วิธีเก็บ "ผักชี-รากผักชี" ใช้ได้นานขึ้น

นำเสนอเมื่อ : 10 พ.ย. 2554

ช่วยถนอม “ผักชี” ไว้โรยหน้า พร้อม “รากผักชี” ประกอบอาหาร ได้นานถึง 20-25 วัน แถมสี-กลิ่นยังคงเดิม

มวลน้ำหลากมาพร้อมภาวะ “ข้าวยากหมากแพง” สิ่งใดที่ประหยัดได้จึงควรประหยัด โดยเฉพาะพืชผักบางชนิด เพียงเพิ่มเคล็ดลับน้อยนิด ก็มีใช้ได้นานหลายสัปดาห์ อย่างเช่น “ผักชี และรากผักชี” แม้ไม่ใส่...ไม่เป็นไร แต่ส่งผลให้อาหารขาดความอร่อยไปเยอะ มาดูวิธีถนอม ทำง่าย ๆ ดังนี้

นำ “ผักชี” มาเด็ดแยกใบอ่อน และราก ล้างให้สะอาด จากนั้น แช่น้ำเพิ่มความสดชื่นประมาณ 5 นาที แล้วใส่ตะกร้าผึ่งสักครู่ ระหว่างนั้น เตรียมกล่องพลาสติกใส่อาหารไว้ รองก้นกล่องด้วยทิชชูอย่างหนาที่ใช้สำหรับงานครัว วางใบอ่อนผักชีลงไป ปิดฝา เก็บแช่ตู้เย็นชั้นผัก

สำหรับวิธียืดอายุ “รากผักชี” ให้นำไปตากแดดจนแห้ง แล้วนำไปปั่นให้ละเอียดพร้อมกระเทียม เกลือ และพริกไทยเล็กน้อย จากนั้น นำไปผัดกับน้ำมันนิดหน่อย เสร็จแล้วทิ้งให้เย็น จากนั้น เก็บใส่ถุงซิปล็อค เกลี่ยให้บาง แช่แข็ง เมื่อจะหมัก หรือปรุงอาหาร ก็สามารถหยิบใช้ได้ทันใจ

เท่านี้ก็จะมี “ผักชี” โรยหน้า พร้อม “รากผักชี” ประกอบอาหาร ได้นาน 20-25 วันเลยทีเดียว อีกทั้งสีและกลิ่นยังคงเดิม.

ทีมเดลินิวส์ออนไลน์

ที่มา หนังสือพิมพ์เดลินิวส์