

Nuttige tips om vlees te bewaren

- Berg vlees zo snel mogelijk en zo koel mogelijk op.
- Ga het laatst naar de slager wanneer u weekendboodschappen doet.
- Vervoer vlees op warme dagen het liefst in een koeltas.
- U kunt rauw vlees in de koelkast niet langer dan een etmaal vers houden. In een koele kelder ongeveer 18 uur.
- Bewaar los verpakt vlees zonder papier in een koelkastdoos, in plastic- of aluminiumfolie. Losjes inpakken.
- Verwijder van voorverpakt vlees de verpakking pas voor het gebruik, ook al staat er op de verpakking dat u het vlees uit de verpakking moet halen. Dit staat er alleen maar op om te laten uitkomen dat het vlees niet geconserveerd is.
- Zout vlees niet eerder dan een half uur voor gebruik. Vlees dat lang gezouten is, verliest veel vocht.
- Gehakt en tartaar blijven rauw minder lang goed dan grootvlees. Wilt u gebraden gehakt en tartaar bewaren dan moet het heel goed gaar zijn. In halfgare toestand is de kans op bacteriegroei nog groter dan bij rauw vlees.
- Let op dat bij diepvriesvlees de verpakking absoluut onbeschadigd is. Diepvriesvlees moet u nog sneller en koeler vervoeren dan ander vlees.
- Ontdooit diepvriesvlees is minder goed houdbaar dan vers vlees. Ontdooit het vlees zo koud mogelijk.
- Bewaar gebraden vlees onder de jus.
- Aangesneden worst droogt niet uit als u het snijvlak met olie of boter inwrijft