مطويات ونشريات

مطويات ونشريات

{play}images/stories/1.mp3{/play}

مواصفات زيوت القلي

هو عبارة عن عملية تجفيف للمادة الغذائية واستبدال الما ء بالزيت فيحدث اندفاعالقلي
. الما ء وما فيه من المواد الذائبة الساخنة من داخل أنسجة الطعام إلى زيت القلي
و الزيت في هذه العملية وسط لانتقال الحرارة من مصدر الطاقة إلى الطعام و مصدر لمرآبات
النكهة والعناصر الغذائية و يتفاعل مع مكونات الغذا ء مثل الكربوهيدرات و البروتين
تحميل لتكوين نكهات وروائح فريدة تحوز استحسان المستهلك

التلوث المتبادل

هو انتقال الملوثات المختلفة (البكتيريا، الفيروسات، ...) من أغذية والتلوث المتبادل
أدوات أو أسطح ملوثة آأغذية النيئة (خضروات وفواكه ولحوم طازجة وغيرها) إلى الغذا ء غير
الملوث و الجاهز للاستهلاك،مما يسبب تلوثه فمثلا : تنتقل بكتريا من الدجا ج الخام إلى
الغذا ء الجاهز للآل مثل الخس والطماطم وعندما نستخدم نفس لوح التقطيع من دون غسله أو
. تطهيره بعد التغيير من غذا ء إلى آخر
و يحدث أيضا حينما تخزن الأطعمة الخام فوق الأطعمة الجاهزة للآل , بحيث تبلل عصارة
يمكن أن تنتقل الأحيا ء الدقيقة في المنشات .المنتجات الخام الغذا ء الجاهز للأكل
الغذائية بواسطة عامل الغذا ء أو المعدات أو الأواني أو طعام آخر ..
تحميل

1 / 1