

# ALAPVETŐ KONYHAI FELSZERELÉSEK

## ellenőrző lista

### ELŐKÉSZÍTÉS

- - vágódieszka (2-3 db, kenyeres, húsos, zöldséges)
  - kés készlet és élező (kenyérvágó, daraboló kés húshoz, zöldséghez)
  - zöldséghámozó
  - reszelő
  - szűrő
  - konyhai olló
  - mérőpohár (olyan is van, amiben nem csak folyadékot lehet mérni, hanem lisztet, cukrot is, kezdetnek mérleg helyett megteszi)
  - konyhai mérleg
  - krumplítörő
  - konzervnyitó
  - keverőtálak (3-4 db különböző méretben)

### FŐZÉS

- - lábas készlet (kicsi, közepes, nagy)
  - teflon serpenyők (kicsi és nagy)
  - tepsik (kicsi és nagy)
  - fakanál készlet (3 darabos)

### TÁLALÁS

- - merőkanál
  - szedőlapát
  - edényfogó kesztyű

### TÁROLÁS

- - műanyag tárolódobozok (4 db hűtőbe és mikróba tehető különböző méretben)
  - nagy dobozok az alapanyagoknak (3-4 db például: lisztnek, cukornak, kávénak)
  - fűszertartók (4-5 db az alap fűszereknek: só, bors, pirospaprika, bazsalikom...)
  - mélyhűtő tasak (1 csomag)

### MOSOGATÁS

- - szivacs
  - mosogatószer
  - edénycsöpögtető

### EGYÉB ESZKÖZÖK

- - konyharuha (4-6 db minimum)
  - papírtörő
  - alap szakácskönyv