حفظ الأغذية بالتجميد

مفهوم الحفظ بالتجميد:

- هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى (أو أقل؛ بهدف تجميد الماء داخلها ومنع نمو الأحياء الدقيقة. $^{o}C(-18$

فوائد الحفظ بالتجميد:

- طريقة مناسبة لحفظ الأغذية التي تحتوي على نسبة عالية من الرطوبة.
- يحافظ على اللون والطعم والقيمة الغذائية.
- يُناسب المرأة العاملة لتجميد الأطعمة المطبوخة.
- يُساعد على استغلال مواسم توافر المواد الغذائية بأسعار منخفضة.

تمرين (2): حفظ البازيلاء بالتجميد

الخطوات الأساسية:

1. غسل اليدين والأدوات جيدًا.
2. تفريط وغسل البازيلاء.
3. سلقها بالماء مع القليل من الملح والسكر لمدة (3–4) دقائق.
4. تبريدها فورًا بماء مثلج.
5. تجفيفها وتعبئتها في أكياس شفافة.
6. تفريغ الهواء من الأكياس قبل الإغلاق.
7. كتابة بطاقة البيان والتاريخ.