

چند توصیه مفید برای کارهای آشپزی و آشپزخانه

کارهای آشپزی و آشپزخانه خود را با رعایت این نکات با سهولت بیشتری انجام دهید.



کارها، آشپزی، ه آشپزخانه خود را با رعایت این نکات با سهولت بیشتری انجام دهید. #8226# برای رفع بوی بد سیر و پیاز از دستتان، آن‌ها را به یک ظرف استیل بمالید. ظرف استیل بوی بد سیر و پیاز را به خود جذب خواهد کرد.

#8226# دانه‌های تازه قهوه نیز می‌تواند بوی بد را از دستانتان دور کند.

#8226# اگر در غذا نمک بیش از اندازه ریخته‌اید، با انداختن یک سیب‌زمینی درون غذا، مشکل خود را حل کنید. سیب‌زمینی نمک‌های اضافی را به خود جذب خواهد کرد.

#8226# برای پیشگیری از شکسته شدن تخم‌مرغ هنگام جوشیدن، کمی نمک روی پوسته تخم‌مرغ بپاشید.

#8226# ظروف چدنی را با مواد شوینده نشویید بلکه آن‌ها را با نمک، ساییده، بشویید و با یک دستمال خشک کنید.

#8226# برای رفع جرم از کتری، درون آن، مخلوط نیمه از آب و نیمه سرکه ریخته بجوشانید سپس آن را خالی کنید.

#8226# برای پیشگیری از بد بو شدن ظروف پلاستیکی درب بسته‌ای که هوا وارد آن‌ها نمی‌شود، مقداری نمک درون آن‌ها بریزید.

#8226# اگر غذای اتان ته گرفته و بوی سوختگی می‌دهد نگران نشوید بلکه مقدار سالم غذا را جدا کرده و درون قابلمه دیگری بریزید و درون ظرف مقداری شکر بریزید و به پختن ادامه دهید فقط مراقب باشید شکر را تا اندازه‌ای بریزید که غذا طعم شیرین به خود نگیرد. شکر طعم سوختگی را از بین می‌برد.

#8226# اگر برنج‌اتان بوی سوختگی به خود گرفته، روی برنج به مدت 10 - 5 دقیقه چند تکه نان قرار دهید تا بوی سوختگی را به خود جذب کند. فقط مراقب باشید هنگام کشیدن غذا در بشقاب، برنج‌های سوخته ته قابلمه را استفاده نکنید.

#8226# اگر از تازه بودن تخم‌مرغ‌اتان مطمئن نیستید آن‌ها را درون کاسه بزرگی از آب بریزید، اگر زیر آب قرار گرفتند یعنی تازه هستند و اگر در آب یکوری شده و کج شدند به این معناست که زیاد تازه نیستند و باید سریع‌تر مصرف شوند و اگر در آب معلق شدند یعنی دیگر تازه نیستند.

#8226# برای از بین بردن مورچه‌ها از آشپزخانه، باید لانه آن‌ها را پیدا کرده و جلوی آن را با وازلین مسدود کنید.

#8226# میوه‌ها را به صورت دسته‌ای کنار هم نگهداری نکنید چرا که آن‌ها گازهایی را از خود متصاعد می‌کنند که باعث می‌شود به سرعت رسیده شوند و از حالت تازه‌گی بیرون آیند.

#8226# برای پیشگیری از جوانه زدن سیب‌زمینی، درون کیسه آن‌ها، یک سیب درختی قرار دهید.

#8226# پس از جوشیدن پاستا یا سیب زمینی آب آن‌ها را دور نریزید بلکه بگذارید خنک شود سپس با آن گیاهان خود را آبیاری کنید، درون این آب مواد مغذی وجود دارد که گیاهان عاشق آن هستند.

#8226# خمیر دندان، پاک کننده خوبی برای ظروف نقره‌ای است.

#8226# برای براق کردن ظروف آلومینیومی، درون آن‌ها مقداری پوست سیب درختی ریخته و بجوشانید با اینکار هم ظروف را براق می‌کنید و هم آشپزخانه و خانه بوی خوبی می‌گیرد.

#8226# برای تازه ماندن کرفس در یخچال آن‌ها را ابتدا درون پارچه نخی پیچیده سپس درون ظرف دربسته‌ای قرار دهید با این کار کرفس مدت بیشتری تازه خواهد ماند.

#8226# اگر سوپی که پخته‌اید خیلی چرب شده، یک تکه یخ درون آن بیاندازید با این کار یخ، چربی‌ها را به خود جذب می‌کند. با قاشق چربی‌ها را بیرون بریزید.

www. lifehackery.com