

Mẹo giữ ớt, tỏi, gừng để lâu không hư

Mai Khuê

4 tháng 11, 2021

Saigon Nho



Ớt, tỏi, gừng là những gia vị không thể thiếu để chế biến các món ăn hàng ngày, nhưng để lâu dễ bị hư vì có thể đi chợ “tiện tay” mua về quá nhiều.

Nhiều người không thể thiếu ớt trong các bữa ăn, nên thích mua nhiều bỏ sẵn trong tủ lạnh. Có một mẹo, để giữ ớt trong tủ lạnh tươi tới hai, ba tuần. Đó là, khi mua bịch ớt tươi về, bạn cắt bỏ cuống, rồi đem đi rửa sạch. Ngâm với nước muối chừng vài phút, rồi đem rửa lại, cho vào rổ đem phơi cho ráo nước. Khi ớt đã khô hoàn toàn, đem cho vào ziploc kéo kín lại, hoặc bỏ vào hộp đậy kín, rồi để vào ngăn mát trong tủ lạnh. Nếu nhiều ớt, chia nhỏ ra chử đừng “nhét” ớt quá nhiều, sẽ làm ớt bị dập.



Ảnh: Unsplash

Bạn cũng có thể sấy hoặc phơi khô ớt, rồi cho vào ziploc hoặc hộp kín, để trong ngăn mát dùng dần, có thể giữ được cả tháng.

Gừng và hành tím giữ được lâu hơn ót. Có lời khuyên rằng gừng, hành, tỏi không nhất thiết phải bảo quản trong tủ lạnh, mà chỉ cần giữ ở nơi khô ráo, thoáng mát, tránh nhiệt độ ẩm thấp và ánh nắng trực tiếp là được. Nếu thấy có những củ hành bị nấm mốc, hư thối, bạn phải bỏ ngay để không làm lây lan cho những củ khác.



Ảnh: Unsplash

Nếu muốn giữ trong tủ lạnh, với gừng, trước khi cho vào ngăn mát ở tủ lạnh, bạn dùng giấy bạc hoặc giấy, hoặc một mảnh khăn, bọc kín lại, rồi cho vào ziploc, có thể giữ tươi được khoảng một, hai tháng.

Còn hành, tỏi rất dễ mọc mầm ở nhiệt độ “lý tưởng” như trong ngăn mát tủ lạnh.



Ảnh: Unsplash

Hành, tỏi mọc mầm không gây độc tố như khoai tây, khoai lang, nhưng nó sẽ làm mất chất dinh dưỡng. Tuy vậy, nếu đã cắt ra mà dùng không hết, bạn cũng phải cắt trong tủ lạnh, bằng cách cho vào ziploc hoặc hộp đậy kín, có thể giữ tươi được hai, ba ngày.