การปอกผลไม้ไม่ให้ดำ

นำเสนอเมื่อ : 7 ก.พ. 2553

เราคงจะเคยปอกผลไม้ แล้วเก็บทิ้งไว้ค่อยกลับมาทาน แต่ปรากฏว่า พอจะมาทานอีกที ผิวของผลไม้ที่ปอกไว้กลับมีสีดำ ไม่น่าทานเลย จะทำยังไงดี มาดูวิธีนี้กัน

การปอกผลไม้ไม่ให้ดำ เช่น ปอกแอปเปิ้ล สาลี่ ฝรั่ง ชมพู่ เมื่อปอกทิ้งไว้มักจะมีผิวดำไม่น่ารับประทาน ยิ่งปอกไว้นานจะยิ่งดำมาก เพราะยางในผลไม้จะออกมาทำปฏิกิริยากับอากาศ ควรใช้เกลือ 1 ช้อนชาผสมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ผสมในน้ำสะอาดแล้วแช่ผลไม้ที่ปอก ทิ้งไว้สักครู่ เมื่อนำไปจัดใส่จานวางไว้บนโต๊ะอาหาร ผิวผลไม้จะไม่ค่อยดำ หรืออาจจะปอกผลไม้ใหม่ๆใส่จาน โรยบนด้วยน้ำแข็งก้อนเล็กๆแล้วเสิร์ฟทันทีก็ได้

ที่มา
http://www.bloggang.com/mainblog.php?id=yyswim&month=20-06-2006&group=11&gblog=3