

Οδηγίες συντήρησης και απόψυξης

1. Αποψύξτε τα κατεψυγμένα θαλασσινά στο ψυγείο. Ποτέ μην αποψύχετε θαλασσινά στον πάγκο της κουζίνας σε θερμοκρασία δωματίου από την προηγούμενη ημέρα.
2. Αφήστε τα θαλασσινά μια μέρα να αποψυχθούν στην συντήρηση. Αν υπάρχει πίεση χρόνου, τοποθετήστε τα θαλασσινά όπως είναι με την σακούλα της συσκευασίας σε μια κατσαρόλα με κρύο νερό στο ψυγείο για μία έως δύο ώρες ανά κιλό θαλασσινά.
3. Πάντα να πλένετε τα χέρια επιμελώς με ζεστό νερό με σαπουνάδα πριν και μετά την ενασχόληση με τα ωμά θαλασσινά.
4. Μην αφήνετε τα θαλασσινά, ωμά ή μαγειρεμένα, εκτός ψυγείου.
5. Πριν από το μαγείρεμα, πλύνετε τα θαλασσινά κάτω από κρύο νερό.
6. Πάντα να μαρινάρετε τα ψάρια και τα οστρακοειδή στο ψυγείο. Ποτέ σε θερμοκρασία δωματίου. Πετάξτε τη μαρινάδα μετά τη χρήση.
7. Βεβαιωθείτε ότι οι χυμοί από ωμά θαλασσινά δεν στάζουν πάνω σε μαγειρεμένα τρόφιμα.
8. Κρατήστε τα ωμά μακριά από τα μαγειρεμένα θαλασσινά.
9. Μετά την ενασχόληση με τα ωμά θαλασσινά, πλύνετε σχολαστικά τα μαχαίρια, τις επιφάνειες κοπής, τα σφουγγάρια και τα χέρια σας με ζεστό νερό και σαπουνάδα.
10. Για τη διατήρηση της ποιότητας των προϊόντων θυμηθείτε να χρησιμοποιήσετε τα παλαιότερα προϊόντα πρώτα (First in-First out). Τοποθετείτε πάντα τα νέα προϊόντα στο πίσω μέρος του ψυγείου και τα παλαιότερα μπροστά.
11. Κρατήστε τη θερμοκρασία ψυγείου κάτω από τους -18°C . Ένα καλό τεστ ελέγχου της θερμοκρασίας του ψυγείου είναι ο έλεγχος του παγωτού. Δοκιμάστε να βυθίσετε ένα κουτάλι μέσα στο παγωτό. Αν δεν μπορεί να βυθιστεί, αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία του ψυγείου είναι κατάλληλη για διατήρηση παγωμένων των θαλασσινών.