

Hướng Dẫn Bảo Quản Gia Cầm An Toàn

Cách xử lý và nấu thịt gia cầm an toàn



XỬ LÝ

- Trước và sau khi xử lý gia cầm sống, rửa tay bằng nước xà phòng ấm trong 20 giây.
- Không rửa gia cầm sống để tránh lây lan nước của gia cầm và làm ô nhiễm thực phẩm, dụng cụ, quây và bồn rửa.
- Ngăn ngừa lây nhiễm chéo bằng cách sử dụng thớt và dụng cụ riêng cho gia cầm sống.
- Trong khi vận chuyển gia cầm sống, hãy giữ trong túi riêng hoặc đặt bên dưới các loại thực phẩm khác.

RÃ ĐÔNG

- Tủ lạnh - Đặt gia cầm đông lạnh lên kệ dưới cùng của tủ lạnh để rã đông qua đêm.
- Nước lạnh - Đặt gia cầm đông lạnh vào túi nhựa chống rò rỉ và ngâm túi trong nước lạnh. Nấu ngay sau khi rã đông.
- Lò vi sóng - Nấu gia cầm ngay sau khi rã đông trong lò vi sóng.
- Không an toàn khi rã đông gia cầm đông lạnh ở nhiệt độ phòng.

NẤU ĂN

- Sử dụng nhiệt kế thực phẩm để kiểm tra xem gia cầm nấu chín đã đạt đến nhiệt độ ít nhất 165 ° F chưa.
- Tiêu thụ thức ăn thừa đã nấu chín trong vòng 3-4 ngày và hâm nóng đến 165 ° F trước khi ăn.
- Gia cầm rã đông trong tủ lạnh có thể được đông lạnh lại trước hoặc sau khi nấu. Nếu rã đông bằng các phương pháp khác, hãy nấu gia cầm trước khi đông lạnh lại.

LƯU TRỮ

- Nấu hoặc đông lạnh gia cầm sống trong vòng 1-2 ngày
- Đừng để gia cầm đông lạnh tan băng cho đến khi quý vị sẵn sàng nấu nó.
 - Để gia cầm nào khoảng 5 lb rã đông 24 tiếng trước khi nấu.
- Bảo quản trong tủ lạnh lên đến:
 - 3-4 tháng: gia cầm xay
 - 9 tháng: gà hoặc gà tây, miếng
 - 12 tháng: gà hoặc gà tây, toàn bộ

