تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 2321

راهنمایی کسب و کار

روش صحیح سرد کردن غذاها

روش های صحیح ، سرد کردن ، منجمد کردن و یخ زدایی مواد غذایی

با توجه به اهمیت حفظ کیفیت و ایمنی مواد غذایی، آشنایی با روش‌های صحیح سرد کردن، منجمد کردن و یخزدایی آنها از ضروریات هر آشپزخانه است. در این مقاله، به بررسی دقیق این مراحل پرداخته و نکات مهمی را برای حفظ بهداشت و ارزش غذایی مواد غذایی ارائه می‌دهیم.

برای حفظ ایمنی مواد غذایی و جلوگیری از بیماری‌ها، رستوران‌ها باید به **استاندارد SFBB** توجه ویژه‌ای داشته باشند. این استاندارد به کسب‌وکارها کمک می‌کند تا با رعایت اصول بهداشتی، کیفیت غذا را حفظ کرده و از بروز مشکلات بهداشتی جلوگیری کنند.

سرد کردن

با نگهداری غذاها در دمای پایین رشد باکتری های مضر متوقف می شود.بعضی از غذاها برای اینکه مدت بیشتری سالم بمانند باید به صورت سرد نگهداری شوند .مثلا این غذاها را در دمای اتاق نگهداری نکنید:

- غذاهایی که تاریخ مصرف مشخصی دارند.
- غذاهای پخته شده.
- غذاهای آماده مانند سالاد و دسر.

برای سرد نگهداشتن غذاها به این نکات توجه کنید:

- طبق روش نگهداری که بر روی موادغذایی چاپ شده عمل کنید.
- مواد غذایی که باید به صورت سرد نگهداری شوند را بلافاصله در یخچال قرار دهید.
- غذاهای پخته شده را در اسرع وقت خنک نموده و سپس در یخچال بگذارید.

- در حین پختن غذاها ، مواد مورد نیاز سرد را در آخرین مراحل از یخچال بیرون بیاورید.

- نمایشگر یخچال و فریزر را مرتب بررسی کنید تا غذاها در دمای مناسبی نگهداری شوند.

موقع سرو غذاهای سرد ، حداکثر تا چهار ساعت میتوان آن ها را بیرون از یخچال نگهداری کرد و اگر بعد از این چهار ساعت غذایی باقی بماند، یکی از کارهای زیر را انجام دهید:

- آن ها را دور بیندازید.

- دوباره داخل یخچال قرار دهید.

اطلاعات بیشتر درباره سرد کردن غذای داغ را در قسمت بسته غذای سالم، بیزینس ماندگار مطالعه کنید.

دمای یخچال

دمای یخچال باید روی 8 درجه سانتیگراد یا کمتر تنظیم شود ولی در عمل بهتر است دمای آن روی 5 درجه سانتیگراد قرار گیرد و نمایشگر یخچال مرتبا بررسی شود.

ویدیو آموزشی ایمنی و نگهداری مواد غذایی و نمایش دما

چگونه موادغذایی را در یخچال نگهداری نماییم تا سالم بمانند؟

فیلم آموزشی ایمنی مواد غذایی و غذاهای منجمد شده

منجمد کردن موادغذایی

برای انجماد مواد غذایی و نگهداری غذاهای منجمد به این نکات توجه کنید:

- مواد غذایی منجمد را به محض خرید در فریزر قرار دهید.

- اگر قصد دارید غذاهای تازه را منجمد کنید، به محض تحویل یا تهیه سریعا آن ها را فریز کنید.

- قبل از قرار دادن مواد غذایی در فریزر آن ها را به قسمت های کوچکتر تقسیم کرده و در ظروف یا کیسه های فریزر قرار دهید.

- به تاریخ انقضای موادغذایی توجه کنید و آن ها را در "بهترین تاریخ مصرف" استفاده کنید.

برخی از محصولات شیلاتی که به صورت خام یا نیم پز مصرف می شوند، قبل از استفاده باید منجمد شوند.

اطلاعات مربوط به انجماد مواد غذایی قبل از انقضای تاریخ را می‌توانید در راهنمای برچسب‌گذاری مطالعه کنید.

یخ زدایی

یخ زدایی مواد غذایی بهتر است در یخچال انجام شود چون تا وقتی یخ زدایی انجام می شود موادغذایی در دمای مناسبی نگهداری می شوند. اگر نمی‌توانید مواد غذایی را در یخچال یخزدایی کنید، آن ها را در ظرفی قرار داده و زیر آب سرد بگیرید. البته گوشت و مرغ خام نباید به این روش یخ زدایی شوند، مگر اینکه آن ها را در یک ظرف در بسته بگذارید.با تنظیم درجه «یخ زدایی» ماکروفر هم می توان غذاها را یخ زدایی نمود. قبل از پختن موادغذایی باید کاملاً یخ آن ها آب شود مگر اینکه بر روی بسته بندی نوشته شده باشد : "به صورت یخ زده پخته شود."

اطلاعات بیشتر درباره یخ زدایی موادغذایی را می توانید در قسمت غذای سالم، بیزینس ماندگار مطالعه کنید.

با رعایت **استاندارد SFBB** و توجه به **بهداشت رستوران**، می‌توانید مواد غذایی سالم‌تری ارائه دهید و به مشتریان خود اطمینان دهید که از بالاترین سطح ایمنی و کیفیت برخوردار هستند. این **استاندارد تطبیق‌یافته با راهنمای Safer Food, Better Business** است و کسب‌وکارهای غذایی را در اجرای اصول بهداشتی یاری می‌کند.

یادآوری : هنگامی که یک کسب و کار جدید مواد غذایی راه اندازی می کنید یا مدیریت آن را به عهده می گیرید، می توانید برای دریافت پاکنماد اقدام نمایید.

سرد کردن و منجمد کردن غذا

گرم کردن غذا