

27 Μαΐου 2013

Πως καθαρίζεται το ξύλο κοπής

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Κείμενο: Θύμιος Βούλγαρης

Ένας έξυπνος τρόπος να καθαρίσετε τέλεια την επιφάνεια κοπής σας.

Η υγιεινή και καθαριότητα των επιφανειών κοπής των τροφίμων σας είναι πολύ

σημαντική. Όταν γίνεται σωστά αποφεύγετε κινδύνους δηλητηριάσεων, ειδικά με νωπά κρέατα και κοτόπουλο. Όταν πρόκειται για ξύλο όμως, η φύση του το κάνει ενίοτε δυσκολότερο να καθαριστεί ενδελεχώς.

Για το ξύλο κοπής λοιπόν, ένα μυστικό ιδιαίτερος αποτελεσματικό είναι η χρήση λεμονιού με αλάτι πριν το πλύνετε.

Ρίξτε τον χυμό μισού λεμονιού πάνω στο ξύλο, πασπαλίστε με αλάτι και χρησιμοποιώντας την λεμονόκουπα τρίψτε το καλά. Κατόπιν πλένετε καλά με νερό και υγρό πιάτων.

Έτσι θα απαλλαγείτε και από κατάλοιπα στέρεα αλλά και από οσμές.

Πηγή: queen.gr