6月遇到这水果抓紧吃,再不吃就过季了,一次煮好存冰箱,随处随取,特省事

草莓是一种美味的水果,它酸甜可口,具有浓郁的香气。而6 月正是草莓下市的季节,这个时候的草莓价格最为便宜,一大桶 草莓只需10元钱,这是一个非常划算的购买时机。为了能够长时 间地享受到草莓的美味,我们可以将其制作成草莓酱,并将其保 存起来。这样,在冬天的时候,我们依然可以品尝到新鲜的草莓。

首先,我们需要清洗草莓。清洗草莓的技巧是使用面粉。首 先,将草莓放入盆中,加入适量的清水。然后,将适量的面粉撒在 草莓上,用手轻轻揉搓,让面粉与草莓表面的污垢结合在一起。 接下来,用清水冲洗草莓,直到草莓表面的面粉和污垢被完全清 除。这种方法可以帮助我们更好地清洗草莓,使其更加干净卫

清洗好的草莓准备好之后,我们就可以开始熬制草莓酱了。 制作草莓酱的方法有很多种,下面是一种简单易行的方法。

首先,准备好足够的砂糖和柠檬汁。将清洗好的草莓放入锅 中,加入适量的砂糖和一些柠檬汁。砂糖的多少可以根据个人口 味来调整,如果你喜欢甜一些的口味,可以多放一些砂糖;如果你 喜欢酸一些的口味,可以多放一些柠檬汁。

接下来,将锅放在火上,用中小火慢慢煮草莓。在煮的过程 中,要不断搅拌草莓,以防止糊底。同时,要注意火候的掌握,不 要让草莓煮得太久,否则会影响口感和颜色。当草莓煮软糊状 时,可以用勺子压碎一些草莓,使其更加细腻。然后,继续煮一段 时间,直到草莓酱达到所需的浓稠度。

当草莓酱达到所需的浓稠度后,我们可以关火,将草莓酱稍 微晾凉。在待凉的过程中,草莓酱会变得更加浓郁,并且口感更 加顺滑。接下来,我们可以将草莓酱分装到干净的玻璃瓶中。在 装瓶之前,确保瓶子和盖子都已经消毒过,以确保草莓酱的新鲜 和卫生。倒入草莓酱时,要留出一些空间,以防止草莓酱在冷却 过程中膨胀。

装瓶完成后,将盖子拧紧,并将草莓酱存放在冰箱中。草莓 酱可以在冰箱中保存数周甚至数月的时间,这样我们就可以随时 随地享受到美味的草莓酱了。

草莓酱的用途非常广泛。我们可以将其涂抹在面包、煎饼或 者蛋糕上,增添果香和甜味。此外,草莓酱还可以用于制作奶昔、 果酱面包等各种美食,给我们的味蕾带来无限惊喜。草莓酱不仅 美味,还富含维生素 C 和纤维素等营养成分。它具有抗氧化、促进 消化和增强免疫力的作用,对我们的健康非常有益。

总之,6月是草莓下市的季节,这个时候购买草莓最为划算。 我们可以利用这个时机,将草莓制作成美味的草莓酱,并将其保 存在冰箱中,以便在冬天的时候继续享受草莓的新鲜和美味。清 洗草莓时使用面粉可以更好地清洁草莓,而熬制草莓酱的方法简 单易行。草莓酱不仅口感细腻,而且营养丰富,多种用途。让我 们抓住这个机会,品尝草莓酱带来的美妙享受吧!







言点单其他菜品超过\$20 不包含中午套餐和其他优惠

一一家可以品尝到三种美食

上百种美味任您选择 🏖 北京大烤鸭 韩国烤肉 個人火锅

_{ч.й}:301.208.6868

周日~周四12pm~10pm /周五~周六12pm~11pm

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)









华府首家正宗柳州螺蛳粉店 万里寻家之味, 燕子翩然提来

电话:301-777-8888/410-299-2137

Yanzi Noodle House

*本店新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。 *外卖平台点餐: Chowbus, Hungry Panda, Grubhub, Ubereats, Doordash, Fantuan

*** DC、MD、VA 各地都可送餐! Email: Yanziluosifen@gmail.com



