

Tipps für eine gute Küchenhygiene

Nicht nur in Zeiten des Coronavirus ist eine gute Hygiene in der Küche wichtig. Wir haben für Dich einige Tipps zusammengestellt, die Dir dabei helfen, eine gute Küchenhygiene beizubehalten.

- Bereits beim Einkaufen kannst Du auf deine Küchenhygiene achten, indem Du erst zum Schluss leicht verderbliches in den Einkaufswagen legst und gekühlte sowie gefrorene Lebensmittel in einer Kühltasche mitnimmst.
- Um zu verhindern, dass Keime von einem zum anderen Lebensmittel übertragen werden, empfehlen wir, mehrere Schneidebretter zu kaufen. Zusätzlicher Tipp: Am besten verschiedenfarbige Bretter beschaffen und diese je einer Art von Lebensmittel (Fisch, Geflügel, Fleisch, Gemüse etc.) zuteilen.
- In der Küche regelmässig Handtücher und Schwämme austauschen und diese möglichst heiss waschen, um die Bakterien loszuwerden.
- Im Kühlschrank solltest Du vorsichtshalber nie rohes Fleisch und Gemüse oder Früchte nebeneinander lagern.

Gerne kümmern wir uns um das Kulinarische für Dein Fest und verwöhnen Dich mit internationalen Gerichten. Melde Dich bei uns: www.sonrisaglobal.ch, info@sonrisaglobal.ch, +41 77 487 70 53

