

Như chúng ta đã biết thực phẩm tươi sống rất cần chú ý bảo quản. Các sản phẩm kem, sữa cũng như vậy, chúng cần được bảo quản đúng cách nếu không sữa khi kem mất đi vị ngon trong thời gian ngắn, hoặc thậm chí kem sẽ không an toàn và sinh thực phẩm.

Vậy, trái đang vào hè oi nóng với nhiệt độ lên tới 38oC - 39oC thì bảo quản kem như thế nào là đúng cách nhất?

Đừng lo lắng với vấn đề bảo quản như thế nào ? Hãy cùng tham khảo bài viết dưới đây để giải quyết khúc mắc của bạn nhé!

Cách Bảo Quản Kem Siêu Hiệu Quả

1. Không để lẫn các loại kem khác nhau - Máy làm kem

Trước khi cho kem vào tủ lạnh thì bạn hãy để riêng biệt các loại kem với nhau và khác nhau. Không để các hộp kem lẫn với nhau vì rất dễ bị pha trộn mùi và màu với nhau làm mất đi vị đặc trưng của từng loại kem cũng như màu sắc sản phẩm.

Có thể bạn quan tâm: [nguôn gốc máy làm kem và nhúng điu nên chú ý](#)

.....gần như mọi người đều lên mạng vào Google tìm kiếm và gõ từ khóa “**máy làm kem**” lúc đó các trang cửa doanh nghiệp kinh doanh máy sẽ hiện lên.....

2. Nhúng điu tã luôn luôn thích hợp-Máy làm kem

Nhúng điu quên không chèn nhúng điu nhúng cửa tã nhúng. Vì thế, trước khi bỏ quấn kem thì bạn phải kiểm tra nhúng điu cửa tã nhúng điu cho kem đúng cách bỏ quấn nhúng điu hợp lý nhúng (thường nhúng nhúng nhúng 0 điu F hoặc nhúng nhúng nhúng a) .

3. Cho kem vào hộp kín - Máy làm kem

Đổ cho kem không bị mất hương vị thì khi bỏ quấn nên dùng một chiếc hộp thích hợp an toàn. Tiêu chí là kín ,có thể chèn điu nhúng điu và chèn nhúng nhúng sao cho kem không bị biến dạng khi bị các loại hộp nhúng khác xếp đè lên.



• • Bảo quản kem bằng hộp rỗng vào ngăn lạnh

4. Sử dụng khay/hộp đựng kem riêng và phông-Máy làm kem

Khi bạn sử dụng khay, hộp đựng kem riêng và bồng phông sẽ có hiệu quả làm cho kem luôn giữ được trạng thái mềm mịn, không bị đông cứng quá cứng như mềm quá.

5. Dùng màng bọc thực phẩm-Máy làm kem

Nếu hộp không chắc chắn, hãy dùng màng bọc thực phẩm trước khi cho kem vào tủ lạnh bảo quản. Nhờ vậy, sẽ giúp bạn ngăn ngừa được việc tinh thể băng hình thành làm kem bị đông đá khi ăn sẽ bị cứng và mất ngon.

6. Đậy nắp/khay kem vào phía trong cùng của tủ lạnh-Máy làm kem

Khi bạn đóng nắp tủ lạnh hiệu quả trong quá trình sử dụng tủ lạnh sẽ có hiệu quả ngăn ngừa nhiệt độ giảm của các tủ không được ổn định. Chính vì vậy, bạn nên cho hộp kem vào bên trong cùng sẽ giúp cho món kem được giữ nhiệt độ ổn định và không bị ảnh hưởng đến chất lượng của nó.



Đặt kem trong tủ lạnh để bảo quản

7. Bảo quản trong tủ lạnh kín, có đá để ngăn đông - Máy làm kem

Nếu bạn không có tủ lạnh (hay bình) riêng dành riêng cho việc bảo quản kem tại nhà để dùng dần, thì bạn hãy cho kem vào hộp nhựa kín. Sau đó bạn quấn quanh thân kem một lớp khăn và đặt chúng vào thùng giữ nhiệt có chấu đá. Việc quấn kín giúp cho kem không bị tiếp xúc với nhiệt độ bên ngoài và cũng đảm bảo không làm cho kem bị tan chảy. Tuy nhiên, đây chỉ là cách dùng tạm thời, vì vậy bạn nên sử dụng chúng ngay trong ngày hoặc 1/2 ngày là cùng. Vì để lâu sẽ không đảm bảo chất lượng kem và an toàn vệ sinh thực phẩm như bảo quản trong tủ lạnh.

Có thể bạn quan tâm: [Vệ sinh máy làm kem sao cho hiệu quả](#)

tuy nhiên người đã sử dụng qua loa máy làm kem riêng không phải ai cũng biết cách vệ sinh máy đúng đắn nhất, vệ sinh đúng cách sẽ giúp máy chạy tốt và bền bỉ, có thể tăng tuổi thọ...

Đó là những lưu ý khi bảo quản kem tại nhà, giúp cho kem được đảm bảo chất lượng và

chất lượng cho sản phẩm sau. Nếu có bất kỳ nhu cầu mua máy làm kem nào hãy liên hệ ngay với chúng tôi để được tư vấn và đặt hàng ngay.

Trụ Sở Tập đoàn Hội Âu tại Hà Nội:

Địa chỉ: Số 72 Miếu Đền, Mễ Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội

Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989