

เคล็ดลับ.....ถนอมเห็ดฟางให้กินได้นาน

นำเสนอเมื่อ : 10 ต.ค. 2552

คุณแม่บ้านหลายๆ คน คงเคยซื้อเห็ดฟางมาแล้ว ยังไม่ทันเวลาปรุงเป็นอาหาร ก็โรยข้ามวัน ทำให้เห็ดไม่สด และไม่ทันรับประทาน ...วันนี้มีวิธีหมักเห็ดฟางให้กินได้นานมากกว่า

1.) โขลกเห็ดฟางเบามือให้พอ ย่ำก็โอ้ว ต่อให้ชื้อตอนเช้า แต่จะทานตอนเย็น เห็ดฟางก็เริ่มและแล้วไม่ทาน ให้เราจัดการเห็ดฟางที่เป็นส่วนสวกปรกออก



2.) จัดการเห็ดฟางตามขนาดที่แต่ละท่านเอ็ดทานกินที่บ้าน ส่วนของสีฉิมก็เอ็ดแบ่งให้ทั้งคันะ บางบ้านแบ่ง 4 แลย ก็สามแต่ชอบจะละ



3.) ต่อให้ไม่เอ็ดขนาดที่ไม่ต้องยกก็กินละ เพราะอยากได้ความหวานของเห็ด ถ้าเราเอ็ดไม่มาก เวลาเราก็กินสบาย แล้วความหวานของเห็ดก็จะเจือจาง..... เติมน้ำเกลือซัก 1 ช้อนชา



4.) ระหว่างรอเห็ดน้ำเดือดก็ล้างเห็ดไปล้างพาลาง



5.) เ็นเดือดแล้วให้เห็ดโดยกะ



6.) หวีเพิ่มซัดคืดก็ได้คั้ง คั้งโดยให้พาลาง เพื่อที่เรจะได้ไม่ต้องคอยมาดูเวลาเห็ดล่อนหม้อ ประมาณ 2-3 นาทีก็ปิดไฟ คั้งไว้ให้เย็น แล้วตักใส่ถุงพลาสติก



..... หวีเพิ่มซัดคืดก็ได้คั้ง คั้งโดยให้พาลาง เพื่อที่เรจะได้ไม่ต้องคอยมาดูเวลาเห็ดล่อนหม้อ ประมาณ 2-3 นาทีก็ปิดไฟ คั้งไว้ให้เย็น แล้วตักใส่ถุงพลาสติก หากทานได้ลองจะชื้อ Freeze ซื้อมาแบบเป็นถุงแล้วซัดคืดจะเป็นอย่างไรจะดีละ

ขอขอบคุณข้อมูลดีๆ จาก

www.bloggang.com/mainblog.php?id=tenfingers&month=05-10-2009&group=5&gblog=5