

مطويات ونشریات

{play}images/stories/1.mp3{/play}

مواصفات زيوت القلي

القلي هو عبارة عن عملية تجفيف 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 الجاهز للاستهلاك، مما يسبب تلوثه فمثلا: تنتقل بكتيريا من الدجاج الخام إلى الغذاء الجاهز للأكل مثل الخس والطماطم 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 أن تنتقل الأحياء الدقيقة في المنشآت الغذائية بواسطة عامل الغذاء أو المعدات أو الأواني أو طعام آخر.. [تحميل](#)