

7 Tips Cara Mengolah dan menyimpan Susu yang Tepat



Susu memang umum digunakan dalam membuat berbagai makanan maupun minuman. Jika Ibu mengolah susu, Ibu tentu ingin makanan dan minuman yang dihasilkan rasanya lezat dan tetap mengandung manfaat susu. Nah, untuk itu, Ibu perlu memperhatikan cara menyimpan dan cara mengolah susu yang tepat. Mau tau bagaimana caranya? Yuk, simak tips cara mengolah susu yang tepat akan makanan dan minuman yang dihasilkan lezat dan bergizi.

1. Jangan memasak susu hingga mendidih atau melewati suhu 70 derajat celcius karena dapat merusak kandungan vitamin dan merusak citarasa.
2. Jika tak punya termometer masak, panaskan 1liter susu selama sekitar 5 menit saja. Dimasak hanya sampai timbul gelembung kecil di pinggir wadah.
3. Metode lain yang dapat digunakan dalam cara mengolah susu adalah dengan menggunakan *double boiler* sehingga susu tidak terkena panas langsung dari api.
4. Susu yang sudah dibuka kemasannya saat hendak masak sebaiknya tidak lebih dari 4 jam di suhu ruang.
5. Simpan susu sisa memasak di lemari es dan konsumsi sebelum 4 hari.
6. susu segar harus segera dihabiskan setelah dibuka dari kemasan.
7. Jika tidak yakin akan habis, tuang susu ke gelas sebelum diminum. Meminum susu langsung dari kemasan dapat membuat susu yang tersisa cepat rusak.

Bu, yuk selalu siapkan masakan dan minuman yang bergizi bagi keluarga tersayang, termasuk dengan cermat memperhatikan cara mengolah susu ketika memasak.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/7-tips-cara-mengolah-dan-menyimpan-susu-yang-tepat.html>