



Опубликовано - *Рецепты на ужин* (<http://na-ujin.ru>)

[Главная](#) > Как правильно замораживать фрукты и ягоды

Как правильно замораживать фрукты и ягоды



При выборе новой морозильной камеры следует учесть, что лучшими из них являются такие, которые обладают режимом быстрой или экспресс-заморозки (при -24°C). При использовании быстрой заморозки механическое повреждение замораживаемых фруктов и ягод образующимися при этом кристаллами льда будет минимальным. Разумеется, если такой [техники](#) нет, то для замораживания ягод и фруктов можно использовать и морозильную камеру обычного холодильника.

Подбирая подходящую тару для заморозки, следует учесть, что использование невысоких прямоугольных или квадратных емкостей позволит максимально сэкономить место в морозильной камере, а толщину слоя фруктов или ягод для удобной и эффективной заморозки не рекомендуется делать более 5, максимум 7 см. К тому же косточковые плоды (абрикосы, персики, сливы и т.п.) нерационально замораживать вместе с косточками. По понятным причинам не стоит хранить замороженные фрукты в одной камере с мороженой рыбой, мясом или другими продуктами, обладающими специфическим запахом.

В качестве тары под заморозку можно использовать тонкостенные (чем стенки тоньше, тем лучше) прямоугольные контейнеры для пищевых продуктов из любого материала, неглубокие пластиковые баночки из-под молочных продуктов, обрезанную картонную упаковку из-под молока и даже обычные жестяные консервные банки с полностью снятой и аккуратно обрезанной крышкой. Емкости нужно тщательно вымыть и обязательно хорошо высушить, а затем плотно (но не сдавливая) уложить в них подготовленные фрукты или ягоды.

Для еще большей экономии места внутри морозильной камеры замороженные фрукты после двух суток хранения можно вынуть, поддержать емкость несколько секунд в холодной воде, после чего вытряхнуть замороженный брикет из формочки, герметично упаковать в два-три слоя тонкой полиэтиленовой пленки и немедленно поместить обратно в морозильник.

При наличии времени и места в морозильной камере наиболее нежные ягоды и фрукты можно замораживать россыпью на листе или тарелке (поддоне). В этом случае внешний вид и форма фруктов максимально сохраняются (что позволяет использовать их впоследствии, к примеру, для украшения блюд), однако обращаться с ними нужно бережней, а места в морозильнике они займут больше. После заморозки такие фрукты и ягоды осторожно ссыпают в банки, плотно закупоривают и сразу же помещают обратно в морозильную камеру.

Тщательная упаковка и закупорка вообще является неременным правилом при замораживании любых продуктов, т.к. только в этом случае из них при хранении не испаряется влага и они не теряют формы и вкусовых качеств. Если нужно разморозить холодильник, то вынутые замороженные фрукты необходимо обернуть мешковиной или укутать толстым одеялом, а зимой - вынести на балкон или на улицу.

[Юрий \(mamba\)](#) 24.02.2015

Оцените статью:

Оценка 5/5 ▼

Средняя оценка: 5 (1 оценка)

Рейтинг
