

## แสบร้อนที่มือเพราะพริกชี้หนู .....ทำไงดี?

นำเสนอเมื่อ : 15 พ.ย. 2552

### แสบร้อนที่มือเพราะพริกชี้หนู ทำไงดี?

เคยใช้ไหม หั่น ซอย หรือว่าเด็ดพริกชี้หนู แล้วสิ่งที่ได้มากกว่าความเผ็ดของอาหารก็คือความร้อน แสบไปทั่วบริเวณนิ้ว หรือมือที่สัมผัสกับพริกชี้หนูที่ฤทธิ์ไม่พริกชี้หนู เอาเสียเลย แก้ได้ไม่ยากเลย

#### วิธีแรกให้นำเกลือแกง

ก็เกลือเค็มๆที่เราใช้ปรุงอาหารนี่แหละ สักหนึ่งช้อนแกง  
ลูบลงบนมือดูไปดูมาความแสบร้อนก็จะคลายลงคะ อีกวิธีหนึ่งทานวาแทนที่จะใช้เกลือแกง ให้ใช้

#### แป้ง จะแป้งเด็กทาตัว หรือแป้งหมี่ที่เราใช้ทำอาหารก็ได้

ลูบดู ไปตรงบริเวณที่รู้สึกแสบร้อน สักครู่ก็จะรู้สึกดีขึ้นคะ  
ส่วนวิธีไหนจะได้ผลดีกวากันก็ต้องลองดูนะ