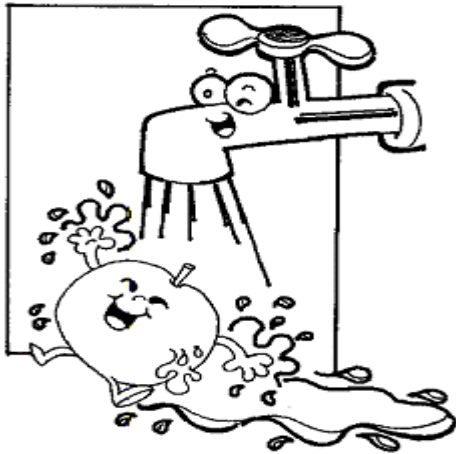


Boas práticas de manipulação de alimentos crus



Desinfectar sempre os alimentos principalmente os que vão ser consumidos em crus. Sempre que se cortam alimentos devemos ter o cuidado de usar correctamente o código de cores, para não causar uma contaminação cruzada.

Descongelação de alimentos



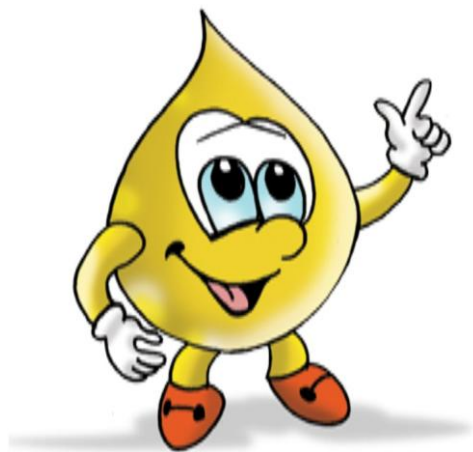
Para uma boa descongelação dos alimentos, estes devem ser postos em água corrente potável no máximo a 20° C, no frigorífico, e sempre que possível trocar de recipientes. Depois de descongelados devem ser consumidos ate 24 horas.

Reaquecimento dos alimentos



Sempre que se reaquece um alimento debes ter sempre em conta que este deve atingir entre os 75°C a 100°C. Tendo também em conta que uma vez aquecidos não se podem voltar aquecer.

Óleos frituras



Sempre que usamos óleo devemos ter em conta que a sua temperatura ideal é de 180°C, mas há gorduras que podem atingir temperaturas superiores tais como: óleo de amendoim, banha e azeite.