



Cara Pembekuan Yang Betul Dengan FREEZERMATES

PROSES MENYEJUK BEKU MAKANAN ADALAH CARA TERBAIK UNTUK MENJIMATKAN MASA DI DAPUR. PEMBEKUAN MAKANAN MAMPU MENCEGAH PEMBIAKAN MIKRO ORGANISMA YANG MENYEBABKAN MAKANAN ROSAK DAN TERCEMAR. MALAH, JIKA ANDA TIDAK MENYEDIAKAN TEMPAT PEMBEKUAN YANG BETUL JUGA BOLEH MENJADI PUNCA KEPADA RASA DAN TEKSTUR MAKANAN TERSEBUT MENJADI TIDAK BERKUALITI. TUPPERWARE BRANDS MEMBERIKAN ANDA 8 PETUA MENYEJUK BEKU MAKANAN YANG BETUL

KEPELBAGAIAN SAIZ BEKAS

Pilihlah saiz bekas yang bersesuaian dengan kuantiti makanan yang hendak disimpan. Kuantiti makanan yang sedikit dengan bekas yang besar akan menyebabkan kualiti makanan tersebut merosot akibat dari udara yang terperangkap di dalamnya. Cara paling terbaik adalah dengan memastikan kandungan udara paling sedikit kerana ia dapat memelihara kelembapan dalam bekas tersebut.

MENYEJUK BEKU KUANTITI SEDIKIT

Bungkus makanan untuk beberapa bahagian kecil dan simpan di dalam bekas yang sesuai dengan kuantitinya boleh membantu pembekuan menjadi lebih cepat, menjimatkan masa dan ruang.

SEDIA SEBELUM MENYIMPAN

Cara terbaik menyimpan sayuran adalah dengan celurkan ia dengan air mendidih terlebih dahulu untuk menghalang enzim bertindak. Sayuran yang mentah mempunyai kandungan air yang tinggi di dalamnya seperti salad dan saderi tidak akan membeku dengan baik dan rosak akibat daripada ais yang membeku.

MENYEJUK BEKU CECAIR

Cecair yang hendak dibekukan memerlukan ruang bekas yang lebih besar. Oleh itu, tinggalkan sedikit ruang untuknya. Tinggalkan ruang sekurang-kurangnya 2 inci untuk cecair tersebut membeku. Apabila menggunakan FreezerMate, ikut sukatan yang telah di sediakan. Cecair yang membeku tidak akan melimpah keluar dari bekas.

RANCANG MENU MASAKAN

Anda perlu merancang bagaimana cara masakan menu sama ada dimasak atau dipanaskan sahaja. Penyediaan bekas yang sesuai dengannya akan menjimatkan masa anda apabila makanan telah menyah-beku.

SEJUKKAN MAKANAN SEBELUM IA DIBEKUKAN

Semua makanan perlu di sejukkan terlebih dahulu sebelum ia dimasukkan ke dalam tempat beku. Ini kerana makanan yang panas akan mengurangkan suhu di dalam peti sejuk anda dan seterusnya wap panas tersebut boleh merosakkan makanan lain disekelilingnya.

PEMBEKUAN BERTERUSAN

Makanan yang telah membeku, harus dibiarkan membeku secara berterusan dan tidak mengalami sebarang perubahan suhu supaya kualiti makanan tersebut tidak merosot. Lebih cepat makanan itu menyejuk maka lebih cepat juga ianya membeku. Makanan tidak akan rosak sewaktu proses pembekuan berlangsung. FreezerMates direka khusus dengan dinding tipis untuk pembekuan yang pantas.

MENYEJUK DENGAN CEPAT

Makanan yang sepatutnya disimpan pada suhu yang rendah haruslah dimasukkan ke dalam peti sejuk ataupun balang berisi air sejuk dengan cepat supaya struktur dan kualiti makanan tersebut tidak rosak. Jangan sejukkan ia dengan suhu bilik kerana bakteria mudah membiak pada suhu bilik. Gunakan FreezerMate dan isikan ia mengikut kesesuaian saiz dan kuantiti makanan tersebut.

FREEZERMATES

boleh didapati di semua pusat perniagaan rasmi Tupperware Brands di seluruh negara. Hubungi 1300 88 5500 (talian bebas tol) atau layari www.tupperwarebrands.com.my untuk maklumat lanjut.

