



- 8、金属或瓷质洗碗盆的盆边沾有污渍，难于用水清除，可用百洁布加上洗洁精及少许去污粉抹擦。
- 9、锅具使用完后立即清洗正反面，而且一定要烘干，大多数人只洗表面不洗底层的习惯是非常错误的。因为锅子的底层，常沾满倒菜时不慎回流的汤汁，若不清洗干净则会一直残留在底层，久而久之锅底的厚度就渐渐增厚；锅子变得愈来愈重，日后也一定会影响炒菜的火候，所以一定要正反面一起洗净，再放置炉上用火烘干，以彻底去除水气，下次再用也方便。