|  |
| --- |
| Vragen bij DVD : Erwtensoep |

1. Welke verpakkingen heeft soep die in de fabriek gemaakt wordt?

……………………………………………………………………………………………….

1. Welke persoonlijke hygiëne- en veiligheidsmaatregelen worden er de fabriek genomen?

……………………………………………………………………………………………….  
……………………………………………………………………………………………….

1. Op welke manier wordt de soep hygiënisch geproefd?

……………………………………………………………………………………………….

1. Wat gebeurt er wanneer de zak aspergesoep aan elkaar wordt geseald?

……………………………………………………………………………………………….

*Sketch restaurant met een snufje zout. (lang)*

1. Welke 3 metingen worden gedaan, wanneer de soep af is?

……………………………………………………………………………………………….

1. Op hoeveel graden wordt de erwtensoep gesteriliseerd?

……………………………………………………………………………………………….

1. Waarom wordt de erwtensoep gesteriliseerd?

……………………………………………………………………………………………….

1. Waarom is soep in een gesteriliseerde zak minder lang houdbaar dan in een blik?

……………………………………………………………………………………………….  
  
*Lied snoep soep (kort)*

1. Welke 3 kruiden maken de smaak in tomatensoep?

……………………………………………………………………………………………….  
  
  
*Avonturen van varkentje: soep op een schone werkplek*

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent! |