

Beda Makanan yang Perlu Disimpan di Freezer dan Kulkas



Kulkas adalah penyelamat bagi para Ibu untuk membuat bahan makanan lebih awet. Tapi, tahukah Anda jika penempatan yang kurang tepat antara kulkas dan *freezer* dapat membuat bahan makanan berkurang kualitasnya? Agar hal tersebut tidak terjadi pada bahan makanan Anda, simak panduan menyimpan berikut ini.

Freezer

Bahan makanan apa saja yang Anda simpan dalam *freezer*? Sebaiknya simpanlah bahan makanan yang terdiri dari daging, makanan olahan, dan juga beberapa jenis buah dan sayuran yang keras. Misalnya saja seperti, brokoli, kacang panjang dan blueberry. Pastikan jika bahan yang akan disimpan telah dicuci dan dipotong dengan rapi. Hal ini dilakukan untuk mencegah berkembangnya bakteri dan menyebar ke bahan makanan lainnya.

Kulkas

Pilihan bahan makanan yang dapat disimpan dalam kulkas lebih banyak daripada di *freezer*. Anda bisa menyimpan aneka sayuran, telur, *yoghurt*, keju, jamur dan salad. Cara menyimpan yang baik dalam kulkas adalah dengan menempatkan setiap bahan makanan dalam kotak-kotak terpisah. Hal ini dilakukan agar bahan makanan yang memiliki bau yang kuat tidak mencemari bahan makanan lainnya. Hampir sama dengan cara penyimpanan di *freezer*, pastikan Anda menyimpan bahan makanan yang telah dicuci bersih dan dipotong dengan baik.

Sekarang sudah tahu kan beda makanan yang disimpan di kulkas dan *freezer*? Jika salah menyimpannya, sayang lho kalau bahan makanan menjadi rusak dan tidak bisa dikonsumsi atau dimasak. Ingat tips cara menyimpannya dengan baik ya Bu!

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/beda-makanan-yang-perlu-disimpan-di-freezer-dan-kulkas.html>