

## مطويات ونشريات

ما هي سلسلة التبريد؟

في حفظ المواد الغذائية المبردة، المبردة، المبسترة، المجمدة أو المجمدة في درجة حرارة منخفضة تسمح لنا بالاحتفاظ بنوعيات الغذاء الجافة والحواسية وإبقاءها سليمة من مكان صنعها إلى المطبخ. تبطئ البرودة وتوقف تكاثر الاجسام الدقة التي يمكن أن تكون السبب في التسممات الغذائية. [تحميل](#)

حقوق المستهلك:

مواصفات زيوت القلي

القلي هو عبارة عن عملية تحفيز للمادة الغذائية واستبدال الماء بالزيت فيحدث اندفاع الماء وما فيه من المواد الذائبة الساخنة من داخل أنسجة الطعام إلى زيت القلي .  
و الزيت في هذه العملية وسط لانتقال الحرارة من مصدر الطاقة إلى الطعام و مصدر لمرآبات النكهة والعناصر الغذائية و يتفاعل مع مكونات الغذاء مثل الكربوهيدرات و البروتين لتكوين نكهات وروائح فريدة تحوز استحسان المستهلك . ... [تحميل](#)

التلوث المتبادل

التلوث المتبادل هو انتقال الملوثات المختلفة (البكتيريا، الفيروسات،...) من أغذية و أدوات أو أسطح ملوثة أغذية النيئة (خضروات وفواكه ولحوم طازجة وغيرها) إلى الغذاء غير الملوث و الجهاز للاستهلاك، مما يسبب تلوثه فمثلا: تنتقل بكتيريا من الدجاج الخام إلى الغذاء الجاهز للأكل مثل الخس والمطاطم وعندما نستخدم نفس لوح التقطيع من دون غسله أو تطهيره بعد التغيير من غذاء إلى آخر و يحدث أيضا حينما تخزن الأطعمة الخام فوق الأطعمة الجاهزة للأكل، بحيث تبلل عصارة المنتجات الخام الغذاء الجاهز للأكل... يمكن

ن أن تنتقل الأحياء المدقيقة في المنشآت الغذائية بواسطة عامل الغذاء أو المعدات أو الأواني أو طعام آخر.. □  
[تحميل](#)