

حفظ اللحوم بالتبريد والتجميد

:عند التبريد

- $^{\circ}$ C (تُحفظ اللحوم في درجة حرارة بين $^{\circ}$ C
 - . تُغلف بإحكام لتجنّب التلوث والتجفيف
 - .يجب استهلاكها خلال ثلاثة أيام

عند التحميد:

- $^{\circ}\mathrm{C}$ $^{\circ}$ (تُحفظ في درجة حرارة أقل من $^{\circ}\mathrm{C}$
- . تُقسم إلى حصص صغيرة حسب الحاجة
 - .يُفضَّل نزع الدهون والعظام الزائدة
- لا يُعاد تجميد اللحوم بعد ذوبانها، لأن التجميد لا يقتل الميكروبات بل يوقف نموها
 مؤقتًا فقط

منهاجي