



いなけれていまかとっトスプかけの

먹고 남은 수박은 실온 보관하지 말고 냉장 보관하는 게 안전해요

랩에 싸서 보관하기보다 수박을 자른 후 밀폐용기에 담아 보관해야 안전</mark>해요

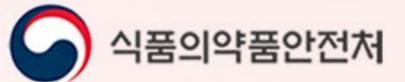
かその11年時の上生出

색이 변하거나 열매 속 수분이 날아갈 수 있어 1~3°C에서 냉장 보관해요

亚吧号层对北部岛

냉장 보관 시 표면에 물기가 남아 있으면 상할 수 있어요







천도복숭아와 황도는 5~8°C, 백도는 8~10°C에서 보관해요

224生型部中部清空?

개별 포장한 후 김치냉장고나 냉장고 야채실에 보관해요

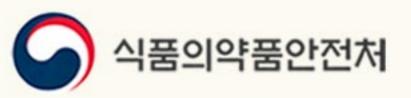
이시자인보관 원단?

0~1°C에서 보관하는 게 좋아요

罗管对性主动对型型部

실온에 보관하면 잘 물러질 수 있어요 물기 제거 후 개별 포장해 냉장 보관해요







罗管对你卫星型部

물기가 남지 않게 보관 용기 바닥에 <mark>키친타월을 깔고 냉장 보관</mark>해야 쉽게 상하지 않아요

弘管 时卫生孔子船

조금 더 오래 보관할 수 있어요

잘 물러지기 때문에 키친타월로 개별 포장 후 냉장 보관해요

다른 과일과 따로 보관하네요

에틸렌 성분이 다른 과일에 영향을 미칠 수 있어 <mark>따로 보관</mark>해요

