

巧手主妇 食盐的其他妙用

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2009/04/09 11:30

- 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, 苦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。