

# Руководство Бренд Шеф KFC

---





# Введение

---

## **Бренд Шеф – это не должность, а призвание!**

Бренд Шеф – это программа для всех ресторанов KFC; это ключевая фигура, обладающая экспертными знаниями и гарантирующее качество.

Только мастера и знатоки самого высокого класса, сертифицированные специальной комиссией, носят это гордое звание – Бренд Шеф!

Вкус продукта – главный двигатель в улучшении уровня удовлетворения гостей (OSAT).

Во всем мире вкус продукта оказывает наибольшее влияние на гостей и заставляет их рассказывать об этом и возвращаться в наши рестораны.

**Поздравляем тебя с началом пути становления Бренд Шефом KFC!**



# Термины

Аромат

Одна из характеристик продукта, используемая для описания продукта.

Бракераж

Оценка качества сырых и готовых продуктов по органолептическим показателям, размеру и форме; это процесс принятия решения об их соответствии стандартам.

**При проведении Бракеража продукции используйте EASY CHECK CARD.**

Вкус

Общее впечатление о продукте, которое он оставляет во рту при дегустации.

Дегустация

Это кулинарный термин, означающий внимательное оценивание вкуса продукта. Во время дегустации даются визуальные, обонятельные и вкусовые характеристики продукта.

Панировка

Смесь пшеничной муки и других ингредиентов; в KFC используется для обработки порционных кусков курицы:

**Панировочная смесь OR (Original Recipe):**

- 11,34 кг. панировочной муки KFC
- 1 пакет (908 гр) приправы OR
- 1 пакет (340 гр) молочно-яичной смеси
- 1 пакет (1,162 кг) соли

**Панировочная смесь HS (Hot&Spicy):**

- 11,34 кг. панировочной муки KFC
- 1 пакет (198 гр) острых специй для панировки Hot&Spicy



# Термины

---

## Пряности

Различные части растений, добавляемые в продукты, с целью улучшения вкуса, обладающие специфическим, устойчивым (в той или иной мере) ароматом. Пряности бывают исключительно растительного происхождения; в качестве пряностей могут использоваться различные части растений.

---

## Специи

Вкусовые добавки растительного или химического происхождения, а также их смеси, предназначенные для улучшения вкусовых и ароматических качеств приготавливаемых продуктов, а также возможности их более длительного хранения.

---

## Текстура

Это строение продукта (внутренне расположение волокон, панировки и пр.). Характеризуется плотностью, сочностью, упругостью и легкостью отделения мяса и панировки друг от друга.

---

## Температура

Физическое восприятие продукта (перепада температур между телом человеком и потребляемого продукта). В зависимости от употребляемого продукта ожидается либо плюсовой перепад (горячий продукт, например, курица), либо минусовой перепад (холодный продукт, например, мороженое).

---

## FIFO

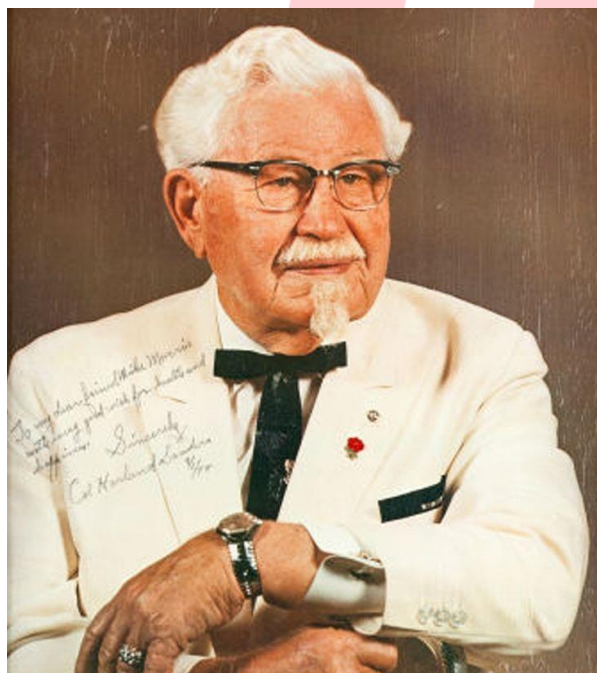
Принцип ротации: первым пришел – первым ушел.



# Миссия

---

**С ГОРДОСТЬЮ ПРЕДСТАВЛЯТЬ**  
**НАШ УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ!**



**«Никто кроме нас не имеет того, что есть у нас ... лучший цыпленок в мире! Сделаем это нашим преимуществом!»**

---



# Цели и задачи

Будучи Бренд Шефом, твоей задачей будет обеспечивать высочайшее качество куриной продукции в ресторанах KFC. Справа ты можешь увидеть обязанности и задачи Бренд Шефа.

- ✓ *Контроль стандартов*
- ✓ *Проведение бракеража*
- ✓ *Наставничество для ЧК*
- ✓ *Проведение дегустаций для Гостей*

## Обязанности и задачи Бренд Шефа

- Знать и соблюдать стандарты Бренда в области приготовления продукции KFC на 100%.
- Принимать активное участие при запуске и тесте новых блюд
- Контролировать выполнение стандартов Бренда в ресторане путем предоставления обратной связи в соответствии 5-ступенчатой моделью, проявлять наставничество и поддержку.
- Посещать другие рестораны своей территории (по согласованию с ТУ) с целью предоставления дополнительного наставничества и поддержки стандартов Бренда
- Проводить бракераж продукции в соответствии со стандартами Бренда.
- При посещении ресторанов Бренд Шеф должен составлять чек-лист «Оригинальный рецепт»
- Проводить дегустации куриного продукта для Гостей не менее 1 раза в месяц с подготовкой заранее информационных носителей, содержащих дату, время и тему дегустации.
- Быть ролевой моделью в поддержании Корпоративной культуры.



# KPI Бренд Шефа

---

Как и любая другая деятельность, работа Бренд Шефа предполагает измерение результата.

KPI – Key Performance Indicators – это определенные метрики, изменение которых является отражением работы Бренд Шефа в KFC.

## KPI для Бренд Шефов:

- Отсутствие отклонений ROCC в разделе «Стандарты Бренда» и «Пищевая безопасность» по процедурам панирования и качеству готового продукта
- Увеличение удовлетворенности Гостей вкусом продукта в GES



# Рутинa Бренд Шефа

---

Успех работы по улучшению качества продукции KFC, проводимой Бренд Шефом, зависит от постоянства и периодичности проводимых мероприятий!

Рутинa и страсть – приведут к достижению поставленной цели!

## ЕЖЕДНЕВНАЯ РУТИНА

- Проверка сроков годности сырого продукта
- Проведение бракеража каждой партии сырого продукта
- Проведение бракеража готовой продукции
- Заполнение чек-листа WOT
- Проведение обучения ЧК
- Признание результатов!

## ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ РУТИНА

- Проведение Дегустация для Гостей
- Визиты в рестораны территории
- Обзор в ресторане плана действий по РОСС
- Проведение коучинг-сессий для сотрудников ресторанов

## ЕЖЕГОДНАЯ РУТИНА

- Ресертификация
- Прохождение тестирования БШ



# Этапы подготовки Бренд Шефа

**ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ СТАТЬ БРЕНД ШЕФОМ, ТЕБЕ БУДЕТ НЕОБХОДИМО ПРОЙТИ СЛЕДУЮЩИЕ ЭТАПЫ ОТБОРА:**

## **<sup>1</sup> SIG – интервью с руководителем**

На этом этапе ты пройдешь интервью со своим руководителем, чтобы определить соответствие компетенциям, которыми необходимо обладать Бренд Шефу.

## **<sup>2</sup> Изучение «Руководства Бренд Шефа»**

На этом этапе тебе необходимо будет прочитать Руководство и задать вопросы руководителю.

## **<sup>3</sup> Прохождение Школы Бренд Шефов**

На этом этапе тебе необходимо показать свои полученные знания на практике для допуска к сертификации.

## **<sup>4</sup> Сертификация Бренд Шефов**

### **- Панировка**

На этом этапе тебе необходимо пройти практическую сертификацию у ТУ по процедурам панирования, чтобы еще раз продемонстрировать свои экспертные знания и навыки.

### **- Бракераж**

На этом этапе твоя задача – провести бракераж сырого и готового продукта. Данный этап – отличная практика перед выходом к Гостям.

### **- Дегустация для ТУ**

Финальный этап становления Бренд Шефом – здесь ты проведешь Дегустацию куриного продукта для своего территориального управляющего. Важно: для дегустаций можно использовать только продукты из ассортимента KFC.

**ПРОЙДЯ ВСЕ ЭТАПЫ  
ОТБОРА, ТЫ ПОЛУЧИШЬ  
СЕРТИФИКАТ И  
УНИФОРМУ БРЕНД  
ШЕФА!**



# Работа с ключевым продуктом

Наша курица – это продукт, которым мы гордимся! KFC уделяет огромное внимание отбору поставщиков и соответствию их всем стандартам пищевой безопасности и местному законодательству.

Наименование	Вес пакета, кг	Кол-во в пакете, шт	Вес 1 шт, гр			Стандартный размер и допустимое отклонение на 1 пакет
Голень	1,8-2,05 Цель 1,91	18	89-118			Допускается наличие 2 голеней с дефектами
Стрипсы OR и HS	1,2-1,7	36	max 6 шт на пакет 29-33гр			Длина 11-13см, ширина 1,5-3см. Допускается до 6 шт нестандартной нарезки
			34-48			
			max 6 шт на пакет 48-52гр			
Крылья	2,3-2,7	60 шт	На 1 кости			Стандартное соотношение 30:30, допускается 24:36 (большая часть на 2 костях)
			3 шт 28-32гр	33-56	3шт 57-67гр	
			На 2 костях			
			3шт 21-26гр	27-43	3шт 44-56гр	
Филе OR и HS	1,6-1,8	18	max 3шт 85-90гр	91-100	max 3шт 101-105гр	Длина 12-14см, ширина 8-10см. Допускается до 3 шт нестандартной нарезки
Байтсы	1,95-2,05	Не нормируется	9-13гр. Вес 30 байтсев 300-360гр			1-6 см в любом направлении



# Работа с ключевым продуктом

## Голень OR

### ОПИСАНИЕ СЫРОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Продукт отделен от бедра в точке сустава колена (срез проходит по суставу бедра). Красный костный мозг на суставах обеих голеней имеет форму «Н» или «восьмерки».

Не допускаются:

- посторонний запах
- гематомы (синяки) более 2 см
- кровоизлияния
- переломы костей
- перья
- инородные предметы
- порезы более 1 см
- излишки жира

Маринование производится в оригинальных и острых специях, после маринования голени упаковываются по 18 штук в пакет. Для замороженной курицы дополнительно добавляется рисовый крахмал, который придает белесый цвет сырому продукту и

позволяет лучше удерживать маринад в продукте после размораживания.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ МАРИНОВАННЫХ РАЗМОРОЖЕННЫХ ГОЛЕНЕЙ:

- Вес пакета 1,8-2,05, цель 1,91 кг (идеал). Вес отдельных голеней 89-118 гр.
- Допускается наличие только 2-х голеней с дефектами.





# Работа с ключевым продуктом

## Дефекты голеней

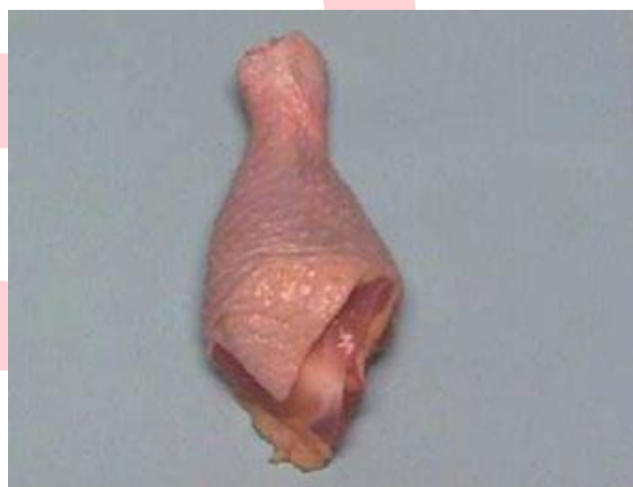
### «Короткая ножка»

Нет «восьмерки» на срезе, срез выполнен по суставу голени, либо между суставами бедра и голени



### «Длинная ножка»

Нет «восьмерки» на срезе, срез выполнен по кости бедра (на срезе круглая кость)



### Срезанный нижний сустав

Чрезмерно срезанный нижний сустав голени, виден костный мозг



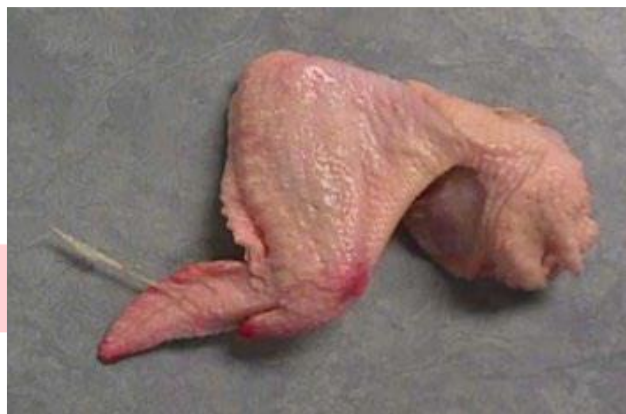


# Работа с ключевым продуктом

---

## Перья

Наличие перьев



## Синяки

Синяк размером более 2 см.



## Сломанная кость и порезы

Переломанная кость у голени и порезы на коже





# Работа с ключевым продуктом

## ПРИГОТОВЬТЕ ГОЛЕНЬ OR В СООТВЕТСТВИИ С ПРОЦЕДУРАМИ CSL

### Панировка Голень OR (7-7-7)

- 1** Отнесите продукт на панировочный стол
- 2** Переложите голень в погружную корзину, проводя инспекцию
- 3** Потрясите 3 раза
  - встряхивать необходимо над решеткой и поддоном
- 4** Равномерно разложите ножки в емкости с панировкой по 1 штuke
  - покройте продукт панировочной смесью
- 5** Собрать-поднять 7 раз с краев к центру
- 6** Собрать качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая - ниже
- 7** Доставайте по 1 голени большим и указательным пальцем
  - натяните кожу по голени
  - осторожно удерживая голень, возьмите голень кольцом из указательного и большого пальцев, сожмите ее и очень осторожно скрутите голень, чтобы удалить возможные воздушные карманы (эти действия предотвращают обратное стягивание кожи и разрывы, взрывы)
- 8** Положите голень в погружную корзину и окуните в воду
  - не поворачивайте и не трясите вверх-вниз корзину в воде
  - держите ниже поверхности воды до тех пор, пока перестанут появляться пузырьки
- 9** Поднимите корзину, дайте стечь воде в течение 3-4 секунды
- 10** Равномерно вытряхните ножки в емкость с панировкой
- 11** Собрать-поднять 7 раз с краев к центру
- 12** Разровняйте и вдавите 7 раз
  - положите каждую голень ровно на панировочную смесь в емкости
  - покройте продукт панировочной смесью
  - ладонями вдавите панировку на ножки 7 раз, продвигаясь по периметру ящика по часовой стрелке и заканчивая в центре
- 13** Потрясите и постучите, положите на решетку
  - возьмите ножку большим и указательным пальцем, затем встряхните и постучите основаниями ладоней одна об другую, чтобы стряхнуть излишки панировки.
  - аккуратно натяните кожу на края голени. Панировка должна равномерно покрывать поверхность
  - если на ножке есть непокрытые панировкой места, возьмите в одну руку горсть панировки и впрессуйте ее по всей поверхности голени, удерживая ее другой рукой.
  - не втирайте панировку руками в панировочном ящике. Это приводит к образованию нежелательных шариков теста



# Работа с ключевым продуктом

## Голень HS

### ОПИСАНИЕ СЫРОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Продукт отделен от бедра в точке сустава колена (срез проходит по суставу бедра).

Красный костный мозг на суставах обеих голени имеет форму «Н» или «восьмерки».

Не допускаются:

- посторонний запах
- гематомы (синяки) более 2 см
- кровоизлияния
- переломы костей
- перья
- инородные предметы
- порезы более 1 см
- излишки жира

позволяет лучше удерживать маринад в продукте после размораживания.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ МАРИНОВАННЫХ РАЗМОРОЖЕННЫХ ГОЛЕНЕЙ:

- Вес пакета 1,8-2,05, цель 1,91 кг (идеал). Вес отдельных голени 89-118 гр.
- Допускается наличие только 2-х голени с дефектами.

Маринование производится в оригинальных и острых специях, после маринования голени упаковываются по 18 штук в пакет. Для замороженной курицы дополнительно добавляется рисовый крахмал, который придает белесый цвет сырому продукту и



# Работа с ключевым продуктом

## ПРИГОТОВЬТЕ ГОЛЕНЬ HS В СООТВЕТСТВИИ С ПРОЦЕДУРАМИ CSL

### Панировка Голень HS (7-10-7)

- 1** Отнесите продукт на панировочный стол
- 2** Переложите голень в погружную корзину, проводя инспекцию
- 3** Потрясите 3 раза
  - *встряхивать необходимо над решеткой и поддоном*
- 4** Равномерно разложите ножки в емкости с панировкой
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 5** Собрать-поднять 7 раз с краев к центру
- 6** Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая - ниже
- 7** Положите голень в погружную корзину и окуните в воду
  - *наклоните корзину налево и направо до прекращения появления пузырьков*
- 8** Поднимите корзину и встряхните 10 раз
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 9** Равномерно встряхните ножки в емкость с панировкой
- 10** Собрать-поднять 7 раз с краев к центру
- 11** Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая – ниже
  - *качайте так, чтобы избавиться от излишков панировки, но не повредить чешуйчатую структуру*
- 12** Уложите голень в корзину для открытого фритюра
- 13** Поставьте корзину во фритюр и запустите процесс приготовления\*

\*информация по настройкам оборудования представлена в разделе «Оборудование» данного руководства и в CSL



# Работа с ключевым продуктом

## ОПИСАНИЕ ГОТОВЫХ НОЖЕК OR

### Цвет и внешний вид

Ножки, покрытые панировкой золотисто-коричневого цвета с вкраплениями черного перца, поверхность ножек равномерно покрыта панировкой, допускается небольшое количество чешуек. Допустимы темные участки панировки в местах среза костей.

### Вкус и текстура панировки

Сладковатый вкус с нотами черного перца и различных специй, текстура мягкая с хрустящими краями, панировка тает во рту. Недопустимо скопление мучного кляра под кожей.

### Вкус, текстура, внешний вид и запах мяса

Вкус свежеприготовленного куриного мяса, слегка солоноватый с допустимым привкусом специй и сладости, исходящим от панировки, текстура сочная и упругая, цвет мяса светло-серый, не допускается присутствие розового оттенка мяса

## ОПИСАНИЕ ГОТОВЫХ НОЖЕК HS

### Цвет и внешний вид

Ножки, покрытые панировкой золотисто-оранжевого цвета с небольшими включениями красного цвета, исходящих от маринада, поверхность равномерно покрыта панировкой, с большим количеством чешуек. Не допускается наличие темных пятен на панировке и мест без чешуйчатой структуры.

### Вкус и текстура панировки

Вкус нейтральный, допускается наличие острого вкуса, переходящего от маринада, текстура легковесная, хрустящая, панировка тает во рту.

### Вкус, текстура, внешний вид и запах мяса

Ярко острый вкус (острее любого другого куриного продукта), свойственный маринаду H&S, текстура сочная и упругая, цвет мяса белый или светло-кремовый, допускается наличие оранжевого цвета между волокнами мяса, исходящего от маринада, не допускается присутствие розового цвета мяса.



# Работа с ключевым продуктом

## Филе OR и HS

### ОПИСАНИЕ СЫРОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Филе OR и H&S производятся путем вырезания филе в форме лепестка из целой куриной грудки, предварительно отделенной от кости. Края должны быть ровные, нерваные.

Не допускаются:

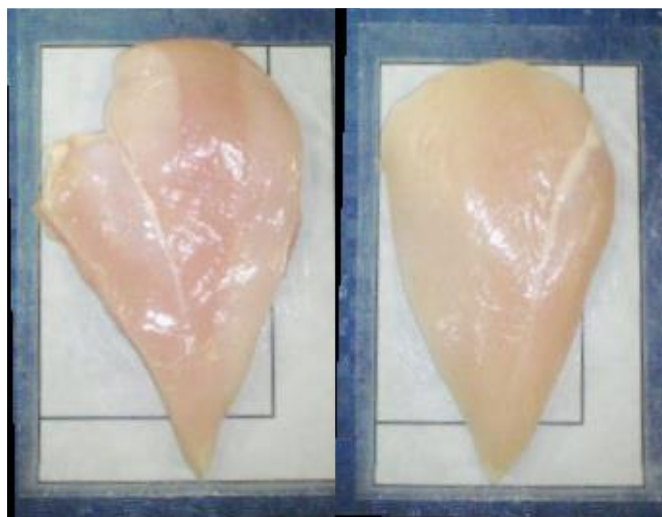
- посторонний запах
- гематомы (синяки) более 2 см
- кровоизлияния
- наличие хрящей/костей
- перья
- инородные предметы
- порезы более 1 см
- излишки жира

Маринование производится в оригинальных и острых специях, после маринования голени упаковываются по 18 штук в пакет. Для замороженной курицы дополнительно добавляется рисовый крахмал, который придает

белесый цвет сырому продукту и позволяет лучше удерживать маринад в продукте после размораживания.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ МАРИНОВАННЫХ РАЗМОРОЖЕННЫХ ФИЛЕ:

- Вес 1 штуки филе 91 – 100 г., при этом допускается наличие не более 3х филе в пакете весом 85-90г и 3х филе в пакете весом 101-105г.
- Допустимая длина филе 12-14 см, ширина 8-10 см в самой широкой части.
- Форма филе должна быть приближена к форме лепестка (полукруглый верхний край и заостренный нижний).





# Работа с ключевым продуктом

---

## Дефекты Филе

### Неправильная форма

Овальная форма



### Неправильный размер

Ширина менее 8 см.





# Работа с ключевым продуктом

## ПРИГОТОВЬТЕ ФИЛЕ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОЦЕДУРАМИ CSL

### Панировка Филе Классик/Зингер (7-10-7-7)

Перед процессом панирования, включите жаровню для нагрева, выйдите из режима COOL.

- 1 Отнесите продукт на панировочный стол**
- 2 Выложите необходимое количество кусков филе в погружную корзину над решеткой и поддоном**
- 3 Потрясите 3 раза**
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 4 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 5 Собрать-накрыть, собрать-поднять 7 раз**
  - *делая это последний раз, соберите все кусочки на себя*
- 6 Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая - ниже**
- 7 Положите филе в погружную корзину**
- 8 Окуните филе в воду**
  - *наклоните корзину налево и направо до прекращения появления пузырьков*
- 9 Поднимите корзину и встряхните 10 раз**
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 10 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 11 Собрать-накрыть, собрать-поднять 7 раз**
- 12 Разровняйте и вдавите 7 раз**
  - *положите каждый кусок филе ровно на панировочную смесь в емкости*
  - *покройте продукт панировочной смесью*
  - *ладонями вдавите панировку на филе 7 раз, продвигаясь по периметру ящика по часовой стрелке и заканчивая в центре*
- 13 Встряхните филе. Вынимайте по 2 куса за один раз, сведите руки, слегка ударив их друг о друга, чтобы избавиться от излишков панировки, после положите продукт на решетку согласно стандартам**
- 14 Запустите процесс приготовления\***

\*информация по настройкам оборудования представлена в разделе «Оборудование» данного руководства и в CSL



# Работа с ключевым продуктом

## Стрипсы OR и HS

### ОПИСАНИЕ СЫРОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Стрипсы OR и HS производятся путем нарезания целой куриной грудки, предварительно отделенной от кости, на полоски шириной 2-3 см.

Не допускаются:

- посторонний запах
- гематомы (синяки) более 2 см
- кровоизлияния
- наличие хрящей/костей
- перья
- инородные предметы
- порезы более 1 см
- излишки жира

Маринование производится в оригинальных и острых специях, после маринования голени упаковываются по 36 штук в пакет. Для замороженной курицы дополнительно добавляется

рисовый крахмал, который придает белесый цвет сырому продукту и позволяет лучше удерживать маринад в продукте после размораживания.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ МАРИНОВАННЫХ РАЗМОРОЖЕННЫХ СТРИПСОВ:

- Вес 1 штуки стрипса 34-48 г, при этом допускается наличие не более 6ти стрипсов в пакете весом 29-33 г и не более 6ти стрипсов весом 48-52 г.
- Допустимая длина стрипса 11-13 см, ширина 1,5-3 см.
- Форма стрипса – полоска. Концы полоски могут быть с ровным срезом, косым срезом или заостренным краем.





# Работа с ключевым продуктом

## ПРИГОТОВЬТЕ СТРИПСЫ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОЦЕДУРАМИ CSL

### Панировка стрипсов OR (7-7-7)

Перед процессом панирования, включите жаровню для нагрева, выйдите из режима COOL

- 1 Отнесите продукт на панировочный стол**
- 2 Выложите необходимое количество стрипсов в погружную корзину над решеткой и поддоном**
- 3 Потрясите 3 раза**
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 4 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 5 Собрать-поднять 7 раз**
  - *делая это последний раз, соберите все кусочки на себя*
- 6 Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая - ниже**
- 7 Положите стрипсы в погружную корзину**
- 8 Окуните стрипсы в воду**
  - *не поворачивайте и не трясите вверх-вниз корзину в воде*
  - *держите ниже поверхности воды до тех пор, пока перестанут появляться пузырьки*
- 9 Поднимите корзину, дайте стечь воде в течение 3-4 секунды**
- 10 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 11 Собрать-поднять 7 раз**
- 12 Разровняйте и вдавите 7 раз**
  - *положите каждый стрипс ровно на панировочную смесь в емкости*
  - *покройте продукт панировочной смесью*
  - *ладонями вдавите панировку на стрипсы 7 раз, продвигаясь по периметру ящика по часовой стрелке и заканчивая в центре*
- 13 Встряхните стрипсы. Вынимайте по 2 стрипса за один раз, сведите руки, слегка ударив их друг о друга, чтобы избавиться от излишков панировки, после положите продукт на решетку согласно стандартам**
- 14 Запустите процесс приготовления\***

\*информация по настройкам оборудования представлена в разделе «Оборудование» данного руководства и в CSL



# Работа с ключевым продуктом

## ПРИГОТОВЬТЕ СТРИПСЫ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОЦЕДУРАМИ CSL

### Панировка стрипсов HS (7-10-7)

- 1 Отнесите продукт на панировочный стол**
- 2 Выложите необходимое количество стрипсов в погружную корзину над решеткой и поддоном**
- 3 Потрясите 3 раза**
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 4 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 5 Собрать-поднять 7 раз**
  - *делая это последний раз, соберите все кусочки на себя*
- 6 Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая - ниже**
- 7 Положите стрипсы в погружную корзину**
- 8 Окуните стрипсы в воду**
  - *наклоните корзину налево и направо до прекращения появления пузырьков*
- 9 Поднимите корзину и встряхните 10 раз**
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 10 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 11 Собрать-поднять 7 раз**
  - *делая это последний раз, соберите все кусочки на себя*
- 12 Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая – ниже**
  - *качайте так, чтобы избавиться от излишков панировки, но не повредить чешуйчатую структуру*
- 13 Уложите стрипсы в корзину для открытого фритюра**
- 14 Поставьте корзину во фритюр и запустите процесс приготовления\***

\*информация по настройкам оборудования представлена в разделе «Оборудование» данного руководства и в CSL



# Работа с ключевым продуктом

## Байтсы

### ОПИСАНИЕ СЫРОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Байтсы производятся путем нарезания кусочков филе в произвольной форме из целой куриной грудки, предварительно отделенной от кости или из обрезков, оставшихся после нарезки филе и стрипсов.

Не допускаются:

- посторонний запах
- гематомы (синяки) более 2 см
- кровоизлияния
- наличие хрящей/костей
- перья
- инородные предметы
- излишки жира

Маринование производится в оригинальных и острых специях, после маринования голени упаковываются по 2 кг в пакет. Для замороженной курицы дополнительно добавляется рисовый крахмал, который придает белесый цвет сырому продукту и позволяет

лучше удерживать маринад в продукте после размораживания.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ МАРИНОВАННЫХ РАЗМОРОЖЕННЫХ БАЙТСОВ:

- Вес 1 байтса 9 – 13 г
- Форма байтсов может быть любой. Допустимые размеры 1-6 см в любом измерении.





# Работа с ключевым продуктом

## ПРИГОТОВЬТЕ БАЙТСОВ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОЦЕДУРАМИ CSL

### Панировка Байтсов (7-10-7)

Перед процессом панирования, включите жаровню для нагрева, выйдите из режима COOL

- 1 Отнесите продукт на панировочный стол**
- 2 Выложите необходимое количество байтсов в погружную корзину над решеткой и поддоном**
- 3 Потрясите 3 раза**
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 4 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 5 Собрать-поднять 7 раз**
  - *делая это последний раз, соберите все кусочки на себя*
- 6 Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая - ниже**
- 7 Положите байтсы в погружную корзину**
- 8 Окуните байтсы в воду**
  - *наклоните корзину налево и направо до прекращения появления пузырьков*
- 9 Поднимите корзину и встряхните 10 раз**
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 10 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 11 Собрать-поднять 7 раз**
  - *делая это последний раз, соберите все кусочки на себя*
- 12 Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая – ниже**
  - *качайте так, чтобы избавиться от излишков панировки, но не повредить чешуйчатую структуру*
- 13 Уложите байтсы в корзину для открытого фритюра**
- 14 Поставьте корзину во фритюр и запустите процесс приготовления\***

\*информация по настройкам оборудования представлена в разделе «Оборудование» данного руководства и в CSL



# Работа с ключевым продуктом

## Острые крылья

### ОПИСАНИЕ СЫРОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Продукт получают путем отрезания крыла от целой потрошенной тушки курицы по месту соединения плечевой кости с позвоночником. Затем отделенное крыло разделяют по суставу на три фаланги: плечевую (на одной кости), локтевую (на двух костях) и кончик крыла. Разрез должен проходить строго между суставами, суставы не должны быть затронуты.

Не допускаются:

- посторонний запах
- гематомы (синяки) более 2 см
- кровоизлияния
- переломы костей
- перья
- инородные предметы
- порезы более 1 см
- излишки жира

Маринование производится в острых специях, после маринования голени упаковываются по 60 шт в пакет. Для замороженной курицы дополнительно добавляется рисовый крахмал, который

придает белесый цвет сырому продукту и позволяет лучше удерживать маринад в продукте после размораживания.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ МАРИНОВАННЫХ РАЗМОРОЖЕННЫХ КРЫЛЬЕВ:

- Вес фаланги на одной кости 33-56 г, при этом допускается наличие не более трех крыльев весом 28-32 г и не более трех крыльев весом 57-67 г в одном пакете.
- Вес фаланги на двух костях 27-43 г, при этом допускается не более трех крыльев весом 21-26 г и не более трех крыльев весом 44-56 г в одном пакете.
- Соотношение фаланг в пакете – 30 на одной и 30 на двух костях, допускается соотношение до 24-36.



# Работа с ключевым продуктом

## ПРИГОТОВЬТЕ КРЫЛЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОЦЕДУРАМИ CSL

### Панировка Крыльев (7-10-7)

Перед процессом панирования, включите жаровню для нагрева, выйдите из режима COOL

- 1 Отнесите продукт на панировочный стол**
- 2 Выложите необходимое количество крыльев в погружную корзину над решеткой и поддоном**
- 3 Потрясите 3 раза**
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 4 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 5 Собрать-поднять 7 раз**
  - *делая это последний раз, соберите все кусочки на себя*
- 6 Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая - ниже**
- 7 Положите крылья в погружную корзину**
- 8 Окуните крылья в воду**
  - *наклоните корзину налево и направо до прекращения появления пузырьков*
- 9 Поднимите корзину и встряхните 10 раз**
  - *трясти необходимо от себя, верх и на себя*
- 10 Разложите продукт равномерно в емкости с панировкой**
  - *покройте продукт панировочной смесью*
- 11 Собрать-поднять 7 раз**
  - *делая это последний раз, соберите все кусочки на себя*
- 12 Соберите качалочной корзиной и покачайте одна рука выше, другая – ниже**
  - *качайте так, чтобы избавиться от излишков панировки, но не повредить чешуйчатую структуру*
- 13 Уложите крылья в корзину для открытого фритюра**
- 14 Поставьте корзину во фритюр и запустите процесс приготовления\***

\*информация по настройкам оборудования представлена в разделе «Оборудование» данного руководства и в CSL



# Работа с ключевым продуктом

## ОПИСАНИЕ ГОТОВЫХ КУСКОВ

### Филе OR



#### Цвет и внешний вид

Кусочки филе, приближенные к форме лепестка, покрытые панировкой золотисто-коричневого цвета с вкраплениями черного цвета, панировка плотно прилегает к продукту, нет вздутий, допускается небольшое количество чешуек.

#### Вкус и текстура

Сладковатый вкус с нотами черного перца, текстура мягкая с хрустящими краями, панировка тает во рту.

#### Вкус, текстура, внешний вид и запах мяса

Вкус свежеприготовленного куриного мяса, слегка солоноватый с допустимым привкусом сладости, исходящим от панировки, текстура сочная и упругая, цвет мяса белый или светло-кремовый, не допускается присутствие розового оттенка мяса.

### Филе HS



#### Цвет и внешний вид

Кусочки филе, приближенные к форме лепестка, покрытые панировкой золотисто-оранжевого цвета с небольшими включениями красного цвета, исходящих от маринада, поверхность равномерно покрыта панировкой, плотно прилегающей к мясу и имеющей чешуйчатую структуру.

#### Вкус и текстура

Вкус нейтральный, допускается наличие острого вкуса, переходящего от маринада, текстура легковесная, хрустящая, панировка тает во рту.

#### Вкус, текстура, внешний вид и запах мяса

Острый вкус, свойственный маринада H&S, текстура сочная и упругая, цвет мяса белый или светло-кремовый, допускается наличие оранжевого цвета между волокнами мяса, исходящего от маринада, не допускается присутствие розового оттенка мяса.



# Работа с ключевым продуктом

## ОПИСАНИЕ ГОТОВЫХ КУСКОВ

### Стрипсы OR



#### Цвет и внешний вид

Полоски филе, покрытые панировкой золотисто-коричневого цвета с вкраплениями черного цвета, панировка плотно прилегает к продукту, нет вздутий, допускается небольшое количество чешуек.

#### Вкус и текстура

Сладковатый вкус с нотами черного перца, текстура мягкая с хрустящими краями, панировка тает во рту.

#### Вкус, текстура, внешний вид и запах мяса

Вкус свежеприготовленного куриного мяса, слегка солоноватый с допустимым привкусом сладости, исходящим от панировки, текстура сочная и упругая, цвет мяса белый или светло-кремовый, не допускается присутствие розового оттенка мяса.

### Стрипсы HS



#### Цвет и внешний вид

Полоски филе, покрытые панировкой золотисто-оранжевого цвета с небольшими включениями красного цвета, исходящих от маринада, поверхность равномерно покрыта панировкой, плотно прилегающей к мясу и имеющей чешуйчатую структуру.

#### Вкус и текстура

Вкус нейтральный, допускается наличие острого вкуса, переходящего от маринада, текстура легковесная, хрустящая, панировка тает во рту.

#### Вкус, текстура, внешний вид и запах мяса

Острый вкус, свойственный маринада H&S, текстура сочная и упругая, цвет мяса белый или светло-кремовый, допускается наличие оранжевого цвета между волокнами мяса, исходящего от маринада, не допускается присутствие розового оттенка мяса.



# Работа с ключевым продуктом

## ОПИСАНИЕ ГОТОВЫХ КУСКОВ

### Байтсы



#### Цвет и внешний вид

Небольшие кусочки филе различной формы, покрытые панировкой золотисто-оранжевого цвета, поверхность равномерно покрыта панировкой, плотно прилегающей к мясу и имеющей чешуйчатую структуру.

#### Вкус и текстура

Вкус нейтральный, допускается наличие острого вкуса, переходящего от панировки, текстура легковесная, хрустящая, панировка тает во рту.

#### Вкус, текстура, внешний вид и запах мяса

Острый вкус, свойственный маринаду H&S, текстура сочная и упругая, цвет мяса белый или светло-кремовый, не допускается присутствие розового оттенка мяса.

### Острые крылья



#### Цвет и внешний вид

Фаланги крыла на одной и двух костях, покрытые панировкой золотисто-оранжевого цвета с небольшими включениями красного цвета, исходящих от маринада, поверхность равномерно покрыта панировкой, с большим количеством чешуек. Не допускается наличие темных пятен на панировке и мест без чешуйчатой структуры.

#### Вкус и текстура

Вкус нейтральный, допускается наличие острого вкуса, переходящего от маринада, текстура легковесная, хрустящая, панировка тает во рту.

#### Вкус, текстура, внешний вид и запах мяса

Ярко острый вкус (острее любого другого куриного продукта), свойственный маринаду H&S, текстура сочная и упругая, цвет мяса белый или светло-кремовый, допускается наличие оранжевого цвета между волокнами мяса, исходящего от маринада, не допускается присутствие розового цвета мяса.





**Бракераж**

---



# Алгоритм проведения бракеража сырой продукции

**БРАКЕРАЖ СЫРОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ УТРОМ ИЛИ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НОВОЙ ПАРТИИ КУРИНОЙ ПРОДУКЦИИ**

## Вам понадобится:

- Синяя гастроямкость
- Термометр
- Станция для проведения бракеража (отдельно для OR и H&S)

## Шаги проведения бракеража сырой продукции:

- <sup>1</sup> Измерьте температуру куриного продукта
- <sup>2</sup> Проверьте срок годности, ротацию
- <sup>3</sup> Возьмите синюю гастроямкость и принесите пакет с куриным продуктом на станцию панировки, где будете проводить бракераж
- <sup>4</sup> Откройте пакет (этикетка должна остаться на пакете)
- <sup>5</sup> Оцените качество
  - посторонний запах
  - гематомы (синяки) более 2 см
  - кровоизлияния
  - переломы костей
  - перья
  - инородные предметы
  - порезы более 1 см
  - излишки жира
- <sup>6</sup> Сообщите менеджеру о результатах бракеража



# Правила проведения бракеража готовой продукции

Бракераж готовой продукции проводится минимум 4 раза в день и при следующих условиях:

- Утром при первой партии продукта
- Перед часом-пик
- После дневного часа-пик
- Перед вечерним часом-пик
- При включении оборудования (в случае, если оно было выключено)
- При смене партии продукта (например, если утром вы использовали продукт одной даты производства, а днем начали использовать продукт другой даты производства)
- **При жалобах гостей на качество куриной продукции**

Обязательно обращайтесь внимание на качество жира, в котором готовится куриный продукт. Своевременно проводите фильтрацию, осветление и замену жира. Помните, что качество жира напрямую влияет на вкус готового продукта. Для обеспечения качества масла воспользуйтесь информацией из главы CSL «Правила работы с шортенингом».



# Алгоритм проведения бракеража готовой продукции

При проведении готового бракеража используем наши 5 органов чувств: слух, зрение, обоняние, вкус, осязание. Оцениваем по 5-бальной шкале продукт по каждому пункту.

**<sup>1</sup> Измерьте температуру**

- если продукт только что приготовлен, его температура должна составлять не менее 85 градусов
- если продукт хранится в тепловом шкафу, то его температура должна быть не менее 65 градусов
- у продуктов на кости (ножки и крылья) температура замеряется вдоль кости, не касаясь ее
- у продуктов без костей температура замеряется в центре, погружая щуп вовнутрь на полтора см под углом 45 градусов

**<sup>2</sup> Возьмите готовый продукт**

**<sup>3</sup> Оцените внешний вид, используя Easy Check Card (зрение, оценка)**

**<sup>4</sup> Оцените устойчивость к механическим воздействиям (проведите вилкой несколько раз по панировке, не нажимая на продукт) (слух, оценка)**

**<sup>5</sup> Оцените запах (обоняние, оценка)**

**<sup>6</sup> Оцените текстуру (осязание, оценка)**

- мясо куриного продукта должно быть сочным, упругим, волокна должны хорошо отделяться друг от друга
- для продуктов с костями необходимо разрезать продукт пополам так, чтобы увидеть внутреннюю часть кости:
  - костный мозг должен быть серого цвета
  - кость – светлая (для замороженных продуктов допускается темный цвет кости)
  - наличие розового сока (крови) недопустимо



# Алгоритм проведения бракеража готовой продукции

---

## <sup>7</sup> Оцените вкус (вкус, оценка)

- отдельно панировки
- отдельно мяса
- мяса и панировки в комплексе


После оценки продукта по пунктам, необходимо вывести среднюю оценку по формуле:

*(Зрение + слух + обоняние + осязание + вкус)/5 = средняя оценка.*

**!** Если средняя оценка ниже 3, то продукт не допускается к реализации.

Если вы оцениваете продукт по какому-либо пункту не на 5, а ниже, то обязательно нужно найти причину возникновения отклонений и решить данный вопрос. Возможные причины и их решения можете найти в следующем разделе.





# **Решение проблем с куриным продуктом**

---



## Продукт слишком светлого цвета

Возможная причина	Решение
Температура фритюра слишком низкая. Слишком мало времени для тепловой обработки	Отбракуйте продукт. Отрегулируйте настройки тепловой обработки
Недостаточно времени для тепловой обработки	Отрегулируйте настройки тепловой обработки. Обратитесь в техническую службу
Неисправная работа таймера	Обратитесь в техническую службу
Слишком большая загрузка	Обратитесь к обучающим мероприятиям
Фритюр предварительно не разогрет	Отбракуйте продукт. Отрегулируйте «drop/ready». Если температура корректна и установлена на «drop/ready», обратитесь в техническую службу



## Продукт темного светлого цвета

Возможная причина	Решение
Продукт был подвержен тепловой обработке не сразу после панировки	Обратитесь к обучающим процедурам
Жир использовался слишком долго	Смените жир (шортенинг)
Слишком продолжительное время тепловой обработки	Отрегулируйте настройки тепловой обработки. Обратитесь к обучающим мероприятиям
Неисправная работа таймера	Отрегулируйте настройки тепловой обработки. Обратитесь к обучающим мероприятиям
Температура фритюра слишком высокая	Отрегулируйте настройки тепловой обработки. Обратитесь к обучающим мероприятиям
Хранение продукта вне сроков годности	Удалите продукт в отходы. Обратитесь к обучающим процедурам
Слишком высокая температура во время хранения в тепловом оборудовании	Отрегулируйте настройки или обратитесь в техническую службу



## Продукт маслянистый

Возможная причина	Решение
Старый или разложившийся жир (шортенинг)	Своевременно менять жир (шортенинг) и обратиться к обучающим мероприятиям (Работа с шортенингом)
Не достигнута рабочая температура	Отрегулируйте настройки или обратитесь в техническую службу. Обратитесь к процедурам обучения
Слишком низкая температура жира (шортенинга)	Отрегулируйте настройки или обратитесь в техническую службу. Обратитесь к процедурам обучения



## Куски продукта слиплись

### Возможная причина

### Решение

Куски продукта уложены на сетке  
слишком близко друг к другу

Обратитесь к процедурам обучения

За один цикл приготовлено больше  
максимально допустимого количества  
продукта

Обратитесь к процедурам обучения



# Продукт слишком сухой

Возможная причина	Решение
Слишком продолжительное время обработки	Отрегулируйте настройки или обратитесь в техническую службу. Обратитесь к процедурам обучения
Неисправная работа таймера	Обратитесь в техническую службу
Слишком высокая температура во время хранения в тепловом оборудовании	Отрегулируйте настройки или обратитесь в техническую службу
Хранение продукта вне сроков годности	Удалите продукт в отходы. Повторно обратитесь к обучающим мероприятиям
Температура тепловой обработки слишком высокая	Отрегулируйте настройки или обратитесь в техническую службу. Обратитесь к процедурам обучения



## Гладкая панировка или отсутствие чешуек

Возможная причина	Решение
Не использовали качалочной корзину	Обратитесь к процедурам обучения
Качали слишком резко или слишком быстро	Обратитесь к процедурам обучения
Неправильное обращение с готовым продуктом	Обратитесь к процедурам обучения



## Низкая температура готового продукта

Возможная причина	Решение
Продукт не был помещен в тепловой шкаф сразу же после приготовления	Обратитесь к процедурам обучения
Слишком низкая температура в тепловом шкафу	Проверьте настройки, обратитесь к процедурам обучения и вызовите техническую службу
Хранение продукта вне сроков годности	Обратитесь к процедурам обучения





# Дегустации для гостей

---



# Дегустации для гостей

Ценность ваших знаний о нашем ключевом продукте увеличивается, когда вы делитесь ими с окружающими. Делясь своими знаниями с коллегами, вы помогаете им учиться и повышать собственные навыки коммуникации. Вовлекая гостей, вы увеличиваете вероятность того, что они купят наш продукт. Мы уверены, что вовлечение гостей в процесс дегустации станет вашей замечательной привычкой!

## КЛЮЧЕВЫЕ СООБЩЕНИЯ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ДОНОСИТЬ ДО ГОСТЕЙ ВО ВРЕМЯ ДЕГУСТАЦИИ:

- продукция KFC популярна во всем мире благодаря уникальному вкусу нашей курочки. Оригинальную панировку с использованием секретного рецепта 11 трав и специй, которую хранят в строжайшей секретности, разработал основатель сети, Полковник Харланд Сандерс, более 80 лет назад. С тех пор, Гости во всем мире наслаждаются сочным и ярким вкусом наших блюд.
- мы готовим из цельного куриного мяса, которое каждый день доставляется в наши рестораны лучшими поставщиками
- курица готовится вручную специально обученными сотрудниками по уникальной рецептуре KFC, создавая тот неповторимый вкус, который так нравится нашим гостям!

*Вовлекая гостей в процесс дегустации, обращайтесь к ним с вопросами:*

*Как вы думаете?*

*Что вы чувствуете?*

*Как вы считаете?*

**Важно: дегустация запомнится, если будет содержать интересные факты о курином продукте, с которым вы можете ознакомиться в разделе руководства «Интересные факты о курице» или подготовить самостоятельно (например, сколько крылышек панируется за один день и т.д.)**



# Правила проведения дегустации куриного продукта

## ИНФОРМИРОВАНИЕ ГОСТЕЙ

- Начинайте информировать гостей ресторана минимум за 3 дня до планируемой даты дегустации

каждой единице оборудования.

Перед началом дегустации выдержите продукт минимум 5 минут в тепловом шкафу

- Для этого используйте прикассовые рамки и/или сотрудники ресторана могут оповещать об этомGuests

## ПОДГОТОВКА К ДЕГУСТАЦИИ

- Подготовьте место проведения дегустации, оно должно быть удобным и не мешать остальным Гостям ресторана

- Рекомендуем дегустировать стрипсы – это уникальный продукт, который используется как самостоятельное блюдо, так и в сэндвичи. Отлично сочетается с овощами, удобно пробовать с разными соусами

- Подготовьте все необходимые кондименты (салфетки, вилки, тарелки, коробочки)

- Подготовьте необходимые сопровождающие продукты (из ассортимента KFC), с которыми вы хотите продегустировать куриную продукцию – салат, помидоры, соуса (возьмите с запасом, чтобы хватило всем Гостям) и т.д.

- Приготовьте продукт в соответствии с процедурами CSL, удостоверьтесь, что продукт был приготовлен при правильной температуре (температура продукта соответствует установленным стандартам)

- Бренд Шеф проводит дегустацию в кителе

- Не дегустируйте продукт, который был пожарен первым за день, в



# Правила проведения дегустации куриного продукта

## ПРОВЕДЕНИЕ ДЕГУСТАЦИИ

- Знакомство

- Представьтесь сами, попросите представить Гостей

- Скажите Гостям:

- Добрый день! Меня зовут ..., я Бренд Шеф ресторана KFC ..., я рад приветствовать вас в нашем ресторане.*

- Дайте попробовать продукт, пока он горячий!

- Необходимо каждому Гостю на отдельную тарелочку/коробочку положить продукт для дегустации
  - Если на дегустацию пришло большое количество Гостей, то вам потребуется помощь вашего коллеги в подаче блюд, чтобы быть уверенным в предоставлении **горячего продукта!**

- Опишите внешний вид и цвет продукта

- Осмотрите внимательно продукт, при необходимости возьмите щипцы и осмотрите его со всех сторон

- Скажите Гостям:

- Отрежьте и попробуйте кусочек продукта. Постарайтесь почувствовать весь букет вкуса и аромата нашей неповторимой продукции.*

Опишите свои ощущения от продукта и попросите Гостей поделиться впечатлениями

## Варианты описания ощущений Бренд Шефом от дегустации продукта:

- Продукт OR

- Вы видите, что продукт имеет золотисто-коричневый цвет с вкраплениями черного перца, поверхность равномерно покрыта хрустящей корочкой.
  - Надо сказать, что оригинальная рецептура с использованием 11 секретных трав и специй держится в строжайшей тайне уже много лет. Рецепт разработал создатель сети полковник Харланд Сандерс еще в 1940 году.
  - Во вкусе и аромате оригинального продукта чувствуется легкая сладость, чувствуется вкус черного перца, который невозможно ни с чем спутать.



# Правила проведения дегустации куриного продукта

## ПРОВЕДЕНИЕ ДЕГУСТАЦИИ

- **Расскажите о продукте**

- Как вы знаете, KFC – это всемирно известная сеть ресторанов быстрого обслуживания, специализирующаяся на блюдах из куриного мяса. Мы используем только свежее куриное мясо, доставляемое лучшими поставщиками.

- Уникальность заключается в качестве курицы, из которой готовятся блюда. Каждый день курица готовится вручную сотрудниками, которые проходят специальное обучение.

- **Пока Гости наслаждаются нашими продуктами, поделитесь интересной информацией**

- Используйте информацию из руководства или подготовьте самостоятельно.

- **Ответьте на вопросы Гостей и соберите обратную связь**

- Примеры ответов на возможные вопросы Гостей вы найдете в приложении «Ответы на вопросы».

**Если вы используете сопровождающие продукты (овощи, соусы и т.д.), то предложите Гостям попробовать с ними нашу продукцию (это поможет каждому Guest открыть для себя новую грань вкуса)**

## Варианты описания ощущений Бренд Шефом от дегустации продукта:

- **Продукт H&S**

- Панировка имеет золотисто-оранжевый цвет с небольшими включениями красного цвета, исходящим от маринада. Поверхность равномерно покрыта большим количеством чешуек.

- Заметьте, что самое удивительное для этого продукта – это то, что в начале мы чувствуем вкус нейтральный, но уже буквально через несколько секунд мы ощущаем яркий острый вкус, который исходит от маринада.

- Острая продукция KFC – это непревзойденное сочетание мягкого сочного мяса и легкой, хрустящей корочки, что делает нашу продукцию запоминающейся.



# Интересные факты для проведения дегустаций

## ИНФОРМАЦИЯ О КОМПАНИИ

Компания Yum! Brands, Inc. (Луисвилл, штат Кентукки) – крупнейшая ресторанная компания, насчитывающая более 50 тысяч ресторанов в 145 странах мира, среди которых 20% - собственные точки, 80% - франчайзинговые. Три бренда компании, такие как KFC (Kentucky Fried Chicken), Pizza Hut, Taco Bell являются мировыми лидерами среди ресторанов, предлагающим блюда из курицы, пиццу и мексиканскую кухню.

## КОМПАНИЯ KFC В КЫРГЫЗСТАНЕ

Компания Food Dream первые и единственные представители международного бренда KFC в Кыргызстане. В 2017 году в центре столицы открылся первый ресторан сети KFC ГУМ. На начало 2024 года в Кыргызстане функционирует 16 ресторанов. Каждый день более 11 тысяч Гостей наслаждаются неповторимым вкусом любимой курочки. Ежегодно компания открывает 3-5 ресторанов, что делает ее одной из крупных компаний страны в сфере QSR.

KFC (Kentucky Fried Chicken) – всемирно известная сеть ресторанов быстрого обслуживания, специализирующаяся на блюдах из куриного мяса. В Кыргызстане для приготовления блюд используется только цельное куриное мясо, доставляемое только проверенными поставщиками.

Уникальность KFC заключается в качестве курицы, из которой готовятся блюда. Ежедневно поставщики привозят куриное мясо в рестораны сети, где курица готовится вручную специально обученными сотрудниками по уникальной рецептуре KFC, создавая тот неповторимый вкус, который так нравится нашим Гостям!



# Интересные факты для проведения дегустаций

## ИСТОРИЯ БРЕНДА

История успеха KFC началась более 130 лет назад. Основатель сети Харланд Сандерс (Harland David Sanders) прошел череду побед и поражений, которые стали ключевыми вехами (*значимое событие в истории или развитии*) в становлении международной компании.

- 1930 г. – Харланд Сандерс открывает свой первый ресторан на территории придорожной автозаправки в городе Корбин, штат Кентукки
- 1935 г. – губернатор штата Кентукки присвоил Харланду почетный «Орден кентуккийских полковников» с формулировкой «за вклад в развитие придорожного общественного питания»
- 1937 г. – открытие мотеля и первого крупного ресторана на 142 посадочных мест под вывеской Sanders Court & Cafe («Мотель и кафе Сандерса»)
- 1940 г. – рождение Уникальной Оригинальной Рецептуры приготовления панировки для курицы с использованием Секретной рецептуры из 11 трав и специй
- 1952 г. – полковник Сандерс начинает развивать франчайзинговый бизнес. Он заключил первое франчайзинговое соглашение с Питом Харманом на право реализации своих блюд в его ресторанах. За каждое проданное куриное блюдо Сандерса он получал 1 шекель (денежная единица)
- 1957 г. – появление знаменитой упаковки BASKET для курицы
- 1964 г. – Сандерс имеет 600 ресторанов, работающих по франчайзингу в США, Канаде, Англии. В это время Харланд оформляет сделку о продаже своей компании группе инвесторов. Полковник Харланд Сандерс становится послом бренда KFC
- 1966 г. – KFC получает славу легендарного американского предприятия быстрого обслуживания
- 1969 г. – первичное размещение акций KFC на Нью-Йоркской фондовой бирже



# Интересные факты для проведения дегустаций

## ИСТОРИЯ БРЕНДА

- 1979 г. – компания KFC имеет 6000 ресторанов по всему миру, общий объем продаж к тому моменту составляет \$2 млн.
- 1986 г. – KFC приобретает компанию PepsiCo
- 1997 г. – PepsiCo создает дочернюю компанию Tricon Global Restaurants Inc., которая становится владельцем предприятий быстрого обслуживания KFC, Taco Bell и Pizza Hut
- 2002 г. – компания Tricon Global Restaurants Inc. становится лидирующим ресторанным холдингом и меняет свое название на Yum!Brands
- 2006 г. – зарождение концепции «Finger Lickin’ Good», подчеркивающих уникальность Оригинального рецепта KFC от основателя сети полковника Сандерса
- 2007 г. – KFC видоизменяет логотип компании, добавляя к привычному образу полковника Сандерса галстук-бабочку, символизируя радушие и гостеприимство сети
- 2013 г. – зарождение идеи и начало проекта открытия сети в Кыргызстане
- 2017 г. – открытие первого ресторана в Кыргызстане KFC ГУМ



# Интересные факты для проведения дегустаций

## ФАКТЫ О КУРИЦЕ

Издавна куриное мясо считается диетическим продуктом.

В отличие от других видов мяса, куриное можно есть чаще и в больших дозах. Надо помнить, что именно это мясо обогащено такими минералами, как фосфор, протеин, магний, железо и калий, а также витаминами группы В, которые положительно влияют на обменные процессы в организме, помогают сохранить здоровыми волосы и кожу, а также благотворно сказываются на работе нервной системы.

Помимо всего этого в курином мясе нет углеводов, а жировой ткани немного. Именно поэтому это мясо часто включают в различные диеты. Калорий в нем мало, а энергию оно поставляет нашему организму. Его могут употреблять те, кто следит за своей фигурой и здоровьем, а также те, кто хочет похудеть.

Мясо курицы часто используют и как лекарство. При таких болезнях как подагра, полиартрит, диабет и язвенная болезнь – это мясо помогает при лечении. А в случае сахарного диабета второго типа куриное мясо повышает количество полиненасыщенных кислот в составе сыворотки крови. Именно эти

**В 100 граммах продукта  
куриное мясо:**

**Белки – 21 гр**

**Жиры – 11 гр**

**Калорийность – 184 ккал**

кислоты хорошо осваиваются организмом. Для профилактики атеросклероза, а также болезней сердца, инсульта, гипертонии желательно в пищу ввести куриное мясо. Особенно людям пожилого возраста надо предпочтении отдавать мясу курицы.

Хочется отметить, что жаркую погоду врачи советуют употреблять в пищу курятину. Но и в непогоду курица придаст Вам силы.

Самое полезное мясо – это мясо молодых курочек, которое используется в ресторанах KFC, оно очень нежное и насыщено минералами и витаминами.

Например, куриная грудка (белое мясо) содержит в себе большое количество белков и многих других питательных



# Интересные факты для проведения дегустаций

веществ. А количество фосфора, необходимого элемента для нашего организма, просто велико. Только в морепродуктах фосфора больше, чем в курице.

Вкусны и полезны крылышки. Здесь мясо очень нежное, а шкурка нежирная. Они полезны для диетического питания.

Из-за содержания большого количества полноценных аминокислот курицу считают едой, продлевающей жизнь. Куриное мясо полезно употреблять вместе с овощами, лучше зелеными. Они нормализуют кислотность и улучшают переваривание мяса.

## ХАЛЯЛЬ

Это марка, подтверждающая, что эти продукты выработаны в соответствии с мусульманскими традициями, не содержат компонентов, которые нельзя употреблять в пищу мусульманину и являются чистыми продуктами «духовного происхождения». Рестораны сети KFC в Кыргызстане являются халяльными. В каждом ресторане имеется соответствующий сертификат, который выдается

организациями, проверяющими соответствие по критериям.

## ПАНИРОВКА

В искусстве кулинарии не бывает мелочей. Порой какие-то небольшие детали могут значительно изменить свойства продукта, придать ему новые аромат, консистенцию и вкус. Так, панировка не только способствует образованию аппетитной румяной корочки на жареных продуктах, но и сохраняет их сочность, придает им оригинальный вкус.

Панировка – это продукты, которые используются для обработки поверхностей кулинарных изделий перед жарением, то есть для панирования. Панирование необходимо для сохранения сочности продукта. Эта процедура подсушивает поверхность куска мяса, птицы, рыбы или даже овощей и фруктов, способствует образованию аппетитной корочки, защищает продукт от сильного жара и от впитывания жиров.



# Интересные факты для проведения дегустаций

## НАЧАЛО ПУТИ

Основателем сети KFC является Харланд Дэвид Сандерс, позже стал известным как Полковник Сандерс. Он родился в 1890 году, у Сандерса было трудное детство. В 16 лет он ушел из дома, а позже пошел служить в армию. После службы он много путешествовал, пробовал себя во многих профессиях. Но к 40 годам он вернулся к своему любимому делу, – готовке, и начал продавать свои широко известные блюда в заправочной станции в городе Корбин, штате Кетукки, в 1930 году. Предприятие быстро расширилось, и вскоре через дорогу от заправки открылось «Sander's Court&Cafe» с оригинальной кухней. Однако знаменитую курицу в нем не подавали. Она была добавлена позже, когда Полковник Сандерс составил свой оригинальный рецепт из 11 трав и специй. Вскоре люди начали приезжать даже издалека, чтобы посетить кафе и попробовать замечательные блюда от Полковника.

## СЕКРЕТНЫЙ РЕЦЕПТ

Как известно, рецепт 11 трав и специй является секретом. Сандерс создал компании для разработки смеси, и ни одна из них не имеет доступа к полному рецепту: одна компания смешивает одну половину смеси,

вторая – вторую, на третьей две смеси объединяют. На протяжении многих десятилетий многие утверждали, что знают секретный рецепт. Но в действительности, секретный рецепт был написан от руки Сандерсом в 1940 году, а сейчас он хранится в цифровом сейфе на глубине 0,6 метра в бетонном хранилище. Это хранилище 24 часа в сутки находится под видеонаблюдением и оснащено датчиками движения. Как известно, секретный рецепт висел на калитке дома Сандерса до того, как он стал известным. Сам Сандерс говорил о секретном рецепте, что секретом является только пропорция трав и специй, а состав очень простой, и все эти специи есть на кухне у каждой хозяйки.

## ПРОДАЖА СЕТИ

В 1955 году построили автомагистраль, которая объезжала его ресторан, тогда Сандерс потерпел убытки. Он начал объезжать потенциальные франчайзи, но ему отказывали более 1000 раз на протяжении 10 лет, прежде чем он продал его бизнесменам во главе Джоном Брауном. Несмотря на то, что KFC уже не принадлежал Сандерсу, новые владельцы решили оставить его лицом бренда. У Сандерса был свой



# Интересные факты для проведения дегустаций

имидж, который он не менял с 1950 года, он отрастил свои фирменные усы и бороду, носил белый аристократический белый костюм с тонким черным галстуком-ленточкой. Лицо Полковника Сандерса является вторым наиболее узнаваемым лицом в мире. А кто первый?

## Первая западная сеть питания в Китае

В 1987 году KFC сделала невероятный скачок, став первой западной сетью, открывшей ресторан в Китае. С началом экономического бума в 2002 году сеть открыла свой первый ресторан в формате Drive, в котором гости обслуживаются прямо в автомобилях. На данный момент, спустя более 35 лет, у сети есть более двух тысяч торговых точек по всей стране, и она по-прежнему является самой эффективной сетью быстрого питания в Китае.

## «Шведский стол»

KFC Japan открыла в Осаке первый ресторан с системой «шведский стол». Гостям дается полтора часа на то, чтобы съесть как можно больше жареной курицы. Среди популярных блюд есть также паста, колбасы и салаты. Если вы из западной страны, вы, вероятнее

всего, заметите разницу во вкусе, так как KFC адаптирует рецепт под местные предпочтения, но тем не менее, вы точно узнаете классический вкус KFC.

Неограниченное количество курицы – что еще нужно для счастья?

## Традиция на Рождество

На западе Рождество ассоциируется со снегом, жареной индейкой и омелой над камином. В Японии на Рождество традиционно празднуется с курицей от KFC. Так получилось из-за чрезвычайно удачной маркетинговой кампании.

В 1974 году одному менеджеру пришла идея создать «бочонок для вечеринок», который буде продаваться только на Рождество. Они очень быстро набрали популярность, так как в Японии ранее не существовало рождественских традиций, и эта идея заполнила пустоту для многих семей.

В настоящее время более 3 миллионов семей в канун Рождества присоединяются к утомительной очереди, чтобы заказать рождественскую жареную курицу. Отчеты показывают, что рождественские пакеты составляют треть ежегодных продаж сети – и это огромное количество продается всего за один день.



# Интересные факты для проведения дегустаций

## Знаменитое ведерко

Впервые ведерко с курицей было продано в 1957 году. Оно содержало 14 кусков курицы, пять булочек и соус.

Знали ли вы музыканта с ведром на голове – Бакетхэд? Он прославился не только высокой продуктивностью в музыке – выпустил уже более 40 альбомов, более 40 релизов и записывал музыку со многими известными музыкантами, но также он запомнился тем, что выступал с ведром KFC на голове. Сейчас он чаще выступает в белом ведре, но свой путь к успеху он начинал именно со знаменитого ведра KFC.

## Ненастоящая курочка?

В 1991 году Kentucky Fried Chicken официально сменила название на KFC. Новая версия была короче и динамичнее, исключала мир «жареных» (которые имели плохую репутацию) и опускала слово «курица», потому что компания планировала расширить свое меню другими продуктами питания.

Тем не менее, некоторые решили, что настоящей причиной изменения названия является то, что KFC больше не использовал настоящую курицу, вместо этого компания использует похожие на курицу организмы. Этот миф настолько распространился, что KFC пришлось обратиться к народу на

своем сайте: «KFC получает 100% настоящую курицу, абсолютно не ГМО сорта, с доверенных Америки». Это дело было передано суду, где слухи были полностью опровергнуты. Так как же это началось? Возможно, это было знамением времени – страх перед генетически модифицированными продуктами и промышленными продуктами в целом.

## Спорт – это жизнь

Компания FoodDream в Кыргызстане проводит ежегодно спортивные мероприятия. Каждый сезон проводятся спортивные забеги, летний забег под эгидой KFC называется KFC Night Run – ночной забег, в котором участвует ежегодно более 300 сотрудников компании. Так же каждый год под открытым небом разворачивается великолепное зрелище – турниры по футболу. Эти мероприятия, окутанные атмосферой волнения и соперничества, собирают многочисленных участников и болельщиков. Помимо этого, для прекрасной половины команды KFC проводятся турниры по волейболу – праздники женской силы и красоты. Сотрудники FoodDream не только дарят счастье, создавая лучший сервис и вкус, но и активно ведут здоровый образ жизни, предаваясь спорту, где объединяются сердца и души людей в едином вихре атмосферы и эмоций.





# **Работа с шортенингом (маслом)**

---



# Работа с шортенингом

## Основные принципы работы с оборудованием для тепловой обработки (жаровни и фритюры)

- Фритюры должны программироваться на автоматический переход в режим «Cool/Idle» при завершении цикла тепловой обработки
- Оставляйте фритюр в режиме «Cool/Idle». Выходить из режима «Cool/Idle» нужно только при подготовке к панировке партии продукта
- Время разогрева фритюра для возвращения к уровню температуры «drop/Ready» составляет 5-8 минут
- Чем больше продукта готовится в одном фритюре, тем больше добавляется свежего масла. Чем больше добавляется свежего масла, тем дольше срок службы масла
- Для поддержания качества масла и продления его срока службы, в каждый фритюр ежедневно нужно добавлять, как минимум, 10-15% свежего масла
- Если во фритюре не происходит тепловая обработка, или если он не включен, вам не нужно очищать и осветлять масло в этом фритюре

## Оценка качества масла, процедуры осветления и фильтрации масла

### Внимание!

Во время работы с маслом (осветление, фильтрация, замена) все процедуры должно выполняться только в СИЗ: защитная маска с экраном, термостойкие защитные перчатки, термостойкий защитный фартук

## Признаки снижения качества масла

### <sup>1</sup> Изменение цвета

- а) Масло темнеет по мере использования
- б) Если не выполнять правильно осветление и чистку, масло темнеет гораздо быстрее
- в) Любое быстрое изменение цвета указывает на процесс разложения масла



# Работа с шортенингом

## 2 Повышенное дымление

- a) По мере использования масла происходят постоянные химические изменения, которые вызывают дымление
- b) Дымление – это когда видимый плотный дым появляется по всей поверхности масла при достижении температуры 155°C
- c) Если во время работы масло сильно дымит, значит оно подлежит удалению в отходы

## 3 Повышенное пенообразование

- a) При опускании продукта в горячее масло может возникнуть быстрое образование прозрачных пузырей
- b) Пенообразование – это постоянное образование мелких плотных пузырьков белого цвета в процессе тепловой обработки и по окончании цикла
- c) Если во время тепловой обработки продолжается сильное пенообразование, значит масло подлежит удалению в отходы

## 4 Изменение запаха

- a) Если масло издает неприятный запах, значит оно подлежит удалению в отходы

## 5 Неприятный вкус (горелый)

- a) Если масло или то, что в нем было приготовлено, обладает жженым, горелым или горьким вкусом, или прогорклым запахом, значит масло подлежит удалению в отходы

## Причины снижения качества масла

### 1 Тепло

- a) Нагревать масло следует только тогда, когда оно нужно для приготовления пищи, передача большого количества тепла ускоряет процесс разложения масла
- b) Регулярно проверяйте температуру оборудования, в которое погружается продукт при жарке – это обеспечивает соблюдение корректной температуры приготовления продукта и предотвращает использование масла низкой температуры

### 2 Воздух

- a) Воздух проникает в масло во время осветления и чистки, то есть, когда сопло фильтровального устройства находится выше поверхности масла, или если насос не отключается после обратной перекачки масла во фритюр
- b) Слишком большое количество воздуха приводит к разложению масла

### 3 Пища и обугленные частицы



# Работа с шортенингом

- a) Небольшие частицы панировки и продукта отрываются и всплывают во время тепловой обработки на поверхность масла, уменьшая срок его службы
- b) Если оставить эти частицы в масле, они продолжают прожариваться в масле и превращаются в уголь, делая масло темным и влияя на качество продукта
- c) Частицы угля вступают в химическую реакцию с маслом, что вызывает его разложение
- d) Недостаточная фильтрация и снятие накипи приводит к преждевременному потемнению масла или к его дымлению, уменьшая срок его службы
- e) После каждого цикла тепловой обработки необходимо удалять частицы панировки, используя шумовку

## 4 Дезинфицирующие, моющие средства и мыло

- a) Моющие средства, которые применяются для чистки фритюров во время замены масла, могут стать причиной его разложения, если их полностью не удалить с поверхностей
- b) Химические вещества должны тщательно вымываться и нейтрализоваться
- c) Моющие средства и мыло могут попадать в масло из-за использования кухонного инвентаря и приспособлений, которые не были тщательно промыты после чистки такими средствами
- d) Химические вещества вступают реакцию с маслом, вызывая его разложение
- e) Жарочный бак и любое оборудование, которое соприкасается с маслом, должно очищаться только при помощи горячей воды. Если из-за образования нагара требуются более сильные химические растворы, их следует тщательно вымывать из жарочного бака и окружающего оборудования и нейтрализовывать

## 5 Вода

- a) Взаимодействие воды с маслом вызывает образование разлагающих компонентов, которые уменьшают срок службы масла
- b) Вода попадает в масло следующим образом
  - она содержится в курице
  - при окунании курицы
  - в конце жарочного цикла пар конденсируется в воду
  - вода содержится в замороженных продуктах, таких как картофель фри
  - вода используется для очистки оборудования

## 6 Соль

- a) Соль (и приправы) содержится в панировке курицы. Она также может ускорить процесс разложения масла
- b) Не допускайте внесения соли или приправ в приготовленный продукт над фритюром или вблизи его



# Работа с шортенингом

## 7 Металл

- a) Такие металлы, как медь, железо, алюминий и т.п. могут вызвать ускорение процесса разложения
- b) Жарочные корзины, дренажные трубы и другие детали, которые соприкасаются с маслом, должны изготавливаться из нержавеющей стали

## Проверка качества масла с использованием прибора Testo

Портативный измерительный прибор Testo оценивает общее количество полярных веществ (КПВ), указывающих на степень «старения» фритюрных масел в результате теплового воздействия. Проводить проверку масла требуется ежедневно: первый раз при запуске ванны фритюра и далее каждые 6 часов (последний раз перед отключением фритюра).

### Перед началом оценки

- 1 Дайте маслу нагреться до температуры 150-180°C. Температура масла при измерении не должна превышать 200°C.
- 2 При проведении измерения в течение дня, извлеките из масла приготавливаемые продукты и подождите 5 минут, пока на поверхности масла не перестанут образовываться пузырьки.
- 3 Неравномерное распределение температуры в масле может привести к искажению результатов. Перемещайте прибор во фритюре.
- 4 Необходимо очищать сенсор после каждого измерения: между измерениями в разных ваннах одной жаровни; между измерениями в разных жаровнях.
- 5 Необходимо соблюдать глубину погружения зонда (риска min/max). Во время измерения нельзя касаться прибором металлических деталей (стенки, дно ванны) жаровни.

### Оценка качества масла

- 1 Погрузите сенсор во фритюрное масло. Соблюдайте глубину погружения!
- 2 Дождитесь завершения периода выравнивания – приблизительно 30 секунд.
- 3 Измерение будет завершено при достижении стабильного показания температуры. Показания будут выведены на дисплей.
- 4 Считайте измеренные значения:
  - значение <20% КПВ считается положительным результатом, ≥20% КПВ – отрицательным результатом;
  - если результат измерений Testo ≥20% КПВ, то масло подлежит удалению в отходы



# Работа с шортенингом

## Внимание!

Масло подлежит удалению в отходы при наступлении любой нижеуказанной ситуации (также удалите продукт, если у него несоответствующий вкус или цвет):

- Продукт имеет посторонний/неприятный вкус
- Цвет продукта не соответствует Easy Check Card
- Повышенное дымление масла
- Пенообразование на поверхности масла. После загрузки корзины с сырым продуктом в ванну, на краях ванны появляется маслянистая пена, которая долго не исчезает
- Показания измерений прибором Testo  $\geq 20\%$  КПВ

### Процедура осветления масла

**Осветление** – непрерывная циркуляция масла через фильтр в течение заданного периода времени. При осветлении используется фильтровальный порошок Magnesol.

Масло подлежит осветлению 2 раза в день:

- во время утреннего запуска в течение 15 минут
- после часов пик в середине дня в течение 15 минут с чисткой жарочного бака

#### **Утренняя процедура осветления масла**

- 1** Соберите новый фильтр
- 2** Добавьте средство для фильтрации
  - один пакет (182 г) для сдвоенных фритюров и открытых фритюров 14 дюймов
  - два пакета для 8-головых, фритюров Winston (4 и 6-головых) и открытых фритюров 18 дюймов
- 3** Выполните процедуру осветления
  - осветление масла нужно проводить, только когда на дисплее выведено сообщение «Cool/Idle», иначе это приведет к снижению качества масла

#### **Процедура осветления в течение дня (после часа пик)**

- 1** Очистите жарочный бак
- 2** Выполните процедуру осветления
  - если время перекачки масла превышает 2,5 минуты, замените фильтровальную бумагу и добавьте еще средства для фильтрации



# Работа с шортенингом

## Процедура фильтрации масла

**Фильтрация** – прокачивание масла из жарочного бака через фильтр и обратно в жарочный бак только один раз. Дает возможность чистки и промывки жарочного бака.

На многих современных фритюрах уже установлена функция автоматической фильтрации масла. Но если такой функции на вашем фритюре нет, необходимо следовать инструкции:

- 1 Слейте масло в бак, медленно открыв сливной клапан
- 2 Отскребите кольцо шкварок скребком для фритюрков с длинной ручкой
- 3 Очистите все внешние поверхности фритюра, включая колесики, в соответствии с процедурами Cleaning Captain
- 4 Закройте сливной клапан и включите насос, чтобы перекачать масло обратно в жарочный бак
- 5 Когда масло уже будет в баке, выключите насос. При необходимости долейте масло

## Замена и удаление масла в отходы

### **! Используйте СИЗ при замене масла во фритюрах**

- 1 Отключите оборудование
- 2 Убедитесь, что жарочный бак чистый и в нем нет шкварок, а все масло для утилизации находится в фильтровальном поддоне
- 3 Принесите в зону кухни емкость для использованного масла. Если процедура замены масла выполняется в рабочее время ресторана, емкость для использованного масла необходимо предварительно упаковать в чистый полиэтиленовый пакет
- 4 Перелейте масло из фильтровального поддона в емкость для использованного масла приемлемым для вашего вида фритюра способом, и уберите заполненную емкость для последующего хранения до передачи на переработку
- 5 Вымойте оборудование в соответствии с памяткой по очистке и дезинфекции фритюрниц





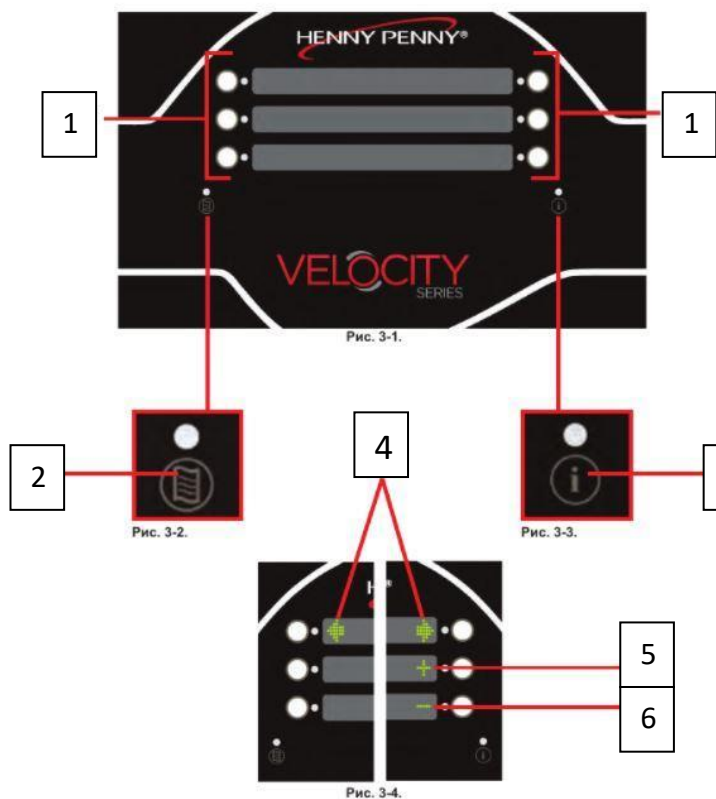
# **Работа с оборудованием**

---



# Фритюрница

## Henney Penny PXE-100



- 1 Нажмите кнопку Меню (2)
- 2 Выберите 4 пункт «Программа»
- 3 Выберите 1 пункт «Готовок»
- 4 Введите код 123
- 5 Прокручивайте список продуктов кнопками «+» и «-» (5 и 6)
- 6 Для проверки настроек продукта, нажмите стрелку вправо/влево и листайте (4)
- 7 Повторите предыдущие шаги для всех продуктов
- 8 Для выхода из меню нажмите кнопку Меню (2)

### ПРОВЕРКА НАСТРОЕК

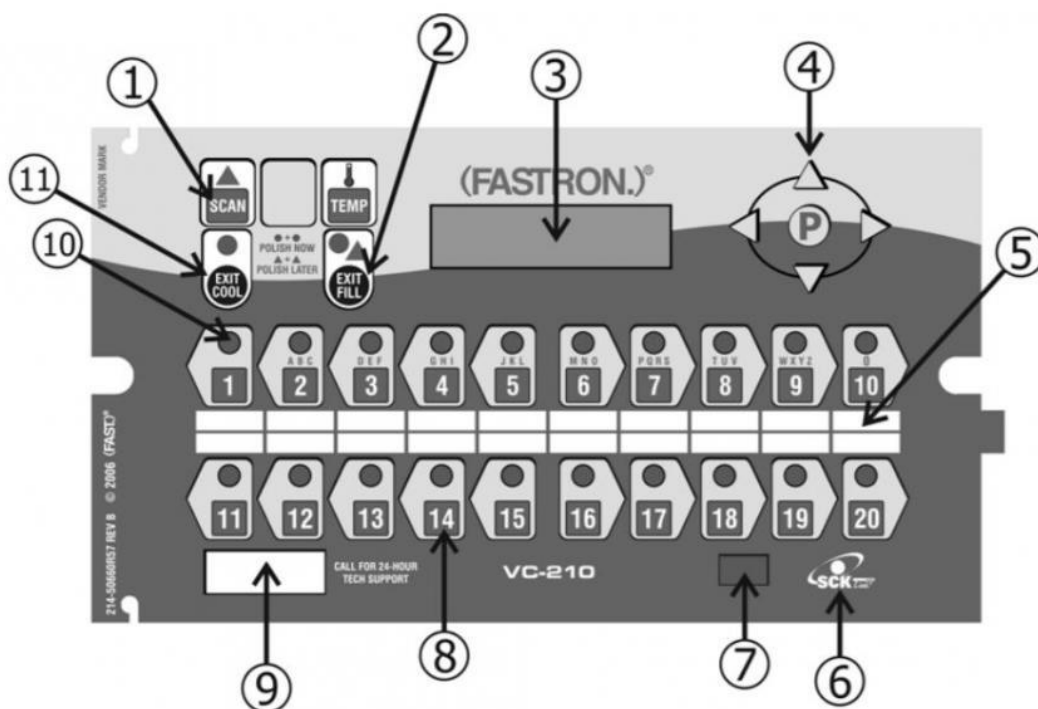
Периодичность	Ежедневно
Время проведения	Перед началом работы ресторана
Ответственность	Менеджер смены

**Соблюдайте правила безопасности!**

**Вам потребуется: CSL Параметры приготовления**



# Фритюрница Frymaster



## ПРОВЕРКА НАСТРОЕК

Периодичность	Ежедневно
Время проведения	Перед началом работы ресторана
Ответственность	Менеджер смены

**Соблюдайте правила безопасности!**

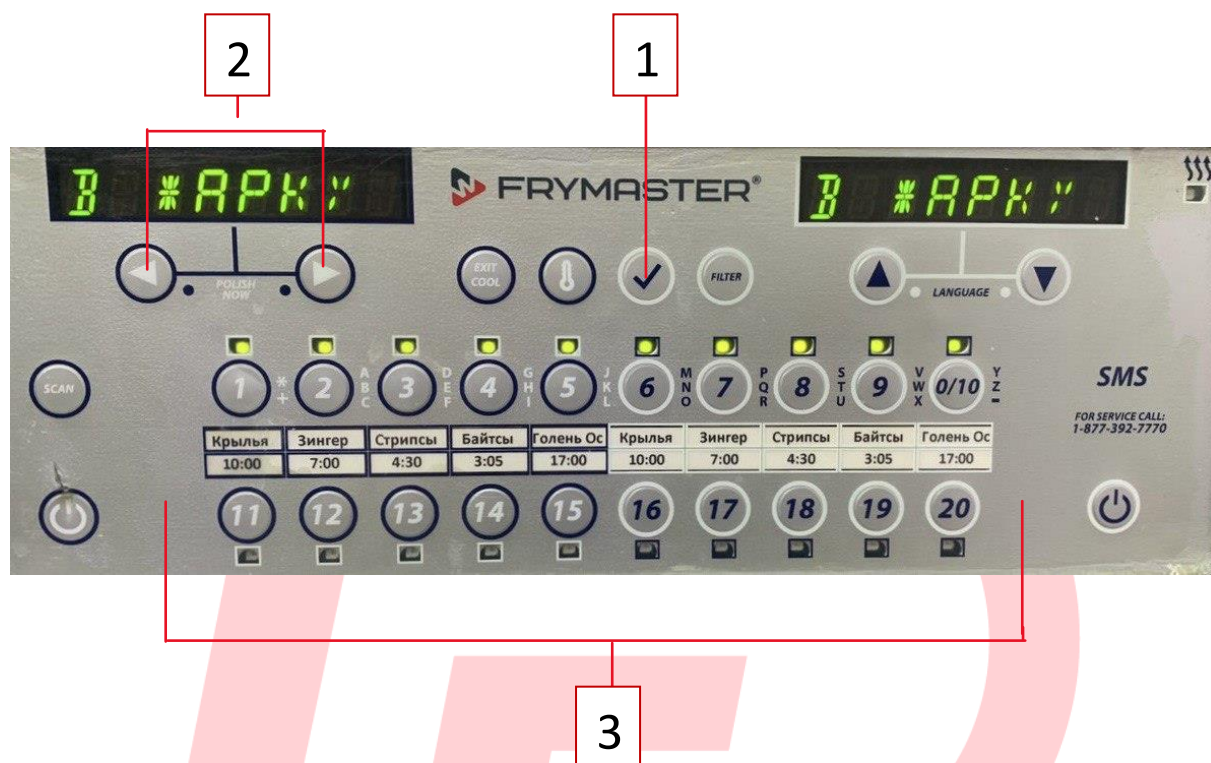
**Вам потребуется: CSL Параметры приготовления**

- 1 Нажмите кнопку «SCAN» (1)
- 2 Нажмите кнопку продукта, программу которой хотите проверить
- 3 Нажимайте стрелки (4) и проверяйте настройки до тех пор, пока не загорятся лампочки над кнопками
- 4 Повторите шаги 2 и 3 для всех остальных продуктов
- 5 Нажмите кнопку «SCAN» (1) для выхода из меню



# Фритюрница

## Frymaster K3000



### ПРОВЕРКА НАСТРОЕК

Периодичность	Ежедневно
Время проведения	Перед началом работы ресторана
Ответственность	Менеджер смены

**Соблюдайте правила безопасности!**

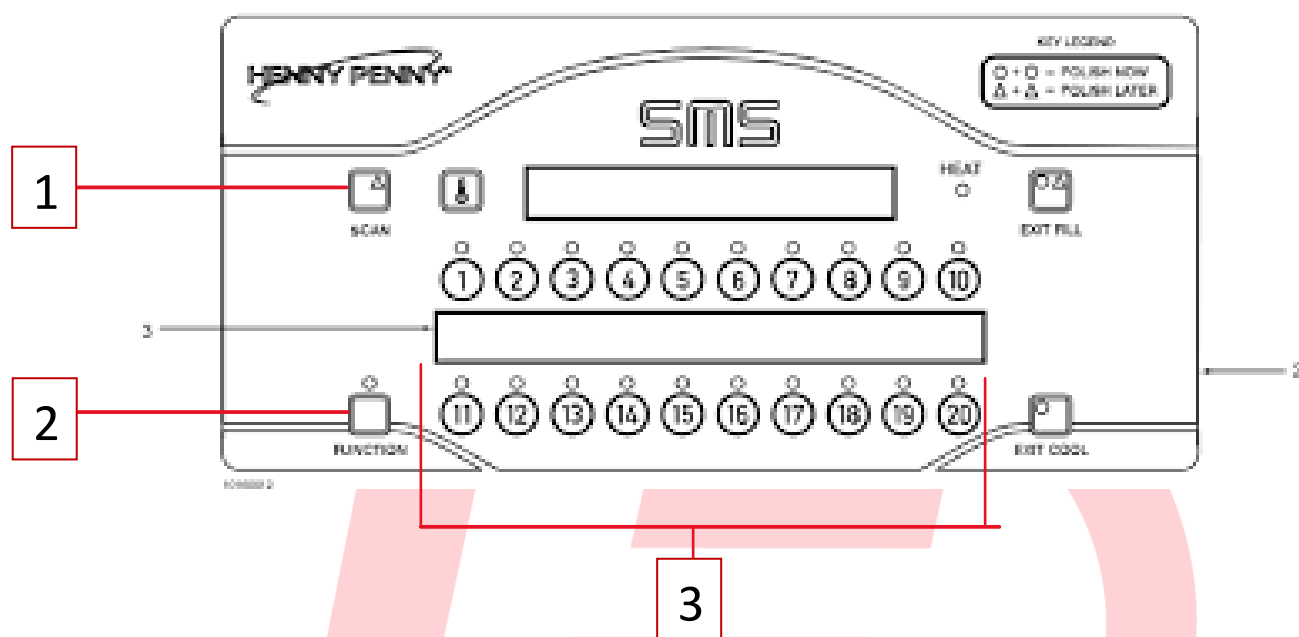
**Вам потребуется: CSL Параметры приготовления**

- 1 Нажмите кнопку ✓ (1) и удерживайте до второго сигнала
- 2 Введите код 1724
- 3 Выберите продукт (3)
- 4 Листайте стрелками влево и вправо (2), проверяя настройки, до тех пор, пока не загорятся все лампочки над кнопками
- 5 Повторите шаги 3 и 4 для всех продуктов
- 6 Для выхода из меню нажмите кнопку ✓ (1)



# Фритюрница Penny

## Penny SMS



### ПРОВЕРКА НАСТРОЕК

Периодичность	Ежедневно
Время проведения	Перед началом работы ресторана
Ответственность	Менеджер смены

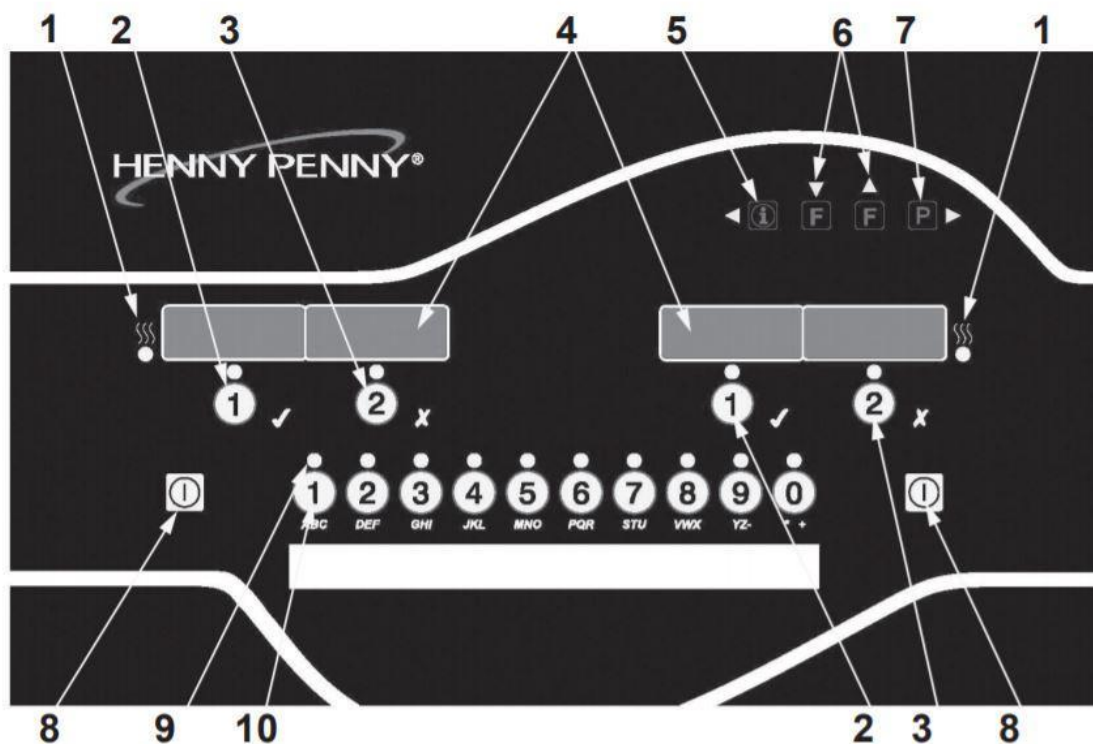
**Соблюдайте правила безопасности!**

**Вам потребуется: CSL Параметры приготовления**

- 1 Нажмите кнопку «FUNCTION» (2)
- 2 Введите код 123
- 3 Нажмите кнопку продукта
- 4 Кнопкой «FUNCTION» (2) пролистывайте настройки
- 5 Нажмите кнопку «SCAN» (1) пролистываете установки температуры и/или времени
- 6 По завершению проверки настроек удерживайте кнопку «FUNCTION» (2)
- 7 Повторите шаги 1-7 для остальных продуктов



# Фритюрница HENNY PENNY EEE



## ПРОВЕРКА НАСТРОЕК

Периодичность	Ежедневно
Время проведения	Перед началом работы ресторана
Ответственность	Менеджер смены

**Соблюдайте правила безопасности!**

**Вам потребуется: CSL Параметры приготовления**

- 1 Нажмите и удерживайте кнопку «Р» (7) до появления слова «Программа»
- 2 Введите код 123
- 3 Выбери продукт (10), который хотите проверить
- 4 Стрелками влево (5) и вправо (7) листайте настройки до тех пор, пока не загорятся все лампочки над кнопками
- 5 Повторите шаги 3 и 4 для остальных продуктов
- 6 Для выхода из меню нажмите и удерживайте кнопку «Р» (7)





# **Ответы на часто задаваемые вопросы**

---



# Ответы на часто задаваемые вопросы

Зачем вы проводите дегустации? Сколько вам платят за каждую дегустацию?

Я являюсь Бренд шефом этого ресторана, и в мои обязанности входит проведение дегустаций для наших Гостей. Мы проводим их для того, чтобы показать нашим Гостям, какой продукт мы готовим, популяризировать секретный рецепт Харланда Сандерса

Используете ли вы ГМО (Генно-модифицированные продукты)?

KFC очень ответственно подходит к вопросу использования генно-модифицированных продуктов для приготовления наших блюд. Ввиду того, что влияние продуктов ГМО на организм человека до конца не изучено, а в обществе проходят жаркие дискуссии на эту тему, мы не используем данные продукты в приготовления наших блюд. Кроме того, ко всем поставщикам KFC предъявляются жесткие требования, в том числе и отсутствие ГМО в поставляемых ингредиентах и продуктах.

Допускается ли использование запрещенных пищевых добавок?

Мы строго следим за качеством нашей продукции и предъявляем высочайшие требования ко всем нашим поставщикам. Мы не используем в приготовлении наших блюд вещества, не одобренные к употреблению. Все продукты, поступающие к нам в ресторан, соответствуют требованиям законодательства КР.

Используете ли вы пищевые добавки?

Мы строго следим за качеством нашей продукции и предъявляем высочайшие требования ко всем нашим поставщикам. В продукции наших ресторанов используются только разрешенные на территории КР пищевые добавки. (Можно спросить какие именно добавки имеются ввиду: поваренная соль, черный перец также являются пищевыми добавками).



# Ответы на часто задаваемые вопросы

Используете ли вы глутамат натрия?

Мы строго следим за качеством нашей продукции и предъявляем высочайшие требования ко всем нашим поставщикам. В продукции наших ресторанов используются только разрешенные на территории КР пищевые добавки. Глутамат натрия является разрешенной пищевой добавкой в Кыргызстане. Он традиционно используется в кулинарии народов стран Юго-восточной Азии и вырабатывается естественным путем при созревании сыров и соевого соуса.

Используете ли вы модифицированный крахмал?

Мы строго следим за качеством нашей продукции и предъявляем высочайшие требования ко всем нашим поставщикам. В продукции наших ресторанов используются только разрешенные на территории КР пищевые добавки. Крахмал, используемый нашими поставщиками, является разрешенным в КР. (для справки: крахмал модифицируется разными методами, в том числе подвергается воздействию давления, температуры, влаги).

Из чего состоит ваш жир, на котором жарите курицу. Есть ли в составе пальмовое масло?

Мы строго следим за качеством нашей продукции и предъявляем высочайшие требования ко всем нашим поставщикам. Фритюр Вегафрай, который мы используем производится на российском заводе «Каргилл» в г. Ефремов Тульской области, и состоит из высокоолеинового подсолнечного масла. (также можно рассказать, что существуют разные смеси масла, в которые также могут льняное и рапсовое масла; олеиновая кислота является ненасыщенной жирной кислотой и масла, имеющие ее в составе, способствуют эластичности стенок кровеносных сосудов).



# Ответы на часто задаваемые вопросы

Какого качества ваше масло. Как его проверяете. Как фильтруете, как часто меняете?

KFC очень ответственно относится к вопросу качества нашей продукции, и качества фритюрного масла играет ключевую роль в качестве готового продукта. Именно поэтому существует ряд специальных процедур для отслеживания и поддержания надлежащего качества масла. А именно: качество масла оценивается по содержанию в нем свободных жирных кислот, которое не должно превышать 1%; осуществляем это на ежедневной основе при помощи утвержденного устройства Testo. Ежедневно проводится процедура фильтрации жира с помощью фильтрующего абсорбирующего агента Магnezол и фильтровальной бумаги. Я, как Бренд шеф, могу гарантировать вам высочайшее качество фритюрного масла.

Куда девааете отработанный жир?

KFC очень ответственно подходит к вопросу экологии и переработке использованного сырья. У нас заключен договор с логистической компанией, которая несколько раз в неделю из нашего ресторана вывозит отработанный жир, и его перерабатывают в мыло.

Вы подаете нам красивую, вкусную свежую курочку. А вчера я был в соседнем ресторане и там мне продали черные (сухие/холодные/вялые/пересоленные/темные и т.п.) стрипсы.

KFC очень ответственно относится к вопросу качества нашей продукции. Приношу свои извинения за то, что вчера вы имели негативный опыт посещения одного из наших ресторанов. Не могли бы вы уточнить, в каком ресторане это произошло? Я свяжусь с директором (БШ) этого ресторана и передам им вашу обратную связь. Что я могу сделать для вас в данной ситуации (ВИП2: предложить им качественный продукт, подарить подарок)



# Ответы на часто задаваемые вопросы

Калорийность продукта.  
Где посмотреть? Здоровая ли у вас еда?

KFC очень ответственно относится к вопросу качества нашей продукции, и я гарантирую, что наша продукция безопасна и соответствует высочайшим стандартам. Наша продукция очень вкусная, а также высококалорийная (также, как и домашняя еда), однако мы уверены в том, что сочетание активного образа жизни с посещением ресторанов KFC не нанесет вред вашему здоровью (фигуре). Вы можете подробно ознакомиться с калорийностью наших блюд в уголке потребителя. (также можно рассказать, что в 100г куриного филе содержится 184 кКал)

Я представляю благотворительную организацию, которая помогает нуждающимся. Давайте вы будете отдавать списанные продукты мне, а я буду их кормить?

KFC очень ответственно относится к вопросу качества нашей продукции и вся списанная продукция подлежит утилизации и не предназначена для дальнейшего использования. Как вы правильно отметили, это не всегда испорченная продукция, часто еще годная для употребления в пищу. Однако, наши правила исключают передачу отходов кому бы то ни было. (Можно рассказать о том, что наша компания занимается волонтерством)

Ожирение, калорийность, использование пищевых добавок, антибиотиков

Мы считаем, что все продукты питания могут быть частью сбалансированной диеты с сопутствующими физическими нагрузками. Кроме того, мы стремимся обновлять меню ресторанов KFC, добавляя новые блюда, которые могут понравиться по вкусу даже вегетарианцам. Твистер ВЕДЖИ – яркое тому подтверждение.



# Ответы на часто задаваемые вопросы

---

Где можно купить специи, которые вы используете? Можно ли в домашних условиях приготовить подобную курочку?

Как говорил Полковник Сандерс, все специи, входящие в состав Секретного рецепта 11 трав и специй, можно найти на кухню любой хозяйки дома, секрет состоит только в соотношении этих специй. Вы можете приготовить подобную курочку в домашних условиях, если разгадаете секретный рецепт, или же она у Вас будет очень похожей.

Ваша продукция халяльная?

Рестораны KFC на территории Кыргызстана проходят сертификацию от организации. Сертификаты в каждом ресторане висят на видном для Гостей месте, чтобы вы могли удостовериться в актуальности данных сертификатов.

