

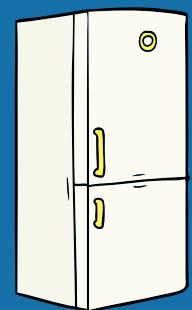
4 SAVJETA ZA PRIPREMANJE HRANE

Perite hranu



Prije konzumacije dobro operite nekuhanu hranu, primjerice sushi, određeno voće i povrće itd.

Hrana u hladnjaku



Nemojte ostavljati pokvarljivu ili već skuhanu hranu izvan hladnjaka jer će se tako lakše pokvariti.

Unakrsna kontaminacija



Izbjegavajte kontakt kuhane s nekuhanom hranom kako biste izbjegli unakrsnu kontaminaciju.

izbjegavajte parazite



Adekvatno termički obradite meso, ribu i jaja kako biste izbjegli parazite poput onih koje pronađemo u mesu i anisakisa u ribi.