

چکار کنیم رنگ لبو ، قرمز بماند؟

برای خوش رنگ تر شدن چغندر، پوست آن را جدا نکنید و سر و ته ش را نزنید زیرا هر بریدگی بر روی پوست چغندر موجب خارج شدن رنگ آن می شود، اگر انتهای چغندر خیلی کثیف است و نتوانستید آن را به خوبی تمیز کنید بهتر است جدا شود.

اضافه کردن مقداری شکر به آب چغندر، به قرمز تر شدن لبوها کمک می کند.

می توانید زمانی که چغندرها درون آب جوش نرم شدند، چند قاشق سرکه به آن ها بیافزایید. با این کار با یک تیر ۲ نشان خواهید زد زیرا سرکه مصلح لبو است و رنگ لبو را زیباتر می کند.

روش دیگر این است که اجازه دهید چغندر آنقدر درون آب بجوشد تا تمام آب درون قابلمه به مقدار زیادی جذب آن شود، با این کار لبوهای شما خوش طعم، آب دار و قرمز می شوند.