

نکاتی برای تهیه ی مربای توت فرنگی

27 خرداد 1405

با تهیه ی مربای توت فرنگی می تواند علاوه بر مربا، مقداری شربت هم برای روزهای گرم در اختیارتان قرار دهد؛ فقط حواستان به نکات تهیه مربا باشد تا پس از مدتی که سراغ مربایتان رفتید با کپک یا شکرک مواجه نشوید.

- برای پختن مربای توت فرنگی از قابلمه لعابی در ابعاد و اندازه مناسب استفاده کنید.
- مهمترین نکته در پخت مربا، قوام آمدن شربت آن است که باید به آن دقت کنید.
- از توت فرنگی های سفت، ریز و بدون لک برای تهیه مربا استفاده کنید تا هنگام پخت مربا توت ها له نشوند و ظاهر خود را از دست ندهند.
- توت فرنگی های درشت را برای تهیه مربا خرد کنید. تا هم زمان پخت مربا کوتاه تر شود و هم رنگ مربا در اثر جوشیدن زیاد تیره نشود.
- درب قابلمه ی مربا را از اول تا آخر پخت نبندید تا رنگ مربا تغییر نکند.
- حتما کف مربا را هنگام پخت بگیرید، تا مربای شما خوش رنگ شود.
- می توانید از دارچین، هل، وانیل و زعفران برای خوش عطر شدن مربا استفاده کنید. هرچند طعم توت فرنگی به تنهایی عطر مربا را منحصر به فرد می کند.
- اگر مربا را شیرین تر دوست دارید شکر و توت فرنگی را به یک اندازه استفاده کنید.
- برای طرز تهیه مربای توت فرنگی مجلسی، می توانید از مغز گردو در آن استفاده کنید.

چه زمانی مربا شکرک می زند؟

- اگر بیشتر از زمان گفته شده بجوشد هم تیره می شود و هم شکرک می زند.
- شکر آن بیشتر از اندازه باشد.
- کف روی آن را جدا نکنید.