



**ПОСУДА ДЛЯ КУХНИ  
И УХОД ЗА НЕЙ.**



НА КУХНЕ НЕОБХОДИМО ИМЕТЬ НАБОР ПОСУДЫ. МИНИМАЛЬНЫЙ НАБОР СОСТОИТ ИЗ КАСТРЮЛИ, СОТЕЙНИКА И НЕСКОЛЬКИХ СКОВОРОД РАЗЛИЧНОГО РАЗМЕРА.



Но для того, чтобы готовить быстро, качественно и разнообразно, желательно иметь 4-5-кастрюль различного объема и формы, набор сковород: для мяса, рыбы и блинов, казан или гусятницу с толстыми стенками для тушения, противни и формы для выпечки в духовом шкафу и специальную посуду для приготовления в СВЧ-печи.



# ВИДЫ ПОСУД Ы



Чугунная

Из нержавеющей  
стали

Стекланная с  
антипригарным  
покрытием

эмалированная





Набор  
столовых  
ножей,  
терку,  
скалку,  
овощерезку,  
пресс для  
чеснока



Несколько разделочных досок: для  
нарезки хлеба, овощей, мяса,



Кухонные весы,  
таймер, фольгу или  
рукав пленки для  
запекания



Кухонный набор:  
лопаточку, ложку,  
шумовку, половник  
и др.



ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ  
РАБОТЫ НА КУХНЕ  
НУЖНО ИМЕТЬ  
РАЗНООБРАЗНЫЙ  
ИНВЕНТАРЬ И  
ПРИСПОСОБЛЕНИ  
Я.



ДЛЯ ГОТОВЫХ  
БЛЮД  
ИСПОЛЬЗУЮТ  
ФАЯНСОВУЮ  
ИЛИ  
ФАРФОРОВУЮ  
СТОЛОВУЮ  
ПОСУДУ –  
ТАРЕЛКИ  
ЗАКУСОЧНЫЕ,  
ПИРОЖКОВЫЕ,  
ДЕСЕРТНЫЕ.



Столовые  
приборы – ножи,  
вилки, ложки и  
чайную посуду –  
чашки, блюдца,  
заварочный  
чайник,  
молочник и др.





КУХОННУЮ  
ПОСУДУ НАДО  
МЫТЬ СРАЗУ  
ПОСЛЕ ЕЕ  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

.

Пригоревшу  
ю пищу  
нужно  
отмывать, а  
не  
соскабливат  
ь.





СТОЛОВУЮ И ЧАЙНУЮ ПОСУДУ  
МОЮТ СРАЗУ ПОСЛЕ ЕДЫ, ВЕДЬ  
ОСТАТКИ ПИЩИ МОГУТ  
ЗАСОХНУТЬ, И ПОТРЕБУЕТСЯ  
БОЛЬШЕ УСИЛИЙ ДЛЯ ИХ  
УДАЛЕНИЯ.





СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ,  
ЧТО ГРЯЗНАЯ ПОСУДА  
ПРИВЛЕКАЕТ МУХ И  
ТАРАКАНОВ –  
ПЕРЕНОСЧИКОВ  
ОПАСНЫХ  
ЗАБОЛЕВАНИЙ.



## Правила мытья посуды.

1. Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.

2. Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т.д.

3. Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.





4. Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений : губки, щетки, ершика и безопасных для здоровья моющих средств, которые растворяют жир и облегчают мытье.

5. Промыть посуду в проточной воде. В случае, если на кухне нет мойки с проточной водой, посуду моют в специальной емкости.

6. Поставить чистую посуду в сушку. Нежелательно протирать посуду полотенцем.





**ПОМНИ!** ПЕРЕД  
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩИХ И  
ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ СЛЕДУЕТ  
ОЗНАКОМИТЬСЯ СО СПОСОБОМ ИХ  
ПРИМЕНЕНИЯ.

