

حفظ الأغذية بالتجميد

:مفهوم الحفظ بالتجميد

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

: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 3. -3 3. -4 عن القليل من الملح والسكر لمدة -4
 - 4. ،تبريدها فورًا بماء مثلج
 - 5. .تجفيفها وتعبئتها في أكياس شفافة
 - 6. .تفريغ الهواء من الأكياس قبل الإغلاق
 - 7. .كتابة بطاقة البيان والتاريخ

1/1