

نحوه استفاده از سرکه برای تمیز کردن

سرکه فقط یک عنصر اصلی در آشپزخانه نیست. همچنین می تواند سلاح مخفی شما برای تمیز و تازه نگه داشتن خانه شما باشد. ترکیب اصلی آن، اسید استیک، سرکه را به یک ماده تمیزکننده موثر و طبیعی تبدیل می کند که می تواند کارهای مختلف خانه را برطرف کند.

یکی از ساده ترین راه های استفاده از سرکه برای تمیز کردن، تمیز کردن چند منظوره است. مقدار مساوی آب و سرکه را در یک بطری اسپری مخلوط کنید و یک پاک کننده همه منظوره برای خود دارید که می توانید روی میزها، پنجره ها، آینه ها و حتی کف ها استفاده کنید. این محلول خانگی کثیفی، کثیفی و باکتری ها را بدون باقی ماندن مواد شیمیایی خشن پاک می کند.

اگر با لکه های سرسخت یا رسوبات معدنی در اطراف خانه تان، مانند سر دوش ها یا شیرآلات سروکار دارید، سرکه رقیق نشده بهترین راه حل شماست. به سادگی یک پارچه یا اسفنج را در سرکه خالص خیس کنید و آن علائم مزاحم را پاک کنید. خواص اسیدی سرکه به از بین بردن رسوبات سخت کمک می کند و در عین حال به اندازه کافی ملایم است که به سطوح آسیب نرساند.

برای کسانی که با بوی نامطبوع موجود در خانه هایشان دست و پنجه نرم می کنند می توانند با استفاده از اسید استیک بوی بد را از بین ببرند.

استفاده از اسید استیک برای پخت و پز

اسید استیک چیست؟ استفاده از اسید استیک برای پخت و پز می تواند طعم و مزه ای لذیذ را به غذاهای شما اضافه کند. انواع مختلفی از سرکه موجود است که هر کدام طعم و مزه خاص خود را دارند. چه سس سالاد درست کنید، چه ماریناد یا سس، سرکه می تواند طعم و مزه غذاهای آشپزی شما را افزایش دهد.

یکی از انواع سرکه محبوب برای پخت و پز، سرکه سیب است. طعم کمی شیرین و میوه ای دارد که هم در دستور العمل های شور و هم شیرینی به خوبی کار می کند. می توانید از آن برای تهیه وینگرت، ترشی یا حتی به عنوان نرم کننده طبیعی گوشت استفاده کنید.

یکی دیگر از سرکه های رایج، سرکه بالزامیک است. این ماده که به دلیل بافت غنی و شربتی خود شناخته می شود، شیرینی پیچیده ای را به غذاهایی مانند سبزیجات برشته یا گوشت های کبابی اضافه می کند. کمپرس بالزامیک که روی توت فرنگی یا بستنی وانیلی ریخته می شود، یک دسر عالی ایجاد می کند.

سرکه شراب سفید به دلیل طعم ترد و سبک آن اغلب در غذاهای مدیترانه ای استفاده می شود. این برای تهیه سس های تند مانند هلندیز یا آیولی بسیار مناسب است. از طرف دیگر، سرکه شراب برنج اغلب در غذاهای آسیایی مانند سرخ کردنی و چاشنی برنج سوشی استفاده می شود.

هنگامی که از سرکه در آشپزی خود استفاده می کنید، به یاد داشته باشید که مقدار کمی به شما کمک می کند. با مقادیر کم شروع کنید و به تدریج مطابق با سلیقه خود تنظیم کنید. آزمایش با انواع مختلف سرکه می تواند فرصت های بی پایانی را در آشپزخانه شما باز کند.

بنابراین دفعه بعد که می خواهید طعم وعده های غذایی تان را افزایش دهید، بطری سرکه را که در قفسه ی انباری تان قرار دارد، در نظر بگیرید!