

大家好，这里是百变小厨坊，活了30年才知道原来保存大蒜这么简单，学会这样做，放上一年都不干瘪不发芽，方法简单又管用。



这个季节正好是大蒜大量上市的季节，也可以说是大量最便宜的时候，那么平时家里面用大蒜很多，我们在这个季节就可以多囤上一点。

相信很多朋友都有这样的经历，有时候购买大蒜不小心购买多了一点，比如说买了两三斤回家，刚挑选的时候，大蒜都是非常新鲜非趁的，但是啊，我们发现放在家里面没几天时间，大蒜就开始变得干瘪，甚至出现发芽或者是发霉的情况，这样一来既浪费钱，而且大蒜也不能吃了，既没有了香味，里面还是干滋滋的，既浪费钱又浪费食物。



其实恰恰相反，大蒜的外皮就像我们人类的皮肤一样，它对里面的蒜肉是起到一个保护作用的，可以防止大蒜长时间储存的过程中导致脱水，包吃大蒜新鲜不干瘪的关键所在。

所以我们在购买大蒜的过程中，挑选的时候一定要避开这种没有外皮的大蒜，这样的大蒜拿回家是不易保存的，而且很容易出现空心，没有味道，甚至容易发芽的也是这种大蒜了。

所以在保存大蒜之前，我们一定要先学会挑选大蒜。



接着将两半纸巾对折，再把这两端也对折起来。折叠好后，再用橡皮筋将它扎一扎，这样可以防止里面的姜丝还有我们的食盐露出来。

做好之后先放一旁备用，接着准备一个塑料袋，塑料袋我们最好是准备这种黑色的塑料袋，那么像家里面的黑色垃圾袋就可以利用起来，然后把需要保存的大蒜一个一个的摆放进来，然后把我们刚才做好的生姜实验包也放在里面。



如果大蒜囤的比较多，我们可以一悬一悬分开装，那么每一次吃的时候取出一悬，其他的悬就不会再受影响，这样呢更利于大蒜的保存。

第二种方法，准备一个家里面不要的口罩，把口罩对折过来，用剪刀把一头剪开，取出口罩里面的固定胶环口罩，它是无纺布制成的，也具有很好的透气性，这样修剪过后，我们就得到了一个非常好的双层收纳袋。

接着往里面加入一大把茶叶，相信茶叶基本上家家户户都有，因为咱们中国人都习惯喝茶，它不仅具有很浓郁的清香味，而且具有很强的吸水性，像很多朋友家里的茶叶囤的比较多，就过期了，过期之后呢，然后就扔掉了，这样非常的浪费，那么我们就可以把过期的茶叶利用起来，口罩的一边包包里面装了两把茶叶，这一边我们还要装一点使用纯碱或者是使用小苏打。



打包装好后，我们把它也放到阴凉干燥的地方就可以，那么家里面有黑色塑料袋的，用黑色塑料袋就会更好，没有的话，以这种方式我们用其他的有颜色的塑料袋也是可以的。这种方法保存的大蒜大概能放三到五个月，随吃随取，也是非常的方便。

如果你觉得前两种方法都比较复杂占地方的话，那么我們也可以用第三种方法，这种方法很多朋友都不知道，也没试过，但是却是非常有效的。



它是一个非常干燥的环境，大蒜发芽除了和温度有关之外，其实和接触到的水也有

一定的关系，如果接触的水分比较多了，那么就特别容易发芽，而我们让它保持在一个比较密闭，比较干燥的环境里面，就可以抑制大蒜发芽。

因此密封性有了，现在我们还需要把它放到冰箱里面冷藏保存，这样一来既可以让大蒜保持在一个比较低温的状态，而且也接触不到更多的空气，接触不到阳光，这样呢，就可以很好的防止大蒜出现发芽的这种状态，因此大蒜就可以被保存很长的时间。



如果你觉得这种方式还不够快的话，那么来看第二种，准备一两斤大蒜，放在大一点的盆子里面，用温水浸泡半个小时，根据大蒜的干燥程度来定。

那么在浸泡的这个过程中，大蒜就会吸足水分，而达到一个蒜皮蒜肉分离的这种情况，这个时候大蒜根本都不用一颗一颗的去剥，直接用手抓上一把，轻轻的这样来回的搓一搓，这样搓的过程中大蒜之间也会产生比较强烈的摩擦力，手和大蒜之间也会有一定的摩擦力，那么就很轻松的将蒜皮摩擦下来了，而且在摩擦的过程中根本不用费多大的力气，轻轻的这样搓一搓，蒜皮很容易就掉下来了，当然有可能也有那么一两瓣上面依然有一些蒜皮粘连在上面的，这都是正常现象，直接用手轻轻一拉扯就下来了，非常的简单快速。