Actividad Examen rápido 7

El trayecto de los alimentos: Servicio



Nombre_ ¿Verdadero o falso? 1 _____ Mantenga los alimentos fríos que necesitan control de tiempo y temperatura (alimentos TCS calientes) a $41^{\circ}F$ (5°C), o menos. 2 ______ Mantenga los alimentos calientes que necesitan control de tiempo y temperatura (alimentos TCS calientes) a 120°F (49°C), o más. 3 _____ Su establecimiento podría mantener la ensalada de pollo a temperatura ambiente, si es establecimiento tiene un procedimiento escrito que haya sido aprobado, y la ensalada tiene una etiqueta que especifique que se debe tirar 4 _____ Al mantener alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para servirlos, debe revisar su temperatura interna cada cuatro horas. Pautas para el servicio Debajo de cada ilustración, describa los errores que está cometiendo el mesero y explique lo que debería haber hecho. Respuesta corta 1 ¿Por qué los meseros no deben usar un vaso para sacar el hielo? ② ¿Cuántos utensilios deben estar disponibles para servir alimentos?

Actividad Examen rápido 7: El trayecto de los alimentos: Servicio

Respuestas

¿Verdadero o falso?		
① V		
② F		
③ F		
(4) V		
Pautas para el servicio		

- 1 El mesero está usando sus manos para poner hielo en un vaso. Debería usar un cucharón para hielo o tenacillas
- ② El mesero está tomando la cuchara por la superficie que tiene contacto con alimentos. Debería tomar la cuchara por el mango.
- ③ El mesero está tomando la taza por la superficie que tiene contacto con alimentos. Debe llevar los vasos y las tazas en una rejilla o en una bandeja para evitar tocar las superficies que tienen contacto con alimentos.

Respuesta corta

- ① Los vasos se pueden romper o astillar.
- 2 Se debe usar un utensilio diferente para cada alimento.