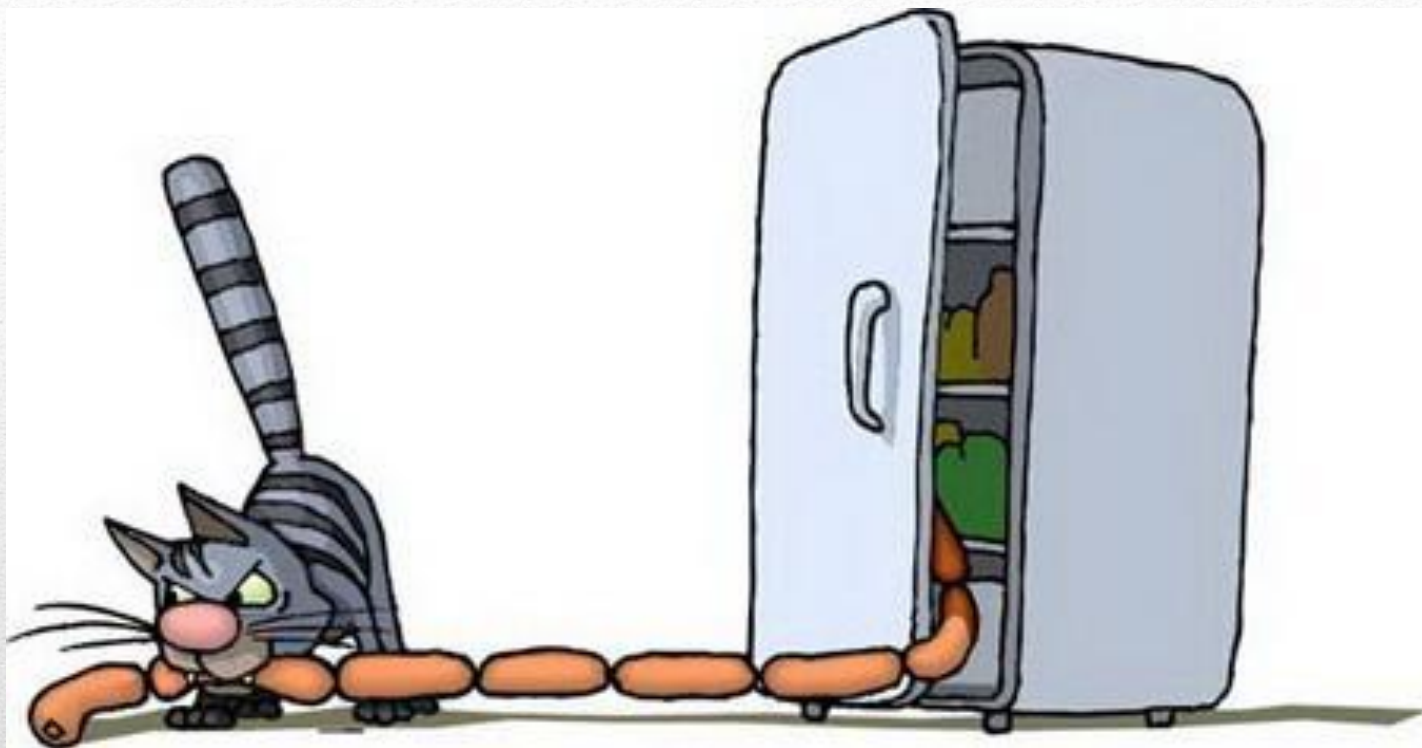


Хранение

ПРОДУКТОВ



**Свежесть продукта –
наше здоровье.**



Требования к продуктам питания



- **Хранение продуктов очень важно.**
- **Каждый продукт сохраняют по своему.**
- **У каждого продукта свой срок годности и температура хранения.**

Хранение продуктов в магазинах



- В пищу можно употреблять только свежие продукты.
- Испорченные и поврежденные продукты опасны для здоровья .

Требования к продуктам питания

- Каждый вид продуктов требует определенных условий хранения.
 - Пищевые продукты и готовые блюда можно хранить не больше определенного срока.
 - Скоропортящиеся продукты нужно хранить в холодильнике.
 - Для каждого продукта своя температура хранения.
-

ПРИ КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЕ

В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

В МОРОЗИЛКЕ

КУРИНЫЕ ЯЙЦА

ДО 2-Х
НЕДЕЛЬ

ОТ 3 ДО 5
НЕДЕЛЬ

ДО
1 ГОДА

FISHKI.NET

В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

В МОРОЗИЛКЕ

ЙОГУРТ

FISHKI.NET

ОТ 7 ДО 10
ДНЕЙ

ОТ 1 ДО 2
МЕСЯЦЕВ

Сроки хранения молочных продуктов

Молочные продукты	Сроки хранения
Молоко	20 часов
Сметана	72 часа
Творог	36 часов
Сливочное масло	10 -15 дней
Сыр	10 – 15 дней
Сливки	24 часа



- Фрукты и овощи хранят в специальных контейнерах.
- Температура хранения овощей и фруктов + 2, + 4 градуса.

Овощи и фрукты



- Рыбу и мясо замораживают и хранят в морозильной камере.

Скоропортящиеся продукты

Правила гигиены питания



7. Хранение продуктов питания без холодильника опасно.

8. Вредно во время еды читать, смотреть телевизор или сердиться.



9. Важно хорошо пережевывать пищу и не торопиться при ее приеме.

Хлебные изделия
имеют свой срок
хранения.



Хлеб – всему голова



- Крупы , сыпучие продукты хорошо хранить в специальных банках.

Крупяные изделия

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

ГОТОВАЯ
ПРОДУКЦИЯ



Продукты,
не требующие
кулинарной
обработки



СЫРЫЕ
ПРОДУКТЫ



СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Мясные продукты

Говядина	48ч.
Баранина	48ч.
Свинина	48ч.
Птица	48ч.
Бекон	72ч.
Ветчина	72ч.
Сосиски	72ч.
Котлеты	72ч.

Рыбные продукты

Морепродукты	12ч.
Рыба	48ч.

Молочные продукты

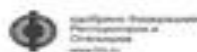
Молоко (пастеризованное)	48ч.
Творог	48ч.
Сметана	72ч.
Сливки (пастеризованные)	48ч.

Другое

Яйца	3-5 недель
Салаты, содержащие в своем составе: яйца, тунец, курица и ветчина	12ч.

Маркировать продукты до помещения в холодильную или морозильную камеру

17:31 04.08.2009



Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

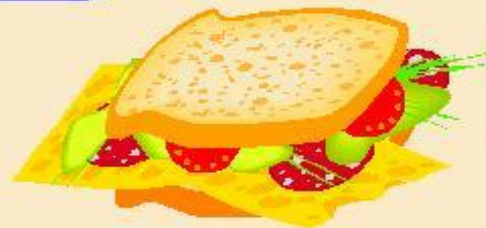
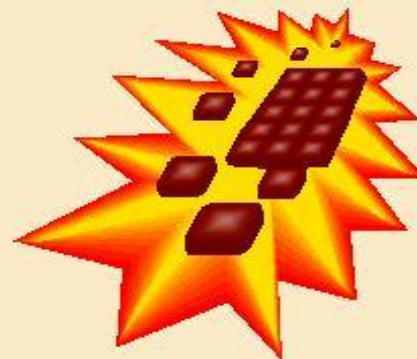


© 2009 АЗБУКА ЧИСТОТЫ

Вредные продукты.



Неполезные продукты





Полезные продукты



Будьте здоровы
