

居家参谋

怎样清洗厨房中的热点区域

专业人士表示,能及时清洗厨房中的热点区域,就能保证饮食卫生,开启健康的厨房生活。

水池

● 擦洗水池

水池中藏匿的微生物容纳量是浴室的10万倍,因此一周两次的深度清洁必不可少,稀释的漂白剂溶液则是最好的除菌液。

● 不要冲洗生肉

以往我们都有炖肉前先用冷水冲洗一下生肉的习惯,其实这道看似简单的程序能无形中飞溅出很多细菌。把肉入锅热水焯一下更加卫生。

● 消毒

洗碗机每次刷完碗后,最好把洗碗海绵放到洗碗机里走一遍加热消毒的程序,脏的擦碗布不能用来擦拭干净的碗筷。擦碗布每次使用后都要清洗一遍。

● 禁止在水槽下橱柜内存放食物

不要把食物储藏在水槽下的橱柜内,因为里面的潮气和清洁用品会将食物污染。

厨房台面

● 专板专用

准备两块案板,一块专门用来切生肉和海鲜,另一块切熟食。

● 及时清洗

使用完厨房台面要及时清洗,



先用洗涤剂擦拭,再用湿抹布擦拭干净。每周用稀释的漂白剂溶液进行杀菌处理。

冰箱

● 保持适宜温度

正常的冰箱温度应该是冷藏室不高于5℃,冷冻室低于-19℃。

● 定期清理

每1-3个月,用一勺发酵粉

混合1/4夸脱(284毫升)水充分溶解,擦拭冰箱内部。

● 充分晾凉

热的食物要在完全晾凉之后才能放进冰箱,否则残余的热量会为滋生细菌创造条件。

烤箱

● 不重复使用调味品

沾过生肉的调味料在没有经过烹饪的情况下不能再使用,除非将它加热至沸腾。

● 远离热源

像罐头等防腐食品不应放置在灶台上,热量会使它们变质。

● 卫生试吃

做饭试尝食物味道时,每尝一次更换一个新勺,沾过嘴的勺子就不要再放回去搅拌食物了。

微波炉

● 微波≠杀菌

使用微波炉加热冻肉并不意味着肉上的细菌也被同时杀掉了,因为尽管食物解冻了,这个温度仍达不到杀菌的标准。

● 均匀加热剩菜

塑料材质的食品容器可能含有某种化学物质,加热后会渗透到食物中。所以最好用玻璃器皿加热剩菜,放一点水,盖上锅盖充分蒸热。任何没有热到的地方都有可能细菌残存。

(吴歌)

家居资讯

红星美凯龙第四届家居文化节 22日启动

本报讯 9月22日,洛阳红星美凯龙第四届家居文化节将拉开帷幕,活动将一直持续到10月7日,为期16天。此次家居文化节以“倡导低碳生活,共享绿色家居”为主题。

家居文化节期间,商场将举办一系列以低碳环保为主题的活动。首先,主办方斥资搭建了环保家居体验馆,将展出多种环保建材、家具产品,让消费者可以全方位了解最健康的家居产品;其次,将收集消费者对低碳环保生活的建议,每天将于固定时段抽取幸运者送绿色好礼;再次,准备了200道低碳环保问题,只要消费者答对就有礼品相送;最后,还将组织环保拉力赛,消费者报名参加可赢自行车。

同时,红星美凯龙还将联合400余商户共同推出大幅让利活动。

(刘宁)



SSWW 浪鲸卫浴



超值直通价:

499元

限量500套
CO-1003

浪鲸卫浴全球巡回签售
★ 斥价直通洛阳 ★

2010浪鲸新品超值体验之旅



超值直通价:

469元

FT-0352

居然: 63271819 欧亚达: 63153118 红星: 65915298
名优: 62682099 大唐宫: 62388988 百年: 63501786