

廚房器具怎樣清洗？

李見清

廚房是調理一家飲食的地方，應當經常保持乾淨，尤其是在疾病容易流行傳染的夏天，更要講求清潔，以保障全家人的健康與幸福。

廚房的器具很多，清潔的項目煩雜，如果清潔的方法不得要領，往往使家庭主婦忙得不可開交。現在介紹一些廚房器具的清潔要領，供家庭主婦們參考應用：

(1) 爐灶：灶面日久，油漬煤烟積垢很多，既不雅觀，也不衛生，最好每周洗刷一次，以洗滌劑刷洗，可保潔白乾淨。

爐灶後面的牆壁，很容易被油烟熏黑，不容易擦拭乾淨，可先在牆壁上塗一層蠟，當牆壁被熏黑時，用抹布予以擦拭，煤烟即可洗去，而保持原來的清潔。

(2) 玻璃窗：廚房內應當開窗戶，使空氣流通，門窗最好一周擦洗一次，至少一個月也要清潔二次。玻璃由於油烟熏蒸，容易積垢，可用洗滌劑先洗去塵埃，再以稀釋三倍的酒精水擦拭，油烟就溶解於酒精內洗淨，最後以柔軟的絨布或海綿刷子擦拭，就可以乾淨。

如果油垢太多了，可用熱醋擦拭，比較容易去除。

(3) 棚架：一般菜廚棚架有了油垢，除以洗滌劑刷洗外，別無他法，如此往往把油漆也刷洗掉了，很不理想。可在棚架上貼上塑膠布，如沾了油垢，用水一洗就可乾淨。要是棚架縫裡無法洗淨，可用舊的牙刷，沾上洗滌劑刷洗，就可潔淨。

(4) 搪瓷器皿：搪瓷器皿如沾了油漬，用溫肥皂水擦拭即可，污垢則用海綿或柔布，在溫水中蘸些洗滌劑擦拭，否則磁瑯會

受到損害而露出鐵壞掉。

(5) 電氣炊具：電氣炊具每次使用過後，應予擦拭、保養，以免生油垢，積塵埃，以維護壽命。扭抹電氣炊具時，應用柔軟的乾布或扭乾了的抹布，予以擦拭清潔，如已積油垢，可用小刀輕輕地刮除，再用去污劑擦拭。

(6) 鋁製器皿：鋁製器皿用久了，表面上會產生氧化鋁，這一層氧化鋁有保護器皿的功用，切勿用刀刮除。鋁製器皿的污垢，可用食醋洗滌，效果很好，或者抹布塗些肥皂擦拭，亦可除去。

鋁鍋外面底上，煤烟太多的話，可用滑石粉和肥皂粉混在一起，用潮濕的刷子，沾粉末擦洗，即可光亮如新。

(7) 餐具：飲食後，餐具沾有油漬，油膩的不易除去，是主婦們最傷腦筋的事，可在鍋中放入七分水煮沸，投入一小杓麵粉在水中調勻成湯，將油漬的餐具泡入湯中，數分鐘後取出，用清水洗滌，油漬可盡去。或者用泡過的茶葉來洗滌，也可乾淨。

(8) 筷子：竹筷子用洗滌劑在溫水中洗滌，再用清水沖洗，然後用乾淨的布擦乾即可。至於化學製筷子，使用日久，色澤漸失，可用布微微浸濕，擠些牙膏，將筷子裏面擦擦，再一根一根擦拭，就可潔淨。

(9) 菜刀：菜刀是廚房裡不可或缺的用具，使用的次數最多，也最容易生鏽或沾上腥味。用完後，以生薑或醋擦拭，可除去魚腥肉臊，再用熱水淋一遍，用布擦乾，塗上一層油，插在刀架上，可防止生鏽。

(10) 切菜占板：如切魚、肉，留有魚腥肉臊氣味時，用完應即清洗，可用洗米水和一些塩調和後洗滌，再用沸水沖洗，放置

利用牆面作書架

玫瑰

你的家中若有數位子弟就學，年年下來，存書很是可觀，存放在箱篋尋閱不便，而且存放也很占地

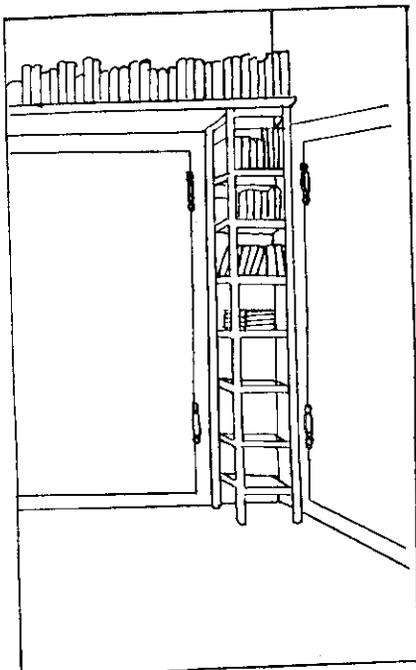
方，須有較大的空間才可。若是存放不當，又有受潮、發霉、虫

蛀之慮。方的小窗，經過如圖二的安排，使整面牆看起來顯得寬敞、美觀，而且實用多了。格架上除了放書外，多餘的空間亦可存放器皿、唱片甚或小擺飾等。雜亂的房間經過這麼一收拾，可以顯得更寬敞，看起來更舒暢。

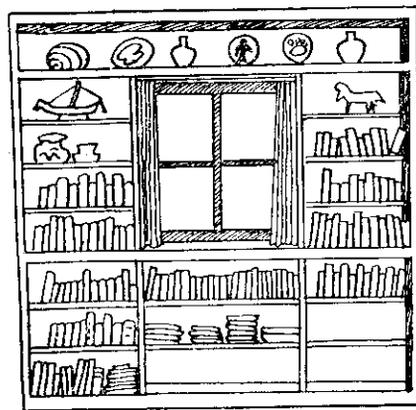
這里介紹你兩種利用房間牆面所做成的書架、書櫃，就可解決孩子們存書問題了。

圖一：利用走道上門後的小空間，釘上架子，就可存放許多書，書架的長度可視需要來增減。

圖二：舊式的建築裡，窗子都做得不大，可以用這樣大的一面牆，把原來窄而



一：利用走道門後做書架



二：空間不大時可利用牆面儲放書籍