

這樣洗碗盤！

李黃芝敏

(續上期)

4. 沖洗：將以肥皂水洗過的碗盤，用清水沖洗乾淨。如用熱水燙兩分鐘，更爲理想。

5. 乾燥：如以熱水燙兩分鐘後，可用鐵夾取出，放在籃中，用清潔的蓋布蓋起來，自然晾乾。

如有鋁或竹籃，可將洗淨的碗盤放入，直接浸入熱水中，兩分鐘後提出加蓋，自然晾乾。

不用熱水時，沖洗後放在碗籃中加蓋，在日光下晒，或在通風處任其乾燥也可。

如遇霉

雨天氣，濕

度太大，可

用拭乾專用

布擦乾。專

用布須經常

煮晒，保持

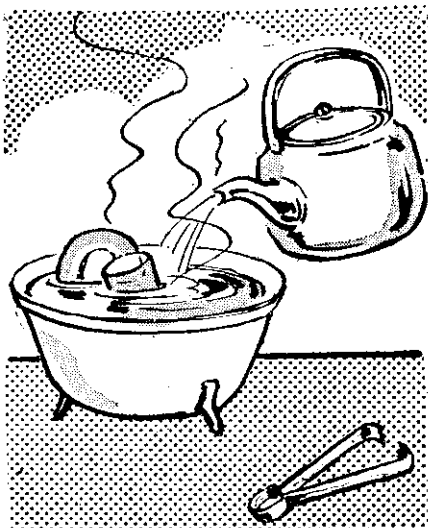
清潔乾燥。

6. 收藏

：碗盤乾燥後，就可放入碗櫥或其他固定的地方。

(三) 整理工作

1. 工作台、灶、洗池等都應清洗乾淨，尤其是排水口的食物渣、菜葉等，一定要清除乾淨，以免



——熱水消毒——

招引害虫。

2. 抹布、刷子等工具，應用清潔劑洗淨，掛在通風處，保持乾燥。

3. 洗後的水不可倒在院中，使地面潮濕。排水口一定要連接水溝，使排水流暢，保持洗池下部乾燥。

4. 食物殘渣或湯汁應立即飼養家畜、家禽，不可放在廚房中任其發酵。

5. 廚房地面需要經常打掃清潔，並保持乾燥。

(四) 注意事項

1. 食物燒焦鍋底處理法：

(1) 鋁鍋：加醋於燒焦部分，然後煮開，直到燒焦食物脫落，再用鐵絲絨刷洗。

(2) 搪瓷鍋：用三湯匙蘇打加四杯水，放在鍋內煮開再刷洗。

(3) 電氣用具：如電鍋、炒鍋及水壺等，不能全部浸入水中，先用溫抹布蘸清潔劑擦拭，再用濕布及乾布擦到清潔光亮為止。

2. 刀不可與碗盤一起洗，這樣不但危險，且刀口容易遲鈍。

3. 抹布不可太大，以一尺見方兩層布縫在一起最合用。同時應有三、四塊輪流使用，不用的洗淨曬乾。

4. 拭乾專用布最好是吸水的軟布，要常洗，每星期應該用肥皂水煮一、二次消毒，並經常保持乾燥。

5. 工作時穿圍裙，以免弄髒衣服。(完)