

Tip's Mengupas Bawang



AIR mata selalu tidak bisa dibendung ketika Anda mengupas bawang merah? Kini, cerita itu dijamin sudah tidak akan terjadi lagi

Penelitian di Jepang menemukan bahwa bawang merah melepaskan enzim lachrymatory-factor synthase ketika diiris. Terdapat pula senyawa mengandung sulfur yang akan bereaksi dan membuat mata iritasi hingga akhirnya mengeluarkan air mata.

Memotong bawang merah pasti akan membuat mata terasa pedih, sampai akhirnya mengeluarkan air mata. Namun ada beberapa cara yang bisa dilakukan untuk menghindari keluarnya air mata ini.

1. Kupas dan potong bawang merah di bawah air mengalir untuk menghilangkan zat yang membuat iritasi sebelum hal itu dapat bereaksi terhadap mata Anda.
2. Anda juga bisa mendinginkan dulu bawang merah di dalam lemari es selama beberapa jam, sampai bawang tersebut menjadi dingin. Hal ini akan membuat kandungan gas pada bawang menjadi berkurang.
3. Tusukkan satu siung bawang merah utuh pada ujung pisau, kemudian gunakan pisau itu untuk merajang bawang. Biarkan bawang utuh itu tetap di pisau. Dijamin, mata Anda tidak pedih lagi.
4. Menurut The National Onion Association, Anda dapat mengurangi air mata ketika memotong bawang dengan memotong bagian atasnya lebih dulu, kemudian mengupas kulit terluarnya, dan biarkan akarnya utuh. Ujung akar dari bawang memiliki konsentrasi terbesar dari senyawa belerang, sehingga jika dipotong akan membuat mata pedih.
5. Kebanyakan orang membuang bagian ujung bawang merah sebelum dikupas. Mulai sekarang, tinggalkan ujung bawang hingga pemotongan usai karena senyawa sulfur bawang lebih dekat dengan bagian akar.
6. Jika bawang merah termasuk bahan yang sering Anda gunakan saat memasak, rajang saja dalam jumlah yang cukup banyak sekali waktu, lalu simpan dalam container yang tertutup rapat di dalam lemari es. Waktu dan air mata akan dihemat.
7. Beli food processor atau pengiris bawang. Pastikan Anda tidak memproses bawang terlalu lama di dalamnya, dan tunggu beberapa detik sebelum membuka tutupnya untuk memberi kesempatan gas, yang ditimbulkan oleh bawang yang terpotong, mengendap.
8. Potong di bawah air mengalir. Dengan mengiris bawang di bawah air mengalir. Air ini akan menghilangkan sulfur pada bawang merah sebelum mengiritasi mata.
9. Gunakan pisau baja tajam untuk mengiris bawang. Gunakan pisau tajam untuk mengiris bawang merah. Jika memotong bawang dalam jumlah banyak, jalankan pisau dengan cepat dan tetap di bawah air mengalir. Usahakan menggunakan pisau baja untuk menarik senyawa sulfur pada bawang merah.
10. Manfaatkan lilin. Selama mengiris bawang, nyalakan lilin di dekat talenan. Panas api akan menarik senyawa "pedas" pada bawang.
11. Kunyah permen atau makan roti. Sekilas, cara ini aneh. Teorinya, ketika mulut mengunyah makanan, Anda otomatis akan bernapas melalui mulut, menghalangi semprotan "pedas" dari bawang merah.
12. Gunakan kontak lensa. Sebelum mengupas bawang, gunakan kontak lensa jika Anda mempunyainya. Kontak lensa akan

melindungi mata dari pedihnya bawang merah.



sumber: dari berbagai sumber