

طرق حفظ اللحوم



الفريزر

-18 °C



نوع اللحم



الثلاجة

0 - 5 °C

6-4

شهور



قطع اللحم

5-3

أيام

12-6

شهر



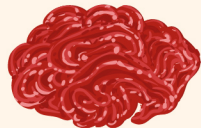
شرائح اللحم (ستيك)

5-3

أيام

4-3

شهور



اللحم المفروم

2-1

يوم

4-3

شهور



اللسان - الكلى - الكبد - القلب

2-1

يوم

3-2

شهور



اللحم المطبوخ (المتبقي)

4-3

أيام

إرشادات للمحافظة على جودة وسلامة اللحوم

عند تعاملك مع اللحوم الطازجة..



بقايا الطعام

بقايا الطعام بحاجة لعناية خاصة للتأكد من سلامة الحفظ وإعادة التسخين منها:



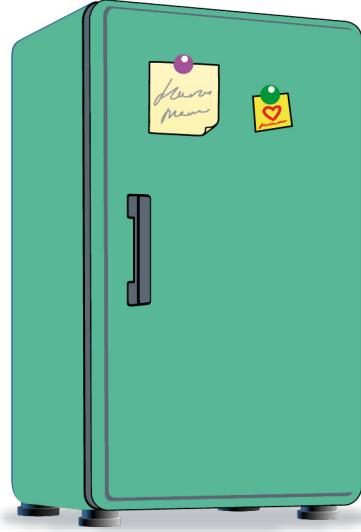
قسّم الكميات الكبيرة
من الأطعمة على أكثر من إناء قبل التخزين



القطع الكبيرة
من اللحوم والدواجن يجب تقطيعها لأجزاء صغيرة وتغليفها أو وصفها بأواني متعددة



يجب التخلص من الطعام
إذا ترك في درجة حرارة الغرفة أكثر من ساعتين



الأطعمة الساخنة

توضع بشكل مباشر في الثلاجة، أو تبرد بسرعة من خلال وضعها في الحافظة المبردة في الثلج أو الماء البارد



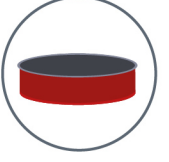
تغطية الأطعمة

يحافظ على رطوبة الطعام وكذلك يحميه من الروائح بالثلاجة



وضع الأطعمة

في أواني مسطحة يساهم في سرعة تبريد الطعام



عند الرغبة في تناولها

تغطية الطعام

أثناء التسخين يساهم في الحفاظ على الرطوبة، وتوزيع درجة الحرارة على الطعام



سخّن الطعام

لدرجة حرارة 75 درجة مئوية واستخدم مقياس درجة حرارة الطعام للتأكد من الحرارة



كن حذراً من الأجزاء الباردة

في حال التسخين بالميكروويف لابد من فحص عدة مواقع من الطعام قبل تناوله باستخدام مقياس حرارة الطعام



الستوربة والمرق

لابد من وصولها لدرجة حرارة الغليان قبل التقديم

