



# Le réfrigérateur



Au Moyen-Âge l'alimentation était conservée dans les caves des châteaux, plus tard dans des celliers, généralement orientée vers le Nord. En 1756 William Cullen donne la première démonstration d'un processus artificiel de refroidissement.

Il existe 3 types de réfrigérateurs :

à compression, à absorption de gaz et thermoacoustique.

La température dans le réfrigérateur doit toujours être comprise entre 2 °C et 8 °C.

L'endroit le plus froid est la plaque de verre juste au-dessus du bac à légumes, ce qui fait que l'on devrait stocker les aliments les plus sensibles à cet endroit.

Il est également conseillé de conserver la viande et le poisson cru dans des boîtes appropriées, ce qui empêche le contact avec d'autres aliments. De même il faut nettoyer régulièrement le réfrigérateur et veillez à une bonne hygiène.

De nos jours il est impensable de vivre sans réfrigérateur.

Quels aliments sont rangés dans le frigo ?  
Inscris les chiffres correspondants

viande, charcuterie  poissons,

fromage, yaourts, crème

œufs, beurre, confiture

boissons, lait

ketchup, mayonnaise, moutarde

salade, fruits, légumes

plats préparés, gâteaux

