

L'HYGIÈNE EN CUISINE

..... Maniement hygiénique de la viande crue



Comment savourer sa viande en toute sécurité?

Nettoie toujours soigneusement, à l'eau la plus chaude possible et au moyen d'un liquide nettoyant, les planches à découper et les couteaux qui ont été en contact avec de la viande crue. Essuie-les de préférence avec du papier ménage ou laisse-les sécher à l'air libre. Utilise un programme à 60° C au minimum si tu laves tes ustensiles de cuisine au lave-vaisselle.



Comment bien utiliser les pattes à vaisselle et les torchons?

Utilise de préférence du papier ménage ou une patte jetable pour absorber du jus de viande. Les chiffons et les linges de cuisine sont de potentiels nids à bactéries et devraient être changés souvent. Pour tuer toutes les bactéries, lave les textiles de cuisine en machine, à une température de 60° C ou plus.



Comment bien se laver les mains?

Avant et après le maniement de viande crue, lave-toi soigneusement les mains avec de l'eau et du savon. Utilise obligatoirement un linge propre pour sécher tes mains après les avoir lavées – pour éviter de contaminer à nouveau ta peau avec des bactéries.



Comment profiter de la viande sans soucis?

La chaleur tue les bactéries à coup sûr. La viande hachée, les hamburgers et les steaks hachés doivent être cuits à point. Cuis le poulet et la volaille en général jusqu'à ce qu'il n'en coule plus de jus de viande rosé, que la viande n'est plus rose ou qu'elle se détache aisément de l'os.



Pourquoi ne faut-il jamais consommer une marinade crue?

Au contact de la viande crue, une marinade absorbe des germes qui se multiplient dans le liquide. C'est pourquoi tu ne devrais jamais utiliser un reste de marinade pour une sauce froide. Et même si c'est tellement bon: renonce à te lécher les doigts.



À quoi faut-il faire attention quand on fait une fondue chinoise?

N'oublie pas: présente toujours la viande crue sur une assiette à part et sépare le poulet du reste. La viande crue et son jus ne doivent entrer en contact ni avec la viande cuite, ni avec les garnitures, ni avec les sauces sur ton assiette.