

Küchen-Arbeitsplatz

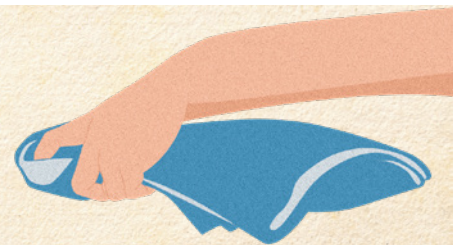
Im Umgang mit Lebensmitteln ist Hygiene oberstes Gebot. Das betrifft nicht nur die persönliche Hygiene, sondern auch die Hygiene an deinem Arbeitsplatz.

Tisch reinigen

1. Stelle eine Schüssel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel und eine zweite Schüssel mit warmem, klarem Wasser parat.



2.



Nimm nun einen Abwaschlappen, tauche ihn in die erste Schüssel mit Spülmittel und wische den Tisch damit ab.

3.

Danach nimmst du einen zweiten Lappen, tauchst ihn in die Schüssel mit klarem Wasser und wischst den Tisch nochmals ab.



4.

Als Letztes wird der Tisch mit einem Abtrocknungstuch nachgewischt. Nun kannst du deinen Arbeitsplatz einrichten.



Arbeitsplatz einrichten

1. Lege das Schneidebrett vor dir auf den Tisch.
2. Platziere das Rüstmesser entweder rechts oder links vom Schneidebrett, je nachdem mit welcher Hand du schneiden willst.
3. Platziere die benötigten Schüsseln für die Lebensmittel und den Kompost in die Mitte des Tisches.
4. Nun bist du startklar! Viel Spass beim Kochen.

