

Lavar saladas

Garanta que suas saladas estejam devidamente higienizadas seguindo as etapas abaixo.



1 - Use uma faca para remover todas as folhas danificadas ou murchas.



2 - Lave bem em água, folha por folha.



3 - Use uma escova, se necessário, para remover qualquer sujeira residual.



4 - Descarte as folhas danificadas ou sujas que permanecem após a limpeza.



5 - Deixe as folhas imersas em solução de hipoclorito de sódio*, durante pelo menos 15 minutos.



6 - Enxágue novamente sob água corrente.



7 - Seque imediatamente para preservar o alimento.

*Diluir 2 colheres de sopa (20 ml) de hipoclorito de sódio a 1% em um litro de água.

Treinamento gratuito e completo no site [ufs.com](https://www.ufs.com)

