

К сожалению, даже в холодильнике еда не может быть свежей вечно. Вот на какие продукты в первую очередь нужно обратить внимание, если вы храните много разной пищи в холодильной и морозильной камере.

Приправы и соусы с истёкшим сроком годности. Кетчуп, коктейль или соус чили можно хранить в холодильнике полгода, чатни – 1-2 месяца, хрен – 3-4 месяца, горчицу – 12 месяцев, оливки – две недели, соленья – 1-3 месяцев, майонез и заправку для салата – 2 месяца.

Деликатесы и вяленое мясо. Деликатесы нужно съесть в течение 3-5 дней после вскрытия упаковки, а вяленое мясо – в течение 2-3 недель.

Ферментированные продукты. Проверьте, нет ли на них белой плёнки, плесени, не изменились ли у них значительно цвет, текстура, запах.

Мясной фарш. Его нужно использовать в течение 2 дней после покупки. Также вы можете положить его в морозилку, если не собираетесь готовить из него так быстро.

Мягкие сыры. Бри и козий сыр можно хранить около недели.

Еда в консервных банках. Если у вас есть в холодильнике такие банки, которым больше дня-двух, то выбросьте их.



Fridge freezer repairs in Southampton

Заплесневелые и скользкие продукты. Их лучше сразу выбросить.

Бульон. Если вы не будете готовить большую порцию супа или не сможете съесть этот бульон за 4 дня, заморозьте его.

Домашние заправки для салатов и соусы. Их нужно съесть в течение недели или двух.

Остатки еды и коробки для еды на вынос. Остатки пищи необходимо съесть в течение 3-4 дней.

Продукты, которые вы дважды откусили или отпили. Их рекомендуется полностью съесть или выпить в течение 3-4 суток.

Пищевая сода. Эксперты из Arm & Hammer рекомендуют менять коробку с содой в холодильнике каждый месяц.

Пищевая сода и другие продукты в вашем холодильнике, которые
пора выбросить

***Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению
врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.***