

طرز خشک کردن میوه در ماکروفر

28 مرداد 1402

میوه در هر صورتی چه تازه باشد و چه خشک شده، برای شما خوب است و منافع بسیاری به دنبال دارد. در وضعیت طبیعی میوه خشک شده می تواند یک میان وعده مناسب برای برطرف کردن حس گرسنگی باشد و می توان برای مدت زمان طولانی نگهداری کرد و به همین جهت می تواند جایگزین مناسبی برای میوه تازه در خارج از فصل آن باشد.

نکات مهم در خشک کردن میوه در ماکروفر

چه میوه هایی را می توان در ماکروفر خشک کرد؟ تقریباً همه میوه هایی که قابل برش دادن هستند را می توان در ماکروفر خشک کرد.

آیا میوه در ماکروفر به طور کامل ترد و خشک می شود؟ خیر! با استفاده از ماکروفر تا ۹۰ درصد آب میان بافتی میوه بیرون می آید و میوه هایی که خیلی آبدار هستند را حتماً باید چند ساعتی در مکان آزاد نگهداری کنیم تا به طور کامل ترد شوند.

آیا رنگ میوه ها در ماکروفر عوض نمی شود؟ خیر؛ تنها برای میوه هایی مثل سیب و موز که زود سیاه می شوند، نیاز است پیش از گذاشتن آنها داخل ماکروفر، آنها را داخل شربت آبلیمو و شکر بزنید. (یک لیوان آب + ۲ قاشق غذاخوری شکر + ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو)

اصلاً چرا میوه را خودمان خشک کنیم؟ زیرا خیلی از میوه های خشک موجود در بازار پیش از بسته بندی با دی اکسید گوگرد خشک می شوند که این شیوه به میوه کمک می کند تا رنگ، طعم و شکل خود را حفظ کند.

شیوه خشک کردن میوه در ماکروفر

نخست میوه های سالم و دلخواه خود را انتخاب کنید و به خوبی بشویید. میوه ها را به ضخامت نیم سانتیمتر به شکل دلخواه برش بزنید. (برای یکدست شدن میوه ها، می توانید از رنده استفاده کنید.)