

HYGIENE IN DER KÜCHE

..... Sauberer Umgang mit rohem Fleisch



Wie reinige ich Oberflächen und Werkzeuge?

Schneidebretter und Messer solltest du nach Kontakt mit rohem Fleisch immer gut reinigen. Und zwar mit möglichst heissem Wasser und Spülmittel. Am besten trocknest du sie mit Haushaltspapier ab oder lässt sie lufttrocknen. In der Abwaschmaschine solltest du dein Küchenwerkzeug bei mindestens 60 °C waschen.



Wie gehe ich richtig mit Putzlappen und Tüchern um?

Rohen Fleischsaft saugst du am besten mit Haushaltspapier oder Einwegtüchern auf. Putzlappen und Geschirrtücher sind potenzielle Bakterienherde und sollten häufig gewechselt werden. Bei der Reinigung der Küchentextilien in der Waschmaschine sind Temperaturen von 60 °C und höher anzuwenden, damit die Bakterien abgetötet werden.



Wie wasche ich meine Hände?

Vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch solltest du deine Hände mit Wasser und Seife gründlich reinigen. Benutze zum Trocknen der Hände nach dem Waschen unbedingt ein sauberes Handtuch – sonst kontaminierst du deine Haut gleich wieder mit Keimen.



Wie kann ich Fleisch unbeschwert geniessen?

Bakterien können durch Hitze sicher abgetötet werden. Hackfleisch, Hamburger und Hacksteaks sind immer vollständig durchzubraten. Poulet und anderes Geflügel solltest du durcherhitzen, bis kein roter Fleischsaft mehr austritt, keine roten Stellen mehr zu sehen sind oder sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.



Warum sollte man Marinade nie roh essen?

Marinade kommt mit rohem Fleisch in Kontakt und nimmt dabei Keime auf, die sich in der Flüssigkeit weiter vermehren. Deshalb solltest du übrig gebliebene Marinade nie als kalte Sauce weiterverwenden. Und auch wenn es noch so gut schmeckt: Auch auf das Ablecken der Finger verzichtest du lieber.



Was ist bei Fondue chinoise zu beachten?

Merke dir: Das rohe Fleisch solltest du immer in einem separaten Teller servieren. Trenne dabei Pouletfleisch vom restlichen Fleisch. Fleisch und Fleischsaft sollten weder mit dem gegarten Fleisch noch mit den Beilagen oder den Saucen in Berührung kommen, die du auf deinem Teller hast.