

ورود ممنوع‌ها به مایکروویو!

با آمدن مایکروویو به بازار، روند گرم کردن و یخ زدایی غذاها سرعت بیشتری گرفته است اما با وجود اینکه روی مایکروویوها درجه‌های مختلفی برای گرم کردن مواد غذایی تعریف شده است.



با آمدن مایکروویو به بازار، روند گرم کردن و یخ زدایی غذاها سرعت بیشتری گرفته است اما با وجود اینکه روی مایکروویوها درجه‌های مختلفی برای گرم کردن مواد غذایی تعریف شده است.

کارشناسان چند ماده غذایی را در فهرست ممنوع‌الورودها به این دستگاه قرار داده‌اند:

- اگر می‌خواهید قرص نانی را که به اندازه سنگ سخت شده است گاز بزنید، آن را در مایکروویو بگذارید.

- پیتزا هم مانند نان پس از قرار گرفتن در مایکروویو نرمی خود را از دست داده و در جریان هوای آزاد به سرعت سفت می‌شود.

- ورود مرغ پوست کنده به مایکروویو مساوی با تبخیر کامل آب موجود در بافت‌های گوشت است و حاصل کار یک مرغ خشک شده خواهد بود.

- گاهی صبر کردن برای آب شدن یخ بستنی طاقت فرساست. اما هیچ وقت برای یخ زدایی بستنی از مایکروویو استفاده نکنید، چون نیمی از بستنی در حالی که نیمی دیگر از آن همچنان یخ زده است، ذوب می‌شود.

- هیچ‌گاه برای گرم کردن کیک از مایکروویو استفاده نکنید بلکه آن را در فر قرار دهید.

- میوه‌های پوست کنده هم در مایکروویو به میوه خشک تبدیل می‌شوند.

- گذاشتن تخم مرغ در مایکروویو مساوی با منفجر شدن آن است.

- نتیجه استفاده از مایکروویو برای گرم کردن ماهی و میگو هم به هیچ‌وجه رضایت بخش نخواهد بود.