



Der Kühlschrank



1748 wurde die erste Kühlung von William Cullen gebaut, dies war der Vorgänger des heutigen Kühlschranks.

Es gibt drei verschiedene Kühlschranktypen:

Kompressorkühlschrank, Absorberkühlschrank und den thermoelektrischen Kühlschrank.

Die Temperatur im Kühlschrank soll immer zwischen 2 °C und 8 °C liegen.

Die kälteste Stelle im Kühlschrank ist die Glasplatte über dem Gemüsefach, empfindliche Lebensmittel daher in diesem Bereich lagern.

Rohes Fleisch und Fisch in entsprechenden Behälter aufbewahren, dadurch wird auch der Kontakt mit anderen Lebensmitteln verhindert.

Regelmäßig den Kühlschrank reinigen und auf die Kühlschrankhygiene achten.

Der Kühlschrank ist aus unserem täglichen Leben nicht mehr wegzudenken.

Ordne die Zahlen den entsprechenden Fächern im Kühlschrank zu.

Fleisch, Wurst, Fisch **6**

Käse, Joghurt, Sahne, Feinkost **5**

Eier, Butter, Konfitüre **1**

Getränke, Milch **3**

Dosen, Ketchup, Mayonaise, Senf **2**

Salat, Obst, Gemüse **7**

Zubereitete Speisen, Kuchen **4**

