

Instructiekaart Snijmessen

Vorbereiding

- Controleer:
 - o of je het juiste mes gebruikt voor de handeling
 - o of het mes scherp is (vraag aan je docent)
- Kies de juiste kleur snijplank
- Leg een nat doekje onder de snijplank
dat voorkomt verschuiven van de plank tijdens het snijden
- Zet en leg klaar:
 - o afvallemmer, materialenbordje
 - o theedoek, handdoek, vaatdoek

Bewerken

- Gebruik beide handen:
 - o houd met een hand het mes vast
nooit de wijsvinger bovenop het lemmet tijdens snijden: dat werkt krampachtig en is vermoeiend
 - o gebruik met de 'vrije' hand de klauw- of brugtechniek
houd de vingers krom!
- Snij van je af
laat het mes contact houden met de snijplank
- Bewaar de gesneden producten in een schaalte / bakje
- Nog een product snijden met kans op kruisbesmetting: was het mes af met een apart sopje

Opruimen

- Maak het mes en de snijplank schoon
- Ruim de werkplek op, maak schoon
- Leg het mes terug op de juiste plek
loop ermee zoals hieronder aangegeven



messenslijper



klauw- of brug techniek



mes wassen

Bekijk de keukenbasics voor snijden: <https://www.youtube.com/watch?v=ydcLQ9NUnag>

VEILIGHEID

- Houd bij verplaatsing het mes met de punt naar beneden naast je lichaam
- Gebruik altijd de klauw- of brugtechniek
- Botte messen zijn gevaarlijker dan scherpe messen

