Cocinando con un Asador Vertical

Que es?

Un asador vertical está diseñado para sostener la carne en un eje central vertical. Tiene elementos para calentar en un lado que ayuda a cocinar la capa exterior de carne mientras la carne gira. La capa exterior cocida se afeita mientras la carne debajo continúa cocinándose. La carne generalmente tiene la forma de un "cono de carne" (giroscopio, shawarma, al pastor), que consiste de carne procesada, o se puede hacer a mano con finas rebanadas de carne cruda apilada.

Requisitos para cocinar

- Compre solo carne inspeccionada aprobada por el USDA.
- Las temperaturas estan basadas en el **tipo de carne** utilizada en el cono de carne.
- La temperatura mínima debera mantenerse durante al menos 15 segundos antes del corte.
- Verifique con un termómetro de sonda.

Temperatura minima	135°F	155°F			165°F	
Tipo de carne	Carne comercialmente preparada	Cerdo crudo, ternera, cordero	Carne picada o molida	Mezcla de carne sin pollo	Pollo crudo	Mezcla de carne con pollo

- La carne cocida debe rasurarse de arriba hacia abajo, penetrando a una profundidad de no más de 1/8 a 1/4 de pulgada, asegurando que solo la carne completamente cocida, se afeite. Una vez cortada, la carne debe servirse inmediatamente o mantenerse caliente a 135 ° F o más.
- La carne afeitada que no se cocina a la temperatura adecuada, debe cocinarse más allá de la temperatura mínima antes de servir o mantener caliente.

Favor de NO...

- No cocine intermitentemente o pare y encienda el asador. Si el equipo está apagado, el cono de carne debe desecharse.

Tiempo de cocinar

Retire el cono de carne del refrigerador y colóquelo en el asador vertical.

Cocine y afeite el cono de carne hasta el final.

Cualquier carne restante en el cono de carne debe desecharse al final de las 2 horas.

*Hable con su inspector sobre el uso del tiempo como control para extender la cantidad de tiempo que la carne se puede dejar en el asador vertical.

Oficinas localizadas en Blythe, Corona, Hemet, Indio, Murrieta, Palm Springs, and Riverside.

Para mas informacion, hable al (888)722-4234 or visit www.rivcoeh.org

*Document available in an alternate format upon request.

60-90-DES (REV 4/20)