

سلامت



روش صحیح پخت شلغم با چند شیوه ساده



شلغم یکی از مفیدترین سبزیجات برای درمان سرماخوردگی و بالا بردن مقاومت بدن است، ما برای شما چند روش ساده و کارآمد برای پخت شلغم را آمده‌کردیم.

شلغم یکی از انواع سبزیجات پر خاصیت است که برای درمان سرماخوردگی و آنفلوانزا سبزی مفید است، به همین خاطر سیاری از افراد در فضول مرد سال از این پنسیلین طبیعی برهه می‌برند.

این روزها آموزش پخت شلغم در کیسه فریزر کیسه فریزر ضایی جاذب را فراز گرفته است، این نوع روش پخت شما میتوانید از آب شلغم بیرون نمایید.

آموزش پخت شلغم در کیسه فریزر در ادامه این بخش شما را با روش پخت شلغم در کیسه فریزر آشنا می‌کنیم.

شلغم‌هایی را بخیرد که سفت و تپر بوده و پوستی برآق و صاف داشته باشد.

شلغم‌هایی با سایز و اندازه یکسان انتخاب کنید.

شلغم‌ها را با آب سرد شسته و ریشه آن را با فاصله دو تا سه سانتی‌متر و اضافی‌های قسمت بالای شلغم را برید.

سر و ته شلغم‌ها را از ته نبرید زیرا در زمان پخت طعم و مزه خوب خود را از دست می‌دهند.

شلغم‌ها را (چندتا چندتا) درون کیسه فریزر قرار دهید.

درون قابلیه‌ای آب بزیزد و بگذارید تا کامل جوش باید.

پلاستیک‌های حاوی شلغم را درون آب قرار دهید و اجازه دهید که شلغم‌ها کامل بیزند.

در این روش شلغم درون پلاستیک آب می‌اندازد که می‌توانید از آب شلغم نیز استفاده کنید.

شلغم‌ها را بانمک و آویشن مزه دار کرده و می‌نمایید.

نکته مهم: بسیاری از کارشناسان معتقدند نایلون فریزر از مواد اولیه شیمیایی تولید شده که اگر این ترکیبات در مجاورت حرارت بالا قرار بگیرد، این مواد مضر را به مواد غذایی منتقل می‌کند و تاثیر منفی برای سلامت انسان به وجود خواهد آورد.

پخت شلغم در شیشه: شما می‌توانید به جای استفاده از کیسه فریزر، شلغم‌ها را درون ظرف شیشه‌ای در بسته قرار دهید و درون آب جوش بگذارید تا کامل پخته شود.

پختاریز کردن شلغم داخل سبد فلزی به گزارش و بگاه نمناک، شلغم‌ها را درون آب کنکن فلزی چیزی بینیانی انتخاب کنید که اندازه در برابر قابلیه تان باشد، دو لیوان آب را درون قابلیه مناسب ریخته و سبد پختاریز شلغم را درون قابلیه قرار دهید. آب باید پایین قابلیه و سبد با فاصله چند سانتی‌متر بالاتر قرار بگیرد، مقداری نمک به شلغم‌ها بزنید و قابلیه را روی ایاق گاز بگذارد و سی تا چهل و پنج دقیقه زمان دهد تا شلغم‌ها به خوبی بخار بز شوند.

نوشیدن آب ناشتا فایده دارد یا ضرر؟

یک متخصص طب سنتی گفته: نوشیدن آب در زمان مناسب مفید و در زمان نامناسب بیماری‌زا است. حسین خبر اندیش، متخصص طب سنتی گفت: نوشیدن آب می‌تواند نقص مهمی در بروز بیماری‌ها باشد. شده باشد. سفر آب در زمان مناسب مفید و در زمان نامناسب بیماری‌زا است. همین اندازه در برابر قابلیه تان باشد، دو لیوان آب را درون قابلیه مناسب ریخته و سبد پختاریز شلغم را درون قابلیه قرار دهید. آب باید پایین قابلیه و سبد با فاصله چند سانتی‌متر بالاتر قرار بگیرد، مقداری نمک به شلغم‌ها بزنید و قابلیه را روی ایاق گاز بگذارد و سی تا چهل و پنج دقیقه زمان دهد تا شلغم‌ها به خوبی بخار بز شوند.

شلغم‌ها به خوبی بخار بز شوند.