

“여름철 안전한 장보기 요령”

여름철 안전 장보기

장보기 요령


가공식품
(쌀, 통조림 등)


과일/채소류



어패류



육류


냉장보관 가공식품
(햄, 요거트 등)

똑똑한 장보기 순서



다가오는 복날을 대비한 닭 요리 주의요령!

닭 요리

조리 전 주의요령



닭고기 구입 시,

생닭과 식재료가 닿지 않게 주의



생닭 보관 시,

식재료에 닿지 않게
밀폐용기에 담아
냉장고 하단 보관


닭 요리

조리 중 주의요령



생닭 세척 시,

주변에 물이 튀지 않게 주의

* 생닭 씻은 싱크대 세척·소독하기

** 채소류 세척 후, 생닭 세척하기



구분사용하기

다른 식재료와 칼·도마 구분사용



익혀먹기

닭은 완전히 익도록 가열

* 중심온도 (75℃, 1분 이상)



닭 요리

조리 후 주의요령



생닭 만진 후,

비누로 30초 이상 손 씻기



사용한 조리기구

세척·소독 철저

