

چند ترفند مصرف و نگهداری ادویه‌ها در آشپزخانه

17 شهریور 1402

برای تهیه غذاهای خوشمزه باید ابتدا اصول نگهداری ادویه‌ها در آشپزخانه را فرا بگیرید تا مطمئن شوید طعم خود را به مرور زمان از دست نمی‌دهند.

ادویه ضروری ترین طعم دهنده در هر ماده غذایی محسوب می‌شود. نباید ادویه‌ها را در انتهای کابینت بیندازید یا کنار ماهیتابه گرم نگه دارید. مطمئن باشید چنین ادویه‌ای کارآمد نخواهد بود. اگر می‌خواهید مدت زمان طولانی ادویه‌ها را داشته باشید، حتماً باید در نگهداری از آنها مراقبت کافی را به عمل بیاورید. هنگامی که صحبت از ایده‌های نگهداری از ادویه‌ها می‌شود، باید‌ها و نبایدهایی وجود دارد که باید آنها را در ذهن خود نگهدارید.

ادویه شبیه به بسیاری از محصولات، نکات مراقبتی خاصی دارد که باید آنها را در نظر بگیرید تا بتوانید بیشترین استفاده را از آنها داشته باشید. محل نگهداری ادویه‌جات بسیار مهم است.

ادویه‌ها را به یکباره داخل ماهیتابه داغ نریزید

متخصصان و آشپزان پیشنهاد می‌کنند که ادویه‌ها را داخل ماهیتابه داغ نریزید. ادویه‌ها باید برای طعم‌دهی مناسب به غذا در یک محل خشک نگهداری شوند. هنگامی که آنها را به یک باره داخل یک ماهیتابه داغ می‌ریزید، بخار می‌کنند. این بخار ممکن است شکل ادویه را از بین ببرد و یک حالت خمیری به آن بدهد و بافت و مزه آن را تحت تاثیر قرار دهد.

پس سعی کنید آنها را در یک محیط خشک نگهداری کنید و همیشه شیشه‌های نگهدارنده ادویه جات را تکان دهید و با قاشق ادویه را بیرون بیاورید. حتماً به مقداری که نیاز دارید، ادویه را بردارید و ادویه اضافی از داخل شیشه بیرون بیاورید.

برای برداشتن ادویه از قاشق خیس استفاده نکنید

هرگز نباید به ادویه‌ها رطوبت دهید. رطوبت برای ادویه بسیار مضر است و حتماً باید آنها را خشک نگهدارید. سعی کنید به همان مقداری که می‌خواهید ادویه‌ها را بردارید و هرگز از قاشق خیس استفاده نکنید. اگر قاشق شما خیس است، حتماً باید صبر کنید تا خشک شود. ادویه‌ها گران قیمت نیستند. پس اگر احساس کردید که ادویه خراب شده است، بهتر است آن را به طور کامل دور بریزید.

در مورد محل نگهداری ادویه کاملاً هوشیارانه رفتار کنید

همانطور که می‌دانید نور و گرمای زیاد نباید برای ادویه‌ها استفاده شود بنابراین در محل نگهداری شیشه‌های ادویه‌ای بسیار دقت داشته باشید. ادویه را نباید کنار اجاق گاز نگهدارید، به دنبال کابینت خنک و تاریک برای نگهداری ادویه‌ها باشید. از طرفی محل نگهداری ادویه نباید کنار پنجره و اجاق گاز باشد زیرا یکی از آنها پرنور و دیگری بسیار گرم است. پس به دنبال ایده‌آل‌ترین کابینت با چنین ویژگی‌هایی برای نگهداری از ادویه‌ها بگردید.

ادویه‌ها را در یک قوطی مات نگهداری کنید

معمولاً توصیه می‌شود که به جای استفاده از شیشه‌های رنگی با ظاهر شفاف، از قوطی‌های مات برای نگهداری ادویه استفاده کنید. این قوطی‌ها طعم و تازگی ادویه‌ها را بهتر حفظ می‌کنند. قوطی‌های مات با برچسب استاندارد هم وجود دارند که از خشک‌شدن و از دست دادن تازگی ادویه در طولانی مدت جلوگیری می‌کنند. ادویه‌ها نباید در معرض نور زیاد قرار بگیرند، زیرا خاصیت خود را از دست می‌دهند.