

เคล็ดลับการทำให้น้ำมันเก่ากลับมาใช้ใหม่

นำเสนอเมื่อ : 4 ธ.ค. 2552

ใครที่ใช้น้ำมันทอดอาหารแค่ครั้งเดียวแล้วเสียดาย อยากนำกลับมาใช้ใหม่
วันนี้มีวิธีทำให้น้ำมันที่ใช้อย่างเก่ากลับมาใช้ได้อีกครั้ง

อาหาร ทอด เป็นอาหารยอดนิยมและเป็นอาหารนานาชาติ ทั้งอาหารไทย อาหารฝรั่ง
ต่างก็มีอาหารทอดเป็นอาหารที่เป็นเมนูประจำวัน ไม่วารานประเภทฟาสตฟู้ดต่าง ๆ
ที่มีขึ้นมากมายหรือแม่แตราณชายฝั่งลอยตามชุมชน ต่าง ๆ
อาหารทอดส่วนใหญ่นิยมนำเนื้อสัตว์มาเป็นวัตถุดิบหลักในการทอด เช่น หมูทอด ไก่ทอด ปลาทอด เป็นต้น

ส่วนน้ำมันที่เหลือ และมีเศษของเนื้อสัตว์ที่ตกค้างอยู่ในน้ำมัน ซึ่งจะทำให้น้ำมันมีสีดำและขุ่น
เมื่อทอดไก่หรือเนื้อสัตว์เพียงแคครั้งเดียว น้ำมันก็เริ่มดำและขุ่นแล้ว แต่ถ้าจะนำมาใช้ทอดอาหารใหม่อีกครั้งหนึ่ง
ควรนำน้ำมันมากรองบนกระดาษทิชชูที่รองอยู่บนกระดาษชอน แล้วนำน้ำมันเทลงบนกระดาษทิชชู
น้ำมันก็จะไหลลงแต่ยังเหลือเศษเนื้อสัตว์ และตะกอนของน้ำมันเกาะอยู่บนกระดาษทิชชู
น้ำมันที่กรองแล้วก็จะใสเหมือนเดิม (แต่ควรกรองตอนที่น้ำมันยังร้อน ๆ อยู่) แล้วจึงนำน้ำมันที่กรองแล้วไปทอด
เนื้อสัตว์อื่น ๆ ได้อีกครั้ง

ถ้าอยากได้น้ำมันไว้ใช้อีกครั้ง ก็ลองนำวิธีที่แนะนำไปปฏิบัติตามกันได้

ขอบคุณบทความจาก นิตยสารแม่บ้าน