راهنمای صحیح خشک کردن آلبالو

آلبالو از خوش طعم ترین میوه های فصل تابستان است که طذفداران زیادی دارد که خیلی ها برای اینکه آن را در فصل های دیگر هم بخورند آنرا خشک می کنند. در این بخش برایتان شیوه خشک کردن آلبالو را آموزش می دهیم

برای خشک کردن آلبالو، آلبالو هایی را انتخاب کنید که رسیده و درشت هستند و دارای لکه و مشکل نیستند. این آلبالو ها را با آب خنک بشورید و ساقه های آنها را جدا کنید و در آخر با یک حوله آنها را خشک کنید.

برای خشک کردن آلبالو باید هسته های آنها را در بیاورید. راه واضح این است که آلبالو ها را نصف کنید و هسته را از آن بیرون بیاورید ولی شما می توانید با خرید یک دستگاه خارج کننده هسته آلبالو، بدون نصف کردن آلبالو این کار را انجام دهید.

حالا آلبالو ها را روی یک سینی شیرینی پزی بچینید و در دمای ۷۴ درجه سانتی گراد برای حدود ۳ ساعت بگذارید. پس از ۳ ساعت که آلبالو ها کمی چروک شدند، دما را به ۵۷ کاهش دهید و برای ۱۶ تا ۲۴ ساعت (تا هر وقت که آماده شدند (در فر بگذارید.

آلبالو ها هنگامی که آماده می شوند، کاملا بدون آب هستند و چروکیده نیز شده اند.

خشک کردن جلوی نور خورشید

برای خشک کردن آلبالو در آفتاب نیز به شکل گفته شده عمل کنید و پس از چیدن آلبالو ها روی سینی آنها را جایی جلوی نور آفتاب بگذارید و روی آنها را بپوشانید تا از شر پرنده ها در امان باشند. پس از ۲ تا ۴ روز آنها را برای نیم ساعت در یک فر که با دمای ۷۰ درجه سانتی گراد گرم شده است بگذارید تا حشرات احتمالی کشته شوند.

نکات

پس از خشک کردن آلبالو ها، آنها را برای یک ساعت در دمای اتاق بگذارید و سپس در بسته بندی های بدون هوا ذخیره کنید.

پس از بسته بندی، تا یک هفته حواستان به آلبالو ها باشد، اگر در بسته بندی ها نشانه ای از رطوبت دیدید به این معنی است که آلبالو ها به خوبی خشک نشده اند و به همین خاطر باید آنها را کمی بیشتر در فر بگذارید.
آلبالو های خشک شده را می توانید همینجوری میل کنید اما آنها را می توانید برای تزیین و استفاده در کیک ها و بستنی های مختلف هم استفاده کنید.

در دستورات غذایی که در آنها کشمش استفاده شده است نیز می توانید آلبالو خشک شده را جایگزین کشمش در آنها بکنید.

علت در آوردن هسته های آلبالو تنها این نیست که خوردن آنها در آینده بهتر باشد بلکه در آوردن یا نیاوردن این هسته ها بر روی طعم آلبالو خشک شده شما هم تاثیر زیادی می گذارد پس حتما قبل از خشک کردن، هسته ی آنها را در بیاورید.