

อาหารทะเลกินได้ ต้องปรุงสุก

วิธีทำความสะอาดก่อนปรุง



ใส่ถุงมือขณะล้าง
อาหารทะเล

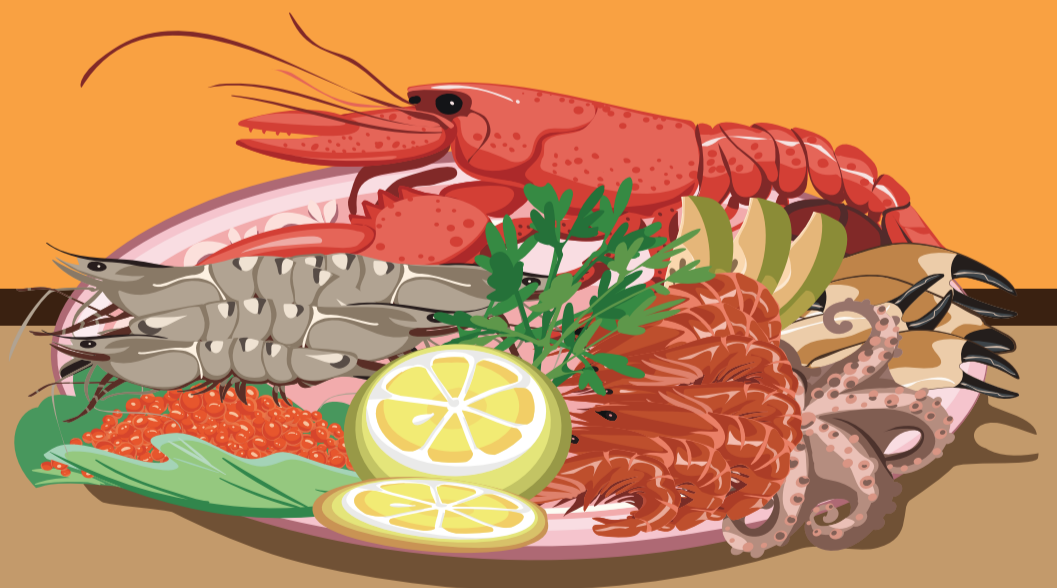


ล้างอาหารทะเลให้สะอาด
ก่อนปรุงอาหาร



ควรล้างมือด้วยสบู่และน้ำ
ก่อนและหลังล้างอาหารทะเล

ต้มในน้ำเดือดที่อุณหภูมิ
มากกว่า 70 องศาเซลเซียส
นาน 5 นาที ขึ้นไป



อาหารทะเลยังคงรับประทานได้ สิ่งสำคัญคือการเตรียมวัตถุดิบทุกขั้นตอน
ให้คำนึงเรื่องความปลอดภัย และความปลอดภัย ในการสัมผัสอาหารทะเล หรืออาหารสด
ต้องล้างมือให้สะอาดก่อน และหลังหยิบจับทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย

