

CONSEJOS DE VERANO de John Lemon

Achippia



John Lemon

Inicio

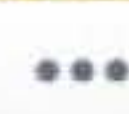


A MOVER EL COOLER...
A MOVER EL COOLER...

John Lemon

Te gusta

Mensaje



Biografía

Información

Fotos

Me gusta

Más



A 5.259 personas les gusta esto
A Palmito Corleone y 201 amigos más

Invitar amigos a que indiquen que les gusta la página

PUBLICACIONES DE PERSONAS QUE VISITARON LA PAGINA



Al Cachofa

22 de enero de 2016 a las 12:32

Durante el viaje coloquemos el cooler en el lugar más fresco del vehículo y si posees, conecta el aire acondicionado.

Me gusta - Comentar

11 Me gusta



Luciano Brócoli

22 de enero de 2016 a las 12:32

Cuando lleguemos al lugar del picnic, saquemos lo antes posible el cooler del vehículo y dejémoslo a la sombra. Lo importante es No abrir el cooler si no es necesario; cada vez que lo abrimos se pierde frío interior.

Me gusta - Comentar

18 Me gusta



Al Cachofa

22 de enero de 2016 a las 12:32

Asegúrense que el agua que llevemos sea potable. No confundir agua limpia con agua potable. Ante la duda, usar agua embotellada para consumir o lavar los alimentos.

Me gusta - Comentar

12 Me gusta



Luciano Brócoli

22 de enero de 2016 a las 12:38

No olvidemos, siempre lavar las manos antes de comenzar a manipular los alimentos. Cuando no sea posible, las toallitas húmedas y el alcohol gel son una opción.

Me gusta - Comentar

23 Me gusta



John Lemon ¿Cabros y si hacemos un picnic?

12 min

Me gusta - Responder - 22 de enero



Blanca Nueces BKN! yo le aviso a Cerezade y a Yogur!!

Me gusta - Responder - 1 - 5 min



Palmito Corleone Ya! vamos! pero recuerden este consejo...

Me gusta - Responder - 1 - 6 min



¿Cómo preparar los alimentos crudos?

Lava bien los vegetales crudos y la fruta en casa; es el lugar más higiénico para hacerlo.

En verano la fruta es más variada y sabrosa. ¡Aprovechala! lávala aún cuando la consumas pelada.

CONSEJOS PARA COMER AL AIRE LIBRE

ACHIPIA Agencia Chilena para la Promoción y Control Alimentario



Jack Esparragou Hay que organizarse. Yo llevo las ensaladas, pero evitaré llevar mayonesa casera ¿ok?

Me gusta - Responder - 22 de enero



Manzanita jajaja... entonces Luciano Brócoli se va a quedar sin bloqueador... jajajaja

Me gusta - Responder - 1 - 5 min



Luciano Brócoli Chistositoooo... yo voy a llevar jugo de manzana entonces!!!!

Me gusta - Responder - 1 - 6 min



Palmito Corleone Yo organizo el Cooler... Conservaré los alimentos que requieran frío en el cooler con bolsas refrigerantes o cubitos de hielo protegidos para que no gotee agua.

Me gusta - Responder - 1 - 6 min



John Lemon A... mover el cooler! a... mover el cooler!!!

Me gusta - Responder - 1 - 5 min



Cerezade Recuerda que los cubitos de hielo sólo sirven para mantener el frío. Una vez que los cubitos se han derretido, el alimento deja de ser seguro, además, guarda los alimentos refrigerados en el cooler sólo al momento de salir de casa.

Me gusta - Responder - 1 - 6 min



John Lemon Palmito... Recuerda aislar en recipientes herméticos la carne y el pescado crudo, y colócalo en el fondo del cooler para evitar que se desprendan jugos que puedan contaminar el resto de los alimentos.

Me gusta - Responder - 22 de enero a las 12:26



¿Cómo organizar el cooler para el picnic?

Guarda los alimentos refrigerados en el cooler sólo al momento de salir de casa.



Separa los productos crudos de los cocinados o los que están listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada.



Consejos para el Asado

Antes de utilizar la parrilla, recuerda limpiar los restos de alimento y suciedad que pudiese haber quedado desde su uso anterior.

Prepara el fuego con tiempo suficiente para que hagas brasas. El fuego vivo quema la superficie y deja cruda la carne en su interior.

Comprueba que la carne esté bien cocinada y que no desprenda líquidos sanguinolentos, así se garantiza la eliminación de posibles gérmenes.

No mezcles carne cruda con cocinada; espera a que toda esté hecha para llenar nuevamente la parrilla con carne cruda.

No coloques la carne asada en las bandejas utilizadas con la carne cruda, ni tampoco utilices los mismos utensilios para una y otra carne. Con esto se evita la contaminación cruzada.



¿Qué hacemos si sobran alimentos?

Procura guardarlos en recipientes herméticos y vuelve a colocarlos en el cooler. Una vez en casa evalúa si aún están aptos para su consumo.