

Tata Letak Penyimpanan Makanan di Kulkas



Puding, kue, sayuran dan buah-buahan hampir selalu tersimpan dalam kulkas. Bukan hanya itu, daging, ikan, telur juga disimpan dalam kulkas. Bahkan, obat-obatan sejenis sirup kadang pula disimpan dalam kulkas. Bisa dibilang kulkas sudah menjadi salah satu lemari serba guna yang ada di rumah. Bagaimana tidak hampir semua bahan masuk jadi satu dalam lemari pendingin ini. Pantas saja bila akhirnya baunya campur aduk sampai tak bisa dikenali.

Menyimpan makanan dalam kulkas memang bisa membuat usia ketahanannya lebih lama, namun yang perlu diperhatikan adalah cara penyimpanannya. Meletakkan semua bahan makanan maupun olahan jadi dalam satu tempat bisa menyebabkan rasa maupun aroma makanan berubah. Belum lagi terjadinya kontaminasi silang yang bisa membuat bakteri dari satu makanan berpindah ke makanan lain yang ada dalam kulkas. Supaya hal itu tidak mudah terjadi simak tips berikut ini.

Rak paling atas untuk makanan jadi

Kue, puding dan beberapa makanan yang sudah diolah sebaiknya diletakkan di bagian rak yang paling atas. Tujuannya agar makanan ini tidak sampai kejatuhan kotoran dari bahan makanan seperti sayuran dan buah-buahan maupun tetesan dari daging atau tahu yang berair. Akan lebih baik bila disimpan dalam wadah tertutup sebelum meletakkan dalam kulkas. Selain akan membuat rasa dan aroma makanan terjaga, juga menjaga makanan tetap higienis.

Rak tengah untuk sayuran dan buah-buahan

Saat menyimpan sayur usahakan agar rak penyimpanannya di kulkas kering dan tidak basah karena tetesan makanan di atasnya. Tidak perlu membuka bungkus plastik sayuran dan buah-buahan saat akan menyimpannya ke dalam kulkas. Di samping untuk menghindari kontaminasi silang dan kebersihan kulkas, juga untuk mempertahankan kualitasnya agar tetap segar dan kaya nutrisi. Biasanya rak tengah cukup banyak, manfaatkan untuk menyimpan telur, keju dan yogurt, tetapi dalam keadaan tertutup atau terbungkus.

Rak paling bawah untuk daging, ayam dan ikan

Untuk makanan yang berbau tajam seperti ikan, daging dan ayam sebaiknya ditempatkan pada bagian kulkas yang paling bawah. Jangan lupa untuk menutupnya secara rapat agar bau amis hingga bakteri yang bisa berpindah akibat kontaminasi silang tidak akan terjadi. Sedangkan untuk pintu bisa dimanfaatkan untuk selai, air putih dan minuman dalam botol.

Atur suhu kulkas 4 derajat Celcius ke bawah agar bisa menjaga makanan tetap segar serta tidak mudah membuat bakteri berkembang biak. Selamat mencoba!

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/tata-letak-penyimpanan-makanan-di-kulkas.html>