

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Διδάσκουσα: Λύρατση Αναστασία

A. ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Παρακάτω μπορείτε να παρακολουθήσετε κάποια βίντεο στα οποία περιέχονται χρήσιμες πληροφορίες για τους κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται τόσο στο στάδιο παραγωγής των τροφίμων, όσο και κατά την κατανάλωσή τους.

1. Σωστό πλύσιμο χεριών

Είναι απαραίτητο όταν χειριζόμαστε τρόφιμα

Παρακολουθήστε το βίντεο στην ιστοσελίδα: <https://www.youtube.com/watch?v=2WsooFIS5Vk>

2. Ασφάλεια τροφίμων - Συντήρηση τροφίμων

Τα τρόφιμα για να είναι ασφαλή προς κατανάλωση πρέπει να τα συντηρούμε σωστά. Παρακολουθήστε το παρακάτω βίντεο και βρείτε με ποιες μεθόδους μπορούμε να τα συντηρήσουμε.

<https://www.youtube.com/watch?v=5W21OBbwN4k>

3. Εργοστάσιο Σοκολάτας!!!

Παρατηρήστε τι φοράνε οι εργαζόμενοι σε ένα εργοστάσιο τροφίμων τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας

Παρακολουθήστε το βίντεο στην ιστοσελίδα: <https://www.youtube.com/watch?v=J53CzlwlgvM>

B. Συνταγές για νόστιμες λιχουδιές.

Αν σας άνοιξε η όρεξη, ορίστε μερικές εύκολες συνταγές για να φτιάξετε στο σπίτι μαζί με τα αγαπημένα σας πρόσωπα !!!

Κουλουράκια καρότου

Παρακολουθήστε το βίντεο στην ιστοσελίδα: <https://www.youtube.com/watch?v=lpNI3rBw2i0>

Μπισκότα χωρίς ζάχαρη

Παρακολουθήστε το βίντεο στην ιστοσελίδα: <https://www.youtube.com/watch?v=cv77w8838Jc>

Ελιοπιτάκια

Παρακολουθήστε το βίντεο στην ιστοσελίδα: <https://www.youtube.com/watch?v=Hvpp-N6MqLU>