

# 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



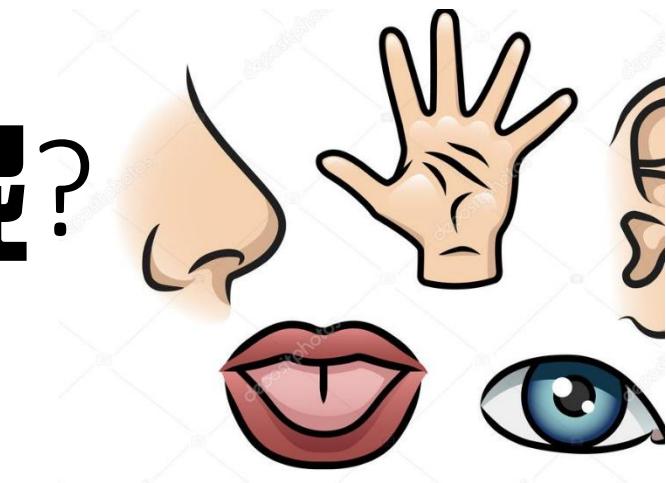
視覺



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](https://youtu.be/OPJhTr_kWTw) 【食物的保存】6年级 | TSLAU

