

Recomendaciones para las dietas de textura modificada

- > En nuestro caso, todo lo elaboramos en línea fría y luego lo regeneramos al horno a 90-95°C con un 30% de humedad durante 25 minutos en el momento de la cinta de emplatado. Nuestros platos están pensados para ser regenerados con una tapa. También se puede regenerar con control de sonda/termómetro hasta que el alimento llegue a 65-70°C.
.....
- > En un hospital o centro sanitario, si no es de consumo inmediato, hay que abatir el alimento para evitar que se reproduzcan las bacterias.
.....
- > La textura C o tipo puré siempre debe colarse.
.....
- > Toda la verdura fresca y que se consume en crudo, hay que clorarla de manera obligatoria.
.....
- > En el momento de emplatar, hay que pesar raciones de 180g por plato.
.....
- > Todas las recetas están cocinadas sin sal. Siempre servimos aceite y sal en las bandejas.
.....
- > Es recomendable añadir el aceite en crudo y remover el plato antes de ser consumido.
.....
- > La cantidad de espesante utilizado para cada receta puede variar según la composición de cada producto. En nuestro caso utilizamos un espesante a base de goma xantana.