

مراحل شستشوی صحیح سبزیجات

۱- سبزی را پاک نمائید .

۲- سبزی پاک شده را با آب بشوئید تا گل و لای

۳- در ظرف مناسب مقدار ۵ لیتر آب ریخته و آن بر طرف شود. به آن ۲۰ قطره (نصف قاشق چایخوری) مایع ظرفشویی اضافه نمائید



۴- آب را بهم بزنید تا کف کند .

۵- سبزی را داخل کفاب ریخته ، به آرامی بهم بزنید و ۵ دقیقه صبر نمائید .

۶- سبزی را از کفاب خارج نموده ،ظرف و سبزی را با آب بشوئید .



۷- یک گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین ۷۰ درصد را در ۵ لیتر آب ریخته کاملاً حل نمائید .

۸- سبزی را برای مدت ۵ دقیقه در این محلول قرار دهید تا میکروب های آن کشته شوند .



- ۹- سبزی را از محلول گندزدا خارج کنید .
۱۰- سبزی را به خوبی شسته و با اطمینان مصرف نمایید .

