

## Arne's Hygiene- und Zubereitungs-Empfehlung für Seafood

### 1. Aufbewahrung

Tiefgekühlter Seafood, Fische und Meeresfrüchte immer bei mindestens - 18° C aufbewahren.

### 2. Auftauen

Zuerst das allerwichtigste: Seafood, 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

Aufgetauter Seafood 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 Fische und Meeresfrüchte 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 Seafood-Produkte auf keinen Fall mit anderen Lebensmitteln in direkten Kontakt bringen.

### 8. Garen

Fische, Crevetten und Seafood müssen immer vollständig durchgegart serviert werden.

**Und jetzt geht's mit dem Rezept weiter. Lassen Sie Ihrer Inspiration freien Lauf und kreieren Sie ein wunderbares Gericht mit nachhaltigem Seafood von PacificBlue Seafood.**

Ich wünsche Ihnen und Ihren Gästen viel Freude und guten Appetit.

**Arne van Grondel**

Ihr Botschafter für Fisch und Seafood aus der nachhaltigen Fischerei