## 

存年货保鲜四点须注意

健康

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/01/17 11:27

为避开春节购物高峰,很多家庭主妇从现在起就开始购置年货。但冰箱不是"保险箱",东西密密麻麻地堆在一起,容易腐败变质。以下几点年货存放的经验,和大家一起分享。

第一,可以清洗的食品要多清洗几次,让表面的污染物减少到最低程度;

第二,冰箱里的食品放置不应太密太挤,放置70%的空间为宜,这样才能保持冷气通畅;

第三,放入冰箱里的生食、熟食要分开放,最好盖上保鲜膜,冷藏后的熟食不要直接上桌,一定要热处理;

第四,腐败的细菌容易传播繁殖,食物如果出现异味等不新鲜的迹象,千万不能放入冰箱,否则 会有更多的食物跟着变质。

一般只要做到这四点,就不用担心年货的保鲜问题了,我家1989年买冰箱以来春节期间都没放坏 过一样东西。