

Foodix: Säker mathantering, För måltidspersonal

Namn: _____

Modul:	Datum:
Vi bakom Foodix	
Introduktion säker mathantering	
Personlig hygien	
Varumottagning	
Köket	
Kyla och värme	
Bäst före datum och sista förbrukningsdag	
Märkning i köket	
Virus och bakterier	
Städrutiner kök	
Specialkost: Allergi, introduktion	
Specialkost: Allergi, rutiner	
Specialkost: Allergi, att inte tåla mjölk	
HACCP-Hitta farorna i köket	
Egenkontroll	
Test i säker mathantering	

Foodix: Det gröna köket, För måltidspersonal

Namn: _____

Modul:	Datum:
Det kalla gröna köket:	
Små goda ting - introduktion röror	
Hummus och kålrot	
Röra med blomkål	
Ärtpesto, spenatpesto	
Tzatziki med bönor	
Små goda ting - toppings	
Det varma gröna köket:	
Baljväxter - introduktion	
Grundsmet biff	
Ärtbiffar	
Matgryn - introduktion	
Kornotto och kornottobiffar	
Vegofärser - introduktion	
Gröna bollo - pastasås bolognese	
Grön burgare av formbar färs	
Ramenplättar	

Foodix: Värdskap

Namn: _____

[illegible]

Foodix:

Namn: _____

[illegible]