

穴埋めワークシート

〈冷凍食品とは〉

冷凍食品とは、主に4つの条件を満たしているものを指します。

- ① (1)が行われている。

新鮮な材料を選び、丁寧に洗浄し食べられない部分を取り除きます。魚であれば頭、内臓、骨、ヒレなどを取り除いています。

- ② (2)をしている。

食品の組織が破壊されて品質が変化することを防ぐためにとても低い温度で冷凍しています。

- ③ 適切に (3)されている。

消費者の手元に渡るまでに汚れてしまうこと、形が崩れることを防ぐために (3)されています。包装には取り扱い方や (4)が書かれています。

- ④ 賞品の温度 (5)°C以下で保存している

生産、貯蔵、輸送、配送、販売の各段階を通して(5)°C以下に保つように管理されています。

記述ワークシート

〈冷凍食品とは〉

冷凍食品にはどのような種類がありますか。自分でまとめてみましょう。

穴埋めワークシート解答

1. 前処理
2. 急速冷凍
3. 梱包
4. 調理方法
5. -18