

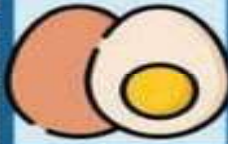


ما ماده
غذایی که
نباید قبل
از مصرف
شسته
شوند



مرغ

اشتباه بزرگی که برخی‌ها مرتکب می‌شوند شستن مرغ است که باعث می‌شود باکتری‌های موجود در آن در آشپزخانه پخش شوند، بهتر است آن را مستقیماً بپزید و سپس برای بار دوم آب تمیز اضافه کنید



تخم مرغ

تخم مرغ را نباید قبل از قرار دادن در یخچال شست، زیرا ماده‌ای روی تخم مرغ وجود دارد که از انتشار باکتری جلوگیری می‌کند و شستن آن‌ها منجر به از بین بردن این ماده می‌شود



ماهی

هنگام شستن هر نوع غذای دریایی، در واقع شما در حال پخش باکتری در سراسر آشپزخانه، به ویژه داخل سینک هستید، بنابراین باید ماهی را بدون استفاده از آب تمیز کنید



گوشت

شستن گوشت بر طعم آن تأثیر می‌گذارد، بنابراین باید قبل از شروع فرآیند پخت، از حوله‌های کاغذی برای از بین بردن رطوبت گوشت استفاده کنید و مطمئن شوید که گوشت در یخچال خیس نشده تا باکتری پخش نشود



قارچ

اگرچه قارچ دارای درصد بالایی از خاک است، اما نباید مدت طولانی در آب خیسانده شود، بلکه ترجیح داده می‌شود سریع آن را بشویید و سپس با حوله خوب خشک کنید، زیرا این نوع سبزی به سرعت خراب می‌شود



کینوا

اگر کینوا را به صورت کنسروی خریداری کردید، آن را نشویید، زیرا قبلاً استریل شده و ماده "ساپونین" که طعم تلخی دارد از آن خارج شده است



برنج

هنگامی که برنج دانه ریز را می‌پزید، آن را نشویید؛ زیرا ویسکوزیته آن از بین رفته و پس از پخت سبک می‌شود



ماکارونی

بعضی از افراد ماکارونی را می‌شویند که مطلوب نیست؛ زیرا توانایی جذب خود را از دست می‌دهد، اما دوستداران ماکارونی می‌توانند پس از جوش آمدن روی آتش، آن را بشویند



بوقلمون

تنها موردی که بوقلمون باید شسته شود زمانی است که آن را به صورتی از فروشگاه خریداری کرده‌اید که به آب نمک آغشته شده است؛ اما در موارد دیگر و برای جلوگیری از گسترش میکروب‌ها در آشپزخانه، باید از شستن بوقلمون خام خودداری کنید



سالاد کنسرو شده

اگر یک کیسه سالاد کنسرو شده از هر نوع گیاه را خریدید دیگر نیازی به شستن آن نیست، زیرا از قبل شسته شده است