أهمية اختيار الخضراوات والفواكه للتجفيف والتمليح

يعتمد نجاح عمليتي التجفيف والتمليح على حسن اختيار الخضراوات والفواكه، ويشمل ذلك:

(1) درجة النضج المناسبة:

- .بعض الخضراوات والفواكه تحتاج أن تكون ناضجة تمامًا
- .وبعضها يُفضَّل أن يكون شبه ناضج

(2) جودة الخضراوات والفواكه من حيث:

- اللون.
- الطعم.
- الرائحة.
- خلوها من العيوب مثل التلف والتعفّن.

(3) تنظيف الخضراوات والفواكه:

- غسلها بالماء لإزالة الغبار والأتربة.
- دون الإسراف في استخدام الماء.

:أستنتج

- اختيار الخضراوات والفواكه المناسبة للتجفيف والتمليح يساعد في المحافظة عليها أطول مدة ممكنة وبجودة عالية.