

ផ្នែកបន្ថែម B ស៊ូហ្ស៊ី (Supplement B Sushi) CAMBODIAN



ការណែនាំ

ផ្នែកបន្ថែមនេះមានចុះនូវទំព័រដែលតម្រូវឱ្យលោកអ្នកដាក់ឱ្យមាន នៅក្នុងកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក ដោយព្រោះតែលោកអ្នករៀបចំធ្វើ ទទួលទិញ និង/ឬគាំងលក់ស៊ូហ្ស៊ី មានន័យថាជុំវិញ (nori) និង/ឬ ចំណីគនីរី (nigiri)។

នៅក្នុងផ្នែកបន្ថែមនេះ មានទាំងអស់ចំនួន១៦ទំព័រ។

នៅក្នុងផ្នែកបន្ថែមនេះមានបីផ្នែក។

B1 - ការធ្វើស៊ូហ្ស៊ី

B2 - ការទទួលទិញស៊ូហ្ស៊ី

B3 - ការគាំងលក់ស៊ូហ្ស៊ី

លោកអ្នកត្រូវការជ្រើសរើសយកផ្នែកមួយណាដែលលោកអ្នកធ្វើ នៅក្នុងអាជីវកម្មរបស់លោកអ្នក។

ស៊ីកបញ្ចូលទំព័រ 'ផ្នែកប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់' ទៅក្នុងសណ្ឋានគំរូកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក ដែលមាននៅក្នុងផ្នែកបន្ថែមនេះ។ នេះគឺជាព័ត៌មានប្តីជាក់លាក់ទៅនឹងកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក ហើយក៏ជាផ្នែកបន្ថែមទៅនឹងព័ត៌មានដែលមានរួចហើយ នៅក្នុងសណ្ឋានគំរូកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក។ លោកអ្នកត្រូវស៊ីកបញ្ចូលទំព័រទាំងនេះ បន្ទាប់ពីទំព័រ 'ផ្នែកប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់' ទាក់ទិនបច្ចុប្បន្ន។ ឧទាហរណ៍:

- ផ្នែកទី 10A - ការបម្រើ និងការគាំងលក់ម្ហូបអាហារ (ផ្នែកបន្ថែម - ស៊ូហ្ស៊ី: ការគាំងលក់ស៊ូហ្ស៊ី) ត្រូវស៊ីកបញ្ចូលបន្ទាប់ 'ផ្នែកទី 10A - ការបម្រើ និងការគាំងលក់ម្ហូបអាហារ' បច្ចុប្បន្ន នៅទំព័រទី៣៩។

ស៊ីកបញ្ចូលឯកសារដែលមាននៅក្នុងផ្នែកបន្ថែមនេះទៅក្នុង សណ្ឋានគំរូកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក របស់លោកអ្នក។ ត្រូវស៊ីកបញ្ចូលឯកសារទាំងនេះ បន្ទាប់ឯកសារដែលមានចុះនៅក្នុងសណ្ឋានគំរូកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក។

- ឯកសារទី៩ - របាយការណ៍កត់ចុះការវាស់មើលកម្រិតជាតិជូរ (pH) នៃបាយស៊ូហ្ស៊ី
- ឯកសារទី១០ - របាយការណ៍កត់ចុះពេលវេលាគាំងលក់ស៊ូហ្ស៊ី

ផ្នែកបន្ថែម B1 វគ្គសិក្សាស្តីអំពី

(ការធ្វើស្តីអំពី)

ផ្នែកបន្ថែម B1 - ការធ្វើស្ទីហ្ស៊ី

ពាក្យ 'ស្ទីហ្ស៊ី' (sushi) នៅក្នុងវគ្គសិក្សានេះ ជាទូទៅគឺយោងសំដៅទៅ 'ចំណិតនិរី' (nigiri pieces) និង 'ជុំណ្រ' (nori rolls)។

'និរី' (Nigiri) មានន័យថាចំណិតម្ហូបសម្រុះ (នៅ ឬឆ្អិន) ដាក់នៅលើបាយដែលមានជាតិទឹកខ្លះៗ។ 'ណ្រ' (Nori) មានន័យថាបាយដែលមានជាតិទឹកខ្លះៗ ម្ហូបសម្រុះ (នៅ ឬឆ្អិន) បន្ថែម ឬត្រៀមផ្សំឡើង ដែលម្ហូបដាក់នៅក្នុងបន្ទះសារាយសម្រុះ។

វគ្គសិក្សានេះសំរាប់ប្រើដោយអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលធ្វើស្ទីហ្ស៊ី ក្នុងគោលបំណងលក់ដោយខ្លួនឯង ឬលក់ទៅឲ្យអាជីវកម្មស្ទីហ្ស៊ីឡើយសំរាប់យកទៅលក់បន្ត។ ប្រសិនបើបានធ្វើតាមត្រូវ ទម្រង់ការជាបន្តបន្ទាប់អាចជួយដល់គេក្នុងការតាំងលក់ស្ទីហ្ស៊ី នៅក្រោមការរៀបចំគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដោយជម្រើសផ្សេងទៀត (ផ្សេងពីសីតុណ្ហភាព 5°C ឬទាបជាង)។

ប្រសិនបើលោកអ្នកធ្វើស្ទីហ្ស៊ីដោយខ្លួនឯង ហើយប្រាថ្នាចង់ដាក់វាតាំងលក់នៅក្រោមការរៀបចំគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដោយជម្រើសផ្សេងទៀត សូមយកសេចក្តីតម្រូវសំរាប់ការធ្វើស្ទីហ្ស៊ីដែលទាក់ទិនជាបន្តបន្ទាប់ចេញ ហើយដាក់វាចូលទៅក្នុងផ្នែកដែលសមស្របនៃ *កម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសំរាប់អាជីវកម្មក្នុងបំរើម្ហូបអាហារ និងលក់រាយ*របស់ក្រសួងកិច្ចបំរើប្រជាជន។

ត្រូវធ្វើតាមសេចក្តីតម្រូវបន្ថែមសំរាប់ការធ្វើស្ទីហ្ស៊ី ដើម្បីឲ្យអាចដាក់ផលិតផលនៅក្រោមការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដោយជម្រើសផ្សេងទៀត។ ប្រសិនបើបានធ្វើទៅតាមដំណាក់កាលបន្ថែមទៀតទេ ស្ទីហ្ស៊ីនឹងត្រូវបានចាត់ទុកថាមានសុវត្ថិភាពនិងរក្សាទុកលើសពីសីតុណ្ហភាព 5°C ហើយនឹងមិនបានអនុញ្ញាតឲ្យតាំងលក់នៅក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាពដែលខ្ពស់ជាងនេះឡើយ។

សូមយោងទៅវគ្គសិក្សា 'ការតាំងលក់ស្ទីហ្ស៊ី' ដើម្បីឲ្យបានដឹងអំពីសេចក្តីតម្រូវនៃការតាំងលក់ស្ទីហ្ស៊ីប្រកបដោយសុវត្ថិភាព នៅក្រៅការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព។

ផ្នែកទី៤

ការរៀបចំធ្វើ

(ផ្នែកបន្ថែម - ស្ទីប៊ូ: ការធ្វើស្ទីប៊ូ) ទំព័រទី១ នៃទំព័រទាំង២

តើខ្ញុំត្រូវរំលែកមើលអ្វីខ្លះ?

- សំរាប់រៀបចំរាល់បាយ១ត្រូវត្រៀម ត្រូវដាក់បន្ថែមឲ្យបានយ៉ាងហោចណាស់ទឹកខ្មៅចំនួន១១០មីលីលីត្រ។
- ការវាស់មើលជាតិជួរ (pH) នៃបាយទាំងអស់ដែលប្រើនៅក្នុងផលិតផល 'ស្ទីប៊ូ' ត្រូវបានរក្សានៅក្នុងកម្រិត pH ចំនួន 4.8 ឬទាបជាង។
- គ្រប់ទាំងគ្រឿងផ្សំដែលប្រើ ត្រូវឲ្យបានស្អាត ហើយរួចផុតពីការចម្លងរោគ។
- ត្រូវចាប់កាន់គ្រឿងផ្សំដោយដៃ ឲ្យបានយ៉ាងតិចបំផុត តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- គ្រប់ទាំងគ្រឿងប្រដាប់ប្រើ ត្រូវឲ្យបានស្អាត ហើយឲ្យមានអនាម័យ។
- សន្លឹកឯកសារសម្របសម្រួល កំពុងតែត្រូវបានបំពេញ។

ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវការរំលែកមើលចំណុចទាំងនេះ?

- ការដាក់បន្ថែមទឹកខ្មៅដល់បាយ បង្កើតឲ្យមានបរិយាកាសដែលមានជាតិជួរដែលមិនធ្វើឲ្យមានការរីកដុះដាលបាក់តេរីយុលដល់ម្ហូបអាហារ។
- កម្រិត pH ដែលខ្ពស់ជាង 4.8 ផ្តល់នូវបរិយាកាសសមរម្យសំរាប់បាក់តេរីឲ្យរីកដុះដាល។
- ជាតិជួរនៃបាយជួយការពារគ្រឿងផ្សំទៀតនៅក្នុងផលិតផលស្ទីប៊ូ រួចផុតពីការកើនឡើងនូវបាក់តេរីប្រសិនបើវាស្អាត ហើយរួចផុតពីការចម្លងរោគ។
- ប្រសិនបើគ្រឿងផ្សំត្រូវចាប់កាន់ដោយដៃយ៉ាងតិចបំផុត តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន ហើយគ្រឿងប្រដាប់ដែលប្រើវាស្អាត ហើយរួចផុតពីការចម្លងរោគ នោះបាក់តេរីដែលចម្លងរោគមិនទំនងកើតមានទេ។

តើខ្ញុំត្រូវចៀសវាងបញ្ហាទាំងនេះដោយរបៀបណា?

- ធ្វើតេស្ត pH បាយឲ្យបានទៀងទាត់ ដោយធ្វើបាយឲ្យទៅដាក់ស្អិតជាប់គ្នា រួចហើយជ្រលក់បន្តៗ pH ទៅក្នុងឈ្លាយនោះ។ ដើម្បីធ្វើឲ្យទៅជាបាយភក់ស្អិតជាប់គ្នា គឺគ្រាន់តែយកកម្រិតបាយចេញពីចំនួនបាយដែលឆ្លិន ដាក់បន្ថែមទឹកខ្មៅ រួចហើយលាយវាជាមួយទឹកបន្តិច។
- ដើម្បីធ្វើឲ្យជាក់លាក់ថាគ្រប់ទាំងគ្រឿងផ្សំ ដែលប្រើនៅក្នុងផលិតផលស្ទីប៊ូវាស្អាត ហើយរួចផុតពីការចម្លងរោគ ត្រូវទិញគ្រឿងផ្សំនៅក្នុងកញ្ចប់បិទជិតស្អាតពុំមានមេរោគ ឬគ្រាំគ្រឿងបន្ថែមនៅក្នុងទឹកធ្វើឲ្យមានអនាម័យដែលសមរម្យសំរាប់ម្ហូបអាហារ ឲ្យបាន១០នាទី។
- លាងសំអាត ហើយធ្វើឲ្យមានអនាម័យដល់គ្រប់ទាំងគ្រឿងប្រដាប់ប្រើឲ្យបានពេញលេញ ដូចមានចែងនៅក្នុងផ្នែក 'ការសំអាត និងការធ្វើឲ្យមានអនាម័យ' នៃសណ្ឋានកម្មនេះ។
- សង្កេតមើលបុគ្គលិកចាប់កាន់ផលិតផលស្ទីប៊ូ និងគ្រឿងផ្សំទាំងឡាយ ហើយធ្វើឲ្យជាក់លាក់ថាទម្រង់ការត្រឹមត្រូវ ត្រូវបានអនុវត្តតាម។

ផ្នែកទី៤

ការប្រែប្រួលធ្វើ (ផ្នែកបន្ថែម - ស៊ូប៊ី: ការធ្វើស៊ូប៊ី) បន្ត

ទំព័រទី២ នៃទំព័រទាំង២

តើខ្ញុំត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ?

- ប្រសិនបើអ្នកឃើញថា pH នៃបាយមិនមែន 4.8 ឬតិចជាង នោះត្រូវតែផ្លាស់ប្តូរចំនួនទឹកខ្លះដែលកំពុងដាក់ ចូលទៅក្នុងបាយ ក្នុង១គីឡូក្រាម។ ធ្វើតេស្ត pH នៃបាយជាថ្មីឡើងវិញ (តាមរបៀបបាយភក់ស្អិតជាប់គ្នា - យោងទៅឯកសារទី៩) រហូតទាល់តែបានទៅដល់កម្រិត pH ត្រឹមត្រូវ។ រក្សាទុកទូរកំណត់សំគាល់នៃចំនួន ទឹកខ្លះដែលតម្រូវ ដើម្បីឲ្យបានទទួលកម្រិត pH ត្រឹមត្រូវ។
- ហ្វឹកហ្វឺនបុគ្គលិកសារឡើងវិញ នៅក្នុងទម្រង់ការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារឲ្យបានត្រឹមត្រូវ។
- បោះចោលផលិតផលស៊ូប៊ីណាមួយ ឬគ្រឿងផ្សំទាំងឡាយដែលប្រហែលជាបានចម្លងរោគ តាមរយៈការ ចាប់កាន់ដោយមិនបានប្រុងប្រយ័ត្ន។

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ដើម្បីចៀសវាងកុំឲ្យកើតមានបញ្ហា:

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ:

ទាំងនេះគឺជាឯកសារដែលលោកអ្នកត្រូវរក្សាទុកសំរាប់ផ្នែកនេះ

- ឯកសារទី៩ - របាយការណ៍កត់ចុះការវាស់មើលកម្រិតជាតិជូរ (pH) នៃបាយស៊ូប៊ី។

ផ្នែកបន្ថែម B2 វគ្គសិក្សាស្តីពី

(ការទទួលទិញស្តីពី)

ផ្នែកបន្ថែម B2 - ការទទួលទិញស្ទិប៊ី

ពាក្យ 'ស្ទិប៊ី' (sushi) នៅក្នុងវគ្គសិក្សានេះ ជាទូទៅគឺយោងសំដៅទៅ 'ចំណិតនិរិ' (nigiri pieces) និង 'ជុំណូរី' (nori rolls)។

'និគ្រី' (Nigiri) មានន័យថាចំណិតម្ហូបសម្រុទ្ធ (ឆៅ ឬឆ្អិន) ដាក់នៅលើបាយដែលមានជាតិទឹកខ្លះៗ។
'ណូរី' (Nori) មានន័យថាបាយដែលមានជាតិទឹកខ្លះៗ ម្ហូបសម្រុទ្ធ (ឆៅ ឬឆ្អិន) បន្លែ ឬគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ ដែលម្ហូបដាក់នៅក្នុងបន្ទះសារាយសម្រុទ្ធ។

វគ្គសិក្សានេះគឺសំរាប់ប្រើដោយអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលមិនធ្វើស្ទិប៊ីដោយខ្លួនឯង ក៏ប៉ុន្តែទទួលទិញស្ទិប៊ី ពីអាជីវកម្មផ្សេងទៀត ហើយប្រាថ្នាចង់តាំងលក់វានៅក្រៅការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពធម្មតា (នៅក្នុង ឬក្រោម សីតុណ្ហភាព 15°C)។ ចំពោះអាជីវកម្មដែលមិនប្រាថ្នាចង់តាំងលក់ស្ទិប៊ីរបស់ខ្លួននៅក្រៅការគ្រប់គ្រង សីតុណ្ហភាពធម្មតា ឬអាជីវកម្មដែលមិនអាចបំពេញគ្រប់ទាំងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យបន្តបន្ទាប់ នឹងត្រូវអនុវត្តទម្រង់ ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពធម្មតាវិញ។ សូមយោងទៅវគ្គសិក្សា 'ការតាំងលក់ស្ទិប៊ី' ចំពោះសេចក្តីតម្រូវ សមរម្យទាក់ទងនឹងការតាំងលក់ស្ទិប៊ីនៅក្រៅការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពធម្មតា។

ប្រសិនបើលោកអ្នកធ្វើស្ទិប៊ីដោយខ្លួនឯង ហើយប្រាថ្នាចង់តាំងលក់វានៅក្រោមការរៀបចំគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហ ភាពដោយជម្រើសផ្សេងទៀត សូមយោងទៅវគ្គសិក្សា 'ការធ្វើស្ទិប៊ី'។ ប្រសិនបើលោកអ្នកទទួលទិញ ស្ទិប៊ីពីអាជីវកម្មផ្សេងទៀត ហើយមានគោលបំណងចង់តាំងលក់ស្ទិប៊ីនៅក្រៅការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពធម្មតា សូមយកសេចក្តីតម្រូវសំរាប់ការទទួលទិញស្ទិប៊ី ដែលទាក់ទងបន្តបន្ទាប់ចេញ ហើយដាក់វាចូលទៅក្នុងផ្នែក ដែលសមស្របនៃកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសំរាប់អាជីវកម្មក្នុងបរិបទអាហារ និងលក់រាយរបស់ក្រសួង កិច្ចបំរើប្រជាជន។

ត្រូវធ្វើតាមសេចក្តីតម្រូវបន្ថែមសំរាប់ការទទួលទិញស្ទិប៊ី ក្នុងគោលបំណងដើម្បីជួយក្នុងការដាក់គ្រឿង ផលិតផលនៅក្រោមការរៀបចំគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដោយជម្រើសផ្សេងទៀត។ ប្រសិនបើបានធ្វើទៅតាម ដំណាក់កាលបន្ថែមទៀតទេ ស្ទិប៊ីនឹងត្រូវបានចាត់ទុកថាមានសុវត្ថិភាពនឹងទុកដាក់លើសពីសីតុណ្ហភាព 5°C ហើយនឹងមិនបានអនុញ្ញាតឱ្យតាំងលក់នៅក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាពដែលខ្ពស់ជាងនេះឡើយ។

ផ្នែកទី១

ការទិញ និងការទទួលទំនិញ

(ផ្នែកបន្ថែម - ស្ទីហ្សឺ: ការទទួលទិញស្ទីហ្សឺ) ទំព័រទី១ នៃទំព័រទាំង២

តើខ្ញុំត្រូវរំលែកមើលអ្វីខ្លះ?

- អ្នកផ្គត់ផ្គង់ស្ទីហ្សឺ បំពេញត្រង់ទាំងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យចាំបាច់ដែលមាននៅក្នុងការផលិតស្ទីហ្សឺ សំរាប់តាំងលក់ នៅក្រៅការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពធម្មតា មានន័យថា បាយដែលដាក់នៅក្នុងស្ទីហ្សឺគឺមានកម្រិត pH ចំនួន 4.8 ឬតិចជាង។ល។
- សីតុណ្ហភាពស្ទីហ្សឺនៅពេលគេដឹកមក។
- ប្រសិនបើស្ទីហ្សឺត្រូវបានដឹកមកនៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាង នោះត្រូវកត់ចុះចំនួនពេលដែល ស្ទីហ្សឺត្រូវបានដាក់ឱ្យស្ថិតនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពនេះ។
- ស្ទីហ្សឺត្រូវបានដឹកមកនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពលើសពី 15°C រយៈពេលរវាងការផលិត និងការដឹកមកត្រូវតែ បានកត់ចុះ។
- ស្ទីហ្សឺស្ថិតនៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាង មុនអម្បុងពេល៨ ឬ១២ម៉ោងចាប់ផ្តើម។

ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវការរំលែកមើលចំណុចទាំងនេះ?

- ការធ្វើស្ទីហ្សឺ គឺមានសារៈសំខាន់ទៅដល់ស្ទីហ្សឺ ដែលអាចស្ថិតនៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅធម្មតា - ប្រសិន បើមិនបានធ្វើត្រឹមត្រូវ នេះមានន័យថាមិនបានដាក់បញ្ចូលដំហែងចាំបាច់ដែលដាក់កំណត់ដល់ការរីកដុះដាល បាក់តេរីទេ។
- ចំនួន១២ម៉ោងដែលដុំណូរី និងចំនួន៨ម៉ោងសំរាប់ចំណិតនីដឺរីអាចរក្សាទុកឱ្យនៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅ ធម្មតា គឺជាម៉ោងបូកត្រួតបន្ថែមលើគ្នា។
- ដូចគ្នានឹងគ្រប់ទាំងផលិតផលម្ហូបអាហារដទៃទៀតដែរ ស្ទីហ្សឺមានរយៈពេលចំនួន៦ម៉ោងដើម្បីធ្វើឱ្យត្រជាក់ ដល់កម្រិតសីតុណ្ហភាពតាំងលក់របស់វា - ផ្នែកកណ្តាលនៃផលិតផលត្រូវតែធ្វើឱ្យត្រជាក់ចាប់ពីសីតុណ្ហភាព 60°C ទៅ 21°C ក្នុងរយៈពេល២ម៉ោងដំបូង និងទៅសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាងនេះ នៅក្នុងរយៈ ពេល៤ម៉ោងផ្សេងទៀត។
- អត្រានៃការរីកដុះដាលបាក់តេរីកើនឡើងដែលត្រូវចាប់អារម្មណ៍ បន្ទាប់ពី៨ម៉ោងនៅពីលើចំណិតនីដឺរី និង១២ម៉ោងនៅពីលើដុំណូរី នៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាង។
- រយៈពេល៨ម៉ោងដែលអាចរក្សាទុកចំណិតនីដឺរី និង១២ម៉ោងដែលអាចរក្សាទុកដុំណូរី នៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាង ចាប់ផ្តើមពីពេលដែលផលិតផលស្ទីហ្សឺ ឡើងទៅដល់កម្រិតសីតុណ្ហភាពនេះ។

ផ្នែកទី១

ការទិញ និងការទទួលទំនិញ

(ផ្នែកបន្ថែម - ស្ទីប៊ី: ការទទួលទិញស្ទីប៊ី) បន្ត

ទំព័រទី២ នៃទំព័រទាំង២

តើខ្ញុំត្រូវចៀសវាងបញ្ហាទាំងនេះដោយរបៀបណា?

- មុននឹងចាត់ទុកអ្នកផ្គត់ផ្គង់ស្ទីប៊ីជាអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបានយល់ព្រម ត្រូវតែពិនិត្យមើលអ្នកផ្គត់ផ្គង់ទំនិញថា តើបានបំពេញគ្រប់ទាំងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យចាំបាច់ ដើម្បីឱ្យអាចដាក់ស្ទីប៊ីទុកនៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅធម្មតា មានន័យថាបាយដែលគេប្រើគឺមានកម្រិត pH ចំនួន 4.8 ឬទាបជាង ជាដើម។ល។
- តែកមើលកំដៅផលិតផល ក្នុងគ្រប់ទាំងការដឹកមក។
- ប្រសិនបើស្ទីប៊ីត្រូវបានដឹកមកមានសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាង រយៈពេលដែលវាបានស្ថិតនៅក្នុង សីតុណ្ហភាពនេះប្រហែលជាត្រូវបានយកចេញពី៨ម៉ោង/១២ម៉ោង ដែលស្ទីប៊ីត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យស្ថិតនៅ ក្នុងសីតុណ្ហភាពនេះ។
- ប្រសិនបើស្ទីប៊ីត្រូវបានដឹកមកមានសីតុណ្ហភាពលើសពី 15°C មានន័យថាវាមិនបានធ្វើឱ្យត្រជាក់ទាំង ស្រុងទេ ត្រូវកត់ចុះនូវពេលវេលាដែលផលិតផលនេះបានចំណាយពេលដើម្បីមកដល់សីតុណ្ហភាពនេះ - រយៈពេលនៃការផលិត មកទល់នឹងរយៈពេលដែលគេដឹកមក។ ដកម៉ោងនេះ ចេញពី៦ម៉ោងដែលអនុញ្ញាត សំរាប់ការធ្វើឱ្យត្រជាក់។ បន្ទាបសីតុណ្ហភាពទៅ 15°C នៅក្នុងម៉ោងដែលអនុញ្ញាតឱ្យមាន (60°C ទៅ 21°C នៅក្នុងរយៈពេល២ម៉ោងដំបូង ហើយទៅ 15°C នៅក្នុង៤ម៉ោងផ្សេងទៀត)។

តើខ្ញុំត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ?

- កុំទិញផលិតផលស្ទីប៊ីណាមួយពីអ្នកផលិត ប្រសិនបើគេមិនអាចបញ្ជាក់ឱ្យឃើញច្បាស់លាស់ថាគេបាន បំពេញគ្រប់ទាំងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យចាំបាច់នៅក្នុងការផលិតស្ទីប៊ី។
- កុំទទួលទិញស្ទីប៊ីណាដែលគេមានដាក់ពេលផលិតនៅពីលើផលិតផល ឬកំណត់ហេតុរបស់វា។
- ធ្វើឱ្យផលិតផលស្ទីប៊ីណាមួយត្រជាក់ចុះទៅ 15°C ឬទាបជាងនេះ នៅក្នុងអម្បុងពេលកំណត់ធ្វើឱ្យត្រជាក់ ដែលអនុញ្ញាតឱ្យមាន។

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ដើម្បីចៀសវាងកុំឱ្យកើតមានបញ្ហា:

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ:

- ទាំងនេះគឺជាឯកសារដែលលោកអ្នកត្រូវរក្សាទុកសំរាប់ផ្នែកនេះ**
- ឯកសារទី២ - ពាក្យបំពេញទទួលទំនិញ។
 - ឯកសារទី១០ - របាយការណ៍កត់ចុះពេលម៉ោងតាំងលក់ស្ទីប៊ី។

ផ្នែកបន្ថែម B3 វគ្គសិក្សាស្តីពី

(ការតាំងលក់ស្តីពី)

ផ្នែកបន្ថែម B3 - ការតាំងលក់ស្ទីហ្ស៊ី

ពាក្យ 'ស្ទីហ្ស៊ី' (sushi) នៅក្នុងវគ្គសិក្សានេះ ជាទូទៅគឺយោងសំដៅទៅ 'ចំណិតនិរី' (nigiri pieces) និង 'ជុំណូរី' (nori rolls)។

'និរី' (Nigiri) មានន័យថាចំណិតម្ហូបសម្រុះ (នៅ ឬឆ្កិន) ដាក់នៅលើបាយដែលមានជាតិទឹកខ្លះៗ។
'ណូរី' (Nori) មានន័យថាបាយដែលមានជាតិទឹកខ្លះៗ ម្ហូបសម្រុះ (នៅ ឬឆ្កិន) បន្ថែម ឬគ្រឿងផ្សំផ្សេងទៀត ដែលម្ហូបដាក់នៅក្នុងបន្ទះសារាយសម្រុះ។

វគ្គសិក្សានេះគឺសំរាប់ប្រើដោយអាជីវកម្ម ម្ហូបអាហារដែលទោះជាធ្វើស្ទីហ្ស៊ីដោយខ្លួនឯង ឬទិញស្ទីហ្ស៊ីពី អាជីវកម្មផ្សេងទៀត ហើយប្រាថ្នាចង់តាំងលក់ស្ទីហ្ស៊ីនៅក្រៅការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពធម្មតា (នៅក្រៅ 5°C ឬក្រោមជាងនេះ)។ ប្រសិនបើបានធ្វើតាមត្រឹមត្រូវ ទម្រង់ការបន្តបន្ទាប់អាចជួយក្នុងការតាំងលក់ ស្ទីហ្ស៊ីនៅក្រោមការរៀបចំគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដោយជម្រើសផ្សេងទៀត។

ប្រសិនបើលោកអ្នកធ្វើស្ទីហ្ស៊ីដោយខ្លួនឯង ហើយប្រាថ្នាចង់តាំងលក់វានៅក្រោមការរៀបចំគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហ ភាពដោយជម្រើសផ្សេងទៀត សូមយោងទៅវគ្គសិក្សា 'ការធ្វើស្ទីហ្ស៊ី' ។ ទោះជាលោកអ្នកទិញស្ទីហ្ស៊ីពី អាជីវកម្មផ្សេងទៀត ឬធ្វើស្ទីហ្ស៊ីដោយខ្លួនឯងក្តី ហើយប្រាថ្នាចង់តាំងលក់ស្ទីហ្ស៊ីនៅក្រៅការរៀបចំគ្រប់គ្រង សីតុណ្ហភាពធម្មតា ត្រូវយកសេចក្តីតម្រូវសំរាប់ការតាំងលក់ស្ទីហ្ស៊ី ដែលទាក់ទិនបន្តបន្ទាប់ចេញ ហើយដាក់ វាចូលទៅក្នុងផ្នែកដែលសមស្របនៃកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសំរាប់អាជីវកម្មក្នុងបំរើម្ហូបអាហារ និងលក់ រាយរបស់ក្រសួងកិច្ចបំរើប្រជាជន។

ត្រូវធ្វើតាមសេចក្តីតម្រូវបន្ថែមសំរាប់ការតាំងលក់ស្ទីហ្ស៊ី ដើម្បីឱ្យអាចតាំងលក់ផលិតផលនៅក្រោមការរៀប ចំគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដោយជម្រើសផ្សេងទៀត។ ប្រសិនបើបានធ្វើទៅតាមដំណាក់កាលបន្ថែមទៀតទេ ស្ទីហ្ស៊ីនឹងត្រូវបានចាត់ទុកថាមានសុវត្ថិភាពនិងរក្សាទុកលើសពី 5°C ហើយនឹងមិនបានអនុញ្ញាតឱ្យតាំង លក់នៅក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាពដែលខ្ពស់ជាងនេះឡើយ។

ចំពោះអាជីវកម្មដែលមិនប្រាថ្នាចង់តាំងលក់ស្ទីហ្ស៊ីរបស់ខ្លួន នៅក្រោមការរៀបចំគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព ដោយជម្រើសផ្សេងទៀត ឬអាជីវកម្មដែលមិនអាចបំពេញគ្រប់ទាំងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យបន្តបន្ទាប់ នឹងត្រូវអនុវត្ត ទម្រង់ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពធម្មតាវិញ - ត្រូវរក្សាទុកស្ទីហ្ស៊ីនៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 5°C ឬត្រជាក់ជាង បើមិនដូច្នោះទេនឹងត្រូវអនុវត្តបទបញ្ជា២ម៉ោង/៤ម៉ោង។ បទបញ្ជា២ម៉ោង/៤ម៉ោងមានទម្រង់ដូចតទៅនេះ:

ម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ ដែលបានរៀបចំរួចស្រេចសំរាប់បរិភោគត្រូវបាន រក្សាទុករវាង 5°C និង 60°C (តំបន់សីតុណ្ហភាពដែលមានគ្រោះថ្នាក់):

- ចំពោះរយៈពេល៤ម៉ោងសារុប ឬលើសពីនេះ ត្រូវតែបោះវាចោល។
- ចំពោះរយៈពេលតិចជាង២ម៉ោង ត្រូវតែដាក់ចូលទៅក្នុងបន្ទប់ត្រជាក់ឱ្យបានភ្លាមៗ។
- ចំពោះរយៈពេលច្រើនជាង២ម៉ោង ក៏ប៉ុន្តែតិចជាង៤ម៉ោង ត្រូវតែប្រើវាឱ្យបានភ្លាមៗ។

សូមចងចាំថាម៉ោងទាំងនេះគឺជាម៉ោងបូកត្រួតបន្ថែមលើគ្នា - អម្បងពេលនីមួយៗនៅក្នុងតំបន់សីតុណ្ហភាព ដែលមានគ្រោះថ្នាក់ ត្រូវតែបូកបន្ថែមដើម្បីឱ្យបានដល់ចំនួនម៉ោងសារុប។

ផ្នែកទី 10A

ការបំរើ និងការតាំងលក់ម្ហូបអាហារ

(ផ្នែកបន្ថែម - ស្ទីប៊ូ: ការតាំងលក់ស្ទីប៊ូ) ទំព័រទី១ នៃទំព័រ១

តើខ្ញុំត្រូវរែកមើលអ្វីខ្លះ?

- គ្រប់ទាំងគ្រឿងតាំងលក់ផលិតផលត្រូវមានសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាងនេះ គ្រប់ពេលវេលា។
- មិនត្រូវតាំងលក់ដុំ 'ណូវី' នៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាងនេះ ក្នុងរយៈពេលវែងជាង១២ម៉ោងទេ។
- មិនត្រូវតាំងលក់ចំណិត 'នីធីរី' នៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាងនេះ ក្នុងរយៈពេលវែងជាង៨ម៉ោងទេ។
- សន្លឹកឯកសារសម្របកំពុងតែត្រូវបានបំពេញ។

ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវការរែកមើលចំណុចទាំងនេះ?

- សីតុណ្ហភាពខ្ពស់ជាង 15°C ផ្តល់នូវបរិយាកាសសមរម្យសំរាប់បាក់តេរីឱ្យរីកដុះដាល។
- កម្រិតរីកដុះដាលនៃបាក់តេរីពុលម្ហូបអាហារកើនឡើងនៅក្នុងដុំ 'ណូវី' បន្ទាប់ពី១២ម៉ោងក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាងនេះ។
- កម្រិតរីកដុះដាលនៃបាក់តេរីពុលម្ហូបអាហារកើនឡើងនៅក្នុងចំណិត 'នីធីរី' បន្ទាប់ពី៨ម៉ោងក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាងនេះ។ ដោយហេតុថាបាយមិនបានហ៊ុំឱ្យត្រឹម ដូច្នោះភាពជួររបស់បាយមិនអាចជួយការពារចំណិតត្រឹមមានយូរដូចដុំ 'ណូវី' ឡើយ។
- ត្រូវរក្សាទុកឯកសារទាំងឡាយ កាលណាចំនួនផលិតផលស្ទីប៊ូនីមួយៗត្រូវបានតាំងលក់ ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការដឹងច្បាស់អំពីពេលវេលាដែលត្រូវយកវាចេញពីកន្លែងតាំងលក់ ហើយត្រូវបោះវាចោល។

តើខ្ញុំត្រូវចៀសវាងបញ្ហាទាំងនេះដោយរបៀបណា?

- រែកមើលសីតុណ្ហភាពគ្រឿងប្រដាប់តាំងលក់ផលិតផលត្រូវបានពីរដង ក្នុងមួយថ្ងៃ។
- យោងទៅសន្លឹកឯកសារត្រូវបានទ្រង់ទ្រាយទាត់ពេញមួយថ្ងៃ។

តើខ្ញុំត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ?

- យកដុំ 'ណូវី' ណាមួយចេញពីកន្លែងតាំងលក់ ដែលបានដាក់នៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាងនេះ អស់រយៈពេល១២ម៉ោង ឬច្រើនជាងនេះ ហើយត្រូវបោះវាចោល។
- យកចំណិត 'នីធីរី' ណាមួយចេញពីកន្លែងតាំងលក់ ដែលបានដាក់នៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 15°C ឬត្រជាក់ជាងនេះអស់រយៈពេល៨ម៉ោង ឬ ច្រើនជាងនេះ ហើយត្រូវបោះវាចោល។
- ផ្លាស់ប្តូរសីតុណ្ហភាពគ្រឿងប្រដាប់តាំងលក់ ដើម្បីឱ្យវាស្ថិតនៅ 15°C ឬត្រជាក់ជាងនេះ។

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ដើម្បីចៀសវាងកុំឱ្យកើតមានបញ្ហា:

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ:
