

Deu regles d'or per a la manipulació dels aliments



1. Utilitzar aliments amb garanties sanitàries i tractats amb finalitats higièniques.



2. Cuinar correctament els aliments.



3. Consumir els aliments immediatament després d'haver-los cuinat.



4. Guardar amb compte els aliments cuinats, és a dir, mantenir-los en calent per dalt dels 65°C o refrigerar-los a una temperatura inferior a 4°C.



5. Tornar a calfar bé els aliments cuinats.



6. Evitar el contacte entre aliments crus i cuinats.



7. Rentar-se les mans sovint.



8. Netejar adequadament les superfícies de treball.



9. Mantenir els aliments lluny del contacte amb insectes, rosegadors i tota classe d'animals de companyia.



10. Utilitzar exclusivament aigua potable.

ELS RIBERA



Manipulació d'aliments

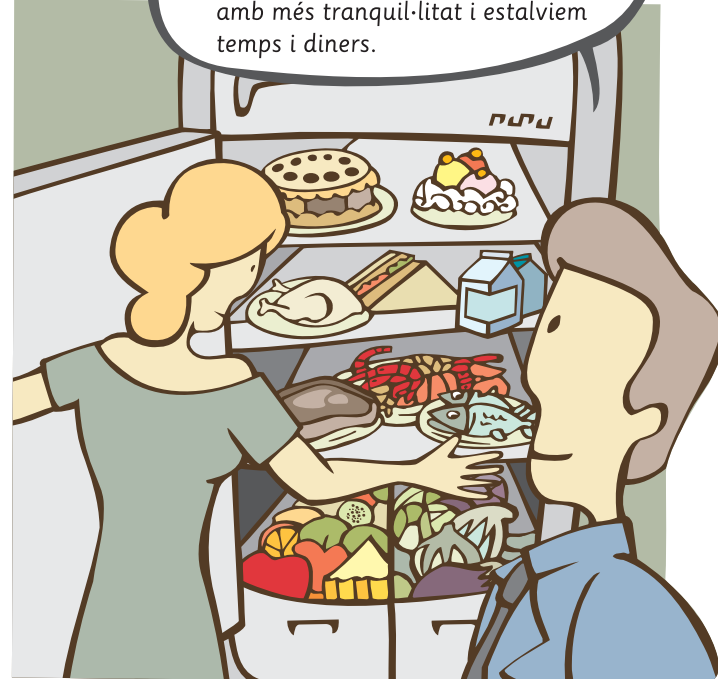
Els Ribera preparen el sopar de la Nit de Nadal.



Abans de preparar qualsevol menjar, hem de tindre molt amb compte la higiene. És fonamental que tot estiga net.

I no n'hi ha prou amb rentar-se les mans una volta quan comencem. Ens les hem de tornar a rentar cada volta que toquem alguna cosa que estiga bruta o alguna deixalla.

Els gèrmens de la carn es destrueixen amb la calor. Tot i així, cal rentar la carn abans de cuinar-la per tal d'eliminar els gèrmens superficials.



És fonamental planificar amb temps el menú d'aquesta classe de menjars especials. A més, així ho comprem tot amb més tranquil·litat i estalviem temps i diners.

La nevera de Els Ribera



Les verdures es desinfecten posant-les amb aigua i unes gotes de lleixiu durant cinc minuts. Després, es renten bé amb aigua clara.

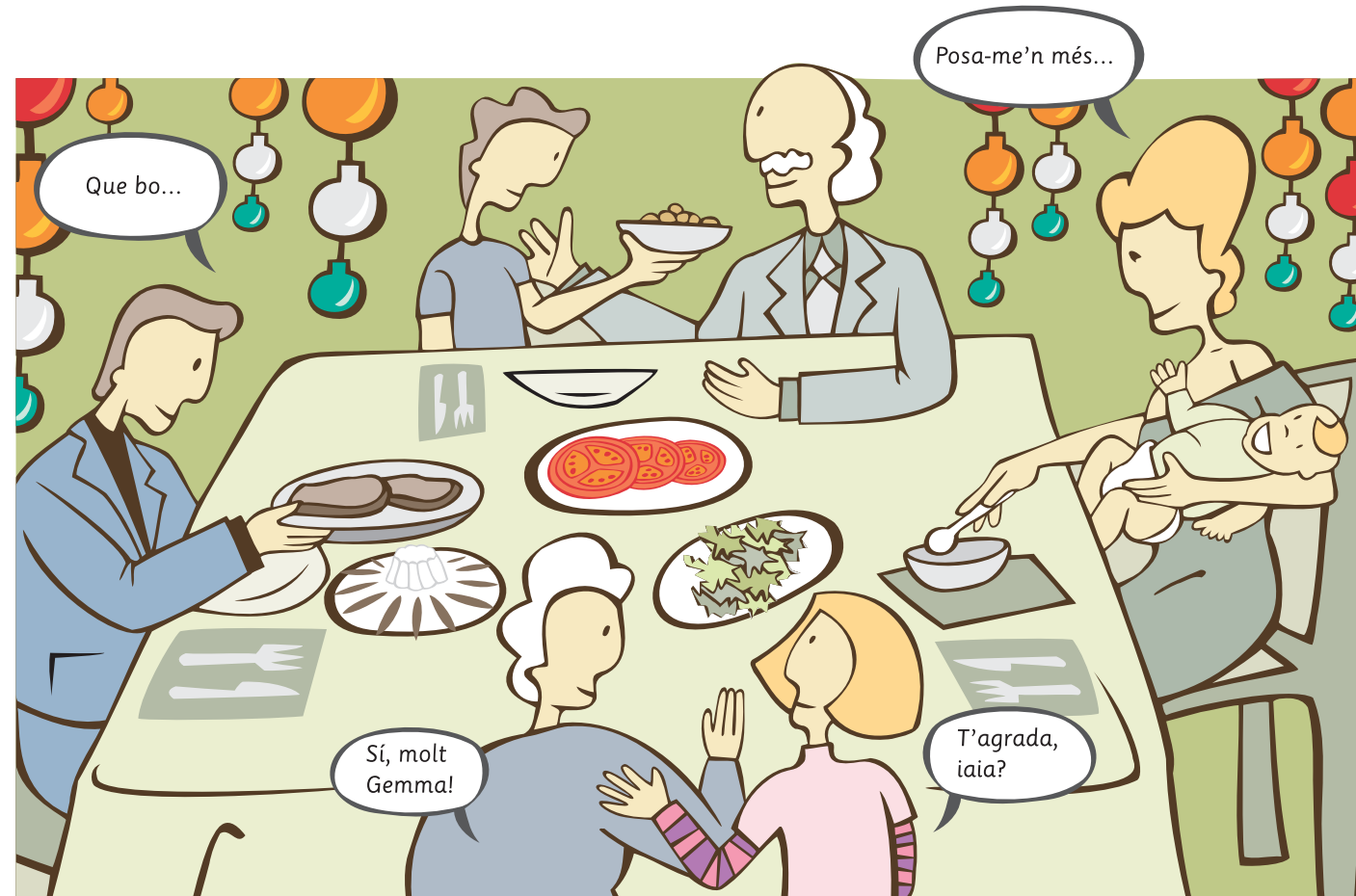
Posa també una llauna de tonyina. Vigila que la llauna no estiga rovellada o bombada. Si n'hi ha cap així, tira-la i agarra'n una que estiga en perfectes condicions.

El pare està rentant una escarola.



Hem de cuinar bé la carn per tal que no es quede crua i pugui retindre algun germen

La mare prepara en un perol l'olla.



Que bo...

Posa-me'n més...

Sí, molt Gemma!

T'agrada, iaia?

Celebrant la Nit de Nadal....



Guardaré el que ha sobrat de l'olla per a demà.

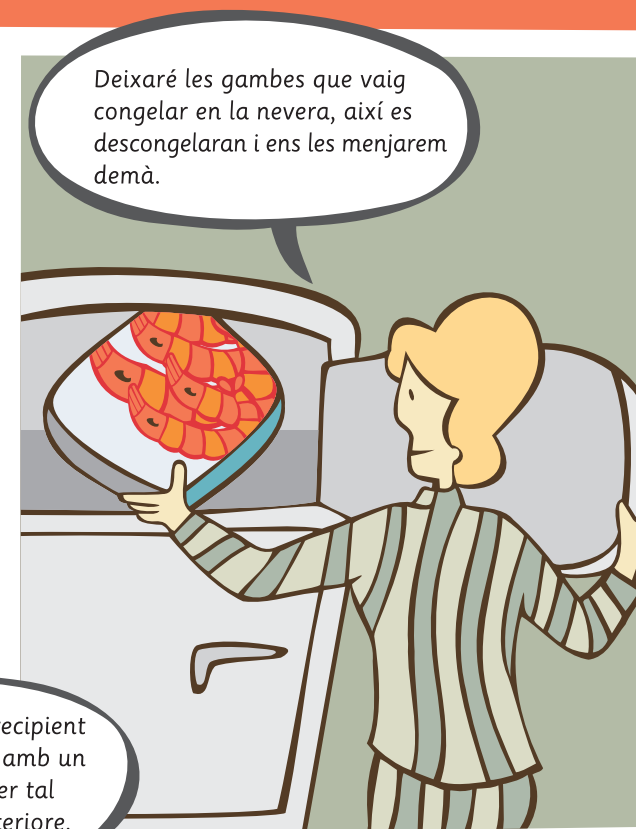
Jo gitaré al xiquet.

Ho deixo a la cuina.

Tin, mare.

Guarda-ho en un recipient adequat i tapa-ho amb un film transparent per tal d'evitar que es deteriore.

Després del sopar



Deixaré les gambes que vaig congelar en la nevera, així es descongelaran i ens les menjarem demà.

I demà Nadal!