连一连。

1

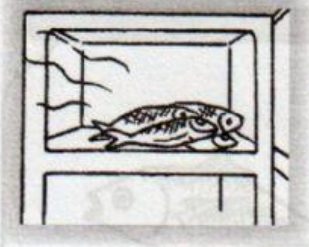


干藏

d

· 把食物放在太阳下曝晒，直到水分完全蒸发。

2



腌渍

b

· 把牛奶加热到 63 °C 长达 30 分钟后快速冷却。

3

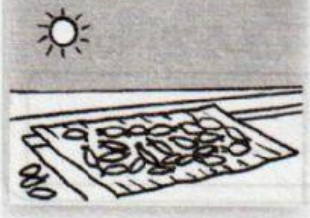


巴氏杀菌法

c

· 把食物储存在冰箱的冷冻格里，温度低于 0 °C。

4



装罐

d

· 将食物浸在高浓度的醋、盐水或糖水里。

5



冷冻

e

· 把食物以高温处理后，装入罐子里，抽出空气后密封。

LIVEWORKSHEETS