

28 Νοεμβρίου 2016

Έτσι θα διατηρήσετε ταμανιτάρια αναλλοίωτα!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Για να διατηρήσετε ταμανιτάρια αναλλοίωτα, βάλτε τα στη δροσερή αποθήκη τροφίμων σας ή στο συρτάρι λαχανικών του ψυγείου σας πάντα με το καπελάκι τους προς τα κάτω ώστε αν παρουσιαστεί κάποιο έντομο να το τσακώσετε στο πόδι.

Καταναλώστε τα σε 2-3 μέρες το πολύ και σίγουρα πριν την τελική ημερομηνία ανάλωσής τους.

Στο ψυγείο διατηρούνται 1-2 ημέρες, στο καταψύκτη 8-12 μήνες. Μη τα πλένεται πριν την αποθήκευση στη κατάψυξη.

Ξήρανση στους 40-50 βαθμούς, στο φούρνο ή σε ειδική συσκευή, Μέθοδος που αντικαθιστά την παραδοσιακή ξήρανση και ενδεχομένως εξασφαλίζει διατήρηση για χρόνια, μειώνει τους όγκους και προσφέρει ευελιξία.

Πηγή: neadiatrofis.gr