



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GIDALARIN SAKLANMASI

Knorr

Kuru erzak saklama

- \* Kuru erzakların saklanacağı ideal sıcaklık 10-15 °C arasındır.
- \* Kullanacağınız saklama kabı ve kavanozları farklı renk grupları halinde seçerek, yiyeceklerinize renk kodları verebilirsiniz. Örneğin kırmızı kapaklılarda bakliyat, mavi kapaklılarda baharat gibi.
- \* Kuru erzak kavanozları üst üste konulabilecek şekilde seçilmelidir. Böylelikle hem daha rahat malzemeler görülebilir. Hem de alandan tasarruf sağlanır.
- \* Kuru erzaklarınızı her zaman ağız sıkı kapanan cam kavanozlarda saklayın. Raf ömrü kısa olan malzemelerin üzerine tarihi gösteren etiketler yapıştırın.
- \* Her zaman büyük hacimli kaplar kilerin alt kısmında yer almalı yukarı çıkıldıkça kap hacimleri küçülmelidir.
- \* Soğan, patates, sarımsak gibi yiyecekler kuru erzak dolaplarında tutulmamalıdır. Bunlar serin ve karanlık bir mekanda sepet veya kendi fileleri içerisinde muhafaza edilmelidirler. Sarımsaklar ise örgü halindeyse asılabilir.

Buzdolabında saklama

- \* Yiyecekleri her zaman kapaklı saklama kaplarında buzdolabına kaldırın. Kapak yok ise streç film gibi malzemeler kullanın.
- \* Buzdolabındaki kokuları gidermek için 1 çorba kaşığı karbonatı 4 su bardağı ılık suda çözüp, bu su ile buzdolabınızı silin.
- \* Yeni pişirdiğiniz yiyecekleri oda ısısına gelmeden buzdolabına kaldırmayın.
- \* Buzdolabınızın ısısını +5 °C civarında tutun. Dolabı aşırı doldurduğunuz takdirde bir süre evvelinden ısıyı biraz daha düşürün.

Dondurucuda saklama

- \* Donduracağınız gıdaların çok kalın bir tabaka halinde olmamasına özen gösterin.
- \* Tane tane almak isteyeceğiniz yiyecekleri yine tane tane veya bir tepsiye yayarak dondurun.
- \* Dondurucunuzu aşırı doldurmayın.
- \* Dondurucuya yerleştireceğiniz yiyecekleri mutlaka streç film, dondurucu torbaları veya plastik saklama kapları kullanarak dondurucuya yerleştirin. Doğrudan hava ile teması kesilen yiyeceklerin yüzeyi hasar görmeyecektir.
- \* Dondurucunun içini hava sirkülasyonu engellenmeyecek biçimde düzenleyin.
- \* Çözdürdüğünüz gıdaları asla tekrar dondurmayın.
- \* Yiyeceklerdeki en ufak bir çözülme belirtisi durumunda hemen gerekli kontrolleri yaptırın. Çözülüp tekrar donan yiyecekler ciddi gıda zehirlenmelerine neden olabilir.
- \* Çözdürdüğünüz gıdaları bekletmeden hemen kullanın.
- \* Dondurulmuş bir gıdayı çözdürmenin en iyi yolu, onu buzdolabının en alt rafında kendi kendine çözülmeye bırakmaktır. Oda sıcaklığı ani ısı değişiminde neden olacağından yiyeceğin bozulmasına neden olabilir.