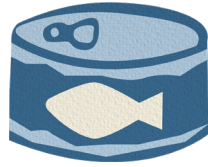


Carnes



Guarda las **carnes crudas** en la parte más baja del refrigerador o en el cajón más bajo. Tápalas bien y ponlas en un plato para evitar que goteen. Refrigerálas en cuanto llegues a casa de la tienda.



Las **carnes enlatadas** pueden guardarse en la despensa hasta que se abran. Una vez abiertas, pasar a un nuevo recipiente y refrigerar.



Los **fiambres o carnes frías** como el jamón deben conservarse en su envase original. También se pueden congelar, tal cual o envolviéndolas con papel para congelar y papel de aluminio grueso.

Leche, huevos y mantequilla



Guarda **la leche y los huevos** en la parte fría del refrigerador, lejos de la puerta.

Si tienes que hervir **huevos**, es mejor usar los que tengan la fecha de caducidad más próxima.

La leche puede congelarse por cortos periodos de tiempo si es necesario.



Pon **la mantequilla** en las partes más frías del refrigerador, lejos de la puerta, en su envase original. Mantenla tapada para evitar que absorba otros sabores.

Pan

Si lo vas a consumir pronto, guárdalo en una bolsa de papel o en una panera. Separa la cantidad que vayas a utilizar y congela el resto.

★ **Consejo útil:** El pan viejo se puede utilizar para tostar, hacer pan molido, crotones o picatostes y recetas como el budín de pan o pan francés.



Para solicitar una acomodación ADA, comuníquese con el Departamento de Ecología por teléfono al 360-407-6900 o por correo electrónico escribiendo a FoodCenter@ecy.wa.gov, o visite <https://ecology.wa.gov/accessibility>. Para el servicio de retransmisión o TTY, llame al 711 o al 877-833-6



Fuente: <https://savethefood.com/storage>