

Suszenie warzyw

Dodany przez patryshia

Jest to jeden z najwygodniejszych sposobów przechowywania warzyw w warunkach domowych. Do suszenia najlepiej nadają się marchew, pietruszka, por i seler. Przed przystąpieniem do suszenia warzywa należy dokładnie umyć, cienko pokroić lub zetrzeć na grubej tarce warzywnej. Potem rozłożyć je cienką warstwą na stole lub półce. Można też suszyć warzywa w piekarniku, trzeba jednak uważać, by nie rozpoczynać tego procesu od zbyt wysokiej temperatury, gdyż wtedy za szybko tracą wodę. Ponadto podobnie jak owoce, wymagają one różnej temperatury i czasu suszenia. Warzywa naciowe należy suszyć w temperaturze 50 st. C, korzeniowe ok. 65 st. C, a groszek i fasolę ok. 40 st. C.

