

여름철 식품 보관법



여름철 식품별 냉장고 보관법

냉동실

냉장실

조리식품

냉동실 상단 보관

육류·어패류

냉동실 하단 보관

달걀

문쪽은 금방 먹을 것만 보관

육류·어패류

금방 먹을 것은 신선실
밀폐용기 보관

채소·과일

씻어서 밀폐용기 보관

냉동실 문쪽

안쪽보다 온도 변화 큼

냉동실 안쪽

가장 오래 보관할 식품

냉장실 안쪽

자주 열면 온도 상승

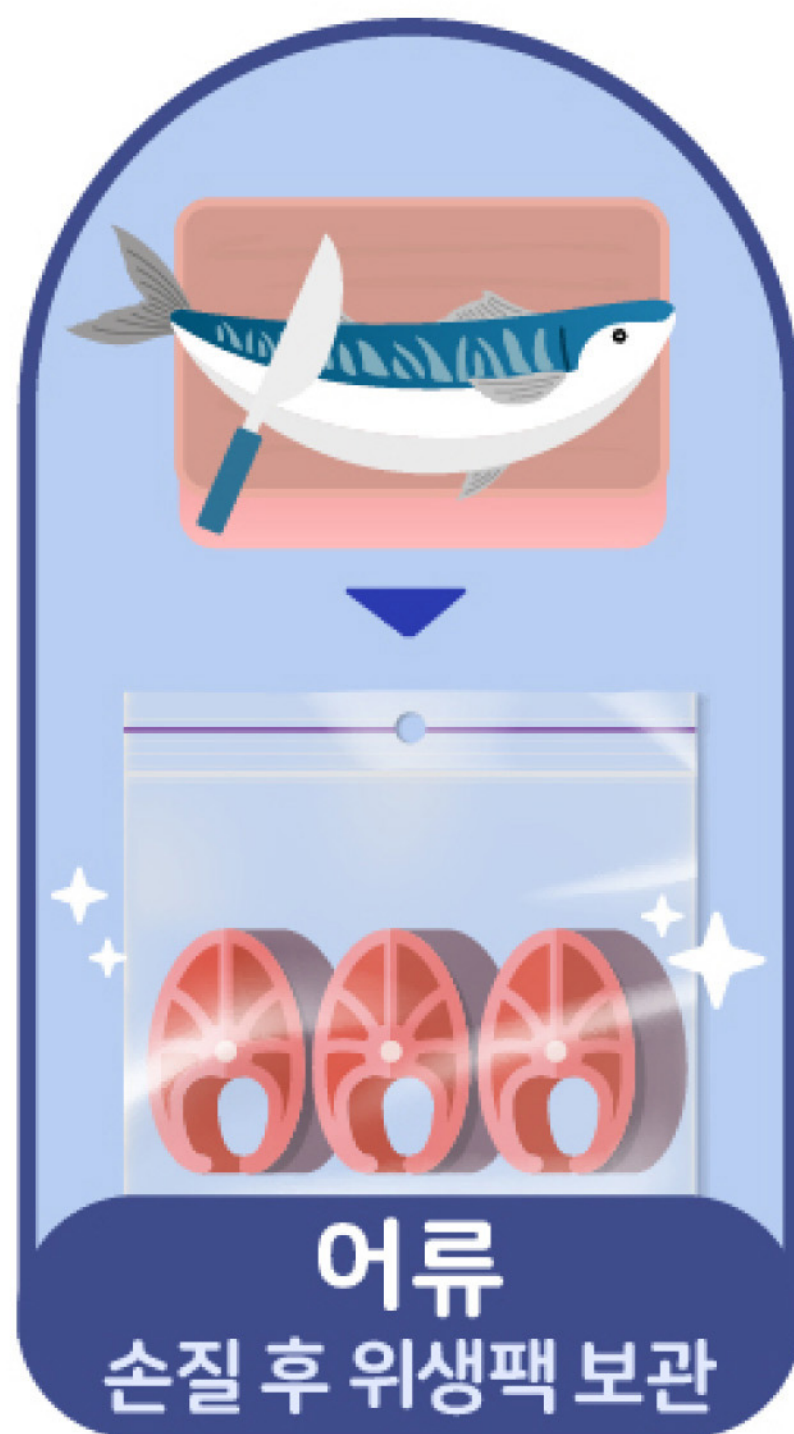
냉장실 문쪽

잘 상하지 않는 식품

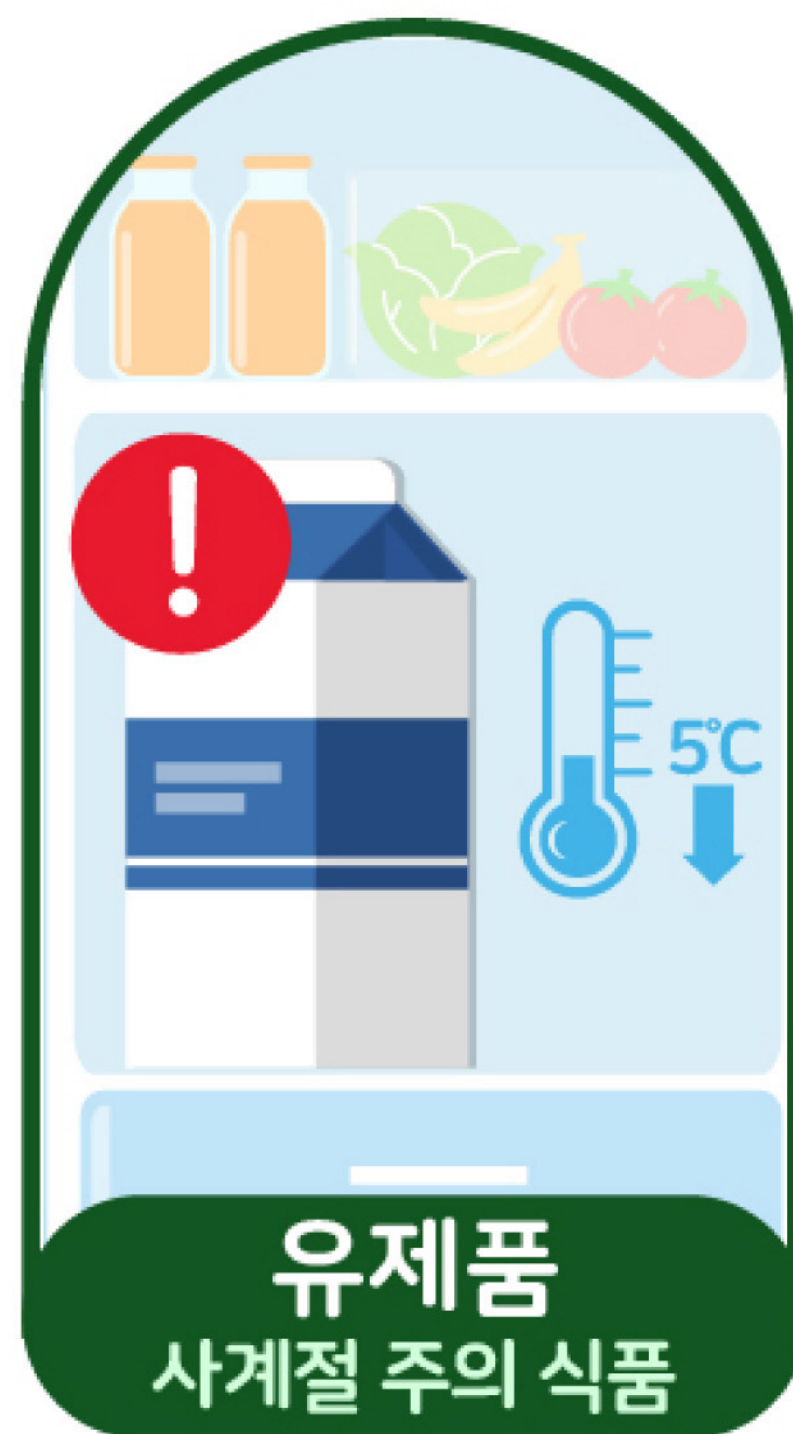
여름철 보관이 더욱 중요한 식재료는?



육류
밀봉 후 냉동 보관



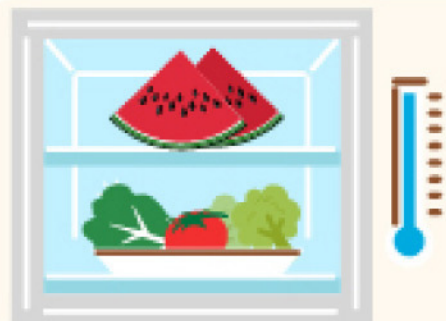
어류
손질 후 위생팩 보관



유제품
사계절 주의 식품

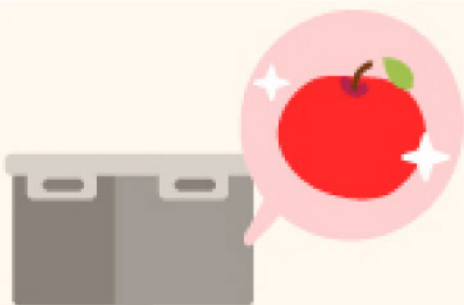
채소·커팅과일 구입·보관 및 섭취 요령

1



구입 시 유통기한을 확인하고 냉장 보관된 신선한 것을 선택

2



구입 후 즉시 섭취하고, 바로 섭취가 어려울 경우
표면의 수분을 제거하고 밀폐용기 등에 담아 냉장 보관

3



제품이 변질될 경우 가스 발생, 포장 변형, 변색 및
즙이 생길 수 있으므로 먹기 전에 제품 상태 확인

4



채소, 과일은 반드시 흐르는 물로 세척한 후
절단하고 육류·수산물용 도마와 구분 사용