क्या करें और क्या न करें

कुकिंग एस्सिटेंट

क्या करें 🖒

- शेफ द्वारा दिए गए निर्देशों या गाइडलाइंस को सुनें
- सुरक्षित कपड़े पहनें
- सुनिश्चित करें कि आपके बर्तन और पैन के हैं डल अंदर की ओर मुझे हुए हों
- हमेशा अपने हाथ घोएं
- हमेशा खाना दूर से चलाएं ढक्कन दूर से पकड़ें



क्या ना करें 🗣

- नॉनस्टिक, टेफ्लॉन पैन पर मेटल के बर्तनों का इस्तेमाल न करें
- कच्चे मीट और सब्जियों / फलों के लिए समान कटिंग बोर्ड का इस्तेमाल न करें
- गीली या ठंडी सतह पर हॉट ग्लास डिश न रखें
- ज्यादा ढीले ढाले कपड़े न पहनें
- भोजन को अंदर भरकर फ्रिज को उसाउस न भरें







