

İçli Köfte İş Akış Şeması

- Soğan Soyma
- Soğan Doğrama
- Kavurma Makinesi
- Kıyma Makinesi
- Mikser Makinesi
- İçli Köfte Makinesi
- Tezgahlar
- Tavalar
- Tava Taşıma Arabası
- Buzhaneler(-40 derece, -18 derece, 0 derece)



1-Soğan Soyma



- uvallarından ıkarılan soğanlar makineye konur ve kabukları soyulur. Bir eleman kabukları soyulan soğanların başlarını keser.

2-Soğan Doğrama

- Soyulmuş ve başları kesilmiş soğanlar makineye konularak doğranır.



3-Kavurma Makinesi



- Doğranan soğanlar makinede 2-4 saat arasında kavrulur. Soğanlar cinsine göre yüzde 40-60 oranında fire verir.

4-Kıyma Makinesi

- Alınan etler makinede kıyma haline getirilir.
- Kıyma ve soğanlar yeniden kavurma makinesinde pişirilir.



5-Mikser Makinesi



- Suda üç saat bekletilen bulgur, miksere konur. Daha sonra un, sıvı yağ, irmik ve baharat eklenerek elastik olacak şekilde yoğrulur.

6-İçli Köfte Makinesi

- Kavrulan(soğan ve kıyma) iç malzemeler ile hamur, yandaki şekillerde 20-120 gram arasında istenilen gramajda yapılır.



7-Tezgahlar

- İçli köfte yapımında kullanılacak tüm malzemeler tezgahlar üzerinde hazırlanır.



8-Tavalar



- Makinede hazırlanan içli köfteler tek tek tavalara dizilir.

9-Tava Taşıma Arabası

- İçli köftelerin dizildiği tavalar, taşıma arabasına konulur.



10-Buzhane(-40)



- İçli köfteyle dolu olan tava taşıma arabası ilk önce -40 derecelik buzhaneye konur.

Buzhane(-18)



- -40 derecede donan içli köfteler, daha sonra tava taşıma arabasıyla -18 derecelik buzhaneye taşınır.

Buzhane(0 derece)

- İçli köftenin malzemeleri et ve soğan burada muhafaza edilir.

