

การปอกผลไม้ไม่ให้ดำ

นำเสนอเมื่อ : 7 ก.พ. 2553

เราคงจะเคยปอกผลไม้ แล้วเก็บทิ้งไว้ค่อยกลับมาทาน แต่ปรากฏว่า พอจะมาทานอีกที่ ผิวของผลไม้ที่ปอกไว้กลับมีสีดำ ไม่น่าทานเลย จะทำยังไงดี มาดูวิธีนี้กัน

การปอกผลไม้ไม่ให้ดำ เช่น ปอกแอปเปิ้ล สาลี่ ฝรั่ง ชมพู เมื่อปอกทิ้งไว้มักจะมีผิวดำไม่น่ารับประทาน ยิ่งปอกไว้นานจะยิ่งดำมาก เพราะยางในผลไม้จะออกมาทำปฏิกิริยากับอากาศ ควรใช้เกลือ 1 ชอนชาผสมน้ำมะนาว 1 ชอนโต๊ะ ผสมในน้ำสะอาดแล้วแช่ผลไม้ที่ปอก ทิ้งไว้สักครู่ เมื่อนำไปจัดใส่จานวางไวบนโต๊ะอาหาร ผิวน้ำผลไม้จะไม่คอดำ หรืออาจจะปอกผลไม้ใหม่ๆใส่จาน โรยบนด้วยน้ำแข็งก้อนเล็กๆแล้วเสิร์ฟทันทีก็ได้

ที่มา

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