

Opiš následující zápis do sešitu.

Pořádek, čistota a hygiena v kuchyni

Hygienické požadavky při práci v kuchyni se uplatňují v oblasti osvětlení, větrání a udržování čistoty

Osvětlení

- světlo by mělo dopadat na pracovní plochu shora a zleva
- pro umělé osvětlení pracovní části je nejvhodnější řešení dvěma svítidly, z nichž jedno je umístěno na stropě a druhé nad pracovní plochou

Větrání

- musí nejen odstraňovat nežádoucí produkty, vznikající při přípravě pokrmů (horký vzduch, pachy, páry, kouř), ale i zajišťovat celkovou svěžest a přiměřenou teplotu vzduchu
- přirozené větrání okny je vhodné doplnit odsavačem výparů přímo nad sporákem

Čistota

- automaticky je spojena s pořádkem na pracovišti. Kuchyně by měla být zařízena tak, aby zde bylo možno poměrně snadno udržovat pořádek a čistotu nejen pracovní plochy, nýbrž i podlahy
- úklid znesnadňuje i nevhodný výběr kuchyňských doplňků spojený s s přemírou dekorativních předmětů
- v průběhu výuky si dle potřeby umýváme ruce, na jejich otírání používáme hygienické ručníky, nikdy neutíráme ruce do utěrky na nádobí nebo do zástěry
- nádobí použité v průběhu přípravy pokrmů umýváme průběžně
- při ochutnávání odebereme vařečkou či naběračkou malé množství pokrmu na lžici nebo na talířek a ochutnáme
- není přípustné ochutnávat přímo nad pokrmy v hrncích nebo rovnou z vařečky a zbytek pokrmu vrátit zpět do hrnce
- příbor použitý k ochutnání ihned omyjeme
- při vaření máme všechno nádobí, nástroje i suroviny při ruce, neboť od vaření se neodbíhá
- absolutně vyloučíme také spěch, paniku a zbrkllost