



Te invitamos a leer más

3.16: b)

La descongelación de alimentos a temperatura ambiente es peligrosa, pues permite la reproducción bacteriana a partir de 8-10°C, y ya sabemos, a mayor temperatura ambiente, mayor velocidad de reproducción.



Además en la descongelación se sueltan los jugos del deshielo que contribuyen a enriquecer el caldo de cultivo de las bacterias.

Cuando las piezas congeladas son pequeñas, se pueden cocinar directamente sin descongelar. Y cuando sea necesaria la descongelación previa, ésta debe realizarse en el frigorífico, a temperatura