

فوت و فن جلوگیری از کپک زدن ترشی

9 مهر 1403

نکاتی برای جلوگیری از کپک زدگی ترشی

در تهیه ترشی لیته بادمجان، سبزی‌های معطر و گل کلم را کامل بشویید. در زمان شستن گل کلم لابه لای ساقه‌ها و گل را بشویید تا کاملاً تمیز شود.

همه مواد ترشی را پس از شستن، **کاملاً خشک کنید**. مواد ترشی را داخل آبکش قرار دهید تا آب اضافی آن گرفته شود یا آنها را روی یک دستمال تمیز بگذارید تا خشک شوند.

سبزی‌های معطر مانند: نعنا، مرزه و تلخون را بهتر است به صورت خشک به ترشی اضافه کنید.

در زمان ریختن مواد ترشی در شیشه، سرکه را به مقداری روی ترشی بریزید تا کامل روی مواد را بگیرد. چون سرکه جذب سبزی‌ها می‌شود و سطح آن در شیشه ترشی پایین می‌آید. در هفته اول درب ترشی را باز کنید، اگر روی آن خالی بود و سرکه جذب مواد شده بود، دوباره روی مواد ترشی سرکه بریزید.