

Тайная жизнь новогодних салатов

Сколько можно хранить блюда после праздника?

Одним из главных блюд на новогоднем столе обычно бывает салат. Разнообразие рецептов позволяет сделать праздничное меню для семьи и гостей вкусным и нарядным. Однако следует помнить, что любой салат (помимо высокой калорийности) - благоприятная питательная среда для развития патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, которые способны вырабатывать токсины. Поэтому неправильно хранящийся салат может стать причиной тяжелого пищевого отравления.

В салате перемешано множество продуктов с разной стойкостью хранения, и поэтому его срок годности будет зависеть от рецепта. К тому же, салаты часто заправляют майонезом или другим соусом, а это ускоряет процессы размножения микробов. Поэтому салаты относят к скоропортящимся пищевым продуктам, которые рекомендуется хранить в холодильнике при температуре +2...+6°C.

Сроки годности салатов:

- Салаты из сырых овощей или фруктов - могут храниться 18 часов, после заправки- 12.
- Салаты с добавлением мяса, птицы, копченостей - 18 часов, после заправки- 12.
- Салаты и винегреты из вареных овощей - тоже 18 часов, после заправки -12.
- Салаты с добавлением консервированных овощей или вареных яиц после заправки - только 6 часов.

- Салаты с добавлением морепродуктов без заправки - 12 часов.
- Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей - 36 часов.

Заправлять салаты безопаснее всего перед подачей на стол. Старайтесь не оставлять заправленный салат стоять всю ночь на новогоднем столе, лучше убрать его в холодильник.

По материалам сайта: здоровое-питание.рф