

Как правильно хранить запасы продуктов?



У каждого покупателя свои причины для приобретения продуктов впрок: выгода от покупок по акциям, экономия времени, чтобы не ходить в магазин каждый день, или проживание за городом на даче.

Знание правил хранения продуктов позволит не допустить их порчи.

Мука

После покупки продукт необходимо переместить в герметичные емкости с плотными крышками, чтобы предупредить попадание пищевой моли или жучков.

Выбирая место для хранения, следует учитывать, что продукт боится солнца, сырости и перепадов температур.

Растительное масло

Существует только один вид растительного масла, который нужно держать в холодильнике, - это льняное, поскольку в тепле оно быстро становится горьким.

Все остальные виды масла можно оставлять при комнатной температуре в темном месте и желательно стеклянной таре.

Макаронные изделия и крупы

Сухое и темное место - оптимальные условия хранения.

Чай, кофе и какао

Чем меньше измельчены чайные листья, тем короче срок хранения. Выгодно запастись черным крупнолистовым чаем, который сохраняет свои вкусовые качества и свойства длительное время при комнатной температуре.

Кофе в зернах дольше сохраняет аромат. Хранить кофе лучше всего в вакуумной фольгированной упаковке в сухом и прохладном месте. Те же правила относятся и к какао.

Сахар и соль

Главное - темное, сухое и прохладное место.

Использовать следует герметичные пластмассовые или керамические емкости, чтобы защитить продукт от влажности.

Консервы

Консервы необходимо хранить в сухих прохладных помещениях, без резких колебаний температуры.

Прежде чем убрать покупки на полки, рекомендуется написать на каждом контейнере дату приобретения товаров и окончание срока годности.

Приобретенные запасы следует регулярно проверять.

Условия хранения продуктов определяет производитель, поэтому стоит внимательно изучать информацию о сроке годности на упаковке.