

Kalt stellen



Heute ist es möglich fast jede Ware an jeden Ort zu liefern. Doch trotz der täglichen Verfügbarkeit ist das Einfrieren von Speisen für die Lagerung immer noch notwendig.

Informiere dich auf den angegebenen Internetseiten über das Einfrieren und die Lagerung von selbst eingefrorenen Lebensmitteln!

Beantworte die folgenden Fragen!

Müssen Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum in den Müll?

Die Lebensmittel müssen nicht unbedingt auf den Müll, sie dürfen sogar noch verkauft werden; man muss sich aber davon überzeugen, dass sie noch einwandfrei sind.

Ist im heimischen Kühlschrank das kälteste Fach ganz oben?

Auf der Glasplatte über dem Gemüsefach ist der kühlsste Punkt des Kühlschranks.

Kann frisches, abgekochtes Gemüse ohne Verpackung eingefroren werden?

Alle Lebensmittel müssen portionsweise und Luftdicht verschlossen in das Eisfach eingelagert werden.

Können tiefgefrorene Brötchen nach 9 Monaten im Eis noch Bedenkenlos verzehrt werden?

Brötchen haben eine maximale Lagerdauer von 3 Monaten im Eis und sollten deshalb nicht mehr verzehrt werden..

Warum sollen alle Speisen möglichst ohne Lufteinschluss eingefroren werden?

Damit ein guter Kontakt zu den Gefrierflächen des Gerätes erreicht wird.

Quellen:

<http://www.vz-nrw.de/UNIQ125829666910330/link396201A.html>

<http://www.hea.de/service/fachwissen/kuehlen-und-gefrieren/anwendung/gefrieren.php>

