

Lebensmittel richtig erhitzen, waschen, kühlen und trennen

Um Krankheiten vorzubeugen, sollten Lebensmittel richtig erhitzt, gewaschen, gekühlt und getrennt werden:

1. Erhitzen: Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte auf mindestens 70 Grad erhitzen.
2. Trennen: den direkten Kontakt von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten mit anderen Lebensmitteln vermeiden.
3. Waschen: die Hände vor und nach der Zubereitung von Speisen gründlich waschen, alle Arbeitsflächen und Küchenutensilien nach jedem Verarbeitungsgang gründlich reinigen.
4. Kühlen: Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, bereits gekochte und verderbliche Lebensmittel bei Temperaturen unter 5 Grad lagern.

Gerne kümmern wir uns um das Kulinarische für Dein Fest und verwöhnen Dich mit internationalen Gerichten. Melde Dich bei uns: info@sonrisaglobal.ch

