

Stappenplan 555 Terugkoelen van soep

Nodig bij dit stappenplan zijn : logboek terugkoelen, gootsteen, koud water, hoge pan en polepel.

1.
 - Haal de pan soep van fornuis.
 - Verdeel de soep over pannen van maximaal 5 liter.
2.
 - Zet de stop in de gootsteen.
 - Zet de pan in de gootsteen.
3. Noteer tijd en temperatuur op de logboekkaart.
4.
 - Vul de gootsteen met koud water.
 - Zorg ervoor dat er geen water in de pan kan komen.
5. Roer regelmatig door de pan soep heen.
6.
 - Controleer elke 20 minuten de temperatuur van de soep en noteer dit op de logboek kaart.
 - Vervang elke 20 minuten het water uit de gootsteen door nieuw koud water.
7. Als de soep een temperatuur van 10°C of lager bereikt heeft:
 - dek de soep af met plastic
 - etiketteer de soep
 - zet de soep koel weg.