

在冰箱中

不同食物的保存方式各有讲究

■ 邱思宜

连日来,随着全国不少地区的疫情防控进入新阶段,在一系列内部和外部的因素影响下,不少中国家庭开始盛行一种新的消费观念,即“适当备货”。除了粮油面等常备物资外,还有蛋肉禽海鲜等也必不可少。那么你知道哪些食物不应冷藏?不同食物在冰箱里都能保存多久吗?

不同的食物有着不同的冷藏期限我们应尽量按照以下介绍的不同食物不同天数冷藏,避免食物变质甚至中毒。

剩饭:冷藏不超过3天

鱼类:冷藏1至2天,冷冻90至180天

肉排:冷藏2至3天,冷冻270天

鸡肉:冷藏2至3天,冷冻360天

梨:冷藏1至2天

柑橘:冷藏7天

苹果:冷藏7至12天

鲜蛋:冷藏30至60天

花生酱、芝麻酱:开罐后冷藏90天

牛肉:冷藏1至2天,冷冻90天

菠菜:冷藏3至5天

胡萝卜、芹菜:冷藏7至14天

牛奶:冷藏5至6天

酸奶:冷藏7至10天

熟蛋:冷藏6至7天

忌放在一起的食物

1、黄瓜与西红柿忌放在一起。黄瓜忌乙烯,而西红柿含有乙烯,两者放在一起会使黄瓜变质腐烂。

2、面包与饼干忌放在一起。饼干干燥,也无水分,而面包的水分较多,两者放在一起,饼干会变软而失去香脆,面包则会变硬难吃。

3、米与水果忌放在一起。米易发热,水果受热则容易蒸发水分而干枯,而米亦会吸收水分后发生霉变或生虫。

4、鲜蛋与生姜、洋葱忌放在一起。蛋壳上有许多小气孔,生姜、洋葱的强

烈气味会钻入气孔内,加速鲜蛋的变质,时间稍长,蛋就会发臭。

肉类

1、短期内食用的生肉应“住”在冷藏室下层,且最好是温度更低的后壁处;暂时不食用的肉类应放入冷冻层。

2、专门辟出一层空间用来放生肉,不要生熟混放,防止生肉当中的病菌污染其他食物。

面包、馒头、包子等淀粉类主食

1、面包、馒头等如需长期保存,应该让它们“住”进冷冻室,不仅可以延长保存期,还可以避免变得干硬。

2、放入冷冻室之前,将它们分装到保鲜袋里并封好口。

水果、蔬菜

1、“住”在冷藏室下层的抽屉里,或下层靠门的位置。

2、水果和蔬菜不能放在一起,否则一些水果释放的乙烯可能加速其他蔬菜变焉。

剩菜剩饭

1、“住”在冷藏室上层后壁处。

2、素菜不适合放在冰箱,建议现烧现吃。

冰箱储存食物几大禁忌

1、热的食物绝对不能放入运转着的电冰箱内;

2、存放食物不宜过满、过紧,要留有空隙,以利冷空气对流,减轻机组负荷,延长使用寿命,节省电量;

3、食物不可生熟混放在一起,以保持卫生。按食物存放时间、温度要求,合理利用箱内空间,不要把食物直接放在蒸发器表面上,要放在器皿里,以免冻结在蒸发器上,不便取出;

4、鲜鱼、肉等食品不可以不作处理就放进冰箱。鲜鱼、肉要用塑料袋封装,在冷冻室贮藏。蔬菜、水果要把外

表面水分擦干,放入箱内最下面,以零上温度贮藏为宜;

5、不能把瓶装液体饮料放进冷冻室内,以免冻裂包装瓶。应放在冷藏箱内或门档上,以4℃左右温度贮藏为最好;

6、存贮食物的电冰箱不宜同时储藏化学药品。

冷藏室里食物的储存位置

冰箱储存食物有三大关键点:空间、温度和在食物新鲜度的最佳状态时取出食用。一般来说,冰箱门架温度最高;保鲜盒很少被翻动,又靠近下层,所以那里温度最低。

冷藏室冰箱门架处:适合储存抗菌性较强的食物,如开了封的咸菜、果酱、芝麻酱、酸味食物以及调味品,大多可保存2个月。由于冰箱门经常打开,暖空气会进入,所以这里最不宜储存容易变质的食物,比如开了封的热肉、牛奶等。

冷藏室上层:适宜储存热肉、咸肉、酸奶及硬奶酪等。未开封的肉食应在保存期之前食用,一旦启封,肉只能保存3-5天。咸肉、硬奶酪可保存3周。

冷藏室下层:可储存需要快速加热的食物,如剩饭剩菜、煮好的鸡蛋、鱼肉等。另外,容易冻伤的不带叶的蔬菜和水果也最好储存于此。煮好的鸡蛋可存放7天;剩饭最好别超过3天;剩菜最好不要过夜(叶类蔬菜最好一次吃完,不要剩下),一旦觉得异常,最好扔掉;新鲜鱼只能冰箱冷藏1天,烧熟的鱼不要超过3-4天。

保鲜盒:位于冷藏室最底部,温度最低,比较适合存放蔬菜,如绿叶蔬菜、辣椒和西兰花等。这类食物最多可保存1周左右。

5 种纱窗清洁妙招推荐 让你的纱窗美化空间

■ 庞生

许多人的都会在家中安装纱窗,不仅能在夏天起到一定的防蚊虫效果,还能阻挡外面的灰尘杂质进入室内,同时还有一定的美化空间效果,深受许多人们喜爱。但是纱窗用久之后,上面会有许多污渍,因此需要进行定期的清洁。那么纱窗怎么清洗呢,下面就给大家介绍下几种纱窗清洗的方法吧。

【纱窗怎么清洗】

普通纱窗清洗法

如果纱窗可以拆下来的话,可以用喷壶慢慢冲洗。如果方便也可以将纱窗拿去浴室去用淋浴喷头冲刷。如果家里使用的是不可拆卸的隐形纱窗的话,可以拽起隐形纱窗用水进行冲洗,拽多少洗多少。比较干净。

吸尘器法

这个方法首先需要在纱窗后面垫上报纸,怕报纸飞走可以用玻璃压好,如果还是不行可以用胶带纸贴着报纸的四个角,报纸要厚些。然后用吸尘器吸纱窗上面的灰尘。如果吸尘器功率大,纱窗很快就干净了。

废旧报纸清洗法

首先将那些看过的废报纸浸湿后粘在纱窗上,待干了之后揭下来,再贴上一层新的湿报纸,反复几次可将纱窗清洗干净。这种方法不适用于不能拆卸下来的纱窗,因为半干的报纸就会掉落下来,这种方法清洗纱窗清洁度一般,而且等待报纸自然风干的过程也比较漫长。

海绵清洁法

海绵具有一定的吸附性,因此用海绵擦拭纱窗效果非常好。将海绵浸湿后,

挤出多余的水分,就可以对纱窗进行清洁。纱窗上会留有少量洗衣粉水的泡沫,但是再用浸有清水的海绵擦拭一遍,效果就会非常明显。

面糊清洁法

这种方法是利用面糊的黏稠性清除污渍。将面粉和水成稀糊状,均匀地涂在纱窗上,大概五分钟后,纱窗上的面糊稍稍变稠,此时,用清水将纱窗洗干净,污渍自然就随着面糊脱落。这种方法比较适用于灰尘比较大或者是厨房油烟渍比较重的纱窗,不过面糊在清洗的时候也有些难度。

【门窗日常保养】

第一、做好密封性的检查修补

平衡孔是保持窗户密封性的重要部分,在日常生活中需要对平衡孔进行保

护。平衡孔是塑钢门窗的窗框、窗扇用于排水减压的孔,日常保养要避免杂物堵塞平衡孔。

第二、平时多清理

轨道堵塞和门窗生锈是影响防雨防水性的因素。所以在日常保养上,必须注意定期对轨道进行清洁,保证无颗粒和灰尘的阻塞;其次要用肥皂水清洗,防止表面生锈。

第三、门窗使用注意事项

使用技巧也是对门窗保养的重要环节。门窗使用注意几点:开窗时推拉窗扇的中下部,这样提高窗扇的寿命;其次平开窗户切忌硬推玻璃,否则容易让玻璃松脱;最后轨道窗框避免被硬物碰伤,否则窗框和轨道变形影响防雨能力。