

روش نگهداری ذرت پخته در یخچال و فریزر

31 فروردین 1405

نگهداری ذرت پخته شده، یکی از چالش‌های مهم در آشپزی است. ذرت تازه و پخته شده، یکی از خوشمزه‌ترین و پرکاربردترین مواد غذایی است که در بسیاری از غذاها و خوراکی‌ها استفاده می‌شود.

اما چگونه می‌توان ذرت پخته شده را برای مدت طولانی حفظ کرد؟

۱- فریز کردن ذرت به صورت دانه شده

اگر کمی حوصله و انرژی بیشتری صرف کنید، می‌توانید ذرت را به شکل دانه شده و پخته فریز کنید. این روش علاوه بر اشغال فضای کمتر، سرو آن را در آینده بسیار راحت‌تر می‌کند.

در این روش، ابتدا ذرت‌ها را به هر شکلی که راحت‌تر هستید دانه کنید و سپس در یک کاسه آب بریزید تا پرزها و رشته‌های آن روی سطح آب بیایند. دانه‌های ذرت را داخل آب جوش بریزید و صبر کنید تا به مدت ۱۵ تا ۲۰ بپزند. در این مدت، مقداری نمک و شکر به آب اضافه کنید تا طعم بهتری داشته باشند.

در یک ظرف دیگر، آب یخ آماده کنید. پس از گذشت زمان پخت، دانه‌های ذرت را آبکش کرده و به مدت ۴ دقیقه در آب یخ قرار دهید تا بلانچ شوند. سپس آن‌ها را دوباره آبکش کرده و اجازه دهید تا کاملاً خشک شوند. پس از انجام این مراحل، دانه‌های ذرت را در کیسه‌های فریزر یا ظرف‌های دلخواهتان بریزید و داخل فریزر قرار دهید.

۲- فریز کردن ذرت به صورت کامل

برای فریز کردن ذرت به صورت کامل، ابتدا پوست بلال‌ها را جدا کرده و آن‌ها را بشویید. سپس ذرت‌ها را به صورت کامل در قابلمه‌ای حاوی آب جوش بیندازید و اجازه دهید تا کمی بپزند، به اندازه‌ای که له نشوند.

در ادامه، یک قاشق غذاخوری شکر و $\frac{1}{4}$ قاشق چایخوری نمک به آب اضافه کنید تا به حفظ طعم و بافت ذرت کمک کند. پس از ۲۰ دقیقه پخت، ذرت‌ها را در آب یخ بیندازید و آبکش کنید (بلانچ کنید). سپس اجازه دهید تا ذرت‌ها کاملاً خشک شوند. در نهایت، ذرت‌های خشک شده را در کیسه‌های پلاستیکی یا ظروف مناسب قرار داده و در فریزر قرار دهید.