

## حفظ اللحوم بالتبريد والتجميد

### عند التبريد:

- °C (تُحفظ اللحوم في درجة حرارة بين 0 - 2.
- تُغلف بإحكام لتجنّب التلوث والتجفيف
- يجب استهلاكها خلال ثلاثة أيام

### عند التجميد:

- °C (تُحفظ في درجة حرارة أقل من 0).
- تُقسم إلى حصص صغيرة حسب الحاجة
- يُفضّل نزع الدهون والعظام الزائدة
- لا يُعاد تجميد اللحوم بعد ذوبانها، لأن التجميد لا يقتل الميكروبات بل يوقف نموها مؤقتًا فقط