

»Séchage et conservation du basilic«

»Séchage et conservation du basilic«

Afin d'améliorer la durée de conservation des légumes, la préservation est réalisée à l'aide de technologies simples pour un approvisionnement continu.

Comme le basilic est utilisé pour le bushera et les salades, il faut d'abord le récolter, le laver et pincer les feuilles, puis le mettre au four à 195 degrés centigrades pendant 45 minutes. Ensuite, il faut le retirer du four et l'écraser.

Traitement du basilic

Mettez la poudre de basilic dans un récipient à l'aide d'un entonnoir et en appliquer une cuillère à café dans les ingrédients frais.