

چگونه از کپک زدن رب گوجه جلوگیری کنیم



حتما متوجه شده اید که هر دفعه که رب گوجه فرنگی میخرید، باید قسمتی از رب گوجه را به خاطر کپک زدن آن دور بریزیم. اگر تا حالا نمی دانستید که چگونه جلوی کپک زدن رب گوجه فرنگی را بگیرید :

۱ علت کپک زدن رب گوجه فرنگی

علت اصلی ایجاد کپک ها روی رب گوجه فرنگی دمای پایین یخچال و از طرفی دمای بالا رب گوجه فرنگی میباشد که باعث میشود لایه ای از کپک روی رب گوجه شما تشکیل شود.

۲ نگهداری رب گوجه در فریزر

بهترین راه برای نگهداری رب گوجه فرنگی، نگه داری آن در فریزر می باشد، به این ترتیب که ابتدا روی یک سینی و کاغذ شیرینی پزی مقادیر یک قاشق غذاخوری را به صورت تویی بگذارید (مانند عکس مقاله) و سپس سینی را به طور کامل در فریزر بگذارید. پس از آنکه گلوله های رب گوجه به طور کامل یخ زدند، سینی را از فریزر در بیاورید و گلوله های رب را در ظرفی شیشه ای درب دار بگذارید. حالا آن ظرف شیشه ای را جداگانه در فریزر بگذارید و هر موقع که رب گوجه فرنگی می خواستید نیز می توانید با توجه اینکه هر گلوله رب، یک قاشق غذاخوری می باشد به راحتی مقدار لازم خود را بردارید. لازم به ذکر است که از آنجایی که در بیشتر مواقع رب را هنگام پخت غذا اضافه می کنیم، رب گوجه فرنگی یخ زده سریعا ذوب می شود و از این جهت مشکلی وجود ندارد.

۳ ریختن روغن روی رب گوجه فرنگی

راه دیگر جلوگیری از کپک زدن رب گوجه فرنگی این است که سطح روی رب گوجه فرنگی را ابتدا صاف کنید و سپس به مقدار لازم روغن زیتون را روی رب گوجه خود بریزید تا به عنوان لایه ای بتواند از رشد باکتری ها جلوگیری کند و در مقابل هوا از آن محافظت کند. همچنین لازم نیست هر دفعه که از رب استفاده می کنید دوباره روغن بریزید تنها کافی است که با یک قاشق روی رب گوجه فرنگی را صاف و یکدست کنید.