

การปกผลไม้ไม่ให้ดำ

● นำเสนอเมื่อ 7 ก.พ. 2553

เราคงจะเคยปกผลไม้ แล้วเก็บทิ้งไว้ค่อยกลับมาทาน แต่ปรากฏว่า พอจะมาทานอีกที่ ผิวนอกของผลไม้ที่ปกไว้กลับมีสีดำ ไม่น่าทานเลย จะทำยังไงดี มาดูวิธีนี้กัน

การปกผลไม้ไม่ให้ดำ เช่น ปอกแอปเปิ้ล สาลี่ ฝรั่ง ชมพู่ เมื่อปกทิ้งไว้มักจะมีผิวดำไม่น่ารับประทาน ยิ่งปกไว้นานจะยิ่งดำมาก เพราะยางในผลไม้จะออกมาทำปฏิกิริยากับอากาศ ควรใช้เกลือ 1 ช้อนชาผสมน้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ ผสมในน้ำสะอาดแล้วแช่ผลไม้ที่ปกไว้สักครู่ เมื่อนำไปจัดใส่จานวางไวบนโต๊ะอาหาร ผิวนอกผลไม้จะไม่ค่อยดำ หรืออาจจะปกผลไม้ใหม่ๆใส่จาน โรยบนด้วยน้ำแข็งก้อนเล็กๆแล้วเสิร์ฟทันทีก็ได้

ที่มา

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