

Как избежать отравления на даче

Советы по готовке



Мойте руки

Если трогать еду грязными руками, на ней останутся бактерии

Размораживайте мясо

В этом вам поможет микроволновка или холодильник



Используйте несколько тарелок

Сырое и готовое мясо кладите в разные тарелки. То же самое касается приборов

Прогревайте гриль перед готовкой

Не кладите мясо на непрогретую решётку



Подготовка к грилю

Курица может содержать патогены. Перед тем как класть мясо в гриль, приготовьте его на медленном огне

Не используйте маринад повторно

Готовка убивает бактерии, но повторное вымачивание мяса в маринаде возвращает их обратно



Используйте термометр

Это лучший способ убедиться в том, что мясо прогрелось до нужной температуры

Храните остатки еды в контейнере

Положите недоеденную пищу в герметичный контейнер или заверните в материал, не пропускающий воздух. Срок годности 48ч.

