



时下各种多汁香甜的水果袭来,如何去皮又快又方便呢?小记决定为大家整合一个巧剥水果皮的合集。干净又快速,吃起来也更方便。亲,如果觉得有参考价值就收藏哦。

冰冻一下去皮快、勺子一转果肉起

《瑞报实验室》教你如何巧剥水果皮

记者 林长凯 文/图

时下正是水果上市的时节,吃货们自然不会放过这上天赐予的恩惠,但有些水果虽然好吃,去皮却很麻烦,弄不好还容易溅得到处是果汁,脏兮兮的。昨日,记者对网传的几种水果去果皮妙招进行实验,发现用这些方法去果皮真得很方便。

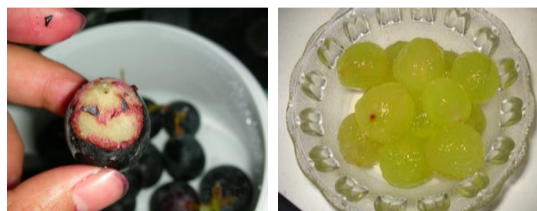
火龙果 :切成两半挑肉吃



记者将一整个火龙果沿头尾两端切成两半,随后用小刀在火龙果的果肉中,如切豆腐般横竖划开,分成一个个小块。需要注意的是不要将外皮切破。随后,再用手掌握住

火龙果外皮的两端,其余手指从底部慢慢往上顶。此时,小块的果肉就“浮”上来了,记者取牙签,轻轻一挑果肉和果皮,瞬间就分离了。

葡萄 :冰冻一下去皮快



记者将葡萄洗净,放入冰箱中冷冻60分钟,取冻好的葡萄在水中浸泡,待1分钟葡萄变软后取出。

沥干水分,记者用大拇指和食指捏紧一颗葡萄,轻轻一挤,完整的葡

萄皮就脱落了。需要注意的是,冷冻时间以两三个小时为佳,此时葡萄还没冻到硬邦邦的,稍微泡下冷水皮最好剥。若冷冻时间超过半天,此时葡萄已完全硬化,泡水解冻后剥皮会跑出不少水分。

枇杷 :刮刮表面易剥皮



记者将新鲜枇杷洗净,去掉其表面的污垢及绒毛,然后用汤勺将枇杷

表面刮一遍。刮完后,记者尝试剥皮,感觉其果肉和表皮很容易就分离了。

芒果 横竖各划几刀取果肉



先将芒果竖起来,分别在两侧紧贴果核的地方切下,把芒果分成3部分,对2

片果肉,横竖各划几刀,但不要划破芒果皮,从芒果皮下方往上一顶,漂亮的“芒

果花”就出来了,然后对核的部分切出一些芒果果肉。

蜜柑 :切断果皮展开果肉



蜜柑的皮比较薄,在剥皮时如果剥不好很容易溅得到处都是果汁,显得比较狼狈。这问题用一把刀就可以解决。记者将蜜柑用刀去头去尾,然后在果皮上纵向切断果皮,最后慢慢拉扯开果肉,让它们展开即可,这样吃起来就很方便。

在切蜜柑的时候需要注意,不要切得太过,不然会把果肉切走,不仅不好看也不好吃。

猕猴桃 :勺子一转起果肉



猕猴桃的皮不好剥,且很难将果肉吃干净,其实,用一把勺子就能解决这个

难题。记者将猕猴桃头尾切掉,然后用大小接近猕猴桃的勺子插入猕猴桃,尽可

能贴着果皮,旋转勺子起果肉即可。

菠萝 :对半切开去果芯果皮



去菠萝皮完全不用专业的菠萝刀,用普通的菜刀就可以菠萝切出来。记

者将菠萝去头去尾,立在砧板上,然后立竖对半切开。果肉再对半切开,然

后把芯、皮切掉,最后把果肉段切块即可。