

نکات مهم در طرز تهیه مربا توت فرنگی

17 اردیبهشت 1404

کسانی که توت فرنگی دوست دارند، حتما اهل مربا توت فرنگی هم هستند. چند نکته را پس از پخت توت فرنگی آموزش ببینیم.

بهتر است برای تهیه مربا از توت فرنگی های ریز استفاده کنید ، در صورت نبودن توت فرنگی ریز باید توت فرنگی های درشت را از وسط به دو نیم تقسیم کنید.

به جای جوهر لیمو می توانید از دو قاشق غذا خوری آبلیمو استفاده کنید.

میزان شکر برای مربای توت فرنگی اینطور است که به ازای هر یک کیلو توت فرنگی 800 گرم شکر نیاز است

الگوریتم مربای توت فرنگی اینگونه است که اگر مربا توت فرنگی را با شعله کم بپزید رنگ آن تیره می شود و توت فرنگی ها درون آن له می شوند.

کسانی که توت فرنگی دوست دارند، حتما اهل مربای توت فرنگی هم هستند. اگر شما هم از طرفداران مربای توت فرنگی به شمار می روید، می توانید ساده ترین روش پخت و تهیه مربای توت فرنگی در خانه را اینجا آموزش ببینید.

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.

بعد از اینکه مربای توت فرنگی پخته شد باید صبر کنید تا کاملا خنک شود و بعد داخل شیشه بریزید.