

TAVUK DÜRÜM(YENİ HATAY USULÜ) ÜRÜN EĞİTİM KARTI

Lavaşlar tek tek yağlanmalı ve yağlı kısımları birbirine denk gelecek şekilde lavaş kasasına dizilmelidir. Lavaşları ısıtmak için Dürüm Pleyt ızgarası 180 dereceye getirilir.Pleytin ısıtılarak 180 dereceye ulaşması 15 dakikadır.



Isınan pleyte salça sosu ile yağlanmış(10 gr salça sosu ile yağlanır her lavaş) lavaşlar birinci lavaş dikey ikinci lavaş ilk lavaşın başlangıç noktasına denk gelecek şekilde yatay şekilde dürüm ızgarasının üzerine serilir.(Yağlanmış yüzeyler ızgarada kızartılmamalı)



Isınan lavaşın üzerine belirlenen gramajda tavuk dönerler dikey lavaşın kenarlarına denk gelecek şekilde lavaş üzerine yayılır



Tavuk döner üzerine 30 gr patates (8 adet) eşit oranda yayılacak şekilde dizilir.



Patatesin üzerine eşit oranda dağıtılacak şekilde 10 gr turşu eklenir.



Tavuk döner-patates ve turşu eklendikten sonra üzerlerine eşit oranda 4 çizgi olacak şekilde 20 gr yoğurtlu sarımsaklı mayonez sıkılır.

Eğitim Kartının devamı 

TAVUK DÜRÜM(HATAY USULÜ) ÜRÜN EĞİTİM KARTI



Sarımsaklı mayonez üzerine 1 küçük kepçe yaklaşık 50 gr hatay sosu eşit oranda yayılarak dökülür.



Dürümün tüm içeriği hazırlandıktan sonra yatay lavaşın uçları dikey lavaş hizasına gelecek şekilde katlanır ve sarıma hazır hale getirilir.



Tüm garnitür ve soslar lavaşa eşit oranda dağıtıldıktan sonra baştan başlayarak fazla bastırmadan rulo şeklinde sarılarak ürün yapılışı sonlanır.



Ürün hazırlanımı bittikten sonra sunum için ilk önce dürüm şeffaf poşete koyulur.



Şeffaf poşete konulan dürüm son olarak dürüm kraft kağıdına koyularak sunumu gerçekleştirilir.