

# Hygiene

*Viktig med god orden og rutine for hygiene for å kunne tilby kundene trygg mat*

- Vask hendene skikkelig før du går i gang med å håndtere mat - om ikke tilgang til håndvask så er det viktig å bruke sprit/desinfisering
- Sett opp langt hår, bruk forkle og ta av smykker
- Bruk engangshansker i all håndtering - ved pengehåndtering vil en hånd ha hanske, om dere er to personer så er det enklest om en tar imot penger og en håndterer maten

## Produktsikkerhet

- Produktene lagres i 0-4 grader, dvs. enten i kjøleskap / på is (i så fall dekkes produktet med noe over)
- Produktene skal være individuelt pakket inn – lik presentasjon hver gang
- Kan vise frem et produkt som ikke skal spises, men produkt som skal selges skal stå i kjøleskap

# Tilberedelse

- **Sushi**
- **Wraps** – *grov tortilla / lompe / lefse*
  - Alt. 1: røkt laks, kremost, karse, salat
  - Alt. 2: røkt laks, yoghurt, agurk
  - Alt. 3: røkt laks, rømme, salat, vårløk, sitron
- **Fiskeburger** – *grov pita / burgerbrød / brøds kive*
  - Alt. 1: burger, rømme, salat, agurk
  - Alt. 2: burger, sweet chilli majones, tomat, salat, paprika
  - Alt. 3: burger, remulade, salat, rødløk

