صحيفة تتحدث عن أخطاء شائعة تحدث يومياً أثناء استخدام الميكروويف

وتبعا لصحيفة Insider فإن العديد من الناس قد يرتكبون أخطاء شائعة عند استعمال الميكروويف، ومن أكثرها تسخين عدة أنواع من الطعام في طبق واحد، فهذا الأمر يؤدي لتسخين نوع معين من الطعام بشكل كبير بينما قد لا تحصل الأنواع الأخرى على الحرارة المطلوبة، لذا يفضل أن يسخن كل طعام على حدة.

والخطأ الآخر الذي قد يرتكبه البعض تبعا للصحيفة هو عدم تقليب الطعام أثناء عملية التسخين، لذا يفضل أن يسخن الطعام لمدة معينة ومن ثم يتم تقليبه في الإناء الموضوع فيه،وبعدها تستكمل عملية التسخين من جديد.

كما أشارت الصحيفة إلى ضرورة استخدام الأطباق الخاصة بالميكروويف أثناء طهي أو تسخين الطعام، فاستعمال أطباق غير مخصصة لتحمل الأمواج الكهرطيسية قد يتسبب بتلوث الطعام بعناصر كيميائية ضارة.

وحذرت الصحيفة أيضا من تشغيل الميكروويف لفترة طويلة دون طعام ليسخن أو يطهى بداخله، فهذه العملية قدد تتسبب بنشوب حريق في هذه الأداة.

وينصح الخبراء بعدم تسخين الطعام الذي أضيفت إليه الزيوت في الميكروويف، فهذا الأمر قد يؤثر على طعم المواد الغذائية بشكل سلبي، كما يفضل عدم تسخين الأطعمة التي تحتوي على الفلفل الحار والتي قد تطلق أبخرة قد تتسبب بحساسية للإنسان عند استنشاقها.

المصدر: نوفوستي