

Werken in de keuken



Hygiëne

- **Persoonlijke hygiëne**

- Geen handsieraden
- Haren vast
- Schort voor



Hygiënisch werken

- Handen wassen voordat je begint
- Handen wassen als je vlees hebt aangeraakt
- Bord neerzetten op het aanrecht voor je bestek
- Groenten en kruiden wassen
- Handdoek voor je handen
- Theedoek om afwas mee af te drogen
- Vaatdoek voor het aanrecht



Manier van werken

- Gebruik de kleinst mogelijke pan
- Gasvlam moet **onder** de pan blijven
- Gebruik weinig water om te koken
- Deksel op de pan
- Warmtebron op tijd laag of uit
- Aanrecht netjes houden
- Iets niet meer nodig? Terug zetten



Snijplanken

- Snijden doe je op een plank
- Gebruik de juiste kleur
 - **Groen:** groente en fruit
 - **Rood:** rauw vlees
 - **Bruin:** gaar vlees
 - **Geel:** kip en ei
 - **Blauw:** vis
 - **Wit:** brood, kaas, diversen



Afwassen

- Voorspoelen en opstapelen
- Afwasmiddel in de afwasteil, **heet** water erbij
- Afdruiprek met handdoek eronder
- Afdrogen, laten controleren
- Opruimen, laten controleren



Volgorde afwassen

- Glas
- Bestek
- Borden
- Schaaltjes
- Planken
- Pannen

