

# A termékek környezeti jellemzői és az irányítási rendszerek

Mandics Márta - Rendszertanúsítás



# Irányítási rendszerek a konyhában

## Esettanulmány – közös feldolgozással

Házi sült krumplics

### **Alapanyagok:**

Burgonya (közepes méretű krumplics esetén fejenként 1,5-2 darabbal érdemes számolni)

Só ízlés szerint

Sertészsír a sütéshez

### **Gyártási folyamat:**

A burgonyát megmossuk, meghámozzuk, majd felszeleteljük. Picit besózzuk, és 15-20 percre letakarva félretesszük.

Egy serpenyőben felhevítjük a sertészsírt úgy, hogy miután felolvadt, szépen ellepje a krumplics csomókat.

Közepes lángon kezdjük sütni a burgonyát, majd 6-8 perc után szűrőlapáttal kivesszük a serpenyőből, lecsepegtetjük, és tányérra tesszük. (Közben a zsír alatt is elzárjuk a lángot.)

Várunk 8-10 percet, hogy a krumplics kicsit kihűljön, majd ismét felmelegítjük a zsírt, és amikor kellően felhevült, addig sütjük benne a burgonyát, míg szép aranyszínt kap. Ismét tányérra szedjük, és még melegében megsózzuk.



# Folyamatértékelés

**ISO 9001**

**ISO 14001**

**ISO 45001**

**ISO 50001**

# Fejlesztési javaslatok

**ISO 9001**

**ISO 14001**

**ISO 45001**

**ISO 50001**

# Javaslat a termék és folyamatfejlesztésre

## Eredmények

Házi sült krumpli

**Alapanyagok:**

**Gyártási folyamat:**



Köszönöm a közös munkát!



2023

Kellemes ünnepeket!

**Mandics Márta**

**rendszerteranusitas@hu.tuv.com**

**LEGAL DISCLAIMER**

This document remains the property of TÜV Rheinland. It is supplied in confidence solely for information purposes for the recipient. Neither this document nor any information or data contained therein may be used for any other purposes, or duplicated or disclosed in whole or in part, to any third party, without the prior written authorization by TÜV Rheinland. This document is not complete without a verbal explanation (presentation) of the content.

TÜV Rheinland AG

