

วิธีเก็บมะนาวให้สดนาน

นำเสนอเมื่อ : 1 ก.ย. 2554

ด้วย 3 เคล็ดลับจากวัดฤทธิบทันครวั ช่วยชะลออายุมะนาวเน่าเสียช้าลง
ทั้งยังคงรสชาติไม่เปลี่ยน

มะนาวที่ซื้อมาแล้วใช้ไม่หมด หากเก็บไว้นาน ๆ ผิวจะเริ่มแห้งกรอบ เมื่อบีบ หรือคั้นก็จะไม่ค่อยได้น้ำ
ปัญหานี้มีวิธีแก้โดยนำลูกมะนาวที่เหลือลวงน้ำให้สะอาด ปล่อยให้วางแห้ง จากนั้น ใสกระดาษห่อแยกเป็นลูก ๆ
ใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงให้แน่น แล้วแช่ตู้เย็นในช่องผัก

หรือ ใช้น้ำมันพืชทาเคลือบผิวมะนาวบาง ๆ ปล่อยให้แห้งก่อนใส่ถุงพลาสติกนำเข้าตู้เย็น
จะช่วยเก็บความชื้น และน้ำในผลมะนาวให้ระเหยน้อยลง ทั้งยังยืดอายุให้เน่าเสียช้าด้วย

นอกจากนี้ อาจผ่ามะนาวที่เหลือให้หมด แล้วคั้นน้ำบรรจุภาชนะมีฝาปิดมิดชิด จากนั้น
ใส่ตู้เย็นในช่องแช่แข็ง เมื่อจะใช้จึงนำมาละลาย ทำให้เก็บได้นาน และรสชาติไม่เปลี่ยน.

โดย ทีมเดลินิวส์ออนไลน์

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)