

آموزش ۶ روش برای پوست کندن سیر

برخی افراد پوست کندن سیر برایشان کار سختی است اما چند ترفند جالب وجود دارد که به راحتی می توانند پوست سیر را جدا و از آن استفاده کنند.

به گزارش سایت خبری پرسون، اگر اهل آشپزی باشید، حتماً می دانید که کندن پوست سیر و یا موسیر چه دردسرهایی دارد. امروز می توانید راه حلی برای حل این مشکل پیدا کنید.

سیر خاصیت های بسیار زیادی برای بدن دارد به قدری که یکی از بهترین سموم زدها برای بدن سیر بیان شده است با مصرف سیر می توان سموم را از بدن از بین برد.

بنابراین با ترفند آسان پوست کندن سیر می توان این ماده ی پر خاصیت را به بهترین نحو ممکن پوست کند و از آن ها در غذاهای خود استفاده کرد تا هم از خاصیت های بی نظیر آن بهره مند شد و هم در این روش پوست کندن برای پوست گرفتن سیر زیاد زحمت لازم نیست .

در این مطلب با روش های پوست کندن سیر آشنا می شوید.

چگونه سیر را پوست بکنیم؟

روش اول؛ پوست کندن سیر با یک کاسه

از کف دست خود استفاده کنید و با آن یک عدد سیر را زیر دستتان فشار دهید. سپس حبه های آن را از ریشه جدا کنید. اگر لازم است از دو دست خود کمک بگیرید اما مراقب باشید که بیش از حد فشار وارد نکنید.

حال سیرهایی را که پوست آنها جدا شده است کنار بگذارید و بقیه را داخل یک کاسه بزرگ بریزید و در آن را ببندید. اجازه ندهید که هیچ منفذی باقی بماند. این ظرف باید آنقدر بزرگ باشد که سیرها بتوانند به راحتی داخل آن تکان بخورند.

اگر ظرف شما در ندارد، می توانید یک عدد بشقاب روی ظرف بگذارید و آن را بپوشانید و سپس آن را به مدت ۲۰ الی ۳۰ ثانیه تکان دهید.

اکنون به سیرها نگاه کنید. حال خواهید دید که پوست این سیرها کاملاً باز شده اند. اگر پوست ها در حال جدا شدن نبودند، آنها را بیشتر تکان دهید.

با تکان دادن بیشتر، می توانید پوست ها را به راحتی از روی سیر جدا کنید تا هیچ چیز روی آن باقی نماند. بعد از این روش به راحتی پوست سیر جدا خواهد شد.

روش دوم

برای پوست کندن سیر کافی است که آنها را روی یک تخته آشپزی قرار دهید، به گونه ای روی تخته بگذارید که قسمت صاف آن روی تخته قرار بگیرد. سپس قسمت بالای آنها را با یک چاقو برش دهید.

مراقب باشید که بیش از حد به سیر فشار نیاورید تا له شود زیرا به پوست اصلی سیر آسیب وارد می کند اما اگر می خواهید سیرها را به مقدار خیلی ریز دریاورید، فرقی ندارد که نیروی دستتان باعث له شدن سیر بشود یا خیر. حال می توانید به راحتی پوست سیر را با جدا کردن سر آن، بردارید.

روش سوم

پوسته نازک سیر را کنده و حبه ها را جدا کنید. سپس حبه ها را روی تخته آشپزخانه بگذارید و روی آن را با پارچه خشکی بپوشانید تا سیرها به اطراف پرت نشوند. چند بار با چکش به آرامی به آنها ضربه بزنید به گونه ای که فقط پوست آنها دربیاید و سیرها له نشود. این کار باعث ترک خوردن پوسته آنها شده و پوست کندن را راحت تر می کند.

روش چهارم؛ پوست کندن آسان سیر با چاقو

برای پوست کندن آسان سیر با چاقو اول پوست کاغذی سفید روی آن را بکنید و سپس دانه‌دانه تمامی حبه‌ها را از بوتۀ سیر جدا کنید. در ته سیر قسمت سفت و قهوه‌ای رنگی وجود دارد، این قسمت را ببرید تا کار پوست کندن سیر مقداری راحت تر شود.

یک روش راحت پوست کندن سیر با چاقو این است که حبه‌های سیر را از وسط نصف کنید، این کار باعث می‌شود که بسیار راحت‌تر بتوان پوست سیر را کند.

روش دیگر راحت پوست کندن سیر با چاقو، این است که سیر را روی تخته آشپزخانه قرار دهید به طوری که قسمت بزرگ تر سیر که قوس بیشتری دارد، به سمت شما باشد.

حالا روی قسمت صاف سیر سطح صاف چاقو را گذاشته و ضربه ای سریع و محکم بزنید تا صدای ریز تردی شنیده شود، بعد از آن چاقو را بردارید و راحت پوست سیر را بکنید. برای کندن پوست سیر با این روش به مقداری تمرین نیاز دارید تا بفهمید که چه مقداری باید فشار روی سیر اعمال کنید.

روش پنجم؛ پوست کندن سیر با آب جوش و آب سرد

برای پوست کندن راحت سیر، مقدار مورد نیاز سیر را حبه کنید و در آب سرد ۵ دقیقه خیس کنید زیرا آب باعث شل شدن پوست سیر می‌شود. سپس سیرها را مقداری با استفاده از هم زن فلزی هم بزنید یا سیرها را داخل ظرفی دارای درب بریزید و تکان دهید. در این مرحله سیرها را از آب بیرون بکشید و به راحتی سیرها را پوست بکنید.

می‌توانید برای راحت تر پوست کندن سیر حبه‌های سیر را ابتدا دو دقیقه در آب جوش و سپس در آب سرد بگذارید پس از آن پوست بگیرید.

روش ششم؛ پوست کندن سیر با میکروفر

کافی است که یک بوتۀ سیر را داخل میکروفر قرار دهید و به مدت ۲۰ ثانیه به آن حرارت دهید و سپس آنها را از داخل مایکروویو بیرون بیاورید و صبر کنید تا خنک شود. حال می‌توانید به راحتی پوست سیرها را جدا کنید.

منبع: نمناک