

Tips awet menyimpan daging



Kebanyakan kita tidak lagi berbelanja rutin dengan frekuensi tiap hari seperti yang biasa dulu dilakukan. Alasannya mudah, selain keterbatasan waktu juga lebih praktis jika membeli bahan hidangan tiap minggu, setiap dua minggu atau sebulan sekali. Mengatur anggaran rumah tangga dengan lebih cermat juga jadi pertimbangan utama untuk hal ini. Khususnya, saat membeli daging terkadang kita menyimpannya dan tidak segera mengolahnya. Bagaimana cara awet menyimpan daging sapi? Berapa lama daging sapi akan awet untuk disimpan? Artikel ini akan memberikan tips-tipsnya.

- Memiliki lemari pendingin dengan freezer adalah kewajiban. Tidak lupa selalu memelihara kebersihan bagian dalam dan luar agar dapat digunakan secara optimal.
- Pastikan temperatur *freezer* stabil dibawah -5°C atau lebih rendah lagi. Selalu sisakan tempat untuk sirkulasi udara dan jangan memuat lebih dari kapasitas yang membuat temperatur naik.
- Biasakan membeli daging ditempat resmi dan dapat dipercaya. Belilah daging segar ataupun beku dengan kualitas baik agar mendapat hasil yang diharapkan setelah disimpan.
- Sebelum memegang daging, cuci bersih tangan Anda dan gunakan peralatan seperti pisau, talenan dan tempat penyimpanan yang bersih.
- Sangatlah penting untuk daging sapi, ikan, ayam dan lainnya, sehabis dibeli langsung dibersihkan dan diporsi sesuai kebutuhan lalu disimpan. Misalnya satu kantong plastik berisi 2 porsi atau 2 potong daging yang siap digunakan.
- Tentukan menu hidangan yang akan dibuat dari bahan yang sudah dibeli, ini akan

berpengaruh pada cara penyimpanannya

- Daging yang telah dibumbui, dibungkus satuan didalam lembaran plastik dapat bertahan lebih lama di freezer. Sertakan saus perendam atau bumbu sewaktu menyimpannya.
- Tanpa mengurangi kualitas daging, waktu simpan ideal daging yang sudah dibeli adalah 3-5 hari didalam lemari pendingin (bukan freezer)
- Daging beku dari freezer, jika hendak digunakan pagi hari, pindahkan kebagian bawah (refrigerator) malam sebelumnya agar daging lumer dengan baik.
- Alternative melumerkan daging dapat menggunakan oven microwave dengan menu 'defrost', sebelumnya pastikan Anda sudah mengerti cara kerja oven tersebut.
- Potongan daging yang sudah lumer dan siap digunakan, tidak boleh dibekukan ulang. Daging tidak memberi hasil optimal jika dibekukan untuk kedua kalinya, rasa dan tekstur akan berubah.
- Daging cincang, memiliki waktu simpan yang lebih pendek dibanding potongan daging biasa didalam refrigerator.
- Jangan satukan daging berbeda jenis dalam satu tempat/bungkusan; seperti ayam dengan sapi. Ataupun berbeda waktu beli, gunakan daging yang dibeli terakhir terlebih dahulu.
- Hal ini juga harus dilakukan untuk jenis daging jerohan, pisahkan sesuai jenis dan selalu cuci bersih sebelum dibekukan. Bakteri adalah hal umum yang dapat berkembang pada daging jerohan yang tidak ditangani dengan baik.
- Dan jangan meletakkan berdekatan dalam kulkas antara daging mentah & matang agar tidak terjadi kontaminasi.
- Jika sudah dibungkus dengan lembaran plastik, satukan didalam kontainer dengan tutup sesuai jenis daging untuk disimpan dalam freezer. Ini akan menambah waktu simpan daging.
- Kadangkala suhu terlalu beku akan merubah tekstur daging, jika masih dapat digunakan atau dikonsumsi; gunakan dalam menu hidangan seperti semur yang memerlukan pemasakan yang lama dengan banyak bumbu.
- Harap diingat, pemasakan yang terlalu lama akan mengurangi kebaikan nutrisi dari daging. Pilih hidangan yang cocok dan memberikan gizi yang diharapkan.
- Tapi jika mencurigai kondisi daging yang jelek, misalnya berbau, berubah warna; jangan digunakan sama sekali. Lebih baik menyingkirkannya daripada harus mengalami gangguan kesehatan yang buruk seperti keracunan makanan.
- Untuk pembelian dalam jumlah banyak dari kondisi beku dari toko, simpan daging dalam cool box selama perjalanan pulang. Daging yang masih setengah beku akan bertahan lebih lama jika langsung disimpan dalam freezer.
- Metode *vacuum packed* atau menyimpan tanpa udara, membuat daging akan bertahan 2-3 kali lipat. Ini karena udara yang membawa kelembapan keluar sehingga kondisi daging lebih baik waktu dibungkus. Anda memerlukan mesin *vacuum* rumah tangga dan plastik khusus untuk melakukan metode ini.