

Comment sécher le romarin (2019) Quatre façons différentes

»Comment sécher
le romarin (2019) Quatre façons
différentes«

En tant qu'un mode d'amélioration de la durée de la conservation des légumes, la conservation est effectuée à l'aide des technologies simples pour un approvisionnement continu.

Lors de la transformation du romarin, récoltez la plante mère bien établie et, lors de la récolte, sélectionnez les nouvelles repousses, coupez toutes les branches à la même longueur de 8 pouces de long à l'aide d'un sécateur tranchant et évitez d'utiliser les branches qui ont eu des fleurs.

Le traitement du romarin

Séchez le romarin en liant les branches et en les suspendant à l'envers dans un endroit sec ou séchez-le en enlevant les feuilles de la tige et en les répartissant uniformément sur une assiette et en les plaçant au soleil pendant une semaine ou plus.

De même, pour la méthode au four, placez les branches sur une plaque à pâtisserie en les espaçant régulièrement et en évitant qu'elles ne se chevauchent, réglez la température à 115 ou 175 degrés Fahrenheit et laissez cuire pendant 2 heures. Vérifiez les branches toutes les 20 minutes de cuisson. Pour la méthode du déshydrater d'aliments, placez les tiges sur des plateaux de séchage et réglez la température à 120 degrés Fahrenheit pendant 4 heures.

Enfin, retirez les feuilles des tiges et conservez-les dans des récipients.