<u>温,构選兼姤缃,温,潔鏃ユ湰鏂伴椈鏃朵簨,</u> 鑷儿梅益医汉绀恒脆張內겵

家中厨具 你会保养吗?

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/02/12 16:22

许多"家庭煮妇"为了保持厨房的整齐美观,平时把碗碟、刀具、砧板等放在厨柜里;也有的家庭由于厨房空间狭小,把这些用具放在角落里,或摞放在一起,这都不利于厨具的干燥和清洁,容易孳生细菌。厨具如何摆放可是大有学问的。

设个碗碟架省事卫生

不少家庭习惯于把洗过的碗和碟子摞在一起放在厨柜里,这样不利于碗碟的通风干燥,刚洗过的碗碟朝上叠放在一起很容易积水,加上厨柜密闭、不通风,水分很难蒸发出去,自然会孳生细菌。有人在洗碗后喜欢用干抹布把碗擦干,但是,抹布上带有许多细菌,这种貌似。干净。的做法适得其反。此外,碗碟摞在一起,上一个碗碟底部的脏物全都沾在下一个碗碟上,很不卫生。

专家建议,可以在洗碗池旁边设一个碗碟架。清洗完毕,顺手把碟子竖放、把碗倒扣在架子上,很快就能使碗碟自然风干,既省事又卫生。

筷子筒和刀架要透气

筷子和口腔的接触最直接、最频繁,存放时要保证通风干燥,而有些人把筷子洗完后放在厨柜里,或放在不透气的塑料筷筒里,这些做法都是不可取的,最好是选择不锈钢丝做成的、透气性良好的筷筒,并把它钉在墙上或放在通风处,这样能很快把水沥干。还有人习惯在筷子上搭一块干净的布防灰尘,其实,只要在用之前用清水冲洗一下就可以,蒙上布反而会妨碍水分的散发。另外,把菜刀放在不通风的抽屉和刀架里也是不可取的,同样应该选择透气性良好的刀架。

厨具应置通风干燥处

纽约大学医疗中心临床微生物学专家菲利普·泰尔诺博士指出,细菌最喜欢温暖潮湿的环境,在密闭的厨柜和阴暗的角落里,繁衍着大量葡萄球菌、沙门氏菌、大肠杆菌等,很容易污染食物,引起肠道疾病及其他不适。

因此,各种厨房用具更应保持良好的卫生状况,除了做好清洁工作外,存放的环境也非常重要,其基本的要求就是通风、干燥。

勺锅铲高挂一举多得

长柄汤勺、漏勺、锅铲等都是做菜熬汤时的好帮手,但很多人习惯把这些用具放到抽屉里,或放在锅和炒勺里,并盖上盖子,这同样不利于保持干燥。

切菜板容易吸水,表面多有划痕和细缝,经常藏有生鲜食物的残渣。如果清洁不彻底、存放不当,食物残渣腐烂后会使细菌大量繁殖,甚至在切菜板表面形成霉斑,对食品的污染可想而知。

要解决这几个问题,不妨在厨房里进行一场小小的革命:在吊柜和厨柜之间,或在墙上方便的地方安装一根结实的横杆,并在横杆上装上挂钩,把清洗后的锅铲、漏勺、打蛋器、洗菜篮等挂在上面,在离这些用具较远的一端挂抹布、洗碗布和擦手毛巾,在横杆的另一端则装一个更结实的挂钩,把切菜板也悬挂起来。采用这种办法,还能使厨房保持整洁,各种用具拿起来也很顺手,可谓一举多得。

小招数

砧板防裂小技巧

厨房中的砧板很容易开裂。要想防止砧板开裂,买回新砧板后,应立即涂上油。做法是:在砧板上下两面及周边涂上油,待油吸干后再涂,涂三四遍即可。

砧板周边易开裂,可反复多涂几遍,油干后即可使用。经过这样处理,砧板就不易出现裂痕。因为油的渗透力强,又不易挥发,可以长期润泽木质,能防止砧板爆裂。涂油还有防腐功能,砧板也因此经久耐用。