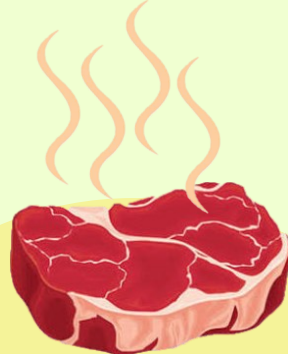


باورهای غلط درباره نگهداری از گوشت



بو نده، سالمه

آلودگی می تواند
بدون بو باشد



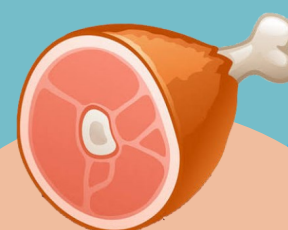
خام و پخته رو میشه کنار هم قرار داد

گوشت خام و پخته
باید جدا از هم
نگهداری شوند



یخ زدایی گوشت با حرارت مستقیم

یخ زدایی باید به
صورت تدریجی
انجام شود



تازه باشه، سالمه
گوشت تازه هم می
تواند آلوده باشد



ظاهر خوب باشه بی خطر

ظاهر خوب همیشه
قابل اعتماد نیست



ادویه گوشت رو ضد عفونی می کنه

ادویه ها طعم دهنده
اند و میکروب زدا
نیستند



شستن گوشت لازمه

شستن می تواند
آلودگی رو پخش
کند



یخ زدن، گوشت خراب رو درست می کنه

فریزر گوشت فاسد
رو سالم نمی کند

