

一『白子たまねぎ』の保存方法一

1. 収穫した「たまねぎ」は、ネットから出して、3日～5日間、天日乾燥してください。



(注意:日光を当て過ぎると過乾燥してしまい、辛味を感じることもあります。)

2. その後は、風通しの良い場所(テラス、ベランダ等)で、保管してください。



3. 保存期限は、7月～8月頃までです。

※完熟たまねぎ(5月下旬から6月上旬に収穫したもの)はさらに2か月程度保存できると思われます。



その他、少量であれば、冷蔵庫(チルド室)でも保管できます。