

ਸਹੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ਼

ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਇਸ ਦੇ ਆਖਰੀ ਕੁੱਕ-ਆਊਟ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਕਰਮ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕਰੋ

ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ →
ਕੱਚਾ ਮੀਟ ↓

ਸਮੁੰਦਰੀ ਭੋਜਨ, ਅੰਡੇ, ਸਾਬਤ ਬੀਫ ਅਤੇ ਸਾਬਤ ਪੋਰਕ →
ਜ਼ਮੀਨੀ ਬੀਫ ਅਤੇ ਜ਼ਮੀਨੀ ਪੋਰਕ ਦੇ ਉੱਪਰ ਸਟੋਰ ਕਰੋ। ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 145°F ਤੱਕ ਪਕਾਓ।

ਜ਼ਮੀਨੀ ਬੀਫ ਅਤੇ ਜ਼ਮੀਨੀ ਪੋਰਕ →
ਸਮੁੰਦਰੀ ਭੋਜਨ, ਅੰਡੇ, ਸਾਬਤ ਬੀਫ ਅਤੇ ਸਾਬਤ ਪੋਰਕ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਸਟੋਰ ਕਰੋ। ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 158°F ਤੱਕ ਪਕਾਓ।

ਸਾਬਤ ਅਤੇ ਜ਼ਮੀਨੀ ਪੇਲਟਰੀ (ਚਿਕਨ ਅਤੇ ਤੁਰਕੀ) →
ਜ਼ਮੀਨੀ ਬੀਫ ਅਤੇ ਪੋਰਕ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਸਟੋਰ ਕਰੋ। ਘੱਟੋ-ਘੱਟ 165°F ਤੱਕ ਪਕਾਓ।



ਗੀਮਾਈਡਰ:

- ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਭੋਜਨ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਅਤੇ ਦੂਰੀ 'ਤੇ ਸਟੋਰ ਕਰੋ ਤਾਂ ਜੋ ਉਹ ਭੋਜਨ ਜੋ ਭੋਜਨ ਪਰੋਸਣ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾਂ ਪਕਾਏ ਨਾ ਜਾਣ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਗੰਦਗੀ ਦੂਜਿਆਂ ਵਿੱਚ ਨਾ ਰਲ ਜਾਵੇ।
- ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਇਸਦੇ ਆਖਰੀ ਕੁੱਕ-ਆਊਟ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਕਰਮ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕਰੋ। ਉੱਚ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪਕਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਪਕਾਏ ਜਾਣ ਵਾਲੇ ਮੀਟ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਹੋਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ ਤਾਂ ਜੋ ਉਹਨਾਂ ਦੀ ਗੰਦਗੀ ਦੂਜੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਫੈਲਣ ਤੋਂ ਰੋਕੀ ਜਾ ਸਕੇ।
- ਗੱਤੇ ਜਾਂ ਫੁਆਇਲ ਨਾਲ ਹਵਾ ਵਾਲੇ ਸ਼ੇਦਾਂ ਜਾਂ ਲਾਈਨਿੰਗ ਸੈਲਫਾਂ ਨੂੰ ਰੋਕਣ ਨਾ ਦਿਓ। ਭੋਜਨ ਨੂੰ 41°F 'ਤੇ ਠੰਡਾ ਰੱਖਣ ਲਈ ਹਵਾ ਨੂੰ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਘੁੰਮਣ ਦੀ ਇਜਾਜ਼ਤ ਦਿੱਤੀ ਜਾਣੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।