

9 نصائح عند تجميد لحوم الأضحية



الأحد 20 سبتمبر 2015 12:09 م

تلجأ ربة المنزل لتجميد لحوم الأضحية أو شراء اللحوم وتخزينها في عيد الأضحي، ولكن لا تعلم القواعد السليمة للحفاظ عليها[]
نشر جهاز حماية المستهلك، نشرة إرشادية عند تجميد اللحوم وهي:

1. يفضل التجميد السريع للحوم[]
2. اختيار اللحوم ذات الجودة العالية لحفظها بالتجميد[]
3. اختيار اللحوم التي تحتوي على نسبة دهن أقل -قدر الإمكان- لحفظها بالتجميد[]
4. تجنب وضع ملح الطعام على اللحوم قبل التجميد[]
5. يُفضل وضع قطع اللحم قبل التجميد في عبوات غير منفذة للهواء والرطوبة[]
6. هل تعلم أن اللحوم المفرومة المجمدة صلاحيتها أقل من اللحوم المجمدة غير المفرومة[]
7. يفضل تبريد أو تجميد اللحوم النيئة بجميع أنواعها فور التقطيع حتى لا تكون عرضة للتلوث بالميكروبات[]
8. يفضل الصهر البطيء للحوم عن الصهر السريع[]
9. الحرص على عدم تجميد نفس اللحوم وصهرها أكثر من مرة[]