

根据说明，画线连一连。

1 以晒干、烘干或风干的方法，将食物内的水分抽干

熏制

2 将食物包装袋里的空气抽出后密封

盐腌

3 利用烟火的热气把食物中的水分熏干

干藏

4 把食物加热至沸腾以杀灭细菌

冷冻

5 把食物涂上大量的盐或浸泡在浓盐液体里

煮沸

6 把食物存放在温度 0°C 以下的环境里

真空包装

以下食物适合用哪种方法来保存？圈出正确的答案。



盐腌

冷藏



干藏

上蜡



冷冻

腌渍



真空包装

腌渍



巴氏杀菌法

冷冻



装罐

熏制