不看不知道 食盐的N个妙用

健康

浣滆

鍙戣〃浜庤細2009/09/30 17:41

1.煮有裂缝鸡蛋，蛋白会须缝流入水中，如把破蛋放在盐水中煮，蛋白就不会外流。

2.煮鸡蛋时放点盐和醋，蛋壳不易破碎;破了壳的蛋，在盐水中煮，蛋白不易流出。蒸隔日的剩饭，水中加少量盐水，可除掉异味。

3.蔬菜叶子上常残留一些小腻虫，洗起来很有一点麻烦。如把菜先放在盐水里浸泡一下再洗，就容易干净。

4.杀鸭时，若在烫鸭毛的热水中加一匙盐，可以防止烫破鸭皮。

5.凡苦瓜、萝卜等带有苦味和涩味的蔬菜，切好后加少量盐渍一下，滤去汁后再烧，可减少苦涩味。

6.新鲜鱼放在盐水里洗一洗，可除去泥腥气味，使味道更鲜美。

7.不吃刚打捞的鲜鱼，用盐把鱼里外擦一遍，待一小时后再往锅里煎，鲜味如常。

8.煎鱼前或炸炒其它食物时，先在锅里入点盐，可使油不溅到锅外。

9.做馒头时放点盐，蒸出来的馒头松软，蜂窝多。

10.要使食醋久藏不起膜，可在醋中放点盐。

11.新买来的玻璃器皿，用盐水煮过再用，遇冷就不容易炸裂了。

12.用加有少量盐的水洗澡，可以治疗过敏性皮炎。

13.茄片用盐腌十分钟后再炒，既省油又好吃。

14.焯绿颜色蔬菜的时候，水中放点盐，锅盖别盖，焯好后迅速过凉，能保持蔬菜碧绿的颜色。

15.新买的碗碟，先用盐水煮一下，不易破裂。

16.夏天快到了，有些瓜果蔬菜要生吃，用淡盐水浸泡20分钟可起到消毒杀菌的作用。是淡盐水哟，可别腌上。

17.做甜食时，放一点点盐(千万别多)味道会更甜。