

Przechowywanie świeżych potraw

Dodany przez amif

Wskazówki do przechowywania świeżych przypraw:

- * rośliny przyprawowe liściaste dobrze jest skropić wodą i włożyć do lodówki w foliowej torebce

- * korzenie roślin należy owinać folią aluminiową lub umieścić w foliowej torebce; w ten sposób przeciwdziałamy ich wysuszeniu

- * jeśli rośliny przyprawowe wymagają obierania, robimy to bezpośrednio przed użyciem

- * krojenie powinno odbywać się na plastikowej deseczce; jeśli używamy drewnianej, powinna ona być wcześniej zmożona; w suchą drewnianą deseczkę wsiąka cenny sok

Jeśli jednak decydujemy się na zakup przypraw suszonych to trzeba przede wszystkim pamiętać o sprawdzaniu daty ich przydatności do spożycia. Przyprawy zbyt długo przechowywane w sklepach tracą swój aromat.

Suszone przyprawy przechowujemy w szczelnie zamkniętych pudełkach lub słoikach, inaczej tracą cenne olejki lotne, a więc swój aromat. Warto też stosować pojemniki nie przepuszczające światła, gdyż niektóre przyprawy np. papryka, tracą swoją barwę.

