

چگونه آب آناناس درست کنیم؟

آب آناناس یک نوشیدنی خوشمزه و سالم است و اسید هیדרو برمیک موجود در آن به هضم غذا کمک می کند و همچنین آب آناناس دارای ویتامین C میباشد.

آماده سازی آب آناناس آسان است اما خرد کردن آن به تکه های کوچک کمی سخت است که با چاقوی تیز میتوان این کار را به راحتی انجام داد. آب آناناس طبیعی فارغ از مواد مصنوعی و مواد نگهدارنده است.

گام اول : آماده سازی آناناس



مرحله اول

یک آناناس رسیده انتخاب کنید؛ اگر آناناس شما نرسیده باشد آبمیوه ترش خواهد شد و اگر آناناس شما بیش از حد رسیده باشد آبمیوه خیلی شیرین خواهد شد انتخاب آناناس مهم ترین قدم برای درست کردن آب آناناس خوشمزه است. آناناس را بو کنید اگر بوی شیرین داشته باشد یعنی رسیده است اما اگر هیچ بویی نداشته باشد یعنی نرسیده است. از انتخاب آناناس هایی که دارای مخمر می باشند اجتناب کنید زیرا شما می خواهید که آب آناناس بدست آمده بو و مزه طبیعی داشته باشد نه اینکه بوی سرکه بدهد. به رنگ آناناس توجه کنید آناناس های طلایی یا زرد رسیده و آناناس های سبز نرسیده اند. شما میتوانید از آناناس فریزر شده استفاده کنید اما آناناس تازه طعم و بوی بهتری دارد.



مرحله دوم

ساقه را از آناناس جدا کنید؛ آناناس را روی تخته برش قرار دهید ، شما به یک چاقوی تیز نیاز دارید که پوست آناناس را جدا کنید . چاقوی خود را ۴ اینچ (۱۰ سانتی متر) پایین تر از برگ های آناناس قرار دهید و تا زمانی که

به برگ ها برسید برش را ادامه دهید این کار را تا زمانی ادامه دهید که قسمت بالای آناناس بریده شود و برگهای آن نیز جدا شود. برخی از آشپزها پیشنهاد میکنند که آناناس را از بالا و بصورت کلی پوست بکنید اما باید مراقب باشید که هنگام پوست کندن ، آناناس از دستتان لیز نخورد زیرا در این روش برش آب زیادی از آناناس آزاد می شود.



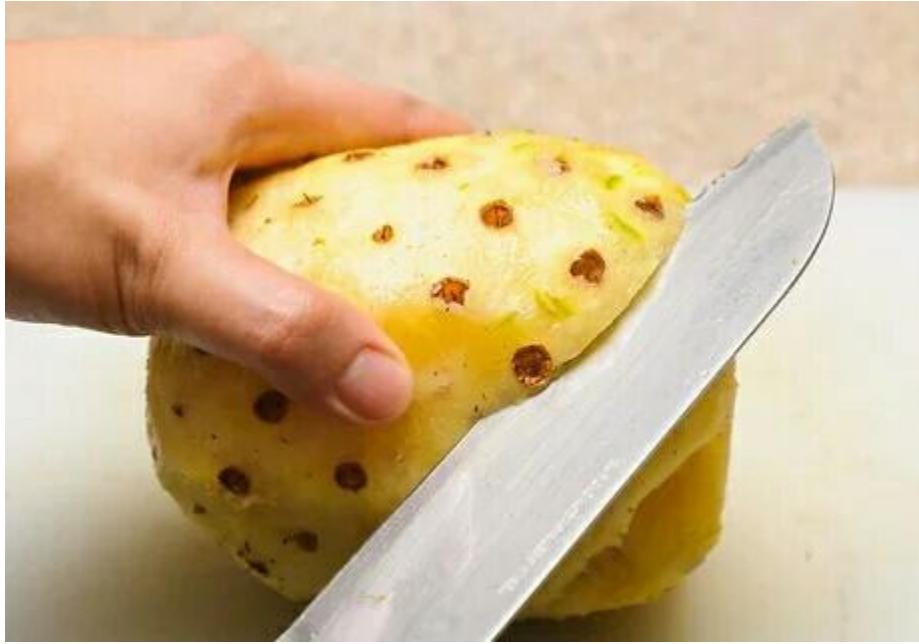
مرحله سوم

پوست کندن آناناس؛ از بالای آناناس شروع کنید تا به پایین برسید. آناناس را در جهت عقربه های ساعت تقریبا ۲ تا ۴ اینچ (۵ تا ۱۰ سانتی متر) بچرخانید این کار را تا زمانی که پوست آناناس کاملا جدا شود ادامه دهید – پوست آناناس را دور بریزید.



مرحله چهارم

چشم ها (سوراخ های روی آناناس) را بردارید آناناس را بصورت عمودی نگه دارید متوجه می شوید که سوراخ ها در خطوط مورب مرتب شده اند. با حذف کردن (جدا کردن) با دقت سوراخ ها می توانید آناناس بیشتری ذخیره کنید.



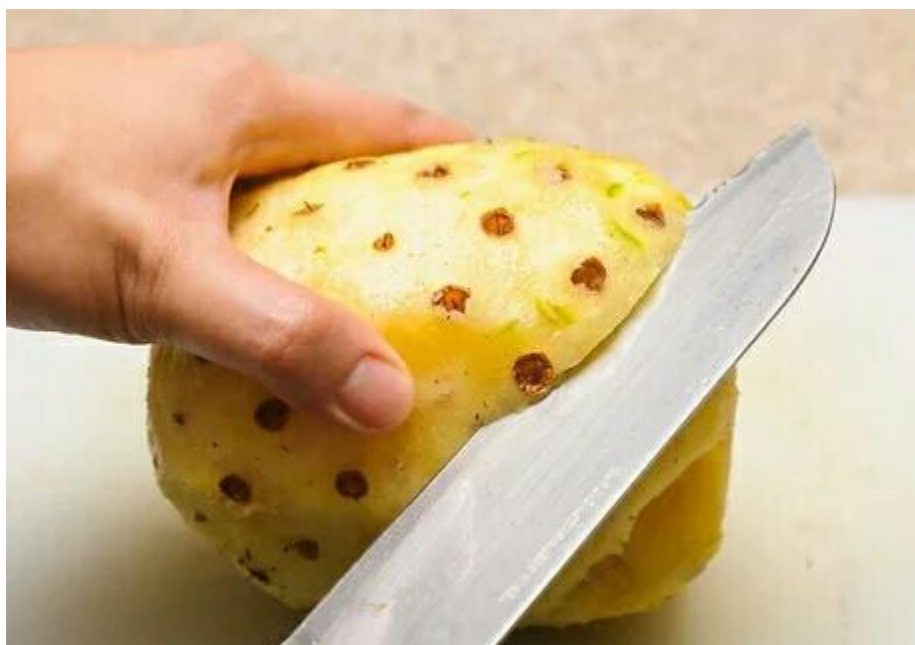
مرحله پنجم

چاقو را در قسمت چپ سوراخ ها قرار دهید و با ۴۵ درجه چرخش چاقو سوراخ را از بین ببرید.



مرحله ششم

چاقو را بردارید و در خط مورب سوراخ ها قرار دهید و سوراخ ها را جدا کنید در این صورت آناناس بیشتری را ذخیره می کنید.



مرحله هفتم

به کار خود ادامه دهید؛ برش را از خط مورب بالا تا خط مورب پایین انجام دهید و این کار را تا زمانی ادامه دهید که سوراخ ها کاملا از بین بروند.



مرحله هشتم

پس از اتمام برش های مورب خواهید دید که آناناس به شکل مناسب و زیبا در می آید .



مرحله نهم

آناناس را به چهار قسمت عمودی برش بزنید و هسته آناناس را جدا کرده و دور بریزید. این بخش از آناناس محکم و فیبری مانند است و زیاد شیرین نیست.



مرحله دهم

آناناس را تکه تکه کنید؛ تکه تکه کردن آناناس باعث می شود که بعداً شما آنها را به راحتی در مخلوط کن قرار دهید. زیاد مهم نیست که اندازه تکه ها چقدر باشد اما اگر اندازه تکه ها ۱ اینچ یا کوچکتر باشد بهتر خواهد بود.

گام دوم : درست کردن آبمیوه آناناس تازه با استفاده از مخلوط کن



مرحله اول

تکه های آناناس را در مخلوط کن قرار دهید ؛ بسته به اندازه مخلوط کن شما ممکن است نتوانید تمام تکه ها را یکجا باهم مخلوط کنید ، مخلوط کن را فقط کمی بیش تر از نیمه آن پر کنید.



مرحله دوم

کمی شکر به مخلوط کن بریزید (اختیاری)؛ آب آناناس ساده بسیار خوشمزه است اما ممکن است کمی ترش مزه باشد اگر شما قبلاً آب آناناس امتحان کرده و دوست داشته اید به احتمال زیاد در آن از عسل یا شکر استفاده شده بود بنابراین ۲ تا ۳ قاشق چایخوری عسل یا شکر به آن اضافه کنید تا کمی شیرین شود.



مرحله سوم

چند تکه یخ به آن اضافه کنید (اختیاری)؛ اگر شما به دنبال یک نوشیدنی خنک هستید ۶ تا ۸ تکه یخ به آن اضافه کنید .



مرحله چهارم

آب را به مخلوط کن اضافه کنید؛ یک فنجان آب به مخلوط کن اضافه کنید. اگر فکر میکنید که آب آن خیلی زیاد است $\frac{1}{2}$ یا $\frac{1}{4}$ فنجان به آن آب اضافه کنید. اضافه کردن آب باعث کمتر رقیق شدن آبمیوه می شود در واقع شما نباید آب زیادی به آن اضافه کنید، مقدار کمی آب در قسمت پایین مخلوط کن کافیهست.



مرحله پنجم

آناناس ها را مخلوط کنید؛ این مرحله را تا زمانی ادامه دهید که آناناس ها نرم شوند. زمان مخلوط کردن به مقدار آب و نوع مخلوط کن شما بستگی دارد. سعی کنید که به مدت یک دقیقه مخلوط کنید سپس با قاشق مخلوط را به هم زده و مجدداً ۱ دقیقه مخلوط کنید.



مرحله ششم

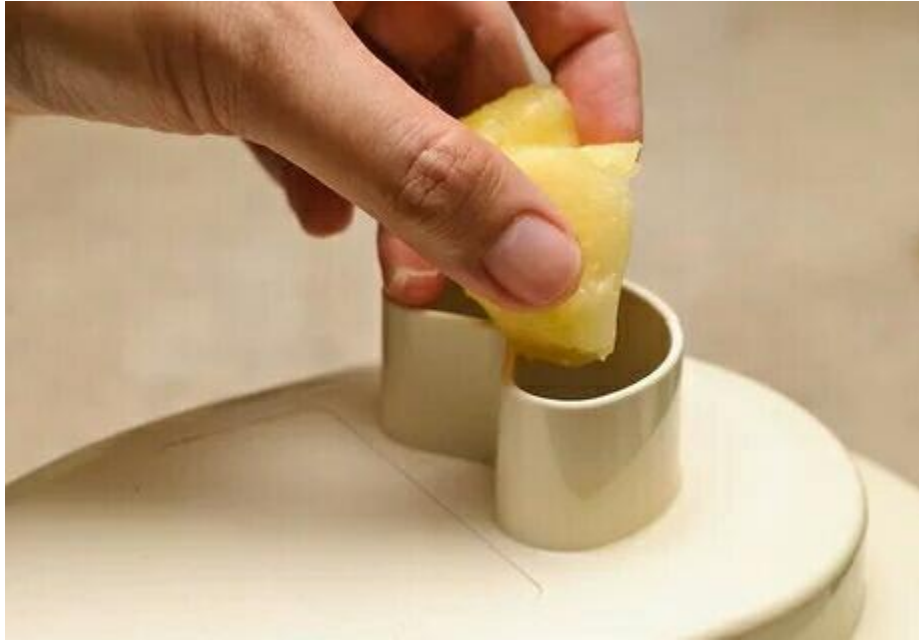
آبمیوه را از صافی رد کنید (اختیاری)؛ اگر میخواهید آبمیوه بدون پالپ باشد بهتر است آنرا از صافی رد کنید.



مرحله هفتم

سرو کنید . آب آناناس خنک خود را به یک لیوان بزرگ بریزید و نوش جان کنید .

گام سوم : تهیه ی آب آناناس طبیعی با استفاده از آبمیوه گیر



مرحله اول

تکه های آناناس را در بالای آبمیوه گیر قرار دهید.قبل از استفاده اطمینان حاصل کنید که آبمیوه گیر شما تمیز باشد.



مرحله دوم

آب آناناس را بگیرید؛ تکه های آناناس را داخل آبمیوه گیر ریخته و به سمت پایین فشار دهید و به سمت پایین فشار دهید و به سمت پایین فشار دهید و به سمت پایین فشار دهید تا آب آناناس ها کاملا گرفته شود.



مرحله سوم

آبمیوه را سرو کنید ، آب آناناس را به داخل لیوان بریزید و نوش جان کنید آب آناناس بدست آمده بسیار خالص و طبیعی خواهد بود.