



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНОВ К МАСЛЕНИЦЕ

Мука относится к продовольственным товарам с длительным сроком хранения. Обязательными условиями хранения являются: относительная влажность воздуха помещений для хранения не более 70%, температура не выше 25°C без резких перепадов температур, соблюдение товарного соседства.



Молочные продукты подвержены воздействию различных бактерий. В связи с этим многие из них имеют небольшой срок хранения. Качество продукции напрямую зависит от тщательного соблюдения условий хранения. Для лучшей сохранности молочных продуктов следует выделить в холодильнике отдельную полку, желательно, верхнюю. Молочные продукты легко впитывают посторонние запахи, а это плохо сказывается на их вкусовых качествах. Не храните сливочное масло в боковых отсеках, при открытии дверцы оно будет постоянно обдуваться теплым воздухом, что снижает срок его хранения.



Масленица – это традиционное торжество, главным продуктом являются блины. Для того чтобы блины были не только вкусными, но и полезными, необходимо правильно выбрать продукты. Основное внимание нужно обратить на хранения таких продуктов как мука, молоко, сливочное масло, яйцо и различные ягоды, которые используются в приготовление блинов.



Ягода должна храниться в холодильнике. Для того, чтобы сохранить плоды свежими, не нужно их мыть. Затем ягоды необходимо разложить таким образом, чтобы они минимально соприкасались друг с другом. На дно тары можно положить салфетки или бумажные полотенца. Для более длительного хранения, ягоду необходимо хранить в морозильной камере. Перед приготовлением ягоду обязательно надо промыть под проточной водой. Размораживать ягоду можно только один раз.



Яйца правильно хранить в холодильнике, но не в ячейках дверцы, которая постоянно открывается и часть времени находится в тепле. Лучше складывать их в ящик для овощей, сыра и фруктов. При какой температуре хранить – зависит от возможностей холодильника, но желательно выдерживать режим плюс 1-2 градуса. Свежий магазинный продукт нужно сразу помещать в холод, тогда он будет храниться до месяца, а домашний, при тех же условиях, выдержит до 3 месяцев.

