

حفظ الأغذية بالتجميد

مفهوم الحفظ بالتجميد

• -18°C هو خفض درجة حرارة المادة الغذائية إلى (أو أقل؛ بهدف تجميد الماء داخلها ومنع نمو الأحياء الدقيقة.

فوائد الحفظ بالتجميد

- طريقة مناسبة لحفظ الأغذية التي تحتوي على نسبة عالية من الرطوبة
- يحافظ على اللون والطعم والقيمة الغذائية
- يُناسب المرأة العاملة لتجميد الأطعمة المطبوخة
- يُساعد على استغلال مواسم توافر المواد الغذائية بأسعار منخفضة

تمرين (2): حفظ البازيلاء بالتجميد

الخطوات الأساسية

1. غسل اليدين والأدوات جيدًا
2. تفريط وغسل البازيلاء
3. سلقها بالماء مع القليل من الملح والسكر لمدة (4-4) دقائق.
4. تبريدها فورًا بماء مثلج
5. تجفيفها وتعبئتها في أكياس شفافة
6. تفريغ الهواء من الأكياس قبل الإغلاق
7. كتابة بطاقة البيان والتاريخ