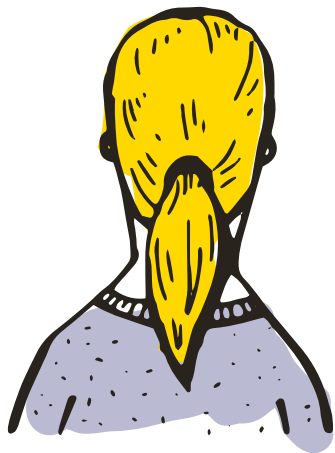


Eine saubere SACHE

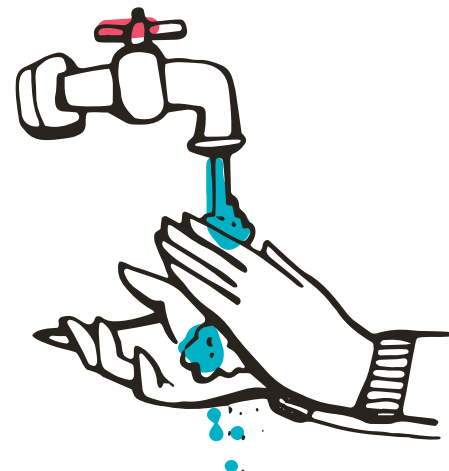
Wenn Köche am Werk sind, geht auch mal etwas daneben. Das ist aber gar nicht schlimm – kleine Missgeschicke gehören dazu. Mit diesen sechs Tricks zeigen wir dir, wie deine Küche und auch das Essen sauber bleiben.

VOR DEM KOCHEN



1 HAARE ZUSAMMENBINDEN

So landen keine Haare im Essen.



2 HÄNDE WASCHEN

Bevor es losgeht, die Hände gründlich mit Seife waschen.



3 EIN SAUBERER ARBEITSPLATZ

Gebrauchte Schüsseln und Besteck immer ins Waschbecken legen, damit sie nicht im Weg sind.



5 ABWASCHEN

Messer, Brettli und Teller, die für rohes Fleisch, Poulet oder Fisch verwendet wurden, sofort gründlich waschen. Das gilt auch für die Hände.

IN DER KÜCHE



4 PROBIEREN WIE EIN PROFI

Um zu wissen, ob das Essen schmeckt, muss probiert werden. Dafür immer sauberes Besteck verwenden.



6 AUFRÄUMEN GEHÖRT DAZU

Die Küche nach dem Kochen aufräumen, damit es beim nächsten Mal gleich wieder losgehen kann!

Noch mehr spannendes Kochwissen gibt es auf littlefooby.ch/wissen