ຕູ້ເຢັນ $\leq 4^{\circ}\text{C}$ · ບໍ່ປະອາຫານນອກຕູ້ເຢັນເກີນ 2 ຊົ່ວໂມງ

ການຫຼຸດອຸນຫະພູມ

57°C ຫາ 21°C ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ; ຫາ $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ພາຍໃນລວມ 6 ຊົ່ວໂມງ; ໃຊ້ຖ້າດຕົ້ນ

ການແຍກບົນເປື້ອນ

ແຍກອາຫານດົບ/ສຸກ, ມັດ, ເຂັ້ມ ແລະ ພາຊະນະ; ລ້າງມື 20 ວິນາທີ

ແຫຼ່ງອ້າງອີງ

USDA Safe Minimum Internal Temperature Chart
<https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/safe-temperature-chart>

FDA Food Code 2022 – Cooling and Holding
<https://www.fda.gov/media/184685/download>

FDA Refrigerator Thermometers and 2-hour rule
<https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/refrigerator-thermometers-cold-facts-about-food-safety>