

είναι για τις γαστρεντερίτιδες. Όταν τα βγάλουμε από το ψυγείο για να τα μαγειρέψουμε, είναι εύλογο πως θα ακουμπήσουμε σε κάποιο σκεύος. Θα τα πλύνουμε στον νεροχύτη και θα τα τεμαχίσουμε στον πάγκο εργασίας της κουζίνας ή σε κάποιο άλλο ειδικό ξύλο πριν τα μαγειρέψουμε. Αφού τελειώσουμε την προετοιμασία για το μαγείρεμα του κρέατος και του κοτόπουλου, είναι απαραίτητο να πλύνουμε καλά με νερό και σαπούνι τα σκεύη που χρησιμοποιήσαμε, καθώς και τον νεροχύτη ή τους πάγκους εργασίας.

(Από τον δικτυακό τόπο www.go2.com.cy)



Επεξεργάζομαι το κείμενο

1. Να ετοιμάσεις μια λίστα με οδηγίες σχετικές με την υγιεινή της κουζίνας.

2. Να ετοιμάσεις μια λίστα με οδηγίες σχετικές με την υγιεινή των τροφίμων στο ψυγείο.
