

Opgaver for gastronomi Gladsaxe 7

Hygiejne og egenkontrol:

Beskriv hvorfor det er vigtigt at have en god hygiejne i køkkenet:

Hvad betyder hygiejne?

Hvad er personlig hygiejne?

Hormange grader skal et køleskab stå på?

Hvor mange grader skal en kylling være for at den er gemmen stegt?

Hvad er 3 timers nedkølingsreglen?

Hvor mange timer må en buffet stå ude?

Hvilke regler har vi i vores køkken når vi arbejder med kylling?

Hvordan kan man undgå at overføre bakterier fra en råvare til en anden?

Har vi love omkring hygiejne i Danmark?

Kan du beskrive god køkkenhygiejne ?

Hvad gør du for at opretholde en god hygiejne?