

Пекинская капуста (она же салатная капуста, китайский салат) и листовые салаты

Проверка каждого листа (небольшое количество)

Подготовка

1. Удалите поврежденные и грязные листья
2. Мы рекомендуем разделить капусту на отдельные листья и замочить в воде перед проверкой. Предпочтительно добавить в воду жидкое мыло или средство для мытья овощей.

Примечание: При использовании мыла пользуйтесь только мылом, предназначенным для пищевых продуктов, и соответствующим государственным стандартам гигиены. В воду должно быть добавлено такое количество мыла, при котором предметы в воде становятся скользкими. Перед проверкой тщательно промойте продукты в большом количестве чистой воды для удаления остатков моющего средства.

Проверка

1. Проверьте каждый лист по порядку с обеих сторон

Примечание: Чтобы качественно проверить листья рекомендуется использовать светящуюся настольную панель. В частности, все места общественного питания, находящиеся под контролем Star-K обязаны использовать подобную панель для проверки овощей и зелени. Однако что касается красной капусты, то по большинству мнений ее легче проверить без использования панели.

2. Смойте любых насекомых под сильной струей воды.

Проверка большого количества (для хазаки).

Более трех кочанов из одной партии

1. Удалите наружные поврежденные листья
2. Разделите три кочана на отдельные листья
3. Не мойте листья.
4. Сделайте полную проверку каждого листа этих кочанов. Необходимо проверить каждый лист с обеих сторон.

Примечание: Чтобы качественно проверить листья рекомендуется использовать светящуюся настольную панель. Однако что касается красной капусты, то ее легче проверить без использования панели.

5. Если при проверке этих трех кочанов обнаружено хоть одно насекомое, то все кочаны в данной партии должны быть проверены лист за листом.

6. Если никаких насекомых не найдено, то оставшая часть капусты из этой партии не требует проверки и может быть использована после очистки каждого кочана от внешних листьев.