

DECÀLEG DEL BON CUINER/-RA

01

Odenar la cuina per a tindre tot organitzat i poder moures millor per ella.

Ser original per a mesclar sabors i textures per a tindre més variació de plats.

02

03

Oganitzar-se en els menjars, comprar i saber que tens en la cuina.

Netejar plats, tenedors, culleres, ganibets, cuina i l'espall.

04

05

Comprar el que necessites.

06

Netejar-te les mans abans de cuinar per a fer el menjar.

07

Tindre unes relacions en les persones que treballen a la cuina.

08

Gastar delantals per a no embrutar-se.

09

Posar-se guants per a cuinar.

10

Una presentació apurada dels plats.