

## 5 Tips Menyimpan Bahan Makanan dengan Benar dalam Stoples Kaca

Updates. - ADV.CO.ID

Apr 22, 2024 - 20:59



Menyimpan makanan di dalam stoples kaca memang bisa menjaga kesegarannya. Dengan model transparan, tentu [stoples](#) bisa menjadi [alat saji](#) yang memudahkan kita dalam menata bahan makanan di dapur. Namun, pastikan kamu memperhatikan beberapa hal ini sebelum meletakkan makanan di dalam stoples.

1. Pilih stoples kaca yang tebal

Supaya makanan tidak rusak, pastikan memakai stoples kaca cukup tebal. Selain itu, perhatikan juga tutup stoples. Gunakan stoples yang memiliki tutup rapat dan kencang agar udara tidak bisa masuk. Hal ini bertujuan biar kualitas dan kesegaran bahan makanan di dalamnya tetap terjaga.

## 2. Sesuaikan ukuran stoples dengan jumlah makanan

Ukuran stoples yang tepat bisa membantu mencegah sisa ruang udara ketika menyimpan makanan. Selain itu, kamu pun dapat lebih efisien saat memasukkan makanan ke dalamnya.

## 3. Pake stoples yang transparan

Dengan stoples transparan, kamu bisa lihat isinya tanpa perlu membuka tutupnya. Tidak hanya praktis, hal ini juga dapat membantu mencegah paparan langsung terhadap udara dan cahaya.

## 4. Hindari memasukkan masakan yang basah

Bahan makanan yang basah, seperti sayur atau buah yang baru dicuci, sebaiknya jangan langsung dimasukkan ke dalam stoples. Pastikan dulu bahan makanan benar-benar kering sebelum disimpan. Soalnya, makanan basah bisa membuat stoples lembap, sehingga dapat menjadi sarang bakteri dan jamur.

## 5. Bikin label pada setiap stoples

Pastikan kamu menambahkan label pada setiap stoples. Selain nama makanan, tulis juga informasi penting, seperti tanggal kadaluwarsa atau kapan bahan makanan tersebut dimasukkan ke dalam stoples. Dengan begitu, kamu pun lebih mudah saat menata makanan di dapur.

Itu dia cara mudah menyimpan makanan di dalam stoples. Nah, kamu bisa membeli berbagai model stoples kaca terbaik hanya di toko resmi online ACE melalui ruparupa. Di sini, kamu juga dapat belanja peralatan rumah tangga lainnya, dari alat dapur, rak besi, serta tangga lipat.