۵ ترفند ساده برای رفع ترش شدن غذا

14 دی 1403

می‌توانید برای رفع ترش شدن غذا از شیرینی و سبزیجات استفاده کنید. برای رفع ترش شدن غذا شما می‌توانید یکی از راه‌های زیر را با توجه به نوع غذای خود و اینکه با کدام از روش‌های زیر سازگار است انتخاب کنید:

استفاده از شیرینی برای رفع ترش شدن غذا

۱ـ به خورش خود یک تیکه نبات یا شکر و کمی زعفران با توجه به میزان خورش خود اضافه کنید. برای ترش شدن قورمه‌سبزی تنها از شکر استفاده کنید.

توجه: برای اضافه کردن شکر به خورش کم‌کم این کار را انجام دهید. اجازه دهید شکری که به خورش اضافه کردید، خوب حل شود. آن را بچشید اگر بازهم نیاز بود شکر اضافه کنید.

استفاده از سبزیجات برای از بین بردن ترشی غذا

۲ـ اگر سوپ یا خورش شما ترش شده است و در آن سبزیجات و سیب زمینی دارد، از مقداری سیب‌زمینی و سبزیجات دیگر برای از بین بردن ترشی غذا استفاده کنید.

برای رفع ترش شدن غذا از مقداری چربی استفاده کنید

۳ـ از مقداری چربی برای کاهش ترشی غذا یا خورش استفاده کنید. این چربی می‌تواند شامل انواع روغن مانند دنبه و روغن زیتون و مقداری خامه باشد.

جوش شیرین برای رفع ترش شدن غذا

۴- روش دیگر برای رفع ترش شدن خورش و غذا این است که از مقدار خیلی کم جوش شیرین استفاده کنید، اما این مقدر باید خیلی خیلی کم باشد، چون جوش شیرین ضرر دارد.

جوش شیرین نقطه مقابل غذاهای ترش و اسیدی است؛ اما باید خیلی کم استفاده شود و در رفع ترشی غذا خیلی موثر است.

نمک برای رفع ترش شدن غذا

۵- نمک می‌تواند ترشی غذا را کاهش دهد، اگر به غذا یا خورشتان هنوز نمک زیاد نزدید و شور نمی‌شود، برای رفع ترشی غذا مقداری نمک به خورش اضافه کنید تا ترشی غذا کم شود.