

Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Empfehlung für Crevetten

1. Aufbewahrung

Die tiefgekühlten Crevetten, Gambas oder Garnelen immer bei mindestens - 18° C aufbewahren.

2. Auftauen

Zuerst das allerwichtigste: Die Crevetten, wenn immer möglich, unter laufendem kalten Wasser auftauen.

3. Vor der Verarbeitung

Hände gründlich mit heissem Wasser und reichlich Seife waschen. Zum Trocknen am besten Haushaltspapier verwenden.

4. Trockentupfen und zwischenlagern

Aufgetaute Gambas mit Haushaltspapier trockentupfen und raschmöglichst in einem separaten und gut verschliessbaren Behälter im Kühlschrank bei 0° C zwischenlagern.

5. Schneidebrett und Geschirr

Die aufgetauten, noch rohen Garnelen, auf einem speziellen, dafür bestimmten und gekennzeichneten Schneidebrett oder Geschirr, verarbeiten.

6. Reinigung

Brett, Geschirr und Werkzeuge unmittelbar nach Gebrauch unter heissem Wasser mit einem Spülmittel gründlich waschen.

7. Trennung von anderen Lebensmitteln

Die aufgetauten und rohen Crevetten auf keinen Fall mit anderen Lebensmitteln in direkten Kontakt bringen.

8. Garen

Crevetten oder Gambas müssen immer vollständig durchgegart serviert werden.

Und jetzt dürfen Sie die wunderbaren Crevetten aus nachhaltiger Aquakultur, ihrer verdienten Zubereitung, - mit Ihren kreativen Inspiration -, zuführen und dabei darauf achten, dass der hochwertige, wunderbare leicht süssliche Geschmack, von Ihrer Auswahl an bestimmten Zutaten, nicht verloren geht.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit meinen Crevetten aus nachhaltiger Aquakultur und viele entzückte Gäste.

Arne van Grondel

Ihr Botschafter für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei