

نکات کلیدی در تهیه کمپوت سیب بدون شکر

1. آب لیمو ترش را به هیچ وجه حذف ننمایید؛ در غیر این صورت کمپوت شما تیره رنگ خواهد شد.
2. بهتر است سیب ها را پیش از آنکه کاملا نرم شوند از شهد کمپوت خارج نمایید؛ مگر آنکه برای کودکان و سالمندان تهیه نمایید.
3. می توانید مقداری پودر دارچین و پودر هل نیز به دستور بالا اضافه نمایید.
4. استفاده از زعفران علاوه بر خوش طعم شدن کمپوت رنگ آن را نیز زیباتر می نماید.
5. در کمپوت های کارخانه ای سیب را به دو نیم تقسیم می نمایند. می توانید نهایت آن را به چهار قسمت تقسیم نمایید. خرد کردن سیب برای کمپوت مناسب نمیشود.
6. غلظت شهد کمپوت را بنا به سلیقه خود انتخاب نمایید. لازم به ذکر است کمپوت پس از سرد شدن مقداری غلیظ تر خواهد شد.
7. افزودن گلاب نیز گزینه مناسبی برای کمپوت سیب میباشد.
8. دقت نمایید تمام مواد معطر را به کمپوت اضافه ننمایید. دو نمونه از آنها را بنا به ذائقه خوب به کمپوت سیب بیافزایید.