

ラクラク キッチン衛生講座



手指

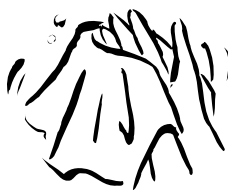
石けんで手や指の油分やタンパクの汚れを落とす。



アウアパトサイドをスプレーし、指の間・手首、爪の先までよく擦り込む。



水気をふき取る。



まな板

ふきんやスクレーパーでまな板上のゴミを取る。



洗剤を使って、龜の子たわしなどでこすり洗い。



アウアパトサイドをまな板表面にかける（スプレーで2~3回）。



水切りをし、一晩おく。



翌日、使い始めにはアウアパトサイドで洗い流す。



包丁

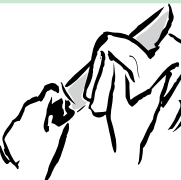
洗剤を使って、スポンジタワシなどで柄までこすり洗い。



アウアパトサイドを包丁全体にかける。



金属刀部分はふきんで水気を取る。



次回の使い始めにもアウアパトサイドをかける。



ふきん たわし

付着したタンパク・油などの汚れを十分に洗い落とす。



ふきんは固く絞り、たわしはよく水切りする。



アウアパトサイドに浸漬（3分以上）、軽くもみ洗いする。



乾燥後、保管する。



野菜

野菜を下処理する。



水道水で野菜に付着した汚れを洗い流す。



アウアパトサイドに浸漬する（浸漬3分~5分が目安です）



野菜をザルに取り、よく水を切る。



うろこが ついた魚

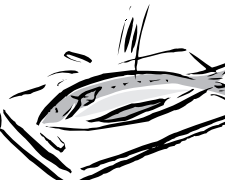
水で表面のヌメリを取る。



内臓などの処理後、再度水で洗う。



アウアパトサイドを魚全体にかけ、殺菌・洗浄する。



シンク まわり

スポンジやたわしでシンクまわりの油の汚れなどを落とす。



アウアパトサイドをシンク全体にかける。



金属部分についてアウアパトサイドは拭き取る。

