

Poste de travail en cuisine

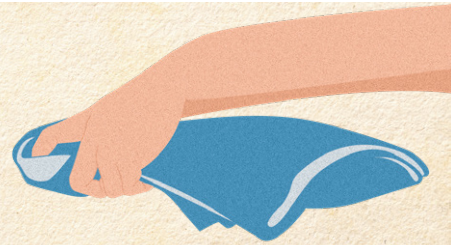
Lorsqu'on manipule des aliments, l'hygiène est la priorité absolue. Cela ne concerne pas seulement l'hygiène personnelle, mais aussi celle de ton poste de travail.

Nettoyer la table

1. Prépare une cuvette remplie d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une autre remplie d'eau chaude claire.



2.



Prends ensuite une lavette, trempe-la dans le première cuvette avec du liquide vaisselle et nettoie la table avec.

3.

Prends une deuxième lavette, trempe-la dans la cuvette contenant de l'eau claire et passe-la à nouveau sur la table.



4.

Pour finir, essue la table avec un torchon. Tu peux maintenant aménager ton poste de travail.



Aménager le poste de travail

1. Pose la planche à découper sur la table en face de toi.
2. Place le couteau à légumes à droite ou à gauche de la planche, selon la main avec laquelle tu veux couper.
3. Place les saladiers nécessaires pour les aliments et le compost au centre de la table.
4. Tout est prêt! Bonne cuisine!

