



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOZULAN KONSERVE NASIL ANLAŞILIR

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

Sebzeleri pişirmenin yanında kurutma gibi yöntemler de tercih edilebilir.

Konserve yaparken cam kavanoz kullanılmalı, plastik kullanılacaksa da muhakkak onaylı malzeme olmalı.

Şekli bozulmuş ve paslı kapaklar hiçbir şekilde kullanılmamalı ve kapaklar kullanmadan 15-20 dakika süresince kaynatılmalı. Ayrıca kavanoz kapağında herhangi bir sızıntı ve şişkinlik olmamalı.

Gıdalar asitlik derecesine dikkat edilerek uygun sıcaklık ve süre kombinasyonu ile pişirilmeli.

Konserve kullanılmadan açıldığında eğer renk, tat, koku gibi değişimler varsa hiçbir şekilde tüketilmemeli.

Marketten alınan konserveler için SKT, resmi kurum izin beyanları dikkatlice takip edilmeli.
