



در صورتی که رب گوجه فرنگی با آب گوجه فرنگی بیشتر از حد نیاز داشتید، آن را در قالبهای چهارگوش یخ یا هر قالب دیگری که مایل هستید ریخته و در جایخی یخچال قرار دهید پس از انجماد آنها را در کیسه فریزری ریخته هر زمان که نیاز داشتید یک عدد بردارید.

در صورتی که از قالب بزرگ استفاده می کنید، می توانید پس از منجمد شدن آنها را با چاقو برش دهید. ضمناً پیاز داغ و آب گوشت و مرغ را نیز می توانید به این روش منجمد کنید.