

تقدم لك "مجلتي" بعض الأفكار للحفاظ على بقايا الأطعمة الفائضة من وجبات الإفطار

تتكسد بقايا الأطعمة الفائضة من وجبات الإفطار في الثلاجة، مما يضطر ربة المنزل إلى التخلص منها في حال عدم استخدامها مرة أخرى، وهذا أمر غير مستحب. لذا، تقدم لك "مجلتي" بعض الأفكار المساعدة على الاستفادة وتخزين الأطعمة الفائضة.

- كسري الخبز الزائد إلى قطع صغيرة، واحتفظي به داخل كيس من الـ"بلاستيك" في الثلاجة لاستخدامه لاحقاً عند إعداد الفتوش أو فته الدجاج، وذلك بعد تحميصه بالفرن.

- استخدم بقايا الطعام في إعداد وجبة سريعة تقدم في اليوم التالي إلى جانب الأطباق الرئيسية، كاللحم والبيض مثلاً.

- تجنب وضع الأطعمة وهي ساخنة في الثلاجة بل انتظري حتى تبرد جيداً، مع الحرص على عدم ترك الطعام المطهو على حرارة الغرفة العادية لمدة أطول من ساعتين.

- احفظي الطعام في أوعية محكمة الإغلاق لتجنب احتكاك الطعام المطهو بالنيء.

