



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BESİNLERİN DONDURULARAK SAKLANMASINDA DİKKAT EDİLECEKLER

Dondurma işleminde önce şu hususlar göz önünde bulundurulmalıdır;  
Dondurma işleminde kullanılacak gereçler temiz olmalıdır.  
Dondurulacak yiyecek maddeleri kaliteli, taze ve körpe olmalıdır. Yiyecekler ailenin günlük ve öğünlük gereksinimine göre porsiyonlara ayrılarak paketlenmelidir.  
Besin maddeleri kısa sürede tüketilecek bile olsa, hava geçirmeyecek biçimde paketlenmelidir.  
Yeni yiyecekler depolanırken, eskilerle temas ettirilmemeli, saklama süresi derin dondurucunun kapağı içindeki çizelgeye göre uygulanmalıdır.  
Buzları çözülen yiyecekler derhal kullanılmalı, artan yiyecekler tekrar dondurulmamalıdır.  
Dondurulmuş kaliteli bir gıda üretimi, kullanılan ham maddenin birçok niteliklerine, uygulanan ön işlemlere, dondurma yöntemine, depolama koşullarına ve çözme şekline bağlıdır.  
Kalite üzerine en etkili faktör hammaddedir. İşlenmiş ürünler içinde tazesine en yakın özellikte olanlar dondurulmuş ürünlerdir.  
Yani dondurulmuş bir üründen daha iyisi ancak tazesidir.

---