

# MEDDIG ÁLL EL A HŰTŐBEN?

Húsok	nyers darált hús	5 -6 óra
	nyers halhús	1 nap
	baromfihús	1-2 nap
	belsősegek	1-2 nap
Felvágottak	gépsonka, párizsi, krinolin	2 nap
	virslí	2 nap
	szalonna (bacon)	7 nap
Tejtermék - felbontás után	friss tej	1 nap
	tejszín	2-3 nap
	tartós tej	4 nap
	tejföl, lágy sajt, túró	4-5 nap
Zöldségek	gomba	1-2 nap
	saláta, sóska (zacskóban)	2-3 nap
	borsó, zöldbab	3-4 nap
	karfiol, zeller, cékla (csomagolva)	8-12 nap
	zöldhagyma, petrezselyem	8-12 nap
	zöldpaprika, paradicsom	10-12 nap
Gyümölcsök	cseresznye, meggy, barack	2-3 nap
	málna, eper, szeder	2-3 nap
	robozli, egres	1 hét
	alma, körte, szilva	2-3 hét
Egyéb	gyümölcs és zöldség konzerv felbontás után	2-3 nap
	nyers lángostészta	1 hét
	tojással készült krémek	1-2 nap
	tojás	4-5 hét
Ételmaradék	főtt hús	1-2 nap
	főtt vagy sült hal	1-2 nap
	fasírt	2 nap
	sült hús	3-4 nap
	leves	3-4 nap

A déli gyümölcsök nem igényelnek hűtést, a hideg kárt tesz bennük.

Főtt tésztát nem szabad hűtőbe tenni, csak akkora mennyiség készüljön belőle, ami egy étkezésre elfogy.