

Γνωρίζετε πώς να ξεπαγώσετε με ασφάλεια το κρέας;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτό:infokids.gr

Τα μεγάλα τεμάχια κατεψυγμένου κρέατος και πουλερικών πρέπει να ξεπαγώσουν πριν από το μαγείρεμα. Το ξεπάγωμα πρέπει να γίνεται μέσα στο ψυγείο στους 4°C για να παρεμποδιστεί η ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων. Και ο χρόνος που χρειάζεται είναι τουλάχιστον 24 ώρες.

Αν υπάρχει ανάγκη για άμεσο μαγείρεμα και πάλι το κρέας πρέπει να ξεπαγώνει. Σε έκτακτες μόνο περιπτώσεις, τοποθετείστε το κάτω από ζεστό τρεχούμενο νερό χωρίς να το βγάλετε από τη συσκευασία.

Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φούρνο μικροκυμάτων. Αν το κρέας δεν ξεπαγώσει καλά, χρειάζεται επιπλέον μαγείρεμα και οπωσδήποτε το κέντρο του τεμαχίου να φθάσει τουλάχιστον τους 71°C.

Μικρά τεμάχια κρέατος, όπως μπιριζόλες και παϊδάκια, μπορούν να τηγανιστούν ή

να ψηθούν στο γκριλ απ' ευθείας.

Τρόφιμα που ξεπάγωσαν δεν πρέπει να τα ξαναβάζετε στην κατάψυξη. Αν για κάποιο λόγο δεν τα μαγειρέψετε αμέσως, μπορείτε να τα διατηρήσετε στο ψυγείο μέχρι και 48 ώρες.

Πηγή: didymoteicho.net