

وزارة التجارة  
مديرية التجارة  
لولاية المسيلة

# الدجاج





### ما هي أفضل طريقة للحفاظ عليه وتحضيره؟

مثل أي طعام قابل للفساد، يمكن أن نجد البكتيريا على الدجاج النيء أو غير المطبوخ، والتي قد تتسبب بإصابتنا بالمرض. لهذا السبب يجب أن نتعامل مع الدواجن النيئة بحذر شديد لتجنب نقل الجراثيم إلى مأكولات أخرى مطبوخة أو نيئة كالسلطة. مثلاً: عدم تقطيع الخيار على خشبة تقطيع غير مغسولة بعد استخدامها لتقطيع الدجاج النيء.

### كيف يبقى الدجاج آمناً للتناول؟

يجب أن نقوم بتبريد أو تجميد الدجاج فور شرائه مبقين التغليف الأساسي الذي اشتريناه فيه منزوع الاحشاء ومنقى ونظيف.

### كيف يتم تذويب الثلج عن الدجاج؟

يمكن أن ندوبه بثلاث طرق مختلفة:

في البرد: بتركه أثناء الليل لليوم التالي

في الماء البارد: بتغطيس الدجاج المغلف وتغيير الماء كل 30 دقيقة

في المايكروايف: لبضعة دقائق ولكن يتطلب طبخه حالما يتم تذويب الثلج عنه في

حال القيام بهذه الطريقة

### هل السائل في الغلاف يعني أن نوعية الدجاج ليست جيدة؟

لا يدلّ السائل الزهري في مغلف الدجاج الطازج على نوعية متدنية وهو ليس دماً؛

فمعظمه مكوّن من الماء الذي امتصّه الدجاج أثناء عملية التجميد.



### ما لون جلد الدجاج ذات النوعية الجيدة؟

يتراوح لون جلدة الدجاج ما بين الكريم الفاتح والأصفر حسب نوع العلف الذي تناوله. وهذا ليس مقياساً للقيمة الغذائية، الطعم، الطراوة أو نسبة الدهون.

### رائحة الدجاج غريبة- هل يمكنني أن أطبخه؟

إذا كنت تشك برائحة الدجاج، لا تستخدمه. إرمي الدجاج وتخلص من النفايات مباشرة لتجنب التلوث والروائح الفاسدة في المطبخ.

### هل يجب أن أرمي الدجاج ذات العظام الغامقة؟

لا داعي لذلك؛ فالعظام ذات اللون الغامق لا تدل على الفساد. قد يحصل عند تثليج الدجاج أو أثناء طبخه. من الآمن جداً تناول لحم دجاج إذا تحوّل إلى لون غامق أثناء الطبخ.

### على أي درجة حرارة يجب أن أطبخ الدجاج؟

للتأكد من سلامة طبخه، يجب أن يُطهى الدجاج على حرارة تتراوح بين الـ 82 والـ 85 درجة مئوية مُقاسة في فخذ الدجاج بميزان الحرارة الخاص بالطعام.

### تحوّل الدجاج إلى زهري اللون عند طبخه- هل هذا طبيعي؟

عندما يُطهى الدجاج جيداً، يُصبح سليماً للأكل. ظهور اللون الزهري طبيعي وهو فقط بسبب تغيير صباغ اللون.



كم من الوقت يمكنني حفظ الدجاج ليحافظ على جودته كي أستخدمه مجدداً؟

في التلاجة	في البراد	
9- 12 شهر	يوم - يومان	دجاج ، قطع
سنة	يوم - يومان	دجاج ، كامل

كم من الوقت يمكنني إبقاء الدجاج المنقوع في الصلصة في البراد؟

يمكن إبقاء الدجاج المنقوع في البراد لمدة يومين؛ بعد ذلك، يجب التخلص من أي دجاج منقوع غير مطبوخ.

ماذا عن الدجاج المحضر مسبقاً في السوبرماركت؟

عند شراء الدجاج الجاهز (المطبوخ) أو دجاج الأكل السريع إنتبه إلى أن:- يكون ساخناً عند شرائه- تتناوله في غضون ساعتين- إحفظه في البراد في وعاء مغلق ولكن تناوله في غضون 3-4 أيام- تلتجه وإستخدمه بظرف 4 أشهر .