

Bebidas

Bebida de ácido cítrico

Indicação : 1L de água – 4g de ácido cítrico, 100g de mel

Disolva o mel ou o açúcar em água fria ou morna e depois adicione o ácido Cítrico na quantidade que desejar. É possível fazer o suco do jeito que achar melhor.

Você também poderá adicionar alguma polpa de fruta ou essências e um toque

Todo especial em sua bebida.



Sucos de frutas e/ou verduras

Indicação : 100ml de suco - 0.5~1g de ácido cítrico

A vitamina C encontrada nas frutas e verduras, é frágil e se rompe facilmente ao serem processadas no liquidificador. Antes de ligar seu aparelho, colocando um pouquinho de ácido cítrico, a vitamina C se torna estável.

O ácido cítrico é citado nos padrões japoneses de aditivos alimentares como sendo um estabilizador da vitamina C.

O ácido cítrico também é usado para dar a sensação refrescante dos refrigerantes. Isto descrito na revista mensal

Food Chemical de 1987 edição de Fevereiro, página 31, comprovando que o ácido cítrico ajuda a desenvolver e

melhorar o sabor do suco. É possível deixar os sucos comprados no mercado ainda mais saborosos adicionando um pouco de ácido cítrico.



Uísque e destilados

Indicação : 100ml de destilado - 0.5~1g de ácido cítrico

Ao adicionar ácido cítrico em algum destilado, a acidez do ácido se torna no sabor no sabor original da bebida, tornando-a uma bebida muito mais saborosa.

Atenção para não colocar muito ácido cítrico para não ter resultados inesperados.

Também não se esqueça de misturar bem para diluir totalmente o ácido cítrico.



Suco de Perilla

Indicação : 1.8L água, 400g de perilla, 1kg de açúcar, 40g de ácido cítrico

*Usar uma garrafa de boca grande fica mais fácil.

<Preparação>

1. Adicione a perilla, água e ácido cítrico em uma vasilha e deixe descansando uma noite.
2. No dia seguinte, retire e espreme a perilla e depois coar o líquido com um pano.
3. Em uma panela misture o suco e o açúcar e ferva. Assim que ferver deligue o fogo.
4. Engarrafe ainda morno e leve à geladeira depois de tampado.
5. Armazene em local fresco e escuro.
6. Dilua entre 2-3 vezes para beber (50ml de suco : 100-150ml de água).

Processando alimentos

Ameixas secas japonesa

Indicação : 10kg de ameixas, 1kg de sal, 50g de ácido cítrico

Para dar mais cor às ameixas secas japonesas, é muito usado folhas de Perilla vermelha. Adicionando o ácido cítrico deixa a cor do alimento mais saudável e viva. O ácido cítrico é um agente regulador de pH. Como anunciado pelo Ministério da Saúde

do Japão, o ácido cítrico é essencial para manter o pH dos alimentos adequados.

O crescimento microbiano é afetado pelo ajuste do pH dos alimentos, resultando em a vida útil e a estabilidade do alimento.



Picles

Indicação : 3~5% em relação ao sal

Misô

Indicação : 3% em relação ao sal

Inhame

Indicação : 1L de água, 5g de ácido cítrico

Arroz

Indicação : 1 copo de arroz, 0.2g de ácido cítrico

Conserva de frutas

Indicação : 4g de ácido cítrico para 1 Kg de frutas

*Utilize alguma fruta cítrica e pode adicionar açúcar.



Beleza/Cosmético

Bath Bomb(bomba de banho)

Indicação : 25g ácido cítrico, 50g bicarbonato de sódio, 25g amido de milho, um pouco de água

*Pode adicionar óleos aromáticos e ervas.

<Preparação>

1. Misture todos os ingredientes secos e com um borrifador umideça com poucas borrifadas.
Não colocar muita água para não reagir e criar espuma.
2. Depois de umedecido e mantendo a forma ao pressiona-lo, coloque em forminhas e aperte bem para deixar bem firme. Use forminhas comuns que são vendidas em qualquer lugar e fácil de encontrar.
É possível usar também filme plástico para fazer bolas.
3. Com cuidado para quebrar, retire das forminhas e coloque -as em cima de uma Grade para seca-las.
4. Depois de secas, guarde-as em um lugar fechado e sem contato com o ar.
A umidade do ar pode fazer com entrem em reação.



Limpesa

<Atenção> Cuidado ao misturar com produtos com cloro.

Panelas e panelas elétricas

Indicação : 2.2L de água, 25~30g de ácido cítrico

Misture à água e ou ácido cítrico e leve ao fogo até ferver. Deixe umas 2hrs descansando e dois jogue fora à água e limpe o restante da sujeira com uma esponja. Enxague com água.

*Cuidado para não se queimar ao jogar fora à água quente.

*Retire o filtro se sua panela elétrica tiver um antes de colocar o ácido cítrico.

Lava-Louças

Indicação : 10~50g de ácido cítrico

Basta adicionar o ácido cítrico e ligar o lava-louças vazio e deixar terminar um ciclo. Todo o mofo é removido e ficará limpinho.

(Atenção) Não aconselhamos adicionar mais quantidade do ácido cítrico. Apesar de limpar mais, as partes metais da máquina podem sofrer danos.

Também não deixar a máquina de molho mesmo com a quantidade indicada.

Banheiro

Indicação : 200ml de água, 5g de ácido cítrico

Disolva o ácido cítrico na água e coloque em um borrifador. Use com um pano ou esponja para limpar o banheiro.

Mofos na pia da cozinha

Indicação : 50g de ácido cítrico

Espalhe o ácido cítrico nas partes que deseja limpar e use um pano úmido para esfregar.

As sujeiras mais difíceis de sair, deixe o pano úmido em cima de sujeira por alguns minutos.

Pode levar de 20 à 30 minutos, depende da sujeira.

Depois de limpo, enxague bem com água para não sobrar nenhum resíduo do ácido cítrico.

*Atenção ! Não deixe muito tempo de molho e não use muito ácido cítrico nas parte difíceis de sair.

Isso pode danificar a pia se for de metal.