

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ  
БИОЛОГИЯ 9 КЛАСС  
УЧИТЕЛЬ РЯКИНА НАТАЛЬЯ  
ЕВГЕНЬЕВНА



# УМЕТЬ ГОТОВИТЬ - ЭТО ЖИЗНЕННО НЕОБХОДИМЫЙ НАВЫК



# ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Самый важный продукт на столе – хлеб. Хлеб нужно хранить в закрытых сосудах, хлебницах или кастрюлях с крышкой, в противном случае, хлеб обветривается и быстро черствеет.



# ПОДСОЛНЕЧНОЕ, ОЛИВКОВОЕ



Сливочное масло  
должно храниться  
в холодильнике,  
подсолнечное и  
оливковое может  
находиться и при  
комнатной  
температуре



# РЫБА



- . Подлежит длительному хранению только замороженная рыба.. Готовую к употреблению соленую или копченую рыбу лучше хранить как можно меньше, горячего копчения - не более двух дней, холодного - до двух месяцев при минусовой температуре



# ЛУК



Одолеть целую головку лука по силам далеко не каждому, как правило, отрезается какая-то часть, остальное уныло засыхает. На самом деле, обрезанный лук может храниться до двух недель, если оставить его в кожуре



# КОЛБАСА И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ



В течение нескольких суток колбасные изделия можно хранить без упаковки в холодильнике. Разного рода копчености сохраняют свой первоначальный вид и свойства дольше других мясных продуктов



# ФРУКТЫ



Фрукты – это скоропортящийся продукт. Хранить их нужно в холодильнике, однако, например, бананы и груши лучше держать в плюсовом режиме. Естественно, что в надкушенном виде фрукты портятся значительно быстрее



# МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Одним из самых  
быстропортящихся  
являются молоко и  
кисломолочные  
изделия. Хранить их  
нужно только в  
холодильнике, а при  
покупке заводских  
изделий обращать  
внимание на дату  
изготовления



# КАРТОФЕЛЬ

Температура хранения картофеля должна быть 3-4 оС. Очень важно, чтобы помещение, в котором хранится картофель, было вентилируемым. Без кислорода картошка чернеет и пропадает.. В приготовленном виде картофель не может храниться долго, максимум 1-2 суток, и то при условии, что он будет находиться в холодильнике накрытый пищевой пленкой



СОЗДАЕТ УСЛОВИЯ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО  
**ПИТАНИЯ** СЕМЬИ, НО И ЭКОНОМИТ ВРЕМЯ НА  
ИХ ПРИОБРЕТЕНИЕ.



СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ

