

เคล็ดไม่ลับ....สำหรับแม่บ้าน...

นำเสนอเมื่อ : 28 เม.ย. 2552

เคล็ดไม่ลับแม่บ้าน... ❌

** ปอกเปลือกไข่ต้มออกง่ายเวลาต้มไข่ให้ใส่เกลือลงไปพอสมควรจะทำให้เปลือกไข่หลุดล่อนง่าย

** ต้มน้ำพริก
หรือหั่นพริกแล้วสับมือถ้ามีอาการแสบร้อนที่มีมือให้เอามือไปแช่ในน้ำขาวข้าวสัปดาห์อาการแสบร้อนจะหาย

** ผักสดเก็บในตู้เย็นนาน ๆ จะเหี่ยวให้นำผักนั้นจุ่มในน้ำอุ่นสลัดกับจุ่มในน้ำเย็น 2 - 3 ครั้งผักที่เหี่ยวจะสดขึ้นทันที

** กระเทียมปอกเปลือกแล้วใช้ไม่หมดให้เอาไปแช่น้ำมันมะกอกจะเก็บได้นานหลายวัน
โดยไม่เน่าเสีย

** เก็บกระเทียมเจียวไว้ช้านาน ๆ ให้เจียวพอเหลืองแล้วใส่ขวดปากกว้างปิดฝาให้สนิท
อย่าให้อากาศเข้า

** เก็บพลาสติกไว้ในตู้เย็นไม่ให้มีกลิ่นคาวกลิ่นความปลาจะไปติดอาหารอื่น
ๆให้เอาผงกาแฟโรยบนตัวปลาจนใส่ตู้เย็นจะระงับกลิ่นได้

** ต้องการทอดปลาให้ร่อยเอาปลาแช่ในน้ำนมสดก่อนนำไปทอด

** เผลอใส่น้ำปลาในแกงจืดมากไปให้เอาข้าวสาร 1 กำมือ ห่อผ้าขาวลงไปแช่ในแกง
กำลังเดือดสักพักข้าวสารจะดูดความเค็มให้ลดลง

** การลวกผักให้สีเขียวน่าทานให้ใส่น้ำมันพืชลงในน้ำเดือด 1 ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น 1 ช้อนชาน้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 10 ถ้วยแล้วนำผักลงไปลวกพอสุก
ตักแช่น้ำเย็นจัดทันที

** ปอกเปลือกมันฝรั่งให้ง่ายต้มน้ำร้อนจนเดือด เอามันฝรั่งใส่ลงต้ม 1 - 2
นาที่ตักขึ้นมาทิ้งให้เย็นจากนั้นจึงค่อยปอกจะปอกง่ายและเนื้อไม่ช้ำ



ขอบคุณสาระดี ๆ จาก "ขวัญเรือน"