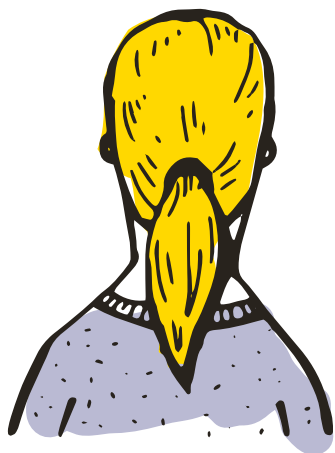


# Tutto in ORDINE

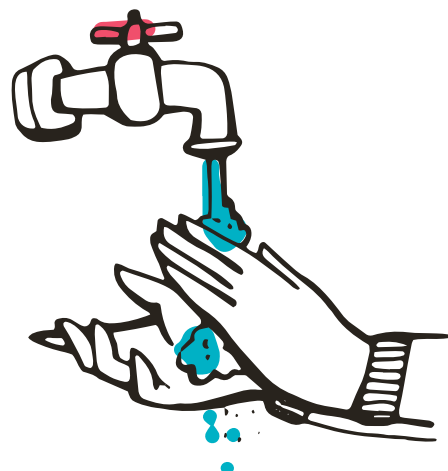
Quando si cucina c'è sempre qualcosa che può andare storto.  
Ma niente panico: ecco qui sei semplici trucchi per tenere piatti  
e cucina sempre puliti.

## PRIMA DI CUCINARE



### 1 RACCOGLI I CAPELLI

Eviterai così che finiscano nel cibo.



### 2 LAVATI LE MANI

Prima di iniziare a cucinare, lavati sempre bene le mani con il sapone.



### 3 PULISCI IL PIANO DI LAVORO

Metti sempre nel lavandino le ciotole e le posate sporche per avere più spazio libero.



### 5 LAVA I PIATTI

Lava sempre bene coltelli, taglieri e piatti che hai usato per carne cruda, pollo o pesce. Fai lo stesso con le mani.



### 4 ASSAGGIA SEMPRE

Per capire se un piatto è buono lo devi assaggiare: però usa sempre una posata pulita.



### 6 RIMETTI TUTTO A POSTO

Una volta finito di cucinare, rimetti in ordine. Così sarà già tutto pronto per la prossima volta!

Tante altre interessanti nozioni di cucina su [littlefooby.ch/nozioni](http://littlefooby.ch/nozioni)