

## **Module 3**

# **FOOD HANDLING**

## **Pengendalian Makanan खाद्य संभाल**



Which is correct? | Manakah yang betul? | कुन सही छ?



**Proper ways of Food Handling | Cara pengendalian Makanan yang Betul | खाना ह्यान्डलिंगको उचित तरिका**



## Colour Coding of Chopping Boards

*Coding Warna Papan Memotong*

*काटने बोर्ड रंग कोडिड*



RED

**RAW MEAT**

**DAGING MENTAH | कच्चा मासु**



BLUE

**RAW FISH**

**IKAN MENTAH | कच्चा माछा**



YELLOW

**COOKED MEAT**

**DAGING MASAK | पकाएको मासु**



GREEN

**SALAD & FRUIT**

**SAYUR & BUAH | तरकारी र  
फलफूल**



WHITE

**READY-TO-EAT FOOD**

**MAKANAN SEDIA DIMAKAN |  
खाना तयार**

# The dirty appliances & Containers | *Peralatan & Bekas yang kotor* | गंदा ग्याजेटहरू र कन्टेनरहरू





3



4



5

**Always Practice ... | *Sentiasa Mengamalkan ... |  
सधैं अभ्यास गर्नुहोस्***



**Please clean  
as you go**



**Food Thawing**

***Penyahbekuan Makanan***

***जमेको खाना चिसो***



1

<math>< 7^{\circ}\text{C}</math>



2

**How to thaw frozen food properly?**  
**Bagaimana cairkan makanan beku dengan**  
**betul? जमे भएका खाना राम्ररी कसरी भंग गर्ने?**



***BEFORE WE GO ...***

***Kitchen Hygiene - What NOT to do?***

thank

YOU

so  
much