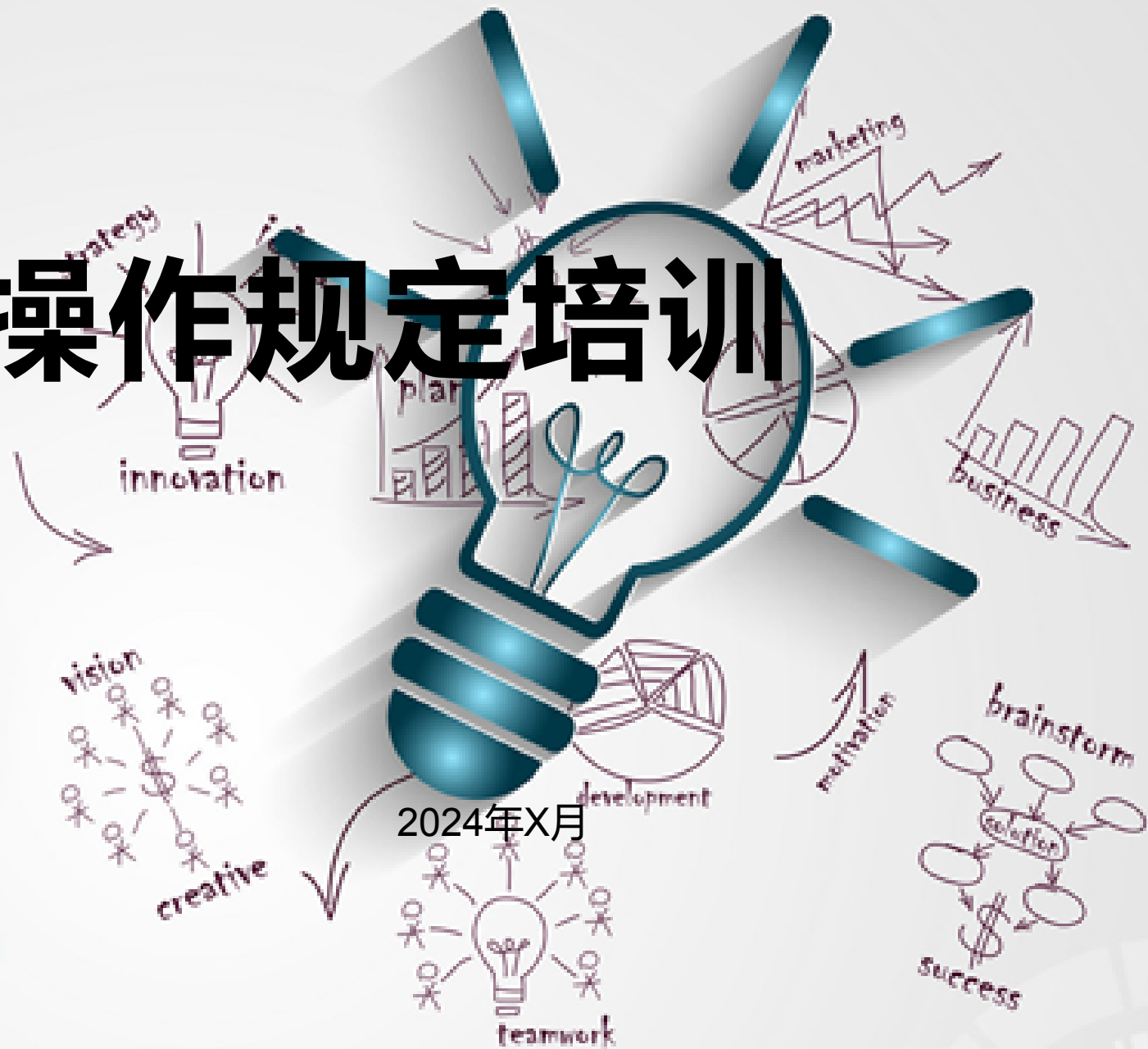


粽子安全操作规定培训

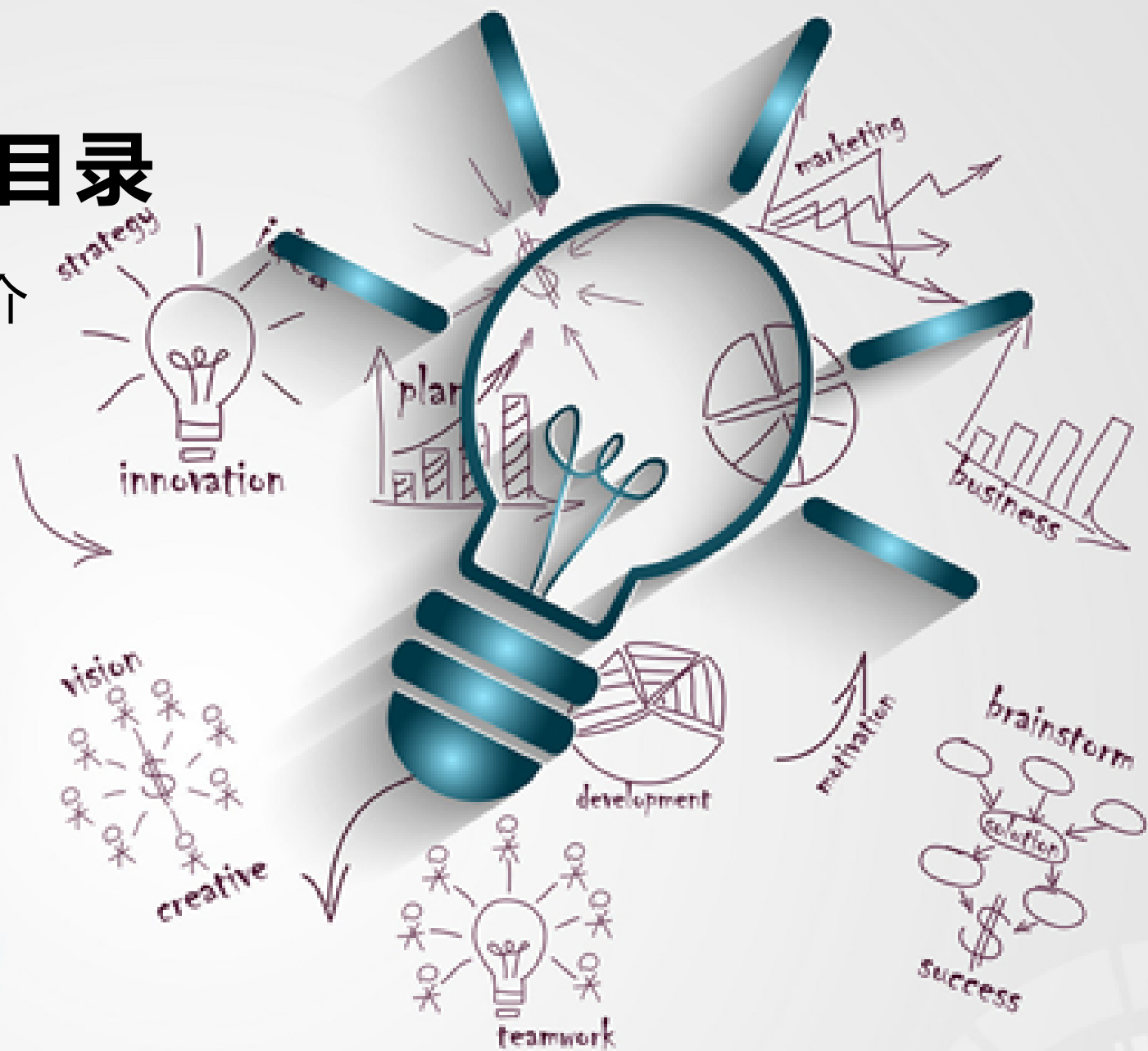
汇报人：魏老师

2024年X月



目录

- 第1章 粽子安全操作规定培训简介
- 第2章 粽子制作的安全操作
- 第3章 粽子的保存与加工
- 第4章 粽子的文化传承
- 第5章 粽子与健康生活
- 第6章 粽子的品质保障



第1章 粽子安全操作规定培 训简介





什么是粽子

粽子是一种传统的中国美食，主要由糯米、猪肉、蛋黄、红枣等食材制成。在端午节等节日，人们喜欢包粽子来庆祝。



粽子的制作过程

01 准备食材

选择优质原料

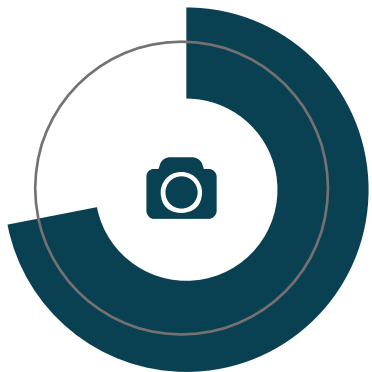
02 包粽子的步骤

将糯米和馅料包裹

03 煮熟粽子的方法

煮沸至熟

◆ 粽子的文化意义



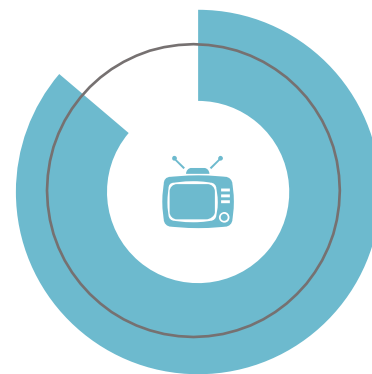
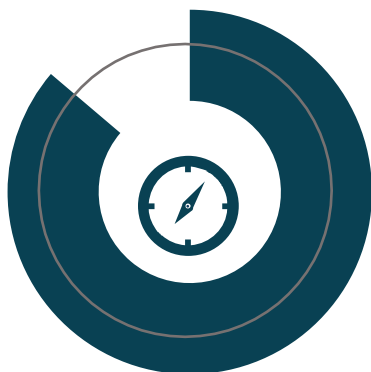
情感表达

代表人们对亲情、友情的
感情表达



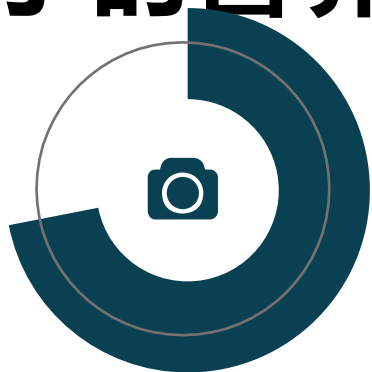
历史由来

古老的传说和文化背景



91%

◆ 粽子的营养价值



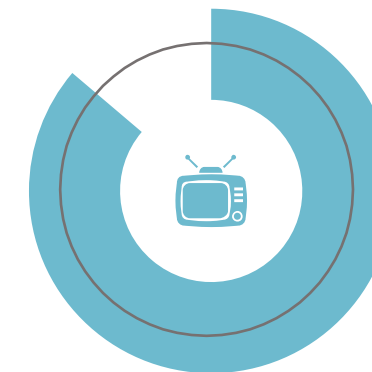
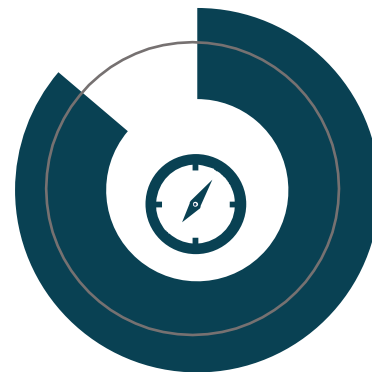
碳水化合物

提供能量



注意事项

不宜过量食用，
应均衡膳食



91%

蛋白质

促进生长发育

◆ 结语

创
INNOVATE

新
PRACTICE
思维

粽子作为中国传统美食，不仅滋味独特，更代表了丰富的文化内涵。在享用粽子的同时，也要注意营养均衡，合理膳食，才能更好地保持健康。

第2章 粽子制作的安全操作

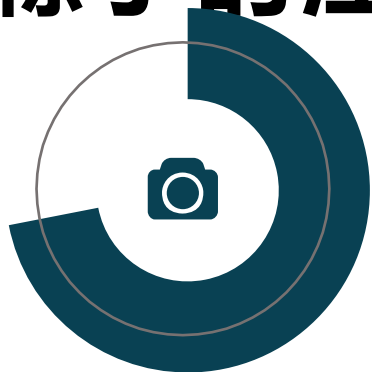




食材选择

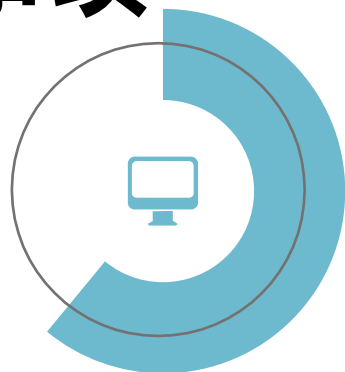
在制作粽子时，食材的选择至关重要。确保选购新鲜、无异味的糯米、猪肉等食材，并注意食材的保存和卫生，这样才能保证粽子的质量和安全。

◆ 包粽子的注意事项



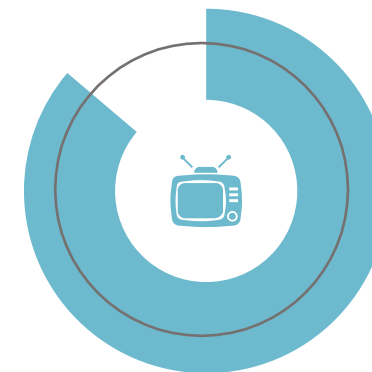
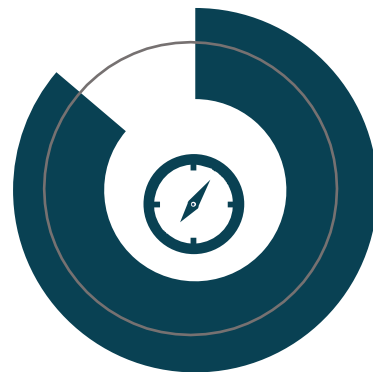
洗净手部

确保包粽子过程
的卫生



包装方式

专业包装方式

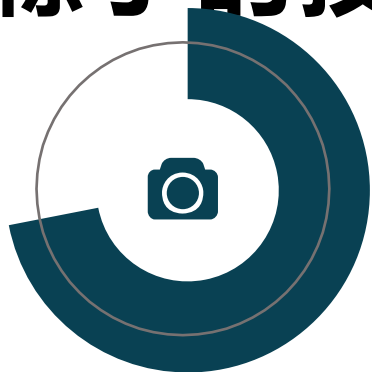


91%

注意力度

包粽子时不要用手过于用力，以免破坏材料

◆ 煮粽子的技巧



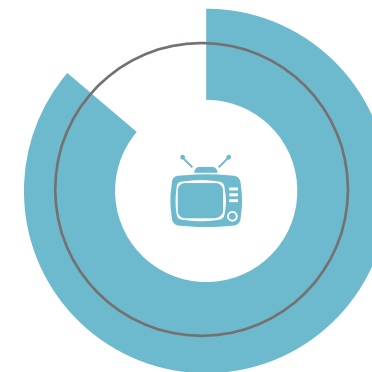
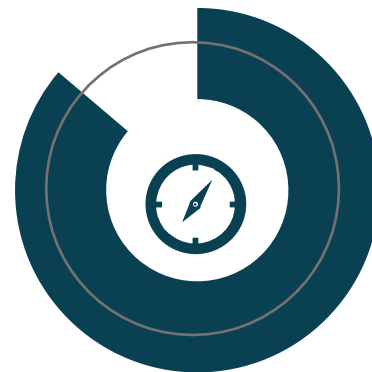
使用工具

使用高压锅或传统煮粽子的方法



温度掌控

确保煮粽子的温度



91%

时间掌控

确保煮粽子的时间和火候



粽子食用的注意事项

01 食用份量

煮熟后的粽子不要过多食用

02 特殊人群

孕妇、婴幼儿等特殊人群应慎重食用

03

◆ 结束语

创
INNOVATE

新
PRACTICE
思维

通过本章的学习，相信大家对粽子制作的安全操作规定有了更深入的了解。在日常生活中，务必注意食材选择、包粽子的注意事项、煮粽子的技巧和粽子食用的注意事项，才能更好地保障自身和他人的健康安全。

第3章 粽子的保存与加工





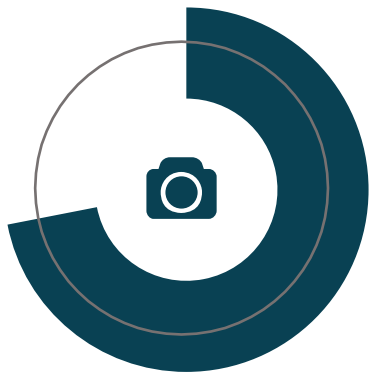
粽子的保存

01 未煮熟的粽子储存要求
储存方式

02 煮熟的粽子保存方法
存放时间

03

◆ 粽子的加工



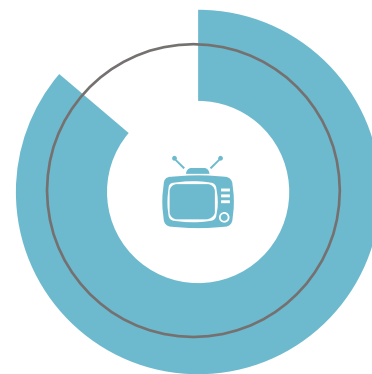
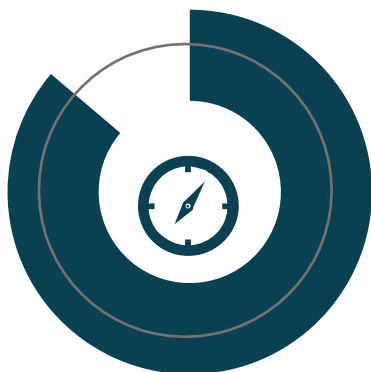
剩余粽子加工建议

制作粽子糯米饭
尝试新的食材搭配



注意事项

保持卫生
合理搭配食材



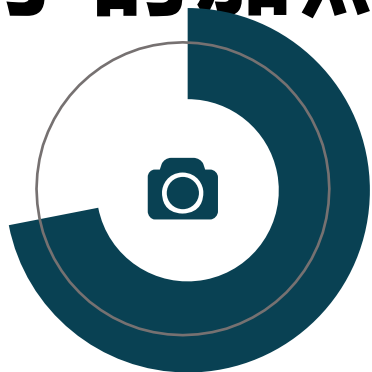
91%



粽子外卖安全

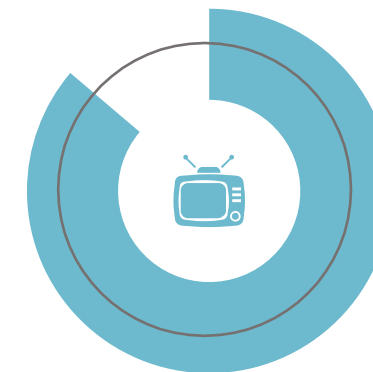
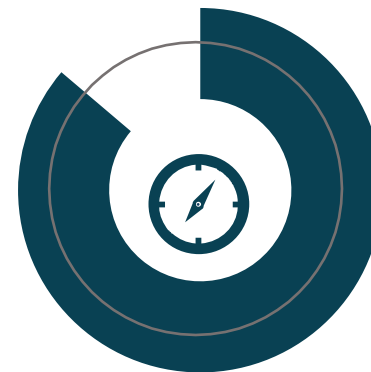
购买外卖粽子要选择信誉好的商家，确保食品卫生和新鲜度，避免食用过期或不新鲜的粽子。

◆ 粽子的加热



加热步骤

选择适当方法



91%

口感建议

避免过度加热

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/708020051055006050>