



وزارت جهاد کشاورزی
سازمان جهاد کشاورزی خوزستان
مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی

نشریه ترویجی

ترهپه خیار شور



۱۳۸۹

به نام خداوند جان و خرد

توانا بود هر که دانا بود ز دانش دل پیر پر نا بود

عنوان نشریه : تهیه خیارشور

تهیه کننده : لیلا بیبهانی محقق صنایع غذایی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

ویراستار فنی : فرامک عزیز کریمی - مدیر هماهنگی ترویج کشاورزی

ویراستاری ، آماده سازی و تنظیم : معصومه محب الحجه - کارشناس ترویج

شمارگان : ۲۰۰۰ جلد

سال انتشار : ۱۳۸۹

ناشر : مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی

آدرس : اهواز - امانیه - ساختمان شماره ۲ جهاد کشاورزی

تلفن : ۳۳۳۲۰۵۴۷ -

این نشریه به شماره ۳۴۵ در کمیته فنی رسانه های ترویجی مدیریت هماهنگی ترویج

کشاورزی به ثبت رسیده است.



مخاطبان نشریه:

کلیه علاقمندان به ویژه زنان روستایی

و همه خانه داران

اهداف نشریه :

خواننده گرامی شما در این نشریه با :

تهیه خیارشور به روش‌های صنعتی و سنتی (خانگی)

آشنا می‌شوید .

فهرست نوشته ها

رویه (صفحه)

نوشته

۴	مقدمه
۴	انواع خیار شور
۴	افزودنی‌ها
۴	مواد اولیه
۶	امکانات و تجهیزات مورد نیاز
۷	بسته‌بندی شیشه‌ای و فرآوری
۸	نگهداری
۸	تهیه خیارشور به روش صنعتی
۱۰	تهیه خیار شور به روش سنتی (خانگی)
۱۰	روش‌های تهیه خیارشور
	یادآوری
	خودآزمایی

مقدمه:

شور کردن و تخمیر از گذشته‌های دور یکی از راه‌های نگهداری مواد غذایی به ویژه سبزیجات بوده است و خیارشور از دیرباز در کشور ما تولید می‌شده که به دلیل عطر و مزه ویژه آن مردم پسند است.

خیار شور هم به عنوان ترکیب در غذاها و هم به تنهایی در کنار انواع غذاها در سفره ما ایرانیان یافت می‌شود. فرآیند شور کردن میوه و سبزی با نمک، سرکه و یا هردو به نگهداری آن ها کمک می‌کند. برای تولید محصول مطمئن، باید از راه کارها و آزمایش‌های علمی و درست استفاده کرد.

مهم‌ترین عامل در تولید (خیارشور) با طعم، مزه و بافت مناسب، میزان اسیدیته آن است. به همین دلیل رعایت مقدار دقیق سرکه، محصول خام و آب مصرفی طبق دستورالعمل بسیار اهمیت دارد. با توجه و دقت به این نکات می‌توان از رشد باکتری کلستریدیوم بوتولینوم که سمی بسیار کشنده تولید می‌کند، جلوگیری کرد. علاوه بر عوامل میکروبی، عوامل آنزیمی نیز موجب نرم شدن خیارشور می‌شود.

انواع خیار شور

خیار شور به دو شکل پاستوریزه و تخمیری تولید و مصرف می‌شود خیارشور پاستوریزه به صورت صنعتی و در کارخانجات مواد غذایی تولید و سپس پاستوریزه می‌شود. خیارشور تخمیری معمولاً در کارگاههای سنتی یا در منازل جهت استفاده شخصی تهیه می‌شود. این نوع خیارشور به دلیل عطر و طعم تخمیری زیادی که دارد با استقبال بیشتری روبروست.

افزودنی‌ها:

برای اطمینان از سالم بودن محصول تولیدی باید مواد افزودنی را با دقت فراوان تهیه و به مقدار لازم مورد استفاده قرار داد.

مواد اولیه:

خیار:

برای تهیه خیارشور باید از خیارهای سفت، ترد، سالم و حتماً از ارقام مناسب استفاده



کرد. حداکثر طول خیار ۱۵-۱۰ سانتی‌متر، اما بهترین اندازه ۴ سانتی‌متر است. خیارها باید یک شکل، یکنواخت، یک اندازه و صاف باشند. از خیارهای واکس زده به دلیل حل شدن این مواد در آب نمک و نفوذ در محصول جداً خودداری شود. در صورت استفاده از خیارهای زبر و خاردار، محصول حاصله ترد و سفت باقی نمی‌ماند. از این نوع خیارها بهتر است برای تهیه سس و چاشنی استفاده شود. در صورت امکان از خیارهایی استفاده شود که حداکثر ۲۴ ساعت از زمان برداشت آن‌ها گذاشته باشد. خیارهای تازه برداشت شده را در یخچال و یا محل‌های خنک با تهویه مناسب نگهداری کنید. خیارها و به ویژه دور ساقه را که به دلیل تماس با خاک سرشار از باکتری است باید با آب خنک به خوبی شست. در هنگام شستشو شکوفه یا گل خیار حذف شود زیرا آنزیم موجود در آن خیار شور را نرم می‌کند.

نمک:

بهتر است از نمک خالص، دانه ای و بدون افزودنی استفاده شود. استفاده از نمک‌های جایگزین مانند کلرید پتاسیم امکان‌پذیر نیست، زیرا مواد موجود در آن‌ها آب را کدر می‌کند. نمک از رشد باکتری‌ها جلوگیری می‌کند و کم کردن مقدار نمک کیفیت خیار شور را پائین می‌آورد.



سرکه:

مصرف سرکه سفید یا سرکه سیب ۵ درصد مجاز بوده ولی برای تولید خیار شور با رنگ روشن‌تر سرکه سفید پیشنهاد می‌شود. از سرکه خانگی به دلیل مشخص نبودن درصد اسیدیته ی آن استفاده نشود.

شکر:

حتماً از شکر سفید استفاده کنید. رنگ شکر سفید روشن‌تر است اما شکر قهوه‌ای طعم بهتری دارد. شکر قهوه‌ای یا قند جایگزین تنها براساس دستورالعمل قابل استفاده است.

آب:

برای تهیه آب نمک باید آب سبک باشد. آب سخت باعث کدری و بدرنگی محصول می‌گردد. اگر فقط آب سخت در دسترس است، از آب مقطر یا از آب جوشیده و خنک شده (جوشاندن به مدت ۱۵ دقیقه و نگهداری به مدت ۲۴ ساعت برای خنک شدن و ته‌نشین شدن رسوبات) که کف بالایی آن ته‌نشین شده باشد، استفاده گردد.

ادویه:

پودر ادویه رنگ خیارشور را کدر می‌کند. استفاده از ادویه تازه و پودر نشده مناسب‌تر است و مزه‌ی بهتری نیز دارد. نگهداری ادویه در هوای گرم و مرطوب، عطر و طعم آن را کاهش می‌دهد. هم‌چنین سبب مصرفی نیز تازه باشد و از سبب کهنه و نارس استفاده نشود، زیرا اسید موجود در مایع خیارشور موجب تغییر رنگ سبب به بنفش و صورتی روشن می‌شود.

اگر کیفیت خیار بالا باشد، استفاده از عوامل و یا مواد شیمیایی سفت‌کننده مانند زاج سفید ضرورتی ندارد و می‌توان لیموترش را جایگزین آن کرد. کلسیم موجود در لیموترش موجب سفتی بافت خیارشور می‌شود.

امکانات و تجهیزات مورد نیاز

برای تهیه خیار شور بهتر است از ظرف شیشه‌ای قابل پاستوریزه کردن استفاده شود و استفاده از ظرف‌های فلزی به دلیل واکنش اسید با آن‌ها و ایجاد رنگ نامطلوب و یا ترکیبات نامناسب در خیار شور و همچنین استفاده از خمره سنگین برای قرار گرفتن خیار و سبزی در زیر آب نمک مجاز نیست.

برای تهیه آب نمک ۴/۵ قاشق غذاخوری نمک خالص در ۳ لیتر آب حل شود. گذاشتن یک صفحه هم اندازه با در ظرف در زیر آن موجب کاهش رشد کپک در سطح آب نمک می‌شود.

از ظرف‌های کنسرو استاندارد بدون شکاف و درز و درهای فلزی بدون زنگ و آب بندی شده استفاده شود.





شکل ۳ و ۳: صفحه برای زیر در پوش

بسته‌بندی شیشه‌ای و فرآوری

اگر فرآوری کمتر از ۱۰ دقیقه باشد، پیش از پر شدن باید ظرف‌ها را ۱۰ دقیقه در آب جوش گذاشت. با افزایش ارتفاع از سطح دریا به ازای هر ۳۰۵ متر ۱ دقیقه بیشتر در آب جوش بماند. مواد در ظرف گرم و تمیز گذاشته شود و ۱/۵ سانتی‌متر از بالای ظرف خالی بماند. با حرکت آرام کاردک پلاستیکی حباب‌های هوای موجود در آب نمک خارج شود، شیارهای دور لبه شیشه با پارچه تمیز و نمدار تمیز گردند. در ظرف را محکم ببندید تا از ورود هوا در دوره فرآوری جلوگیری شود. سپس براساس دستورالعمل‌های موجود به وسیله آب جوش آن‌ها را ضدعفونی (پاستوریزه) کنید. حرارت دادن عوامل فساد و آنزیم‌های مؤثر بر رنگ، عطر، طعم و بافت محصول را از بین می‌برد. آب جوش باید حداقل ۲/۵ سانتی‌متر بالاتر از سطح شیشه باشد.



شکل ۴: جوشاندن شیشه‌های خیارشور



شکل ۳: شستن شیشه‌های خیارشور

نگهداری

برای ماندگاری خیارشور با کیفیت بالا، باید آن را در جای تاریک، خنک و خشک نگهداری کرد. در این شرایط خیار شور تا ۱ سال با کیفیت بالا قابل استفاده است.

تهیه خیارشور به روش صنعتی

ابتدا خیار تازه درجه بندی و شسته، سپس در دمای ۷۵ درجه سانتی گراد به مدت ۳+ ثانیه آنزیم زدایی می شود. پس از فرآوری، خیارهای برش داده و یا بدون برش به مخزن شیرین کننده یا مخزن ترشی فرستاده و سرانجام بسته بندی و شستشوی ظرف ها (در سرریز آب نمک)، پاستوریزه کردن و برچسب زنی انجام می شود.

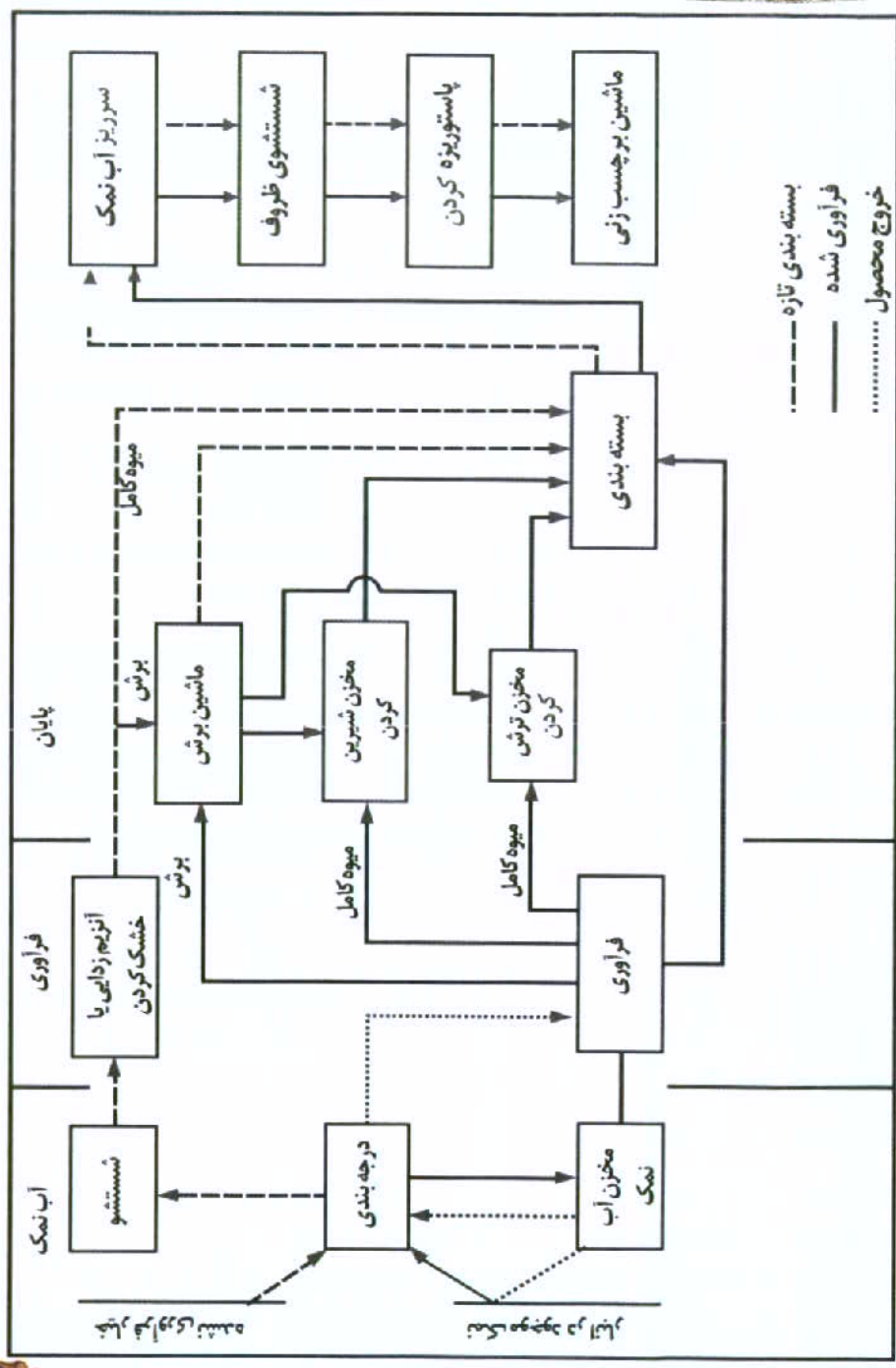


شکل ۵ - درجه بندی خیار در خط تولید صنعتی



شکل ۶: خیارشور آماده





شکل ۷: شمای خط تولید صنعتی خیاز شور

تهیه خیار شور به روش سنتی (خانگی)

پس از درجه بندی و شستشوی خیارها و جدا کردن شکوفه‌ها یا گل‌های آن، خیارها را همراه با سبزیجات پاک‌سازی، شستشو و ضدعفونی شده، درون ظرف‌های کاملاً بهداشتی و ویژه مواد غذایی می‌ریزند و آب نمک با غلظت ۸/۵ درصد به آن اضافه می‌کنند. چون در مراحل اولیه تخمیر ممکن است لایه سفید رنگی در سطح محصول ایجاد شود بهتر است روزهای اول در ظرف باز گذاشته شود تا هم از تشکیل این لایه جلوگیری شود و هم گاز ناشی از تخمیرهای ناخواسته خارج گردد. عمل تخمیر ۶-۹ هفته زمان می‌برد و پس از آن آماده مصرف خواهد بود.

روش های تهیه خیار شور:

مواد لازم برای روش ۱:

خیار قلمی کوچک: ۱ کیلو

آب: ۲/۵ لیتر

نمک: ۲۵۰ گرم

نعنا و مرزه: چند ساقه

سرکه: ۱۰۰ میلی لیتر (یک نیم لیوان سرخالی)

سیر: ۲ تا ۳ حبه درشت



شکل ۸: خیار شور آماده باروش ۱

روش تهیه:

آب را در ظرف بزرگی جوشانیده، نمک را در آب ریخته و آن را بجوشانید تا خوب حل شود. سپس سرکه را به آن اضافه کنید و چند جوش دیگر به آن بدهید. خیارها و سیر پاک کرده را شسته و خشک کنید. خیار را در ظرف شیشه ای در گشاد بچینید و لابلای آن حبه های سیر و ساقه های نعنا و مرزه قرار دهید. سپس مخلوط آب و نمک و سرکه را به آن بیافزایید و در آن را محکم ببندید تا منفذی نداشته باشد. پس از ۱۵ تا ۲۰ روز خیارشور آماده خوردن می شود.



مواد لازم برای روش ۲:

خیار ریز و قلمی: ۲۰ عدد

آب: ۲ لیتر

نمک: سه چهارم لیوان

جعفری، ریحان، ترخون: ۲۰۰ گرم

سیر: ۱۵ تا ۲۰ حبه

فلفل قرمز تند: به دلخواه

تخم گشنیز نکوبیده: ۱ قاشق مرباخوری



شکل ۹: تهیه مخلوط خیار شور به روش ۲

روش تهیه :

خیارها را با آب سرد شسته و خشک کنید. در یک دیگ آب و نمک را جوش بیاورید. پس از جوش آمدن از روی حرارت بردارید و بگذارید خنک شود تا به دمای محیط برسد. در یک شیشه تمیز خیارها، جعفری، ریحان، ترخون، فلفل و حبه های سیر (با پوست و قدری له شده) به همراه تخم گشنیز نکوبیده را گذاشته و آب نمک جوشیده را روی آن ها بریزید تا روی خیارها را بپوشاند. سپس در شیشه را محکم ببندید و در دمای محیط خانه نگه دارید. پس از ۴ تا ۷ روز خیارشورها آماده است. بعد از آماده شدن شیشه را درون یخچال نگه داری کنید. اگر در سایه فرآوری شود رنگ خیارشور سبز می ماند ولی در مجاورت نور خورشید ، رنگ خیارها روشن می شود.

روش ۳ (خیار شور با شوید)

مواد لازم برای تهیه ظرف ۴ لیتری:

خیار ریز قلمی : ۲ کیلو گرم

بذر شوید: ۲ قاشق مرباخوری یا ۵-۴ ساقه شوید تازه

سیر : ۲ حبه یا به دلخواه

پودر فلفل قرمز خشک (به دلخواه): ۲ قاشق چایخوری

ادویه (به دلخواه): ۲ قاشق چایخوری

نمک : نصف فنجان

سرکه (۵٪): یک چهارم فنجان

آب : ۸ فنجان



شکل ۱۰: تهیه خیار شور به روش ۳

روش تهیه:

خیارها را شستشو داده به ارتفاع ۲ میلی متر از سر و ته آن زده، نیمی از شوید را در ته ظرف گذاشته خیارها را روی آن قرار بدهید، باقی مانده ی شوید، ادویه و سیر را به دلخواه اضافه کنید. نمک را در آب و سرکه را حل کرده و روی خیارها بریزید و در دمای ۲۴-۲۱ درجه سانتی گراد به مدت ۴-۳ هفته نگه دارید تا عمل تخمیر کامل شود. اگر دما ۱۸-۱۲ درجه سانتی گراد باشد تخمیر ۶-۵ هفته زمان می برد.

برای جلوگیری از پیشرفت کپک زدگی و تشکیل لایه لزج در بالای سطح خیار شور یک بار در هر هفته وضعیت آن را بررسی و هرگونه آلودگی آن را خارج کنید.

توجه: اگر سطح خیارها نرم و بوی آن نامطبوع شد، آن را دور بریزید.

خیار شور کامل تخمیر شده را می توان ۴ تا ۶ ماه در ظرف اصلی و یخچال نگهداری کرد.



روش ۴ (خیار شور با طعم شیرین)

مواد لازم برای تهیه ۹-۷ ظرف نیم لیتری:

خیار قلمی: ۳/۵ کیلو گرم

یخ خرد شده: به میزان لازم

نمک: یک سوم فنجان

شکر: ۴/۵ فنجان

سرکه (۵٪): ۳/۵ فنجان

دانه کرفس: ۲ قاشق چای خوری

ادویه کامل: ۱ قاشق غذاخوری

دانه خردل: ۲ قاشق غذاخوری

آهک: ۱ فنجان

روش تهیه بدون آهک:

خیارها را شسته، سر و ته آن‌ها را به ارتفاع ۲ میلی متر زده و به پهنا یا درازا برش داده‌درون ظرفی ریخته و ۱/۳ فنجان نمک را بر روی آن‌ها پاشیده و تا ارتفاع ۵ سانتی متر یخ خرد شده می‌گذاریم، سپس ۳ تا ۴ ساعت درون یخچال گذاشته و در این مدت در صورت نیاز یخ اضافه می‌کنیم. بعد از یخچال بیرون آورده و خوب شستشو می‌دهیم.

روش تهیه با استفاده از آهک:

پس از شستشو و بریدن سر و ته آن به ارتفاع ۲ میلی متر و برش دادن عرضی یا طولی خیارها، ۱ فنجان آهک و نیم فنجان نمک را در ۴ لیتر آب، در ظرفی با ظرفیت ۱۲-۸ لیتر حل کرده و خیارها را ۱۲ تا ۲۴ ساعت درون آن بگذارید. سپس جهت خروج آهک از بافت خیارها آن‌ها را چند بار در آب سرد، هر بار به مدت ۱ ساعت قرار دهید. به دلیل ترد شدن بافت خیار در هنگام جابجایی دقت کنید.



تهیه مایع مورد نیاز برای خیار شور

آب ، شکر، سرکه، دانه کرفس، ادویه و دانه خردل را در یک ظرف با ظرفیت ۶ لیتر مخلوط کرده ، حرارت داده تا به جوش آید.

بسته بندی گرم:



شکل ۱۱ - نحوه بسته بندی گرم

خیارها را در مایع ریخته و حرارت دهید. تا زمان به جوش آمدن ، جهت همسانی دما مخلوط را آرام هم بزنید. سپس مواد داغ را درون ظروف استریل ریخته و $1/5$ سانتی متر از فضای ظرف را خالی گذاشته و فوری هواگیری کرده و در ظرف را ببندید.

برای پاستوریزه کردن ظرف های 0.5 و 1 لیتری در ارتفاع $300-400$ متری از سطح دریا به مدت ۵ دقیقه و در ارتفاع $1800-3000$ متری ۱۰ دقیقه و بیش از 1800 متر را ۱۵ دقیقه در آب جوش قرار دهید.

بسته بندی سرد:



خیارها را درون ظرف ها گذاشته و مایع داغ تهیه شده را روی آن بریزید. $1/5$ سانتی متر از فضای ظرف را خالی گذاشته و بلافاصله هواگیری کرده ، در آن را ببندید.

شکل ۱۲ - نحوه بسته بندی سرد

خیارها را بر اساس جدول زیر در آب جوش پاستوریزه کنید.

ارتفاع از سطح دریا (متر)	ارتفاع با حجم ۱ لیتر	ظرف با حجم ۰/۵ لیتر
۰ - ۳۰۰	۱۵ دقیقه	۱۰ دقیقه
۳۰۰ - ۱۸۰۰	۲۰ دقیقه	۱۵ دقیقه
بالاتر از ۱۸۰۰	۲۵ دقیقه	۲۰ دقیقه

روش ۲: تهیه خیار شور به شیوه آمریکایی:

مدت زمان تهیه: ۶۰ دقیقه

مدت زمان سرد کردن: ۳ تا ۲۴ ساعت

مواد لازم:

خیار کوچک به صورت برش های ضخیم:

(حدود ۴ عدد) ۱۲ فنجان

پیاز حلقه شده نازک: ۲ عدد

نمک پاک شده: ۲ قاشق غذا خوری

یخ خرد شده: ۴ تا ۵ فنجان

شکر دانه دانه: ۳ فنجان

سرکه سیب: ۳ فنجان

دانه های خردل: ۲ قاشق غذا خوری

دانه های کرفس: ۲ چای قاشق خوری

زنجبیل تازه ورقه شده ضخیم: ۴ عدد

این خیار شور ترد، کمی شیرین و کمی ترش و بسیار خوشمزه است که شما را به

هیجان خواهد آورد. به شما پیشنهاد می کنیم این ترشی بسیار خوشمزه را تهیه و نوش جان کنید.

انتخاب خیار

خیارهای مناسب (سبز، سفت و بدون لک) را انتخاب کنید و آن‌ها را به خوبی بشویید.



شکل ۱۳: انتخاب خیار

اضافه کردن نمک و حلقه های پیاز

نمک باعث دو رنگه شدن خیارها می‌شود و جلوه ای ابری به آن می‌دهد.



شکل ۱۵: سرد و فشرده کردن حلقه های خیار



شکل ۱۴: اضافه کردن نمک و حلقه های پیاز

سرد و فشرده کردن

در یک کاسه بزرگ خیارها، نمک و پیاز را به آرامی ریخته، سپس در آبکشی که درون یک کاسه قرار دارد در لایه هایی از یخ بخوابانید. روی آن یک بشقاب سنگین بگذارید و برای یک شب یا ۲۴ ساعت نگه دارید.

آماده سازی شربت



شکل ۱۶: آماده سازی شربت

هنگامی که خیارها در یخ هستند شربت را تهیه کنید. این کار برای دادن مزه به خیارهاست. برای تهیه شربت، شکر، دانه‌های خردل، دانه‌های کرفس و زنجبیل را مخلوط کنید. آن را حرارت دهید تا به جوش آید، حرارت را کاهش داده تا ۳ دقیقه بدون درپوش بجوشد. سپس بگذارید خنک شود.

افزودن شربت:

پس از سرد شدن خیارها، آبکش را از کاسه در آورید تا خیارها از آب جدا شوند. سپس در ظرف دیگری بگذارید. شربت تهیه شده را از روی صافی پارچه‌ای به خیارها اضافه کنید تا چاشنی از منافذ آن عبور نکند و تنها عصاره آن به ترشی افزوده شود.



شکل ۱۸: حرارت دادن به خیارها



شکل ۱۷: افزودن شربت

حرارت دادن به خیارها:

خیارها را روی حرارت ملایم گذاشته و گاه گاهی هم بزنید. سپس آن را از روی حرارت بردارید. مراقب پخت آن باشید.

ریختن خیارها در بطری:

با یک ملاقه خیارها را درون بطری‌های ضد عفونی شده بریزید و کمی از سر آن را خالی نگه دارید. روی خیارها باید با شربت داغ پوشیده شود. لبه‌های بطری را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید. درپوش آن را کاملا ببندید. آن‌ها را وارونه در یخچال قرار دهید.



شکل ۱۹: ریختن خیارها در بطری



شکل ۲۰: خیارشور آماده شده به روش امریکایی

یادآوری:

* مهم‌ترین عامل در تولید (خیارشور) با طعم، مزه و بافت مناسب، میزان اسیددیده آن است. * خیارها و به ویژه دور ساقه راکه به دلیل تماس با خاک سرشار از باکتری است باید با آب خنک به خوبی شست. در هنگام شستشو شکوفه‌ها (گل خیارها) حذف شوند زیرا آنزیم موجود در آن خیار شور را نرم می‌کند.

* برای تهیه خیار شور باید خیارها سفت، ترد، سالم، یک شکل، یکنواخت، یک اندازه و صاف باشند.

* نمک از رشد باکتری‌ها جلوگیری می‌کند و کم کردن مقدار نمک کیفیت خیار شور را پائین می‌آورد.

* از سرکه خانگی به دلیل مشخص نبودن درصد اسیددیده استفاده نشود.

* اگر کیفیت خیار بالا باشد، استفاده از عوامل و یا مواد شیمیایی سفت کننده مانند زاج سفید ضرورتی ندارد و می‌توان لیموترش را جایگزین کرد. کلسیم موجود در لیموترش موجب سفتی بافت خیار شور می‌شود.

* برای تهیه آب نمک ۴/۵ قاشق غذاخوری نمک خالص در ۳ لیتر آب حل شود.

از ظرف های کنسرو استاندارد بدون شکاف و درز و درهای فلزی بدون زنگ و آب‌بندی شده استفاده شود.

* حرارت دادن عوامل فساد و آنزیم‌های مؤثر بر رنگ، عطر، طعم و بافت محصول را از بین می‌برد. آب جوش باید حداقل ۲/۵ سانتی‌متر بالاتر از سطح شیشه باشد.

* اگر خیار شور در جای تاریک، خنک و خشک نگهداری شود تا ۱ سال با کیفیت بالا قابل استفاده است.

* با فرآوری کردن در سایه رنگ خیار شور سبز می‌ماند ولی در مجاورت نور خورشید، رنگ خیارها روشن می‌شود.

خودآزمایی :

- ۱- برای تهیه خیار شور ، خیارهای انتخابی چگونه باید باشند؟
- ۲- چرا آب نمک باید به اندازه باشد؟
- ۳- برای پیشگیری از رشد باکتری کلستریدیوم بوتولینوم که تولید مسمومیت بوتولیسم می کند چه باید کرد؟
- ۴- در چه شرایطی خیار شور لیز می شود؟
- ۵- به چه روش هایی خیار شور تهیه می شود؟
- ۶- خیار شور را چگونه پاستوریزه می کنید؟
- ۷- برای تهیه خیار شور به روش صنعتی چه مراحل طی می شود؟
- ۸- چرا شیشه های محتوی خیار شور را باید در سایه نگه داشت؟
- ۹- برای خیار شور به روش امریکایی چه مراحل طی می شود؟
- ۱۰- به چه منظور به خیار شور لیموترش اضافه می شود؟



خیارشور تخمیری که معمولاً در کارگاه های سنتی یا در منازل برای استفاده شخصی تهیه می شود، به دلیل عطر و طعم تخمیری زیادشان نسبت به خیارشور صنعتی پاستوریزه بازار پسندی بیشتری دارد.

