

Arbeiten wie ein Küchenprofi

- ✓ Den Arbeitstisch komplett frei räumen und sauber machen.
- ✓ Die Haare zusammenbinden sowie Schmuck und Uhren ausziehen und verstauen.
- ✓ Wunden mit einem Pflaster abdecken.
- ✓ Die Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen, auch nach jedem Niesen etc.
- ✓ Eine saubere Schürze oder ein großes sauberes T-Shirt anziehen.
- ✓ Die eigenen Arbeitsgeräte vor den eigenen Platz legen, z. B. Brett, Messer, Sparschäler (der Profi sagt: „innerer Greifraum“).
- ✓ Die Lebensmittel und spezielle Arbeitsgeräte für alle gut sortiert in die Mitte des Tisches legen (der Profi sagt: „äußerer Greifraum“).
- ✓ Zustand der Zutaten prüfen: Sieht das Lebensmittel gut aus? Riecht es normal? Schmeckt es wie gewohnt?
- ✓ Milchprodukte und manche Arten Obst und Gemüse möglichst kühl halten (Kühlschrank, Kühltasche, Kühlplatte), bis man sie verwendet.
- ✓ Saubere, gewaschene Lebensmittel müssen getrennt von allen weiteren Dingen liegen.
- ✓ Die Abfallschüssel steht in der Mitte des Tisches und ist für jeden gut erreichbar.
- ✓ Schalen und sonstige Abfälle immer sofort in die Abfallschüssel geben.
- ✓ Zum Probieren immer frisches Besteck benutzen, nicht mit dem Finger oder dem abgeleckten Löffel. Tipp vom Chefkoch: Mit dem Rührlöffel aus der Speise etwas auf den eigenen benutzten Probierlöffel klecksen, ohne dass sich die Löffel berühren.

