

Jak uzyskać więcej soku z owoców cytrusowych?



Opis wskazówki

Zanim kupisz cytryny lub inne owoce, zastanów się do czego je wykorzystasz. Jeśli do garniowania potraw - wybieraj owalne, błyszczące o grubej skórce. Jeśli do soku - małe, brzydkie, okrągłe o cienkiej skórce. Będą miały za to dużo miąższu.

Zanim przystąpisz do wyciskania soku, owoce podgrzej do temperatury pokojowej. Możesz je zanurzyć w ciepłej wodzie lub włożyć do mikrofalówki na 10 sekund. Potem lekko pougniataj je ręką na blacie kuchennym, aby uwolnić sok i wtedy dopiero wyciśnij.