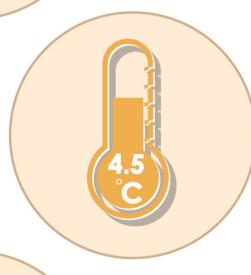


# شواء آمن

إذا كانت اللحوم المراقة شواوئها مجمدة، فيجب إتمام تسويتها قبل الشواء، لتجنب كل أجزائها في النضج.



**عندما ننقل الطعام**  
من مكان إلى آخر، يجب أن يُحفظ ببردًا بدرجة حرارة 4.5°C درجة مئوية، للحد من نمو البكتيريا لأدنى درجة.



**القضاء على البكتيريا الضارة**  
أن تصل درجة الحرارة الداخلية للحوم إلى الحد الأدنى الكافي للقضاء عليها.



**ولاتمام شوي**  
شرائح وهبر وأطلاع ريش اللحوم والدواجن، توضع على درجة حرارة لا تقل عن 60 درجة مئوية حتى تقدم للأكل.



**وعند تقديم الطعام**  
يجب أن يقدم في أطباق نظيفة عند رفعه من الشواية. لا تترك الأغذية في الجو العادي لأكثر من ساعة، عندما يكون الطقس حاراً (درجة الحرارة 32 درجة مئوية)، وما يتبقى من الشواء يجب أن يرد فوراً إلى آنية غير عميقة.



**يراعي وضع اللحوم**  
المطبوخة جيداً على طرف شبك الشواية، ولا توضع مباشرة على الفحم المشتعل حتى لا تتعرض لاحتراق.



# بدائل الملح لتعزيز النكهة

الفلفل الأسود



الزنجبيل



القرفة



الخل



الهيل



بودرة  
الثوم



بودرة  
البصل

عصير  
الليمون



# لا تغسل الدجاج النيء



## لا تغسل الدجاج النيء

طبخ الدجاج يقتل جميع البكتيريا. بينما غسل الدجاج يسهم في نشر البكتيريا على أسطح المطبخ.



## برد الدجاج النيء

احرص على تغطية الدجاج النيء، ووضعه في أسفل الثلاجة لحفظه على الطعام من التلوث بسبب سوائل الدجاج.



## اطبخ الدجاج جيداً

تأكد من أن الدجاج نضج من خلال قطع أكبر جزء منه، للتحقق من نضجه.

### ما التلوث الخلطي؟

يحدث عندما تنتقل البكتيريا الضارة بين الأغذية عبر الأواني أو اليدين أو لوح التقطيع.



## اغسل الأواني المستخدمة

اغسل ونظف جميع الأواني المستخدمة في إعداد الدجاج النيء، وكذلك اغسل يديك بالماء الدافئ والصابون لمدة 20 ثانية، لأن ذلك يسهم في إيقاف انتشار البكتيريا المسؤولة للتسمم الغذائي.

### درجة حرارة نضج الدجاج

مقاييس درجة الحرارة (الترمومتر)

165°F  
74°C