

Cara Memasak Daging Beku dari Freezer



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Cara Memasak Daging Beku dari Freezer

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Sebelum anda memasak, pastikan daging beku yang anda simpan di dalam freezer telah mencair terlebih dulu. Ini juga berlaku untuk semua jenis makanan yang ingin dibekukan agar terhindar dari kontaminasi bakteri dan tetap aman untuk dikonsumsi. Dengan memproses makanan beku dengan benar, kesegarannya tetap terjaga dan risiko keracunan makanan dapat dikurangi. Yuk, mari kita cari tahu lebih banyak cara untuk mencairkan daging beku sebelum memasaknya!

Batas Waktu Penyimpanan Makanan Beku

Menyimpan makanan dalam freezer yang beroperasi pada suhu -18°C adalah cara alami dan aman untuk menjaga makanan tetap segar. Namun, Anda perlu memperhatikan batas waktu penyimpanan agar kualitas makanan beku tetap terjaga. Berikut adalah penjelasannya:

- Daging giling mentah dapat disimpan selama 2-3 bulan.
- Daging merah mentah dapat disimpan selama 8-12 bulan.
- Daging merah yang telah dimasak dapat disimpan selama 2-3 bulan.
- Daging unggas mentah dapat disimpan selama sekitar 12 bulan.
- Daging unggas yang telah dimasak dapat disimpan selama 4-6 bulan.
- Ikan dapat disimpan selama 2-5 bulan.
- Kerang dan udang dapat disimpan selama 2-4 bulan.
- Sosis dapat disimpan selama 1-2 bulan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



Dengan memperhatikan batas waktu penyimpanan ini, Anda dapat menjaga kualitas makanan beku dan menikmatinya dengan aman dan enak.

Cara Mencairkan dan Mengolah Makanan Beku

Dengan mengetahui berapa lama makanan beku dapat disimpan, Anda dapat memperkirakan kapan harus memasaknya. Hal ini penting agar Anda tidak lupa mengenai lamanya masa penyimpanan. Berikut ini beberapa cara yang dapat Anda lakukan untuk mencairkan makanan beku agar siap diolah menjadi hidangan lezat:

1. Rendam dalam air dingin

Bungkus makanan beku dengan plastik bersih dan rapat agar bakteri tidak masuk. Selanjutnya, rendam makanan tersebut dalam mangkuk atau panci yang berisi air dingin atau air biasa, pastikan makanan benar-benar terendam sepenuhnya. Kemudian, gantilah air setiap 30 menit sampai makanan beku itu mencair atau melunak sepenuhnya, sehingga siap untuk diolah. Pastikan makanan beku yang telah dicairkan dengan cara ini segera kamu masak.

2. Simpan sehanan di kulkas

Langkah ini merupakan cara paling praktis dalam melunakkan makanan yang beku, meskipun memakan waktu yang cukup lama. Setelah mengeluarkan makanan dari lemari es, tempatkan dengan hati-hati di atas wadah yang bersih dan letakkan di rak paling bawah kulkas. Fungsi wadah tersebut adalah untuk menampung cairan yang keluar dari makanan agar tidak bercampur dengan makanan lainnya.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



3. Lunakkan dengan microwave

Mencairkan makanan beku dengan microwave sangatlah sederhana. Anda hanya perlu menempatkan makanan beku dalam wadah plastik yang tahan panas, lalu masukkan ke dalam microwave dan panaskan selama beberapa menit. Meskipun memanaskan makanan beku dengan microwave lebih cepat, hasilnya mungkin tidak merata, terutama jika makanan tersebut berukuran besar dan tebal. Keadaan ini dapat menyebabkan pertumbuhan bakteri pada makanan. Oleh karena itu, makanan beku yang dicairkan dengan metode ini harus segera dimasak.

Beberapa langkah di atas dapat kamu coba untuk melunakkan daging sebelum memasaknya. Proses melunakkan dan mengolah makanan yang beku harus dilakukan dengan hati-hati. Jika Anda mengalami gejala seperti diare, sakit perut, mual, muntah, atau demam setelah mengonsumsi makanan beku yang telah diolah, segera konsultasikan diri kepada dokter untuk mendapatkan penanganan yang sesuai.

Baca juga [Cara Membuat Cireng Empuk dan Renyah dan Anti Meledak](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

