

Produce Storage Guide

In The Fridge

Apples & Citrus

Store in your fridge drawer where it is dry and cool



Asparagus, celery, carrots

Slice off the bottoms + stand them in a jar with a little bit of water to keep them hydrated



Berries

To prevent mold, rinse in a water bath with a splash of vinegar, then pat dry & store in an airtight container



Leafy greens

Store with a cloth in an airtight container

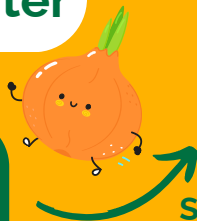


In The Pantry

On The Counter

Onions

Store in a dark, dry, well-ventilated place



Potatoes

Store away from sunlight in a cool, dark, dry, well-ventilated place



Store apart from each other!

Bananas

Keep away from other fruit - they will accelerate ripening



Tomatoes

Store away from direct sunlight, with stem end down



Guía del Almacenamiento de Productos

En el Refri

Manzanas & Cítricos

Almacene en su cajón del refri donde este seco y fresco



Espárragos, Apio, Zanahorias

Córtele las orillas + enderécelas dentro de un vaso con un poco de agua para mantenerlas hidratadas



Fresas y Arándanos

Para prevenir el molde, enjuague en agua con un poco de vinagre, después séquelos con papel, y almacene en un contenedor hermético



Vegetales Verdes

Almacene con una tela dentro de un contenedor hermético



En la Despensa

En la Encimera

Cebollas

Almacene en un lugar bien ventilado, seco y oscuro



Papas

Almacene lejos de la luz solar en un lugar fresco, seco, oscuro, y con ventilación



¡Sepárelos y almacene en diferentes lugares!

Tomates

Almacénelos lejos de la luz solar, con el tallo hacia abajo



Plátanos

Manténgalos lejos de otras frutas- ya que acelerarán la maduración



ការណែនាំអំពីរបៀបទុកដាក់បន្លែនិងផ្លែឈើ

ក្នុងទូទឹកកក

ផ្លែប៉ោម និងក្រូច

ទុកប្រអប់ទូទឹកកក ដែលស្ងួត និងត្រជាក់



ទំពាំងបារាំង ស្ពៃ និងការ៉ុត

ចិតគល់ចេញ រួចដាក់វាបញ្ឈប់ ក្នុងក្រឡដាក់ទឹកបន្លិច ដើម្បីឲ្យវាមានជាតិទឹក



ប្រភេទផ្លែប្រើ

ដើម្បីបង្ការកុំឲ្យដុះជឿត លាងទឹកវាដោយដាក់ទឹក ខ្មេះបន្តិច រួចយកក្រដាស ឆ្អិតវាឲ្យស្ងួត និងដាក់វា ក្នុងប្រអប់កុំឲ្យខ្យល់ចូល បាន។



ស្លឹកបៃតង ដាក់វាក្នុងប្រអប់បិទជិត ដោយដាក់ក្រណាត់ក្នុង នោះ

ក្នុងទូដាក់របស់បេរ

លើតុ

ខ្ទឹមបារាំង

ដាក់ក្នុងកន្លែងងងឹត ស្ងួត និងមានខ្យល់ ចេញចូល



ជំទូងបារាំង



ដាក់កុំឲ្យត្រូវពន្លឺថ្ងៃ ដាក់ក្នុងកន្លែងត្រជាក់ ស្ងួត និងមានខ្យល់ ចេញចូល

ប៉េងប៉ោះ

ដាក់កុំឲ្យថ្ងៃចាំងត្រូវ ដោយដាក់ខាងស្លឹក ចុះក្រោម



ចេក

កុំដាក់ជាមួយគ្នានឹង ផ្លែឈើដទៃទៀត ដូចជាប៊ែរ ដាក់ជាប់ផ្លែឈើផ្សេង វាឆាប់ទុំ។



Gabay sa lagayan ng gulay at prutas

Sa pridyider

Mansanas at mga citrus

Ilagay sa drawer ng pridyider kung saan malamig at tuyo



Asparagus, kintsay, karot

Hiwain ang ibaba + itayo sa isang garapon na may kaunting tubig para palaging basa



Mga berry

Mara maiwasan ang amag, hugasan na may kaunting suka, tuyuin, ilagay sa lalagyan mahigpit ang takip



Berdeng gulay

Ilagay sa lalagyan na may tela at may mahigpit na takip



Sa pantry

Sa counter

Sibuyas

Ilagay sa madilim, tuyo at may hangin na lugar



Patatas

Itago malayo sa araw at malamig, madilim, tuyo ay may hangin na lugar



Ihiwalay sa iba!

Saging

Ilayo sa ibang prutas - at bumibilis ang paghinog



Kamatis

Itago malayo sa araw a na sa baba ang tangkay.

