

ترفند تازه نگه داشتن کاهو در یخچال به مدت طولانی

21 اردیبهشت 1401

تازه نگه داشتن کاهو به مدت طولانی فوت و فن ساده‌ای دارد که در ادامه مطلب با آن آشنا می‌شوید.

برای [نگهداری کاهو](#)، ابتدا برگ‌های کاهو را جدا کنید، بشویید و اجازه بدهید آب آن‌ها خارج شود؛ و پس از خشک شدن آن را داخل ظرف درداری قرار بدهید و در آن را محکم ببندید. در واقع این کاهو زودتر پیر می‌شود. برای اینکه بخواهید کاهو را مدت بیشتری نگهداری کنید باید با ساقه آن را نگه دارید.

برای اینکه آن را کامل نگهداری کنید. ابتدا برگ‌های پژمرده و خراب آن را بگیرید و دور بریزید. دقت کنید خرابی و یا کپک زدگی و پژمردگی بین آن‌ها نباشد. سپس کاهو را در یک حوله کاغذی بپیچید؛ و آن را داخل کشوی جامیوه‌ای یخچال قرار بدهید.

کاهو را از میوه‌هایی مانند سیب، گلابی، آووکادو که گاز اتیلن تولید می‌کنند. دور نگه دارید.

کلم پیچ را هم مانند کاهو نگهداری کنید، لازم به جدا کردن برگ‌های آن نیست.