

葡萄乾到底要不要洗了再吃？

18-01-2022 廣東消委會

對於葡萄乾，人們討論已經不再僅限於“葡萄乾能泡成葡萄嗎？”這樣的話題，大家拋出了新的話題：吃葡萄乾需要用水清洗嗎？引起了網路上的熱烈討論。

廣東東莞一位女子將葡萄乾洗了好幾次後，水依然混濁，且底部有許多泥沙。

顯微鏡下畫面顯示葡萄乾的褶皺中夾雜著許多灰塵、雜質等，網友看到後炸鍋了，不是開袋即食嗎！

洗多了後還是葡萄乾嗎？你吃葡萄乾時會清洗嗎？不少網友表示不乾不淨吃了沒病，這麼多年也沒洗過葡萄乾也沒壞肚子。也有不少網友表示，葡萄乾本來就很髒，上面有泥沙和灰塵之類的，一直以來都是先洗後吃。

那吃葡萄乾到底要不要清洗呢？

每次吃葡萄乾的時候就沒有洗過，一般都是撕開袋子直接吃，這麼多年來，也從來沒有說因為吃葡萄乾沒有洗，而拉肚子。如此看來，吃葡萄乾之前要洗，多多少少有點不可信的成分。

但是，就在上個月，小編在逛街的時候，正好碰到了一個在賣葡萄乾的新疆人，新疆果農告訴我很多關於葡萄乾的知識，我才明白，這葡萄乾吃之前真的需要洗，不過也不是所有的葡萄乾吃前都需要洗。

1、袋裝葡萄乾：不用洗

一種是我們平時吃的袋裝的葡萄乾，包裝袋上清楚寫了開袋即食。像這種葡萄乾，是不需要洗的。

它是在工廠裡用機器烘乾的，在包裝的之前是已經清洗好，並挑選好的葡萄乾，這種葡萄乾，不僅美味還方便食用。

2、散稱葡萄乾：要清洗

經過太陽和風的自然曬製，放在特殊的晾房內被風吹乾的。在這吹的過程中，難免會有灰塵堆積在葡萄乾上，而且這種葡萄乾一般都是散裝，秤重來賣的，像這種葡萄乾就需要洗了再吃。

並且，這葡萄乾的清洗也有講究。將葡萄乾放在一個碗裡，倒入 35°的溫水浸泡五分鐘左右，注意不要超過 5 分鐘，浸泡太久了，容易破壞它的味道，吃起來就沒有那麼酸甜可口了。

洗好後，放在一邊等乾了就可以吃了。所以說啊，葡萄乾也不是都要洗了才可以吃。如果嫌麻煩，完全可以買袋裝的葡萄乾吃。袋裝的葡萄乾乾淨又美味，價錢相比於散裝的差距也不是很大。