حفظ اللحوم بالتبريد والتجمید

عند التبريد:

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

عند التجميد:

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