

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.



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, 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



**ПРАВИЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ НЕ ТОЛЬКО СОЗДАЕТ УСЛОВИЯ ДЛЯ
НОРМАЛЬНОГО ПИТАНИЯ СЕМЬИ, НО И ЭКОНОМИТ ВРЕМЯ НА ИХ
ПРИБРЕТЕНИЕ.**



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ

