

10 goldene Tipps

zum richtigen Umgang mit Tiefkühlprodukten

- ◆ TK-Produkte im Supermarkt möglichst erst zum Schluss in den Einkaufswagen legen und dann zügig nach Hause ins heimische Tiefkühlfach bringen.
- ◆ Für den Transport vom Supermarkt nach Hause am besten Isolier-/Tiefkühltaschen verwenden.
- ◆ Die Empfehlungen und Zubereitungshinweise der Hersteller auf der Verpackung unbedingt lesen und befolgen, nur dann erhält man das Produkt in der gewünschten hohen Qualität.
- ◆ Die Verpackung von TK-Produkten vor dem Auftauen entfernen, sofern diese vor der Zubereitung aufgetaut werden müssen.
- ◆ Tiefgekühlte Produkte können einfach portioniert werden. Daher immer nur die tatsächlich benötigte Menge entnehmen. Den Rest einfach weiter im Tiefkühlfach aufbewahren.
- ◆ Reste von Gerichten, die mit TK-Produkten gekocht wurden können erneut tiefgekühlt und zu einem späteren Zeitpunkt wieder erwärmt und verzehrt werden.
- ◆ Hände weg vom Schütteltest! Eiskristalle bilden sich auch bei Temperaturen im Minusbereich und sind kein Indiz dafür, dass das Produkt angetaut war oder die Tiefkühlkette unterbrochen wurde. Das Schütteln kann das Tiefkühlprodukt beschädigen.
- ◆ TK-Produkte langsam im Kühlschrank auftauen und nicht bei Zimmertemperatur. Dafür eine entsprechend längere Auftauzeit einplanen.
- ◆ Das Tiefkühlgerät sollte regelmäßig abgetaut werden. Das spart viel Energie. In jedem Fall die Hinweise des Geräteherstellers beachten.
- ◆ Viele TK-Produkte können direkt zubereitet werden und müssen nicht vorher aufgetaut werden. Dazu unbedingt die Zubereitungshinweise berücksichtigen.