

Kreuzen Sie die richtigen Antworten erkennbar an. Mehrfachlösungen sind möglich

Warum müssen Temperatur- Checklisten im Lagerbereich geführt werden ?

- a) Weil unterschiedliche Lebensmittel bei unterschiedlichen Temperaturen gelagert werden
- b) Weil die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf
- c) Weil so Temperaturunregelmäßigkeiten und Abweichungen auffallen

Wie und warum müssen Rückstellproben genommen werden

- a) Rückstellproben dienen als Nachweis und somit zum Eigenschutz
- b) Die Aufbewahrungsfrist beträgt 5 Tage, die Mindestmenge 125g
- c) Rückstellproben bei "außer Haus Buffets" müssen nicht genommen werden

Wie hoch ist die Anlieferungs- und Lagertemperatur bei frischem Fisch

- a) Maximal 2° C (z.B. auf schmelzendem Eis)- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- b) Beim Auftauen im Küchenbereich muß das Tauwasser abfließen können
- c) Anlieferung kann in Ausnahmefällen kurzfristig auch bis zu 7° C betragen

Warum müssen gerade selbst produzierte Lebensmittel beschriftet werden

- a) Damit man diese in Warengruppen sortieren kann
- b) Damit jeder weiß wann diese eingelagert wurden
- c) Damit jeder erkennt, wie lange die Lebensmittel haltbar sind

Wie oft muß bei regelmäßiger Benutzung der Fritteuse das Fett gereinigt und gewechselt werden

- a) Die groben Trübstoffe müssen durch tägliches Filtern entfernt werden
- b) Als Richtwert werden max. 20 Std Betriebsdauer vor jedem Fettwechsel empfohlen
- c) Das erkennt man an der Farbe, Geruch und der Schaumbildung

Sind Kopfbedeckungen in gewerblichen Produktionsküchen pflicht

- a) Eigentlich schon, aber bei kurzen Haaren sagt keiner was
- b) Kopfbedeckungen sind pflicht- auch lange Haare müssen komplett abgedeckt werden
- c) Kopfbedeckungen werden nur empfohlen- in Kochsendungen trägt auch keiner eine