

ترفندهای تازه نگه داشتن شیرینی خشک

4 فروردین 1401

اگر در خانه شیرینی می‌پزید دقت داشته باشید که از آردهای تازه و نرم استفاده نمایید تا بتوانید مدت بیشتری شیرینی‌ها را نگهداری کنید. شیرینی‌های خشک را داخل ظروف درداری بچینید و در جای مناسبی قرار دهید. البته اگر مقدار کمی از شیرینی‌ها باقی مانده است می‌توانید این کار را انجام دهید.

تفاوت شیرینی‌تر و خشک

رطوبت کمتر **شیرینی خشک** نسبت به شیرینی تر، دلیل ماندگاری بیشتر آن است. شیرینی خشک را می‌توان یک یا دو هفته بیرون از یخچال و در جای خنک نگهداری کرد. همچنین می‌توان به مدت یک ماه در فریزر قرار داد.

البته باید توجه داشت که هر چقدر مدت زمان داشتن شیرینی خشک کوتاه‌تر باشد، بهتر است، زیرا احتمال اکسید شدن روغنی که در تهیه آن به کار می‌رود، در طولانی مدت افزایش پیدا می‌کند بنابراین به اندازه نیاز شیرینی خریداری نمایید.



ترفندهایی برای حفظ تازگی شیرینی‌ها

حفظ تازگی شیرینی با سلفون

اگر شیرینی زیادی باقی مانده بهتر است روی شیرینی‌ها را نایلون مخصوص شیرینی (سلفون) بکشید و بعددرون ظرف دردار قرار دهید. زیرا این کار باعث تازه ماندن بیشتر شیرینی‌ها می‌شود و مدت مصرف آن‌ها را نیز بیشتر می‌کند.

شیرینی‌های تازه را حتماً درون نایلون و جای خشک نگهداری نمایید و دقت کنید در ظرف حتماً بسته باشد، زیرا شیرینی‌های تر زودتر کهنه و خشک می‌شوند. برای داشتن کوتاه مدت شیرینی در یخچال بهتر است آن‌ها را در جعبه‌های دربسته داخل کیسه‌های نایلونی بدون منافذ قرار داده شود. از قرار دادن بسته‌های شیرینی در معرض نور آفتاب خودداری نمایید.

شیرینی‌ها را ردیفی کنار و روی هم بچینید

داشتن هر نوع شیرینی به صورت تکی باعث می‌شود تا زودتر خشک شده و کیفیت و طعم خوب ابتدایی خود را از دست دهد. برای جلوگیری از خشک شدن شیرینی‌ها بهتر است شیرینی‌ها را به صورت ردیفی کنار و روی هم بچینید تا کمتر در معرض هوا قرار بگیرند و دیرتر خشک شوند.

استفاده از کاغذهای روغنی

هنگام چیدن شیرینی‌ها درون ظرف از کاغذهای روغنی در بین آن‌ها استفاده کنید. دقت داشته باشید که نگهداری شیرینی در ظروف در بسته و به کمک کاغذهای روغنی نه تنها باعث می‌شود شیرینی تازه‌تر

بماند بلکه از خرد شدن و به هم چسبیدن شیرینی‌ها نیز جلوگیری می‌کند. به علاوه به شما کمک می‌کند بتوانید ظاهر شیرینی‌ها را برای پذیرایی از مهمانان خود حفظ کنید.

نگهداری در ظرف در بسته

برای نگهداری شیرینی‌ها از ظرف در دار استفاده کنید. چیدن شیرینی در ظروف مخصوص شیرینی خوری فقط باعث زیباتر دیده شدن می‌شود و نمی‌تواند از خشک شدن آن‌ها جلوگیری کند.

هنگامی که جعبه شیرینی را در یخچال می‌گذارید باید مواد غذایی که بو دارند را دورتر از جعبه قرار دهید با بسته نگه داشتن درب جعبه از مزه گرفتن شیرینی‌ها پیشگیری کنید. با وجود این جعبه‌ها شیرینی‌ها به سادگی بوی مواد غذایی دیگر را به خود نمی‌گیرند.

قراردادن چند عدد برنج درون جعبه

برای اینکه شیرینی‌ها را ترد و تازه نگه دارید می‌توانید چند عدد برنج درون جعبه آن‌ها بریزید.

ریختن آب روی شیرینی‌ها ممنوع

یکی از نکات بسیار مهم در نگهداری انواع شیرینی این است که باید آن‌ها را در فضای نمناک و رطوبت دار نگهداری نکنید. برای نگه داری از شیرینی‌ها، فضای خشک و خنک است.

زمان مصرف مطلوب شیرینی جات بستگی به نحوه نگهداری و رعایت نکات فوق دارد. به طور کلی باید بر حسب نیاز شیرینی خریداری کنید و از نگهداری طولانی مدت آن خود داری کنید. شیرینی جات را از جایی تهیه کنید که آن‌ها را در یخچال نگهداری و عرضه نماید
چرا شیرینی خشک می‌شود؟

خشک شدن شیرینی در دو مرحله، پخت و مصرف شیرینی اتفاق می‌افتد

خشک شدن شیرینی در مرحله پخت به سه دلیل اتفاق می‌افتد

پخت بیش از حد شیرینی و قرار گیری بیش از حد درون فر قنادی ، خشک شدن خمیر شیرینی هنگام پهن کردن، آماده سازی یا قالب زنی
استفاده از مواد نامناسب برای تولید آرد شیرینی و تهیه یک آرد نامناسب و خشک

ما شیرینی در مراحل بعد از تولید و هنگام مصرف مشتری نیز ممکن است خشک شود. این خوراکی‌ها به علت قرار گیری در فضاهای

آزاد، نگهداری در مکان‌هایی خارج از یخچال‌های مخصوص شیرینی، عدم مصرف آن‌ها برای یک مدت طولانی و ... خشک می‌شوند.



چطور شیرینی خشک شده را نرم کنیم؟

بسیاری از خانواده‌ها با مشکل خشک شدن کیک و شیرینی‌های خانگی و یا خریداری شده از قنادی‌ها مواجه می‌شوند. خیلی از افراد تمایلی به مصرف کیک و شیرینی خشک شده ندارند، به همین دلیل آن‌ها را دور ریخته و مصرف نمی‌کنند.

برای این کار می‌توانید یک یا دو لایه کاغذ روغنی را بر روی ظرف مایکروویو پهن کنید و سپس شیرینی‌ها و یا کیک‌های خشک شده را روی آن بچینید. سپس مایکروویو را روی یک درجه حرارت ملایم تنظیم کنید و چند دقیقه صبر کنید، تا کیک‌ها یا شیرینی‌ها نرم شوند. به علاوه می‌توانید از بخار پز نیز برای نرم شدن شیرینی‌های خشک شده استفاده کنید. اگر در منزل خود بخار پز نداشتید، می‌توانید یک قابلمه را پر از آب کرده و روی گاز قرار دهید. سپس اجازه دهید آب درون ظرف جوش بیاید و بخار کند.

در مرحله بعد باید یک ظرف با سوراخ‌های ریز و متعدد را بر روی قابلمه قرار دهید و کیک‌ها را روی آن بچینید. سپس باید چند دقیقه اجازه دهید تا کیک‌ها تحت تاثیر بخار نرم شوند.

در حین استفاده از این روش می‌توانید کیک‌ها را بچرخانید تا هر دو طرف آن‌ها به خوبی نرم شود. دقت داشته باشید که هنگام استفاده از این روش نباید شیرینی یا کیک‌ها را برای مدت زمان زیادی در مقابل بخار مستقیم قرار دهید، زیرا کیک‌ها یا شیرینی‌ها خیس می‌شوند و کیفیت و مزه اولیه خود را از دست می‌دهند.

باقلوا

باقلوا یکی از شیرینی‌های محبوب و لذیذی است که در کشور ایران، ترکیه و برخی از کشورهای عربی تهیه می‌شود. پایه این دسر خوشمزه خمیر می‌باشد و درون آن با انواع مغزها مانند گردو، پسته، بادام... پر می‌شود. در نهایت با شهد مخصوصی که روی باقلوا ریخته می‌شود آماده سرو می‌شود. در مناطق مختلف مواد میانی باقلوا متفاوت است.

در شهرهای یزد، قزوین و تبریز، باقلوا به عنوان یک دسر مجلسی در مهمانی‌ها و مجالس با طعمی بی نظیر و ویژه تهیه می‌شود و یکی از سوغاتی‌های مشهور این شهرها می‌باشد.

روش‌های نگهداری از شیرینی باقلوا

برای نگهداری کوتاه مدت شیرینی در یخچال بهتر است آن‌ها را در جعبه‌های در بسته داخل کیسه‌های نایلونی بدون منافذ قرار داده شود.

از قرار دادن بسته‌های شیرینی در معرض نور آفتاب خودداری نمائید.

برای نگهداری طولانی مدت شیرینی، حتما جعبه‌ها را در کیسه‌های بدون منفذ نایلونی یا نایلکس قرار داده و در فریزر نگهداری نمایید تا زمان کیفیت مطلوب آن‌ها افزایش پیدا کند.

زمان مصرف مطلوب شیرینی جات بستگی به نحوه نگهداری و رعایت نکات فوق دارد. به طور کلی باید بر حسب نیاز شیرینی خریداری کنید و از نگهداری طولانی مدت آن خودداری کنید.

شیرینی جات را از جایی تهیه کنید که آن‌ها را در یخچال نگهداری و عرضه نماید.

روش تازه نگهداشتن بیسکویت‌ها

برای اینکه بیسکویت‌ها تازه بمانند و بافت ترد و شکننده خود را حفظ کنند آن‌ها را در ظرف‌های غیر پلاستیکی قرار داده و چند حبه قند را داخل جعبه بیسکویت قرار دهید.

روی ظرف را سلفون کشیده، سپس در ظرف را محکم ببندید.

نگهداری طولانی مدت شیرینی خشک باعث مسمومیت نمی‌شود، اما علاوه بر اینکه تازگی خود را از دست می‌دهد، به دلیل اکسید شدن روغن در تمام گروه‌های سنی، می‌تواند حداقل بروز مشکلات گوارشی را در پی داشته باشد.