

BUENAS PRÁCTICAS CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

La congelación: es un buen método de conservación, pero debe realizarse de la forma correcta

Utiliza bolsas especiales que son impermeables al vapor de agua

La congelación debe ser lo más rápida posible

El rango de temperatura peligroso, por ser en el que más se multiplican las bacterias, es de 10 a 60°C.

Llevando a cabo estas buenas prácticas, tendremos alimentos en perfecto estado sin que pierdan sus propiedades, logrando preparaciones de buena calidad

Evita que el alimento se deshidrate

La descongelación lo más lenta posible.

Hay que descongelar en la parte baja del frigorífico y nunca a temperatura ambiente.

