

Cómo Organizar tu Refrigerador

Puedes organizar tu refrigerador de esta forma para tener menos desperdicio, porque no debes desperdiciar la comida.

Unos lugares en tu refrigerador son más calientes que otros.

Las puertas son la parte más caliente, perfectas para condimentos.

Las secciones de arriba tienen la temperatura más constante.

Es el mejor lugar para lo que haya sobrado; bebidas, y alimentos que no necesitan ser cocinados, como carnes frías, queso o yogurt.

La parte inferior es la más fría.

Este es el mejor lugar para ingredientes crudos que cocinarás, como carne cruda, huevos y mariscos.

Los cajones son secos y frescos, perfectos para verduras en uno y fruta en el otro.

Dedica un lugar para lo que debas comer primero, que esté por caducar.

Asegura que la temperatura de tu refrigerador está a 40 o más baja.

Haciendo todo esto significa ahorrar dinero porque tendrás más comida en el plato y menos en la basura.