

怎样防止土豆腐烂

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/8c6ee2330f0a4a404037beef7be7c8a.html>

范文网，为你加油喝彩！

土豆中含有丰富的膳食纤维，有助促西湖的来历进胃肠蠕动，疏通肠道。除此以外，土豆块茎还含有禾谷类粮食所没有的胡萝卜素和抗坏血酸。从营养角度来看，它比大米、面粉具有更多的优点，能供给人体大量的热能，可称为“十全十美的食物”。

根据马铃薯的用途不同，贮藏它的方法也不同。用于菜市场的土豆应该防止马铃薯的腐烂，发芽，发绿和由磕碰而导致薯皮脱水。菜市场的马铃薯适合温度为2-4℃，千万不可放在阳光下暴晒，也没必要放在冰箱里，温度过高会导致土豆生芽或腐烂，温度过低土豆易冻伤不能食用。马铃薯仓储的库内空气相对湿度也有要求，空气湿度大概在95%左右较为适宜。

保存土豆的注意事项

1、忌水多：收获前7天要停止浇水以减少含水量，促使薯皮老化，以利于及早进入休眠和减少病害。

2、忌暴晒：有些人为了晾干皮在太阳下暴晒，结果使喜凉的果实变质霉烂或土豆皮变绿，不能食用。正确的方法是放在背阴通风处晾晒。最后应把土豆用通气的袋子装起来放在干燥处我累 了。

3、忌潮湿：土豆属鲜菜，湿度过大，通气不良会霉烂，应放在屋角的沙子上。

4、忌高温：温度过高土豆会生芽或腐烂长太息以掩涕兮哀民生之多艰，温感恩古诗度过低土豆易冻伤不能食用。因此，堆放土豆不可堆大堆，以便土豆呼吸，并注意贮藏前要严格挑选，去除病、烂、受伤以及有麻斑和受潮的不良薯块。

5、忌杂居：一般其他鲜菜易霉坏，土豆不宜与这些菜放在一起。

6、忌红薯(甘薯)：土豆不能与红薯存放在一起。否则，不是红薯僵心，便是土豆长芽。

今天小编对怎样防止豆腐烂进行了

简单的介绍，对于怎样防止食品腐烂以及其他食品污染小知识

还请了解更多<https://www.882682.com/>上的食品安全知识，希望对您有所帮助。

更多作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/)开发