

La gestion du réfrigérateur

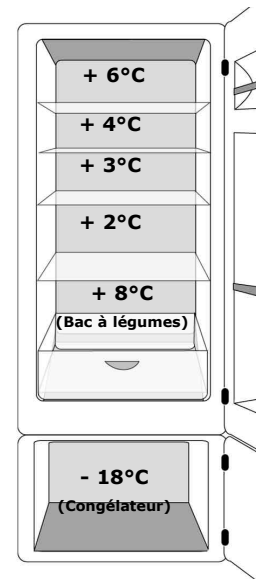
5ème étage (+ 6°C) : œufs

4ème étage (+ 4°C) : volaille, gibier, lait, fromage, beurre, laitage.

3ème étage (+ 3°C) : plats cuisinés, pâtisseries, viande, charcuterie

2ème étage (+ 2°C) : viande hachée

1er étage (De 0 à +2°C) : poisson, escargots, crustacés



Un réfrigérateur, comment ça marche ?

Coche les bonnes réponses.

Sachant que le froid descend et que la chaleur monte, où se situe la partie la plus froide du réfrigérateur ?

- En haut Au milieu En bas

Le bac à légumes se situe dans le bas du réfrigérateur. Pourtant, c'est l'endroit le plus chaud. Sais-tu pourquoi ?

- Parce que les légumes le réchauffent Parce qu'il est isolé grâce au tiroir en plastique

Dans le réfrigérateur, la température :

- Est la même à tous les étages N'est pas identique à tous les étages

Dans le réfrigérateur, chaque aliment :

- a une température idéale de conservation
 a la même température de conservation que les autres produits

- 1) Il faut nettoyer régulièrement son réfrigérateur. Vrai Faux
- 2) Ce n'est pas la peine de couvrir les restes pour les conserver..... Vrai Faux
- 3) Je peux recongeler un aliment. Vrai Faux
- 4) La température idéale de conservation d'un aliment est indiquée sur l'emballage. Vrai Faux
- 5) Dans le réfrigérateur, je dois éviter que des aliments d'origines différentes entrent en contact. Vrai Faux