



Памятка: сроки хранения продуктов

Из курса Учебника Т—Ж
«Едим дома: как организовать питание»

Сроки хранения сырых продуктов

Продукт	Холодильник	Морозильник
Свежие яйца в скорлупе	3—5 недель	Не подходят для заморозки
Сырые яичные желтки или белки в пластиковом контейнере	2—4 дня	1 год
Свежее мясо (говядина, телятина, баранина, свинина), стейки	3—5 дней	6—12 месяцев
Свежее мясо (говядина, телятина, баранина, свинина), нарезка для жаркого	3—5 дней	4—12 месяцев
Свежее мясо (говядина, телятина, баранина, свинина), стейки на кости	3—5 дней	4—6 месяцев
Курица или индейка, тушка	1—2 дня	1 год
Курица или индейка, разделанная	1—2 дня	9 месяцев
Сырой фарш из птицы, говядины, телятины, свинины, баранины	1—2 дня	3—4 месяца
Субпродукты: язык, печень, почки, сердце	1—2 дня	3—4 месяца
Нежирная рыба	1—2 дня	6—8 месяцев
Жирная рыба	1—2 дня	2—3 месяца
Свежие креветки, морские гребешки, раки, кальмары	1—2 дня	3—6 месяцев

Сроки хранения готовых продуктов

Продукт	Холодильник	Морозильник
Яйца, сваренные вкрутую	1 неделя	Не подходят для заморозки
Вареное мясо и мясные блюда	3—4 дня	2—3 месяца
Готовые котлеты	1—2 дня	3—4 месяца
Подкопченные мясные закуска, например копченая колбаса	1 неделя	1—2 месяца
Ветчина целым куском	1 неделя	1—2 месяца
Ветчина в нарезке	3—4 дня	1—2 месяца
Бекон	1 неделя	1 месяц
Солонина в вакуумной упаковке с маринадом	5—7 дней	1 месяц. Перед заморозкой слейте маринад
Готовые продукты в вакуумной упаковке: яйца, цыпленок, тунец, ветчина	3—5 дней	Не подходят для заморозки
Сырые колбаски из свинины, говядины, курицы, индейки	1—2 дня	1—2 месяца
Куски вареной птицы в бульоне или подливке	3—4 дня	6 месяцев
Куски вареной птицы без бульона	3—4 дня	4 месяца
Блюда из вареной птицы	3—4 дня	4—6 месяцев
Жареная птица	3—4 дня	4 месяца
Куриные наггетсы и котлеты в панировке	3—4 дня	1—3 месяца
Готовая рыба	3—4 дня	4—6 месяцев
Копченая рыба	2 недели	2 месяца
Суп	3—4 дня	2—3 месяца
Соус и мясные бульоны	1—2 дня	3—4 месяца

