

# روشهای فریز کردن لوبیا سبز

فصل وفور لوبیا سبز تابستان است، خرید کردن آن در این فصل و اصولی فریز کردن آن موجب میشود تا در تمام فصول سال به این گیاه مقوی دسترسی داشته باشید.

به خاطر داشته باشید که برای حفظ خواص و ویتامینهای لوبیا سبز باید آن را به صورت اصولی فریز کنید.

## ۱- فریز کردن لوبیا سبز خام

برای فریز کردن لوبیا سبز به صورت خام باید مراحل زیر را طی کنید:

برای فریز کردن لوبیا سبز خام ابتدا باید لوبیا سبزه را با آب سرد بشویید. لوبیا سبزه را درون صافی یا آبکش قرار دهید تا آب اضافی آن کمی گرفته شود.

پس از این که کمی آب آنها گرفته شد، لوبیا سبزه را روی دستمال نخی آشپزخانه ای قرار دهید و به خوبی خشک کنید. حال باید با کمک چاقو سر و ته لوبیا سبزه را برش زنید.

ابعاد لوبیا سبز با توجه به نحوه مصرف آن و سلیقه شما متفاوت است. لوبیا سبزه را به ابعاد دلخواه و یکسانی برش زنید.

بهترین روش نگهداری از لوبیا سبز در فریزر استفاده از زیپ کیپ است. از لوبیا سبزه های خرد شده مناسب با مصرف یک وعده غذایی درون زیپ کیپ بریزید و هوای کیسه را خارج کنید.

درب زیپ کیپ را ببندید و لوبیا سبزه را در فریزر نگهداری کنید. با این روش لوبیا سبزه را تا ۶ ماه میتوانید در فریزر نگهداری کنید.

## ۲- بلانچ کردن لوبیا سبز

برای بلانچ کردن لوبیا سبز باید مراحل زیر را طی کنید:

در این روش نیز همانند روش قبل ابتدا باید لوبیا سبزه را بشویید و سر و ته آنها را با چاقو جدا سازید. لوبیا سبزه را به ابعاد دلخواه برش زنید.

قابلمه مناسبی را آب کنید و روی حرارت گذارید، منتظر بمانید تا آب به نقطه جوش برسد.

لوبیا سبزه‌های خرد شده را درون آب جوش بریزید. ۱-۲ دقیقه‌ای زمان دهید تا لوبیا سبزه‌ها در آب جوش بمانند.

درون کاسه مناسبی مقداری یخ و آب سرد بریزید. لوبیا سبزه‌های خرد شده را پس از گذشت زمان فوق از آب جوش خارج و درون کاسه آب سرد بریزید.

۱-۲ دقیقه‌ای زمان دهید تا لوبیا سبزه‌ها در کاسه آب سرد بمانند سپس آن‌ها را درون صافی ریخته و منتظر بمانید تا آب اضافی‌شان گرفته شود.

در این روش نیز لوبیا سبزه‌ها را مناسب با مقدار هر وعده مصرفی‌تان در زیپ کیپ بریزید و هوای اضافه آن را خارج کنید. سپس لوبیا سبزه‌ها را در فریزر قرار دهید.

توجه داشته باشید که لوبیا سبز بافت نرمی دارد و در صورت قرار دادن آن بیشتر از ۱-۲ دقیقه در آب جوش بیش از اندازه نرم می‌شود و بافت خود را از دست می‌دهد.

### ۳- کنسرو کردن لوبیا سبز با گوجه فرنگی

مراحل کنسرو کردن لوبیا سبز با گوجه فرنگی به شرح زیر است:

در این روش به ازای هر یک کیلو لوبیا سبز باید از ۵۰۰ گرم گوجه فرنگی استفاده کنید.

برای تهیه لوبیا سبز و گوجه فرنگی ابتدا باید گوجه فرنگی‌ها را بشویید و درون میکسر یا خردکن بریزید.

گوجه‌ها را به خوبی پوره کنید، اگر خردکن در دسترس ندارید می‌توانید با کمک رنده گوجه‌فرنگی‌ها را رنده کنید.

لوبیا سبزه‌ها را نیز همانند روش‌های قبل بشویید و سر و ته آن‌ها را جدا سازید. لوبیا سبزه‌ها را با کمک چاقو به ابعاد دلخواه برش زنید.

حال باید پوره گوجه فرنگی و لوبیا سبز خرد شده را درون تابه مناسبی بریزید و تابه را روی حرارت گذارید.

۵-۸ دقیقه‌ای مواد را روی حرارت تفت دهید تا آب اضافی گوجه فرنگی تبخیر شود و گوجه کمی تغییر رنگ دهد.

پس از پخت کافی ترکیب فوق، تابه را از روی حرارت بردارید و کنار بگذارید تا کاملاً خنک شود.

پس از خنک شدن از مواد فوق به اندازه هر وعده جدا کنید و درون زیپ کیپ بریزید.

هوای درون زیپ کیپ را خارج کنید و درب کیسه را ببندید. کیسه‌های زیپ کیپ را در فریزر نگهداری کنید.

### لوبیا سبز مرغوب چه ویژگی‌های دارد؟

از ویژگی‌های لوبیا سبز مرغوب می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

لوبیا سبز مرغوب باید سبز باشد، هیچ زردی و لکه قهوه‌ای روی آن نباشد.

از خرید لوبیا سبزه‌ای که حفره یا سوراخ روی آن‌ها ایجاد شده پرهیزید.

لوبیا سبز مرغوب بافت سفتی دارد و زمانی که آن را لمس می‌کنید نباید نرم باشد.

امیدواریم که ارائه این مقاله در مورد نحوه نگهداری لوبیا سبز برای‌تان مفید واقع شده باشد. پیشنهاد می‌کنیم حتما در این فصل طبق روش‌های فوق لوبیا سبز را فریز کنید تا از طعم و خواص بی‌نظیر آن در فصل‌های آتی بهره‌مند شوید.