

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	YUMURTA HAŞLAMA TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_29
		YAYIN TARİHİ	22. 02. 24
		REV. TARİHİ	-
		REV. NO	00
		SAYFA NO	01

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı yumurtayı doğru şekilde ve zamanda haşlamak için gerekli kuralları tanımlamaktır.

2. KAPSAM

Bu talimat yumurta haşlama aşamalarını kapsar.

3. SORUMLULUK

Bu talimatın uygulanmasından aşçı, kontrolünden diyetisyen ve gıda güvenliği ekip lideri sorumludur.

4. UYGULAMA

Yıkayıp kirinden arındırdığınız yumurtaları sayısına göre derin bir tencere içine alın.

Bir tencereye 2 koli (60 adet)' den fazla yumurta koymamaya dikkat edin.

Yumurtaların üzerini geçecek kadar oda ısısında su ekleyip ocağın altını yakın.

Suyun üzerine bir miktar tuz atın.

Su kaynadıktan sonra saate bakın ve 4 buçuk - 5 dakika sonra ocağın altını kapatın.

Suyunu süzüp yumurtaları hızlıca soğuk sudan 1 kez geçirin.

Yumurtayı ikiye böldüğünüzde sarısı akmayacak şekilde pişmiş olmalı ancak çok katı olmamalıdır.

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		