

۳ روش صحیح شستن انواع توت

22 اردیبهشت 1404

شستن انواع توت مثل توت فرنگی، توت و تمشک از اهمیت زیادی برخوردار است. اگر در شستن انواع توت دقت کافی نداشته باشید، ممکن است توت‌ها له شوند و از بین بروند. در این صورت دیگر قابل استفاده نیستند.

زمان شستن انواع توت

برخلاف سایر میوه‌ها، شستن توت‌ها پس از خریداری و قرار دادن آن در یخچال روش درستی نیست. زیرا رطوبت وارد بافت انواع توت مثل توت و تمشک و توت فرنگی شده و سبب فاسد شدن و کپک زدن آنها می‌شود. بنابراین بهتر است تا زمانی که قصد خوردن توت‌ها را ندارید آنها را درون یخچال قرار دهید. قبل از مصرف آنها را از یخچال خارج کرده و به خوبی بشویید و سپس میل کنید.

روش‌های شستن انواع توت

در ادامه به ۳ روش برای شستن انواع توت اشاره کردیم که می‌توانید با مراجعه به آنها بهترین روش برای شستن توت‌های خود را انتخاب کنید.

شستن انواع توت با تشت آب

اگر می‌خواهید انواع توت را با آب خالی بشویید. باز کردن آب روی توت‌ها با فشار زیاد نه تنها آن را تمیز نمی‌کند، بلکه باعث له شدن توت‌ها می‌شود.

برای شستن توت با آب بهتر است در یک ظرف با اندازه مناسب آب سرد ریخته و توت‌ها را در آن بریزید. با دست و با آرامی توت‌ها را جابجا کنید تا آلودگی‌ها به خوبی از حفره توت خارج شود.

شستن انواع توت با آب و سرکه



بهترین روش برای شستن انواع توت و حتی سایر میوه‌ها استفاده از ترکیب آب و سرکه است. به عنوان مثال شما برای درست کردن پاند کیک توت فرنگی باید ابتدا توت فرنگی‌ها را به خوبی بشویید.

برای این کار ابتدا در یک ظرف مناسب و نسبتاً بزرگ ۳ پیمانه آب و یک پیمانه سرکه سیب یا انگور بریزید. سپس توت فرنگی را به مخلوط آب و سرکه اضافه کنید به گونه‌ای که تمام توت فرنگی‌ها کاملاً درون آب قرار گیرند. سپس ۵ الی ۱۰ دقیقه زمان دهید تا کاملاً ضدعفونی شوند. در انتها چند دور توت فرنگی‌ها را با آب سرد بشویید تا بوی سرکه آن گرفته شود.

شستن انواع توت با آب و نمک

شما می‌توانید برای شستن شاتوت قبل از درست کردن مربای شاتوت از ترکیب آب و نمک استفاده کنید. در این روش ابتدا در یک ظرف مناسب ۴ پیمانه آب را با ۱ پیمانه نمک ترکیب می‌کنید. سپس توت‌ها را به ترکیب آب و نمک اضافه کرده و ۵ الی ۱۰ دقیقه زمان می‌دهیم تا توت‌ها کاملاً ضدعفونی شوند. در آخر توت‌ها را درون آبکش بریزید و با فشار ملایم آب سرد به خوبی بشویید.