

Нарезанные яблоки, груши, бананы и авокадо быстро темнеют и теряют привлекательный вид. Чтобы этого не случилось, мякоть этих фруктов нужно, сразу же соединить с кислотой: сбрызнуть лимонным соком, винным уксусом, рассолом квашеной капусты или огурцов, смешать со сметаной или майонезом.

Цедру апельсинов, мандаринов и лимонов замочите в холодной воде, затем отварите в сахарном сиропе. Получившиеся цукаты можно высушить и использовать в качестве добавки в десерт.

Яблоки и абрикосы при хранении выделяют вещество, способствующее созреванию плодов. Если рядом с этими фруктами поместить незрелые плоды — они быстрее «дойдут до кондиции». А возле яблок или абрикосов нельзя держать уже созревшие фрукты или овощи, это вещество станет причиной их быстрой порчи.

Салат из овощей и фруктов нужно сначала солить и только потом заправлять растительным маслом, а не наоборот. Дело в том, что соль в масле растворяется плохо.

Больше сока получится из апельсина или лимона, если плоды, предварительно вымыв, опустить на 10 секунд в кипящую воду, затем вынуть шумовкой и с легким нажимом покатавать по столу.

{jcomments on}