

洗葡萄，用面粉淀粉都不对，这2样缺一不可，虫子跑光光，放心吃

葡萄的营养价值高，含有多种维生素、矿物质、葡萄糖、果酸、氨基酸等，都是人体所需要的，经常吃对身体非常好，可以美容养颜，延缓衰老等，大家爱吃葡萄吗？



洗葡萄，主要不是洗灰尘，而是洗掉上面的虫卵、细菌等有害物。因为葡萄含糖量很高，很容易招虫子，还容易滋生细菌，所以葡萄皮上都存在这些物质。

很多人都比较马虎，直接用水冲一冲就吃了，很容易把虫子吃进肚子里，引起不适。

同时，为了防虫，果农们会定时喷洒农药，葡萄上的农药残留也有不少，所以一定要学会正确的清洗方法，才洗得干净，吃得放心。如果你也喜欢吃葡萄，就快跟我学一学，虫子全部跑光光。



②看弹性，葡萄成熟后含有充足的水分，是非常有弹性的，用手捏一捏葡萄，能感觉到很好的弹性，说明是非常成熟，味道香甜多汁。如果捏起来非常硬，说明还没长熟。

③闻气味，如果葡萄成熟了，会散发出一股香甜味，如果气味比较生涩，肯定是不熟的葡萄。要是闻到了酒味，说明熟过头了，已经发酵了。



4、葡萄就洗干净了，可以直接食用。

#### 【技巧总结】

洗葡萄时，要加入食盐、食用碱2种调料，缺一不可。

1、食盐有杀虫杀菌的作用，可以杀死葡萄表面的细菌、病菌、虫卵等。



4、没有洗的葡萄，用保鲜膜包起来，放进冰箱冷藏室，可以放3~5天。

觉得我的文章不错，请给我点赞、评论、转发、收藏、关注，下次见。