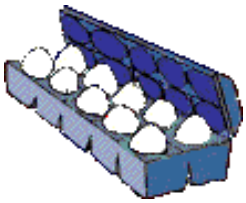


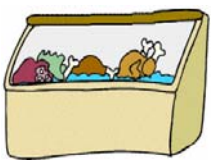




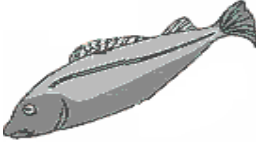






Таблица хранения продуктов в холодильнике и морозильнике

		Холодильник	Морозильник
		(40°F) (4.5°C)	(0°F) (-18°C)
	Яйца		
	Свежие, в скорлупе	4-5 недель	Не замораживать
	Вареные вкрутую	1 неделю	Сильно не замораживать
	Заменители яиц, в открытом виде	3 дня	Не замораживать
	Неоткрытые	10 дней	1 год
	Молочные продукты		
	Молоко	1 неделю	3 месяца
	Сыр домашний (творог)	1 неделю	Сильно не замораживать
	Йогурт	1-2 недели	1-2 месяца
	Майонез фабричного изготовления	2 месяца	Не замораживать
	(в открытом виде хранить в холодильнике)		
	Овощи	Сырые	Бланшированные / вареные
	Фасоль, зеленая или парафинированная	3-4 дня	8 месяцев
	Морковь	2 недели	10-12 месяцев
	Сельдерей	1-2 недели	10-12 месяцев
	Салат, листовой	3-7 дней	Не замораживать
	Салат, кочанный	1-2 недели	Не замораживать
	Шпинат	1-2 дня	10-12 месяцев
	Тыква, летом	4-5 дней	10-12 месяцев
	Тыква, зимой	2 недели	10-12 месяцев
	Помидоры	2-3 дня	2 месяца
	Гастрономия		
	Закуски, холодные или горячие	3-4 дня	2-3 месяца
	Готовые салаты и салаты домашнего приготовления	3-5 дней	Не замораживать
	Сосиски и мясной второй завтрак в упаковке		
	Сосиски, открытая упаковка	1 неделя	
	Неоткрытая упаковка	2 недели	1-2 месяца в обертке для хранения в морозильнике
	Мясной второй завтрак, в открытом виде	3-5 дней	1-2 месяца
	Неоткрытый	2 недели	1-2 месяца
	Обеды из замороженного полуфабриката и замороженные запеканки		
	Хранить в морозильнике и открывать непосредственно перед приготовлением		3-4 месяца

		Холодильник (40°F) (4.5°C)	Морозильник (0°F) (-18°C)
	Свежее мясо		
	Бифштексы, мясо для жаркого	3-5 дней	6-12 месяцев
	винные отбивные, мясо для жаркого	3-5 дней	4-6 месяцев
	Бараньи отбивные, мясо для жаркого	3-5 дней	6-9 месяцев
	Телячьи ростбифы	3-5 дней	4-6 месяцев
	Свежая птица		
	Курица или индейка, целая тушка	1-2 дня	1 год
	Курица или индейка, куски	1-2 дня	9 месяцев
	Свежая рыба		
	Тощая рыба (треска, камбала и т.п.)	1-2 дня	6 месяцев
	Жирная рыба (лососевые и т.п.)	1-2 дня	2-3 месяца
	Ветчина		
	Консервированная ветчина (на упаковке имеется надпись "Keep refrigerated" – «Хранить в холодильнике»)	6-9 месяцев	Не замораживать
	Ветчина, вареная (целым куском и нарезанная)	3-5 дней	1-2 месяца
	Бекон и колбаса		
	Бекон	1 неделя	1 месяц
	Колбаса, сырая (свиная, говяжья или из мяса индейки)	1-2 дня	1-2 месяца
	Прошедшие предварительную тепловую обработку копченые сосиски / котлеты	1 неделя	1-2 месяца
	Пищевые остатки		
	Приготовленное мясо, мясные блюда, яичные блюда, супы, тушеные блюда и овощи	3-4 дня	2-3 месяца
	Подливы и мясные бульоны	1-2 дня	2-3 месяца
	Приготовленная птица и рыба	3-4 дня	4-6 месяцев
	Свежие фрукты и овощи		
	<ul style="list-style-type: none"> • Сырые фрукты можно хранить при комнатной температуре, но после созревания они покроются плесенью и быстро испортятся. Чтобы обеспечить наилучшее качество, спелые фрукты лучше всего хранить в холодильнике или приготовить и заморозить. Не позднее чем через два часа после тепловой обработки фрукты должны помещаться в холодильник или морозильник. • Некоторые плотные сырые овощи, такие как картофель или лук, могут храниться при низкой комнатной температуре. Другие сырые овощи следует хранить в холодильнике, что позволит им дольше оставаться свежими. Не позднее чем через два часа после тепловой обработки овощи должны помещаться в холодильник или морозильник. 		