

用冰箱储存食品的常识--常州蛋糕学校 常州蛋糕培训

产品名称	用冰箱储存食品的常识--常州蛋糕学校 常州蛋糕培训
公司名称	杭州酷德教育咨询有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	萧山区城厢街道育才路675-1至675-9号（连续支号）第六层
联系电话	0571-86923891 13484040243

产品详情

杭州酷德教育培训 www.hzdgs.com 调酒魔术网站 www.kdggw.com www.zgtjs.cn 蛋糕西点咖啡网站 www.kdycch.com
www.kdlch.com 舞蹈瑜伽网站 www.kdggw.com 酷德演出公司 www.kdycch.com 酷德酒会服务公司

咨询:100870284 1315111573 空间有详细资料 联系方式 13484040243曹老师 13606505869张老师

文章摘要：相信巧克力是很多朋友，尤其是很多女孩子最爱。为了能长久保存巧克力，不少朋友习惯于将其放入冰箱内保存，而实际上这种做法是非常不妥的。

因为如果把巧克力放进冰箱内储存，会使巧克力表面出现糖霜或因出油而引起反霜。当巧克力从冰箱中取出后，一旦被拿到常温环境中，湿气马上会聚积在表面，使出霜、反霜的现象更加严重。而且经冷藏后，表面结霜的巧克力不但会失去原来的醇厚香味和口感，还有利于细菌的繁殖生长，容易发霉变质。食用后，会给健康带来危害。

储存巧克力的最佳温度是5—18℃。夏天，如果室温过高，最好先用塑料袋密封，再置于冰箱冷藏室储存。取出时，请勿立即打开，让它慢慢回温，至接近室温时再打开食用。冬天，如果室内温度低于20℃，储存在阴凉通风处即可。当然，为了保持巧克力的最佳风味和口感，最好是吃多少买多少，每次食用最新鲜的。

除了巧克力之外，还有一些我们经常食用的食品不宜放入冰箱内保存，即：

1、面包。面包在烘烤过程中，面粉中的淀粉直链分部已经老化，这就是面包产生弹性和柔软结构的原因。随着放置时间的延长，面包中的支链淀粉分部的直链部分慢慢缔合，而使柔软的面包逐渐变硬，这种现象叫“变陈”。

“变陈”的速度与温度有关。在低温时（冷冻点以上）老化较快，而面包放冰箱中，变硬的程度来得更快。

- 2、香蕉。将香蕉放在12 以下的地方贮存，会使香蕉发黑腐烂。
- 3、黄瓜、青椒。黄瓜、青椒在冰箱中久存，会出现冻“伤”——变黑、变软、变味。黄瓜还会长毛发黏。因为冰箱里存放的温度一般为4 至6 左右，而黄瓜贮存适宜温度为10 至12 ，青椒为7 至8 。故不宜久存。
- 4、鲜荔枝。如将鲜荔枝在0 的环境中放置一天，即会使之表皮变黑、果肉变味
- 5、西红柿。西红柿经低温冷冻后，肉质呈水泡状，显得软烂，或出现散裂现象，表面有黑斑、煮不熟，无鲜味，严重的则酸败腐烂。
- 6、火腿。如将火腿放入冰箱低温贮存，其中的水分就会结冰，脂肪析出，腿肉结块或松散，肉质变味，极易腐败。
- 7、腌制品。腌制品在制作过程中均加入了一定量的食盐，氧化钠的含量较高，盐的高渗透作用致使绝大部分的细菌死亡，从而使腌制的食品有更长的保存时间，无需用冰箱保存。

若将其存入冰箱，尤其是含脂肪高的肉类腌制品，由于冰箱内温度较低，而腌制品中残留的水分极易冻结成冰，这样就促进了脂肪的氧化，而这种氧化具有自催化性质，氧化的速度加快，脂肪会很快酸败，致使腌制品质量明显下降，反而缩短了贮存期。(文章来源：焙烤商务网)