

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。