KAKO SE LOTIM DELA V KUHINJI

**KAJ JE RECEPT?**

V receptu je naveden seznam in količina živil, ki jih potrebujemo za pripravo jedi, poleg tega je opisan tudi postopek za pripravo jedi.

Preden začneš s pripravo živila, je naprej potrebno preveriti rok uporabe živila. Živila, ki jih potrebuješ za pripravo jedi, si razporediš na posebno mesto, običajno je to kuhinjski pult. NE POZABI NA PREDPASNIK, HIGIENO ROK IN HIGIENO POVRŠINE, KJER SO ŽIVILA.

Ko imaš v rokah recept, je potrebno začeti in nadaljevati z delom postopoma, korak za korakom.

Lahko rečemo, da upoštevamo 10 pravil v točno določenem zaporedju:

1. Natančno preberi recept
2. Določi vrstni red del, ki jih moraš opraviti
3. Izberi posodo, pripomočke, aparate in pribor, ki jih potrebuješ za pripravo in postrežbo jedi.
4. Izberi in pripravi ustrezno količino posameznih živil, ki jih potrebuješ za pripravo jedi.
5. Zelenjavo in druga živila, ki jih je treba očistiti, očisti in operi pod tekočo vodo.
6. Očiščena živila pripravi za toplotno obdelavo (nareži, olupi, naribaj,…)
7. Pripravljena živila toplotno obdelaj kot je opisano v receptu (speci, skuhaj v vodi, duši,…)
8. Jed naloži na servirno posodo in postrezi.
9. Umazano posodo očisti takoj po uporabi.
10. Pospravi in počisti kuhinjo.

Domača naloga:

* Prepiši recept jedi/živila, ki ga najpogosteje pripravljate v domači kuhinji
* Lahko dokumentiraš še s slikami priprave v kuhinji (čiščenje zelenjave, lupljenje, rezanje, postrežba,…)