

نحوه نگهداری پیاز داغ در فریزر

یکی از روشهای نگهداری پیاز سرخ شده فریز کردن آن است اما این روش اصول خاص خودش را نیز دارد که در این مطلب به آن ها اشاره می کنیم.

به گزارش سایت خبری پرسون، بسیاری از افراد شاغل به دلیل کمبود وقت، هر روز فرصت درست کردن پیاز داغ و سیر داغ را ندارند بنابراین در یک روز تعطیل مقدار خیلی زیاد پیاز داغ تهیه می کنند و پیاز داغ های سرخ شده را برای مدت طولانی نگهداری می کنند.

اگر می خواهید پیاز داغ زیادی تهیه کنید باید روش نگهداری از آن را هم بلد باشید تا در اثر اشتباه، زحمت تان به هدر نرود و پیازداغی که با زحمت زیاد تهیه کرده اید، کپک نزنند و خراب نشود. در ادامه این بخش ما شما را با طریقه نگهداری پیاز داغ در یخچال یا فریزر آشنا می کنیم.

بهتر است همه مواد غذایی را به صورت تازه مصرف کنیم تا مواد مغذی موجود در آن کاهش نیابد زیرا نگهداری مواد غذایی در فریزر سبب می شود بخش مهمی از مواد مغذی، ویتامین ها و املاح آن از بین برود.

هنگامی که پیاز یا سیر را سرخ می کنیم از ارزش غذایی آن کاسته می شود زیرا هر فرآیندی روی مواد غذایی و خوراکی تازه انجام شود، باعث می شود میزان مواد مغذی موجود در آن کاهش یابد. اگر این پیازداغ و سیرداغ را به مدت طولانی فریز کنیم، بخش دیگری از مواد مغذی موجود در آنها از بین می رود و فقط کمی از عطر پیاز و سیر در آنها باقی می ماند.

با این حال اگر سیر و پیازی که قرار است سرخ و فریز شوند، سالم باشند و با روش صحیحی سرخ و فریز شوند، هیچ ماده سمی و مضرى در آنها آزاد نخواهد شد اما مصرف چنین محصولاتی دیگر ارزش تغذیه ای خاصی برای بدن نخواهد داشت.

پیاز داغ را چگونه در فریزر نگهداری کنیم؟

ابتدا پیاز یا سیر های سالم را انتخاب کنید و آنها را خلالی کرده و چند دقیقه در آب در حال جوش قرار دهید. سپس پیازها را آبکش کرده و آنها را روی پارچه های پهن کنید تا آب آن گرفته شود. پس از گرفته شدن آب پیازها، آنها را با روغن سرخ کرده و در حین سرخ کردن بدان زرد چوبه و کمی نمک اضافه نمایید. پیازهای سرخ شده را در آبکش فلزی ریخته تا روغن آن کاملاً خارج گردد.

پس از روغن گیری و خنک شدن، پیاز ها را به چند قسمت تقسیم کنید؛ مقداری از آن ها را داخل ظرف دربسته ریخته و داخل یخچال قرار دهید و مقدار بیشتر را در کیسه های فریزر یا کیسه های زیپ بریزید و با هواگیری کامل داخل فریزر قرار دهید.

در موقع نیاز از پیاز داغی که داخل یخچال است استفاده کنید و وقتی ظرف خالی شد، یک بسته از پیاز داغ های فریزری را از فریزر بیرون آورده و داخل همان ظرف بریزید و به مرور از آن استفاده کنید.

پیاز داغ را به مدت طولانی در یخچال نگه ندارید

بهتر است مواد غذایی را تازه مصرف کنیم و مواد غذایی پخته برای مدت طولانی در یخچال و یا فریزر نگهداری نکنیم زیرا همیشه احتمال بروز آلودگی وجود دارد. برای نگهداری از مواد غذایی به مدت طولانی این مواد بهتر است خام باشند زیرا مواد غذایی خام اگر آلودگی هم داشته باشند، در حین پخت و حرارت دیدن میکروب و سموم میکروبی آن ها از بین می رود.

اگر پیازداغ را در یخچال نگهداری کنیم به علت اینکه تنها هنگام مصرف باید گرم شود و برای گرم شدن میزان حرارت کم و کوتاه است، در صورت وجود آلودگی در آن دیگر میکروب و سم آن از بین نمی رود.

طرز فریز کردن پیاز داغ

برای اینکه پیاز سرخ شده شما سالم بماند و کپک نزنند باید قبل از ریختن پیازها داخل ظرف، برای مدتی ظرف را بدون در داخل یخچال یا فریزر قرار دهید تا پیازها کاملاً سرد شوند و بعد درب ظرف را ببندید.

در ظرف را نیز جداگانه داخل یخچال قرار دهید تا در آن نیز به خوبی سرد شود. سپس در ظرف را درست و کامل کیپ کنید و در فریزر یا یخچال بگذارید . این کار سبب می شود ظرف دیگر عرق نکند و پیازها کپک نزنند.

مدت زمان نگهداری پیاز داغ در فریزر

۳ تا ۶ ماه می توان پیاز منجمد را نگه داری نمود اما بهتر است پیاز داغ در طی ۶ هفته مصرف شود، زیرا در طول ۶ هفته پیاز عطر و طعم خوبی دارند اما بعد از این مدت طعم خود را از دست می دهند.

منبع: ایلنا