

Konserven, die wir nicht mehr einlagern werden

Beitrag von „tanziopa“ vom 13. Februar 2020, 10:56

Es gibt bei den Konserven einige, die wir obwohl wir sie normalerweise schon essen, nicht mehr für die Einlagerung kaufen werden.

Anbei eine kurze Liste mit Erklärung:

Reisfleisch in Dosen - wird nach längerer Lagerung sehr hart in der Dose und lässt sich dann nur schwer ausreichen durcherhitzen.

Fisch in Soße - die Soße schmeckt nach dem MHD nicht mehr so gut und beginnt zu "gerinnen" (z.B. bei Fisch in Senfsoße) - wir lagern nur mehr Fisch ohne Soße ein.

Ergänzungen folgen nach.

lg