



PARRILLAS VERTICALES

Las parrillas verticales, a veces llamadas asadores verticales, son piezas de equipo de cocina utilizadas en algunos restaurantes en el condado de Riverside. Estas unidades están diseñadas para cocinar carne, en un asador giratorio vertical, desde afuera hacia adentro. Las carnes generalmente tienen la forma de un "cono" que consiste en carne procesada pre-congelada, o son hechas a mano y apiladas en un asador vertical, usando rebanadas delgadas. Este boletín le dará orientación sobre cómo usar estas máquinas de manera correcta.

Recomendaciones Para El Uso de Parrillas Verticales:

- 1) Use solamente parrillas verticales de grado comercial (cumple con los estándares ANSI).
- 2) Una vez que las carnes se han colocado en el asador y la parrilla ha sido encendida, todo el cono de carne se debe cocinar y cortar completamente. **Cocinar intermitente no está permitido.**
- 3) El asador, el plato colector, y cualquier otra superficie en contacto con los alimentos en la parrilla debe ser lavada, enjuagada y desinfectada como mínimo:
 - a. Cada 4 horas.
 - b. Antes de cada uso con un nuevo tipo de carne cruda (ejemplo: al pasar de pollo crudo a carne de res cruda).
 - c. En cualquier momento que algún tipo de contaminación se ha producido.
- 4) Utilice solamente carnes inspeccionadas por USDA, adquiridos de una fuente aprobada.
- 5) Las carnes crudas sacadas fuera de refrigeración y usadas para el montaje de carne, solo pueden estar fuera del control de temperatura por no más de 2 horas. Si las carnes son para su uso posterior, entonces deben ser colocadas de nuevo en condiciones de refrigeración y enfriadas rápidamente a 41°F o menos, dentro del mismo marco de las 2 horas de preparación. De lo contrario, las carnes se deben cocinar inmediatamente.
- 6) Todas las carnes congeladas deben descongelarse correctamente. Colocar carne congelada en el asador para descongelarla a temperatura de ambiente **NO ES APROBADO.**
- 7) El cono entero de carne debe ser cocinado dentro de 2 horas. Cualquier carne cruda restante debe de ser desechada después de ese tiempo.

Para las instalaciones que utilizan un procedimiento escrito aprobado por el Departamento de salubridad ("Tiempo como Control de Salud Pública" - Código de comida de California Sección 114000) para la preparación, el cono de carne entero debe ser cocinado y servido en su totalidad en 4 horas. Cualquier carne cruda restante debe estar desechada después de ese tiempo.

- 8) Temperaturas requeridas para cocinar
 - a. Conos de carne cruda de cerdo deben alcanzar, en su totalidad, 145°F por 15 segundos antes de ser rebanados.
 - b. Conos de carne cruda de res, deben alcanzar, en su totalidad, 155°F por 15 segundos antes de ser rebanados
 - c. Conos de carne cruda de aves (pollo, pavo, etc.) deben alcanzar, en su totalidad, 165°F por 15 segundos antes de ser rebanados
 - d. Para conos de carnes crudas mezcladas sin incluir aves, el cocinado debe alcanzar 155°F por 15 segundos antes de ser rebanadas.
 - e. Para conos de carnes crudas mezcladas incluyendo aves, el cocinado debe alcanzar 165°F por 15 segundos antes de ser rebanadas.
 - f. Conos de carne triturada deben alcanzar, en su totalidad, la temperatura de 155°F por 15 segundos antes de ser rebanadas.
 - g. Si las carnes ya han sido previamente cocinadas completamente, entonces deben alcanzar 165°F por 15 segundos antes de ser rebanadas.
- 9) La carne cocida debe cortarse/afeitarse de arriba hacia abajo, penetrando a una profundidad de no más de 1/8 pulgada a un ¼; esto garantiza que solo la carne completamente cocinada está siendo cortada.
- 10) Cualquier carne cortada del cono que no ha alcanzado la temperatura de cocción adecuada debe ser terminada de cocinar correctamente (microondas, parrilla plana, horno) cumpliendo las condiciones explicadas en el punto número 8 anterior. El cocinero debe demostrar que esta etapa de cocinado secundario lograría que las carnes se cocinaran rápidamente en una manera adecuada. (cumpliendo las temperaturas mínimas de cocción).
- 11) Cuchillos u otros utensilios que toquen accidentalmente piezas de carne cruda, deben de ser lavados, enjuagados y desinfectados antes de ser utilizados de nuevo.
- 12) Las porciones rebanadas de la carne cocinada deben servirse inmediatamente o mantenerse calientes en unidades aprobadas (mesa de vapor, horno, etc.) a 135°F o más. Utilice un termómetro para medir la temperatura de la carne y asegurar que se mantenga lo suficientemente caliente.
- 13) Conos de carne que son parcialmente cocinados no se pueden enfriar y guardar en el refrigerador. Una vez el proceso de cocción ha comenzado, el cono debe ser completamente cocinado o desechado.

Si usted tiene alguna pregunta acerca de este boletín, no dude en contactar a este departamento.

*Documento disponible en otro formato mediante solicitud