

המלצות לאחסון אופטימלי למטבח המחולק לאזורי עבודה

אזור אחסון המזון

אזור זה משמש לאחסון מוצרים המשמשים לבישול ואפייה או מוצרים יבשים וקרים שממלאים אותם מחדש, ולכן המקרר והמקפיא הם חלק מאזור זה.

- לחם
- קפה ותה
- דגני בוקר
- אורז ואטריות
- ירקות ופירות
- קופסאות שימורים
- סוכר וקמח
- חטיפים
- שתייה
- מוצרים למקרר

אזור אחסון הכלים

אזור זה משמש לאחסון כלים הנמצאים בשימוש יומיומי.

- סכום
- צלחות
- כלי הגשה
- כוסות
- מכלי פלסטיק
- מוצרי חשמל שמשמשים בהם לעיתים רחוקות





אזור הניקיון

זהו אחד האזורים החשובים ביותר הנמצא בשימוש יומיומי, ולכן הדברים חייבים להיות נגישים ובהישג יד.

- פח אשפה
- חומרי ניקוי
- מוצרי עזר לניקיון
- מגבות מטבח
- שקיות
- מדיח כלים

אזור ההכנה

זהו אזור מרכזי במטבח הכולל את משטח העבודה שבין הכיור לכיריים. באזור זה נעשות רוב משימות הכנת המזון, ולכן מאוחסנים בו מוצרים ופריטים שהנגישות אליהם צריכה להיות גבוהה.

- כלי מטבח וששת
- סכינים וקרשי חיתוך
- כלי חשמל ידניים
- מכלי אחסון מלאים לשימוש
- רטבים, שמנים וכדומה
- תבלינים
- מעבד מזון
- משקל





אזור הבישול והאפייה

אזור זה מאורגן סביב התנור, הכיריים, המיקרוגל וקולט האדים. באזור זה מאוחסנים:

- סירים ומחבתות
- כלי בישול
- תבניות אפייה
- שמנים ורטבים
- נייר אלומיניום וניילון נצמד
- ספרי בישול ומתכונים

