

## KÜHLTEMPERATUREN & ERWÄRMUNGSTEMPERATUREN

Speisen müssen in der Gastronomie nicht nur gekühlt, sondern auch ausreichend erhitzt werden. Bei der Erhitzung sollte darauf geachtet werden, dass die Lebensmittel nicht nur oberflächlich, sondern auch im Kern auf mindestens **70°C** erhitzt werden. Zur Sicherheit lohnt sich eine Kontrolle mit dem **Thermometer!** Um eine Keimvermehrung zu vermeiden, müssen Gastronomen außerdem auf die ausreichende Kühlung ihrer Waren achten. Schon bei Raumtemperaturen vermehren sich viele Mikroorganismen. Leicht verderbliche Lebensmittel müssen daher unbedingt entsprechend ihrer Kühlanforderung gelagert werden. Die Temperaturanforderungen an die jeweiligen Waren sind in dieser Tabelle übersichtlich aufgelistet:

Temperaturanforderungen im Überblick					
Produkt	Kühlraum	TK-Räume/ TK-Möbel	Bedienungstheke	Kühlschränke	
Fleisch	max. +2°C	mind. -18°C	max. +7°C	max. +7°C	
Geflügel, Wild Innereien	max. +2°C		max. +4°C	max. +4°C	
Hackfleisch	max. +2°C		max. +7°C	max. +4°C	
Fisch	max. +2°C		—	—	
Räucherfisch, Salate, Marinaden	max. +2°C		max. +7°C	max. +7°C	
Frischfisch, Krusten-/Schalentiere	max. +2°C		max. +2°C	max. +2°C	
Wurst	max. +7°C		max. +7°C	max. +7°C	
Käse, Feinkost	max. +7°C		max. +7°C	max. +7°C	
Obst & Gemüse	waren-spezifisch		—	—	max. +7°C
Industrieware	laut Herstellerangaben!				

Die Mindesttemperatur für alle gekühlten Produkte, außer TK, beträgt: 0°C Erhitzungstemperaturen: Für Produkte in Wärmebrücken oder dem Bain Marie gilt mind. +65°C, für die Fritteuse max. +175°C Kerntemperaturen von +70 °C über 10 Minuten oder +80 °C über 3 Minuten Warmhaltetemperaturen von mindestens +65 °C und eine Warmhaltezeit von max. 3 Stunden für warme, beziehungsweise 2 Stunden für eierhaltige Speisen.

