"10 วิธีคู่บ้าน งานคู่ครัว"

นำเสนอเมื่อ : 13 พ.ย. 2552

ข่าวดีสำหรับคุณแม่บ้าน และคุณพ่อบ้านทั้งหลายที่ต้องเจอปัญหาของเน่าเสียในครัวและส่งกลิ่นเหม็นในตู้เย็น เพราะในวันนี้ทีมงานได้หาวิธีการแก้ปัญหาภายในเรื่องในครัวมาฝากกัน ที่ไม่ใช่แค่เรื่องดับกลิ่นเท่านั้น ซึ่งเป็นวิธีที่อาจผ่อนแรงคุณๆทั้งหลายได้เป็นอย่างดี

ทั้งนี้ การแก้ปัญหาของสดส่งกลิ่นเหม็นและปัญหาที่หลายคนพบเจอกันบ่อย 10 ประการ ดังนี้

เก็บผักไม่ให้เน่าเสียง่าย

ผักที่โดนน้ำ จะเก็บความชื้นไว้ตามก้านและกลีบใบ ทำให้เน่าเสียง่าย เพราะฉะนั้นเวลาซื้อมาจากตลาด หากยังไม่ปรุงอาหารก็ไม่ควรล้างก่อน แต่ควรนำไปใส่ถุงพลาสติก โดยแยกชนิดกัน และเก็บไว้ ในช่องเก็บผักในตู้เย็น แต่ไม่ควรเกิน 1 สัปดาห์

ภาพจาก www.tammahakin.com

เก็บข่าสดคงทน

ข่าสดที่ซื้อมาประกอบอาหารทุกครั้งต้องใช้ไม่หมด จึงควรเก็บข่าไว้ในโถเกลือ หรือเอาเกลือใส่ถ้วยแล้ววางขาไว้บนเกลือเพียงเท่านี้คุณก็จะมีขาสด ๆ ใช้ปรุงอาหารในคราวต่อไป

ผักกาดสลัดทนทาน

สลัดแก้ว คือผักกาดที่ใช้รับประทานเป็นสลัด สลัดแก้วจะเสียเร็วมาก วิธีป้องกันไม่ให้ผักชนิดนี้เหี่ยวเร็ว ให้คุณบีบน้ำมะนาวแล้วใส่เปลือกลงในน้ำเปล่าที่เตรียมไว้ จากนั้นนำสลัดแกวมาแช่ไว้ในน้ำที่เตรียมไว้สักครู่ จะทำให้ผักอยู่ได้ทนขึ้น

เผือกคันมือ

เผือกดิบ หากเรานำมาล้างหรือปอกจะทำให้คันมือ เคล็ดลับการปอกเผือกไม่ให้คันมือ ให้คุณนำเผือกที่จะปอก ให้คุณนำเผือกที่จะปอก ไปอิงไฟให้ทั่วสักครู่หนึ่ง จึงนำมาลาง ตอนปอกเผือกมือคุณจะไม่คันอีกเลย

ต้มมันเก่า

คุณสามารถต้มมันเก่า ให้มีรสชาติหวานเหมือนใหม่ได้คือขณะต้ม ให้ใส่น้ำตาลลงไปสักเล็กน้อย เมื่อมันสุกจะมีรสชาติดีขึ้น

กำจัดกลิ่นหน่อไม้

หน่อไม้ดองบรรจุปี๊บ เมื่อนำมาทำอาหารอาจมีกลิ่นไม่น่ารับประทาน วิธีแก้ไข นำหน่อไม้ดองต้มใส่น้ำพอท่วม ใส่น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนโต๊ะ เกลือป่น 1 ชอนชา ต้มให้เดือดสักครู่เทน้ำทิ้งแล้วนำไปลาง ให้สะอาด เมื่อนำไปปรุงอาหารจะไม่มีกลิ่นเหม็น

อย่าทิ้งเปลือกส้มโอ

เปลือกผลไม้หลายชนิด สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ เช่นกลบใต้ต้นไม้กลายเป็นปุ๋ย โดยไม่ต้องเน่าเสียไปเฉย ๆ หรือเปลือกทุเรียนสามารถนำไปตากแห้งเป็นเชื้อเพลิงได เปลือกสมโอก็เช่นเดียวกัน เรามีวิธีที่จะนำไปใช้ประโยชน์ โดยการนำมาต้มทิ้งไว้สักพัก จากนั้นก็นำด้านในของเปลือกสม มาขัดถูกภาชนะจำพวกอลูมิเนียม ตะหลิว ทัพพี ฯลฯ ก็จะทำให้สิ่งของเหล่านั้น เป็นเงางามเหมือนใหม่อีกครั้ง

สับปะรดไม่เปรี้ยว

หากสับปะรดที่ซื้อมามีรสเปรี้ยวเกินไป เคล็ดลับลดความเปรี้ยวคือ ให้นำมะนาวเปลือกเขียวมาบีบสับปะรดจากนั้นโรยเกลือป่นให้ทั่ว ทิ้งไว้ประมาณ 20 นาที แล้วจึงล้างออกด้วยน้ำสะอาดอย่างเบามือ

ต้มมันเก่า

คุณสามารถต้มมันเก่า ให้มีรสชาติหวานเหมือนใหม่ได้คือขณะต้ม ให้ใส่น้ำตาลลงไปสักเล็กน้อย เมื่อมันสุกจะมีรสชาติดีขึ้น

แก้ลูกชิ้นปลาเหม็นคาว

ถ้าลูกชิ้นปลาที่คุณซื้อมามีกลิ่นเหม็นคาวมากเกินไป จนเกรงว่าจะทานไม่ได้ อย่าเพิ่งนำไปทิ้ง วิธีดับกลิ่นคาวของลูกชิ้นปลา ให้ผสมน้ำกับน้ำสมสายชูในปริมาณที่พอเหมาะ แล้วนำลูกชิ้นปลาลงแช่ไว้อย่างน้อยครึ่งชั่วโมง จะช่วยขจัดกลิ่นคาวได

วิธีง่ายๆเพียงเท่านี้ คุณพ่อบ้าน และคุณแม่บ้านทั้งหลายก็สามารถทำอาหารได้อย่างสบายใจมากขึ้นแน่นอนค่ะอีกทั้งไม่ต้องเจอกลิ่นรบกวนจากของสดอีกต่อไป

เรียบเรียงข้อมูลจาก ไทยโฮมมาสเตอร์

http://www.manager.co.th/Family/ViewNews.aspx?NewsID=9520000136768