

飲食處理

食物的保存方式

食物變質的原因

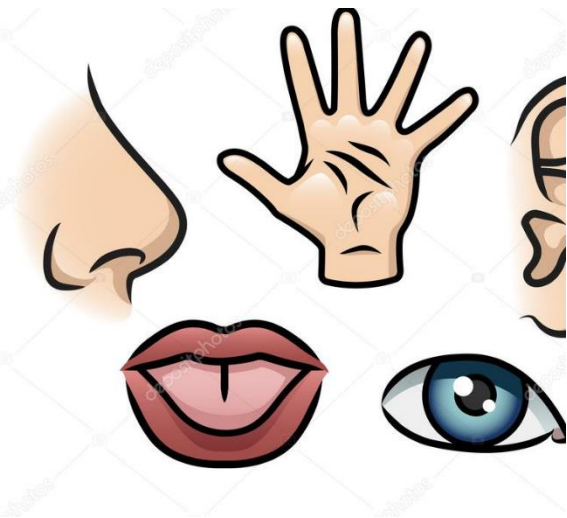


食物變質的原因

因存放太久,保存不當而發生變化,
失去原有的味道,失去原有的氣味,
失去原有的營養價值,外觀變化。



用什麼方式知道食物變質呢？



我們能用

味覺



視覺



嗅覺



觸覺



影片網址

- <https://youtu.be/smwBSzMoSYU> 5下4-2動畫-食品的保存方法
- <https://youtu.be/ejKrP8L3tPU> 30種你一直錯誤存放的食物
- <https://youtu.be/OQxPRKx9PjU> 食物的保存
- https://youtu.be/OPJhTr_kWTw 【食物的保存】6年級 | TSLAU

