

白菜の保存方法について実験

収穫したての外葉のついたままの白菜を大量に戴いたので保存の実験をしました。

保存方法

外葉の付いたまま頂部をしばって新聞紙でつつむ。

冷暗所、家の中の日のあたらない涼しいところに置くと言うところまでは定番です。

問題は置き方について試してみました。

頂部を上にして置く、一般的な置き方だと思います。

頂部を下にして置く、逆立ちにして。H i

平置き、積み重ねないで12月27日から4月1日まで3ヶ月間保存。

その間、週に1個ずつ位食して行ってまだまだ大丈夫と言うことになって3ヶ月に。

結果

どちらも大差は無いようでしたが、どちらも外葉4枚位は痛んでました。

頂部を上にした方は、水分が下に下りる関係か根元部分が傷みやすい。

頂部を下に、逆立ちにした方は心持痛みが少ないように思いました。

結論

やはり頂部を下にしたほうがよいかなー。