

# Recomanacions per a les dietes de textura modificada

- Al nostre cas, tot ho elaborem en línia freda i després ho regenerem al forn a 90-95°C amb un 30% d'humitat durant 25 minuts al moment de la cinta d'emplatat. Els nostres plats estan pensats per ser regenerats amb una tapa. També es pot regenerar amb control de sonda/termòmetre fins que l'aliment arribi a 65-70°C.  
.....
- A un hospital o centre sanitari, si no és de consum immediat, cal abatre l'aliment per evitar que es reproduueixin les bactèries.  
.....
- La textura C o tipus puré sempre ha de colar-se.  
.....
- Tota la verdura fresca i que es consumeix en cru, cal clorar-la de manera obligatòria.  
.....
- Al moment d'emplatat, cal pesar racions de 180g per plat.  
.....
- Totes les receptes estan cuinades sense sal. Sempre servim oli i sal a les safates.  
.....
- És recomanable afegir l'oli en cru i remenar el plat abans de ser consumit.  
.....
- La quantitat d'espessidor utilitzat per a cada recepta pot variar segons la composició de cada producte. En el nostre cas utilitzem un espessidor a base de goma xantana.