

Name: _____

Datum: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Station 4: Hygienevorschriften

Hören und lesen Sie!



Zutaten

4 große Eier
250 gr. Zucker
125 gr. ungesalzene Butter
100 ml Milch
300 gr. gesiebttes Mehl
1 Prise Zimt
5 große Äpfel
3 Teelöffel Backpulver

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen	6. Eine Backform mit Butter einfetten
2. Eier, Zimt und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen	7. Den Teig in die Backform geben
3. In einem Topf die Butter in der Milch schmelzen	8. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden
4. Alles gut mischen.	9. Den Teig mit Äpfel belegen
5. Das gesiebte Mehl und Backpulver zu dem Teig geben	10. Den Kuchen im Backofen 30 Minuten backen

Hygienevorschriften

Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten!

Während der Küchenarbeit ist das Haar zu bedecken!

Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck (Ringe, Uhren) abzulegen!

Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen!

Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!



Chef

Hallo Olga. Kommen Sie, ich zeige Ihnen, wie man einen Apfelkuchen backt. Aber zuerst müssen Sie Ihr Haar bedecken.



Olga

Entschuldigung, das habe ich nicht verstanden.



4.01

Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____



Chef

Während der Arbeit in der Küche müssen Sie immer eine Mütze oder eine Haube auf dem Kopf tragen, damit keine Haare oder **Hautschuppen** ins Essen fallen. Das gehört zu den Hygienevorschriften.



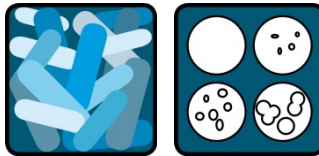
Olga

Aha. Meinen Schmuck habe ich schon vor der Arbeit abgelegt. Aber warum ist das denn so wichtig?



Chef

In der Küche ist es immer heiß und feucht und unter dem Schmuck könnten sich **Bakterien** gut **vermehrten**, das heißt, dass sie schnell mehr werden und die Haut kann davon krank werden.



Um also **Infektionskrankheiten** der Haut zu **vermeiden**, darf man in der Küche keinen Schmuck tragen.



Olga

Ich habe auch auf saubere Arbeitskleidung geachtet. Ich weiß, dass saubere Arbeitskleidung wichtig ist, damit Bakterien nicht auf das Essen kommen.



Chef

Genau. Dann können wir jetzt anfangen. Vor dem Backen müssen wir erst den Ofen vorheizen. Dann schlagen Sie jetzt bitte die Eier, den Zucker und den Zimt schaumig und ich schmelze die Butter in der Milch. Dann mischen wir alles gut.



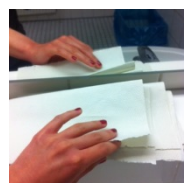
Olga

Ich bin fertig. Was jetzt?



Chef

Sieben Sie erst Mehl und Backpulver, schälen, entkernen und schneiden Sie dann die Äpfel. Aber erst müssen Sie unbedingt noch Ihre Hände waschen. Um alle Bakterien und **Viren** zu entfernen, müssen Sie Ihre Hände unter fließendem Wasser 20 bis 30 Sekunden mit Seife oder **Desinfektionsmittel** waschen und mit **Einweghandtüchern** abtrocknen.



Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____

Berühren Sie mit Ihren Händen nicht das Gesicht, um nicht mit den **Schleimhäuten** von Mund, Nase und Augen in Kontakt zu kommen. Dort gibt es besonders viele Bakterien und Viren.



Olga

Ja, ich weiß, das habe ich auf der **Belehrung** vom **Gesundheitsamt** schon gehört. Einweghandtücher sind Handtücher aus Papier, richtig?



Chef

Ja, das stimmt. Gut, dann können wir jetzt weitermachen. Ich fette jetzt die Backform ein, damit der Kuchen nach dem Backen nicht in der Form festklebt. Dann gebe ich den Teig in die Form und belege ihn mit den Apfelscheiben. Zum Schluss kommt der Kuchen in den Ofen.



Olga

Wie lange muss der Kuchen denn backen?



Chef

Der Kuchen muss 30 Minuten backen. Nach dem Abkühlen probieren wir ihn dann. Ich hoffe, dass er Ihnen schmecken wird.



Olga

Bestimmt! Darf ich eine Pause machen und eine Zigarette rauchen?



Chef

Gerne. Aber rauchen Sie bitte immer draußen, weil das Rauchen im Lebensmittelbereich verboten ist.



Olga

Natürlich, darauf werde ich achten.