

خوراک کو محفوظ طریقے سے ذخیرہ کرنا



خوراک کو محفوظ طریقے سے ذخیرہ کرنا .. بہترین طریق کار



پکی ہوئی اور کچی
غزا الگ رکھی



کچی حالت میں کھانوں
اور پکے ہوئے کھانوں
کو رکھنے کے لئے
مختلف برتن/ڈبے
استعمال کریں



مختلف قسم کے کھانوں کو الگ
الگ جگہ پر ذخیرہ کریں تاکہ وہ
ایک دوسرے کو خراب نہ کریں



ذخیرہ کرنے سے پہلے
کھانے کو ہمیشہ
ڈھانپیں

خوراک کو محفوظ طریقے سے ذخیرہ کرنا.. بہترین طریق کار



تیار کھانے کو جس کے جلدی خراب ہونے کا اندیشہ ہو، کچی حالت میں کھائے جانے والے کھانوں اور کچی حالت میں ابھی پکائے جانے والے کھانوں سے الگ رکھیں



'سے پہلے استعمال'
اور 'تک بہترین' کی
تاریخوں کو دیکھیں



کھانوں کو ذخیرہ کرنے سے
پہلے بند ڈبوں سے نکال لیں

خوراک کو محفوظ طریقے سے ذخیرہ کرنا - سرد خانے رکھنا اور دیر تک روکنا



ریفرجریٹر یا فریزر کے درجہ حرارت کی نگرانی کریں تاکہ کوئی مسئلہ پیدا ہونے سے پہلے پتہ چل سکے



ریفرجریٹر یا فریزر کو پورا مت بھریں۔ ہوا کے گزرنے کی جگہ رکھیں



کھانوں کو ریفرجریٹر میں رکھنے سے پہلے 5 ڈگری یا کم پر ٹھنڈا کریں



خوراک 1 ڈگری سنٹی گریڈ سے لے کر 5 ڈگری سنٹی گریڈ کے درمیان زیادہ سے زیادہ 4 گھنٹے تک رکھ سکتے ہیں

خوراک کو محفوظ طریقے سے ذخیرہ کرنا۔
گرم حالت میں رکھنا



ہمیشہ گرم کھانوں کو 06 ڈگری سنٹی
گریڈ یا زیادہ پر ذخیرہ کرنا چاہئے



کھانے کی خدمت کے لئے
بین میر اور چافنگ کے
برتن کا استعمال کیا جا
سکتا ہے



کھانا 60 ڈگری سنٹی گریڈ پر
زیادہ سے زیادہ 2 گھنٹے کے
لئے رکھا جا سکتا ہے

خوراک کو محفوظ طریقے سے ذخیرہ کرنا کمرے کو درجہ حرارت پر رکھنا



خشک اشیا کو ہمیشہ ٹھنڈی، کم
روشن، اور اچھی ہوا دار جگہ پر
ذخیرہ کریں



کھانے کی اشیا کو
فرش پر مت رکھیں



خوراک/کھانوں کو کیڑوں سے
محفوظ رکھنے والے ڈبوں میں
ذخیرہ کریں