草莓樱桃西瓜榴莲保鲜小窍门：四类时令水果存放技巧全解析

夏天一到，水果摊上的草莓红得透亮，樱桃圆润饱满，西瓜堆成小山，榴莲散发着独特香气，可买回家没放两天就发软、出水、变味，实在让人心疼。其实，只要掌握草莓樱桃西瓜榴莲保鲜小窍门，这些娇贵的水果就能多留住几天好状态。不同水果的“脾气”差别很大，有的怕挤压，有的怕水汽，有的怕低温冻伤，有的怕气味串门，分开对待才是关键。先说草莓。草莓皮薄汁多，表面还有细密绒毛，轻轻一碰就破，破口处很快长霉。买回来之后不要急着清洗，吃多少洗多少，因为沾水会大幅加速腐烂。先把已经发软、有伤口、渗汁的果子挑出来先吃掉，剩下的平铺在垫了厨房纸的保鲜盒里，果与果之间留一点空隙，上面再盖一层厨房纸吸走水汽，盒盖别扣得太死，留一条透气缝，放进冰箱冷藏室的中层。这样一般能放三到五天。如果一次买得太多，可以把草莓单层摆开冷冻，做成冰沙或果酱，风味会略有变化，但不会浪费。再讲樱桃。樱桃的保鲜重点是保梗和控湿。买回后先挑出裂口、软塌的坏果，同样不要水洗，用干纸巾把表面的水汽轻轻擦掉，装进带透气孔的保鲜袋，袋里垫一张厨房纸，扎口后冷藏。樱桃梗青绿说明新鲜，摘掉梗反而更容易失水，所以尽量带着梗存放。冷藏温度以零到四度为宜，摆在冰箱靠里的位置，避免开关门造成温度波动。这样樱桃通常能保鲜一周左右，取出后依旧脆甜。西瓜个头大，切开后最难处理。整只西瓜放在阴凉通风处即可，不必占用冰箱空间。一旦切开，保鲜的关键就变成快冷藏、密封好、早吃完。切面用保鲜膜贴紧包住，减少与空气接触，再放进冰箱冷藏，最好二十四小时内吃完。切之前要把刀和案板洗净擦干，切开的西瓜不要常温放置超过两小时，天气炎热时更要缩短时间。若想吃到冰凉又不串味的西瓜，可以切块装进密封盒，与榴莲、洋葱等气味重的食物分层存放。榴莲的保鲜则要分生熟两种情况。没开口的青榴莲放在室温阴凉处催熟，闻到明显香味、果刺变软再开壳。开壳后的果肉极易氧化变味，要连同果核一起装进密封保鲜盒，冷藏可放两三天，冷冻能放一个月以上，吃前取出稍微回温，口感接近冰淇淋。榴莲气味浓郁，必须单独密封，否则整个冰箱都会“沦陷”，连牛奶、鸡蛋都沾上味道。另外榴莲壳不要随手扔在厨房，它既吸味也散味，最好当天就处理掉。归纳起来，草莓樱桃西瓜榴莲保鲜小窍门有三个共同点：买回先挑拣，剔除坏果，别让一颗烂果拖累整盒；能不洗就不洗，保持表面干燥，水是腐败的帮凶；密封但留一点透气，低温存放并尽快食用。此外还要记住一条通用原则：冰箱不是保险箱，冷藏只能延缓变质，不能逆转新鲜度，所以少量多次地买、按需购买才是最省心的办法。把这几个要点落到实处，再娇气的水果也能多陪你几天，果香不再白白浪费。

编辑:蔡明宏

相关推荐 · 探索更多精彩

山西省税务局公告

伊朗多地军事实训，民众走上街头学习如何使用AK系列枪械

陌生男子凌晨狂试独居女子密码锁！持续5分钟后密码被解开，女子一个举动逃过一劫……

苏州江锦自动化申请工字轮输送系统专利，能够极大地提高上下料的效率

小蜘蛛：我现在身体已经没问题了；球队接下来要专注于自身

佛得角逼平两个世界杯冠军！佛得角门将5天涨粉1400万，却将在一周后失业，其母亲说中文感谢中国球迷