



Sacar rendimiento al congelador



 El congelador debe mantenerse entre -16 ° C y -18 ° C.

Con esta temperatura se asegura la cadena del frío y se evita que los alimentos que han sido congelados a temperaturas por debajo de los -40 ° C pierdan sus propiedades.



- Muchos congeladores tienen un cajón de temperatura más baja, para la congelación de productos de temperatura ambiente.
- Otros disponen de un botón que baja la temperatura cuando se añaden productos nuevos.



 Las bandejas de porexpan donde venden los alimentos, no sirven para el congelador porque el frío no atraviesa bien este material.











- Descongelar con regularidad ya que el hielo impide el buen funcionamiento del congelador.
- Limpiar el congelador por lo menos una vez al mes.







 Destinar un espacio concreto para cada tipo de alimentos: carnes, pescados, verduras, pan, etc.

 De este modo, en el momento que se necesita, se encuentra con facilidad el producto deseado. Meter los alimentos porcionados – la carne, el pollo, etc.- de modo que, si se necesitan una o dos porciones, no sea necesario descongelar todo el bloque.









- El pan conviene congelarlo recién traído de la panadería y cortado.
- Meterlo ya cortado en cajas del tamaño adecuado para cada comida.





• Congelar los restos de comidas que no se van a consumir inmediatamente en recipientes cerrados.





- No congelar de nuevo alimentos cocinados que ya estaban congelados.
- Sin embargo, si que se pueden congelar alimentos, que estaban congelados crudos y se han cocinado.













- El queso rallado se puede congelar y queda muy bien.
- Si se tienen frutos secos y no se van a consumir, se pueden congelar.

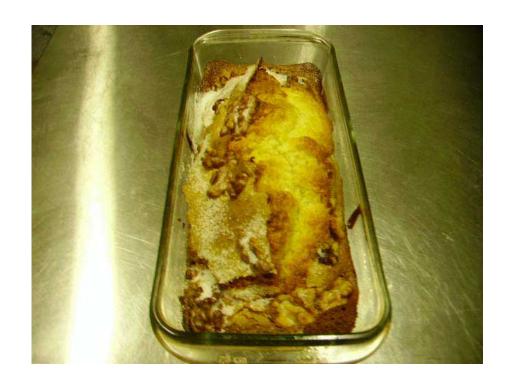
 También se pueden congelar paquetes, envasados al vacío, de jamón, chorizo, salchichón, salmón ahumado, etc.

 Las bolsas de alimentos congelados ya empezadas es práctico cerrarlas con pinzas de plástico.

HOGAR

 Los bizcochos también quedan muy bien si se congelan.





Se envuelven en papel film y cuando se quieren consumir se descongelan a temperatura ambiente, por ejemplo, sacándolos del congelador la noche anterior.





- Si se quiere tener alimentos para comidas imprevistas, es interesante congelarlos en recipientes, que luego puedan calentarse directamente al microondas.
- Poner etiquetas, indicando lo que contiene cada recipiente.





www.aulahogar.com