

نکاتی برای نگهداری باقیمانده تن ماهی، گوشت قرمز و مرغ

اگر می‌خواهید راه نگهداری باقی مانده گوشت و مرغ را یاد بگیرید با ما در این مطلب همراه باشید تا روش استفاده از باقی مانده گوشت و مرغ را به شما بگوییم.

به گزارش سایت خبری پرسون، حتماً برای شما هم پیش آمده است که از گوشت و مرغ غذایتان مقداری باقی مانده و باید آن را برای وعده ای دیگر، داخل یخچال نگهداری کنید اما روز بعد طعم و بوی آن شما را از مصرفش منصرف کرده باشد؛ احتمالاً به این دلیل که راه صحیح نگهداری باقیمانده غذا در یخچال را نمی‌دانستید. اگر می‌خواهید چگونگی نگهداری باقیمانده گوشت و مرغ را یاد بگیرید، با ما در این بخش از نمناک با همراه شوید تا روش‌های استفاده از باقیمانده گوشت و مرغ را بدانید.

نگهداری باقیمانده تن ماهی

پس از باز کردن قوطی ماهی تن، هرگز آن را در دمای اتاق، رها نکنید و قبل از نگهداری در یخچال، قوطی باز شده را وکیوم کنید تا ماهی تن برای چند روز سالم باقی بماند. ماهی تن کنسروی، به ویژه در صورت نگهداری صحیح، می‌تواند بهترین کیفیت خود را حتی تا ۳ تا ۵ سال در دمای اتاق حفظ کند.

با باز شدن قوطی، ماهی تن تنها می‌تواند حدود ۳ تا ۴ روز در یخچال و ۳ ماه در فریزر نگهداری شود؛ بنابراین، فقط زمانی که آماده استفاده از ماهی تن هستید، قوطی را باز کنید و سعی کنید تا حد امکان، چیزی از آن باقی نماند.

نگهداری باقی مانده مرغ پخته

برای نگهداری باقیمانده گوشت مرغ، ابتدا گوشت را از استخوان‌های آن جدا کرده و سپس با یک سلفون بپوشانید، سپس فویل را دور گوشت بپیچید. این روش به شما امکان می‌دهد گوشت و استخوان‌ها را به مدت سه ماه در فریزر نگه دارید؛ اما به یاد داشته باشید که آن‌ها را با گوشت‌های نپخته در یک طبقه داخل فریزر قرار ندهید.

نگهداری گوشت ماهی پخته در یخچال و فریزر

ماهی درون بشقابی قرار داده و با سلفون آن را کاملاً بپوشانید، یا در ظرفی گود قرار داده و در آن را ببندید و در طبقه ای از فریزر که از غذاهای نپخته مجزا باشد، قرار دهید. دقت کنید که ماهی قبل از قرار دادن آن در یخچال یا فریزر، کاملاً خنک باشد. می‌توانید با این روش ماهی را به مدت یک تا دو روز در یخچال و تا سه ماه در فریزر نگه داری کنید.

نگهداری باقی مانده گوشت گوسفند

باقیمانده گوشت را از استخوان جدا کنید و فویل را دور گوشت بپیچید. سپس گوشت را پس از آنکه کاملاً خنک شد در فریزر قرار دهید. می‌توانید این نوع گوشت‌ها را به مدت یک تا سه روز در یخچال و به مدت سه ماه در فریزر نگه داری کنید. از باقی مانده گوشت پخته می‌توانید برای پخت غذاهایی مانند هوموس با گوشت، پای گوشت و سیب زمینی استفاده کنید...

نگهداری باقی مانده گوشت کوساله

گوشت باقیمانده کوساله را از استخوان جدا کرده و به قطعات کوچک برش داده و در یک ظرف پلاستیکی در دار، قرار دهید و اجازه دهید تا گوشت به طور کامل خنک شود. می‌توانید این گوشت را به مدت دو تا سه روز در یخچال و تا سه ماه در فریزر نگهداری کنید. می‌توانید از این گوشت در تهیه غذاهایی مانند پای گوشت یا خوراک قارچ و گوشت استفاده کنید.