Hygiejne*

Marco Hansen

This work is produced by The Connexions Project and licensed under the
Creative Commons Attribution License †

Abstract

Gode råd og opgaver til god hygiejne i køkkenet

1 Hygiejne

Hygiejne er en central del af madlavningsprocessen, da dårlig hygiejne kan resultere i et uspiseligt resultat. God personlig hygiejne og gode vaner i køkkenet, er den bedste start på madlavningen.

Image not finished Her er en lister med de 5 vigtigste punkter for god hygiejne i køkkenet

Gode råd - Top 5

1. Vask dine hgrundigt
2. Adskil kød og grøntsager
3. Skift karklud hver dag
4. Brug rene køkkenredskaber, helst i stål eller plast
5. Brug aldrig rå

Hygiejne ved sk
Trer at foretri forhold til plast. Når man bruger et skkommer der helt naturligt ridser i br. Disse ridser er gode gemmesteder for bakterier. Trhar den fordel, at trlukker ridserne af sig selv. Det krdog, at brregelmbliver plejet med olie. Derudover har træogså svampe- og bakteriedr, som holder skrent.

Exercise 1 *(Solution on p. 2.)*

Dit skhar vbenyttet til at skkyllingekød på. Hvordan gør du skrent bagefter?

Exercise 2 *(Solution on p. 2.)*

Brug din computer eller telefon til at Google dig frem til svaret på følgende: Ved hvilken temperatur dør Samonella-bakterier?

*Version 1.1: Oct 12, 2011 5:47 am -0500
†http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/

Solutions to Exercises in this Module

Solution to Exercise (p. 1)
Du skolder brmed kogende vand og sikrer dermed at alle bakterier fra kyllingekødet bliver dr!
Solution to Exercise (p. 1)
Ved 75 grader!