



● 爲了家庭幸福 ●

這樣洗碗盤！

李黃芝敏

骯髒的碗盤，容易招引蒼蠅、螞蟻、蟑螂和老鼠等，有得到傳染病的危險。乾淨的碗盤，沒有油膩及剩餘食物發酵或腐敗的異味，可以增進食慾。所以，清潔的碗盤，就是健康的保障。

(一) 所需材料

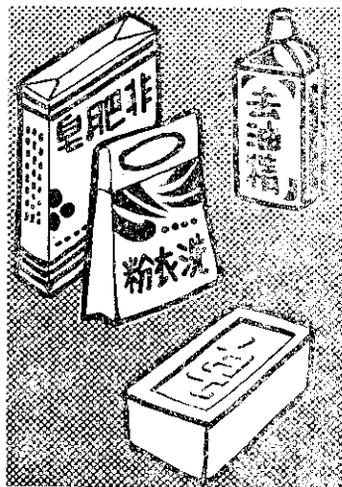
1. 容器：鋁盆、瓷盆、塑膠盆或磨石子與磁磚的洗池都可以。最好不要使用木盆，因為木質會吸收水分及味道，不能保持乾燥，細菌容易滋生。

容器應夠大，最好有兩個交換使用，比較方便，也容易清潔。

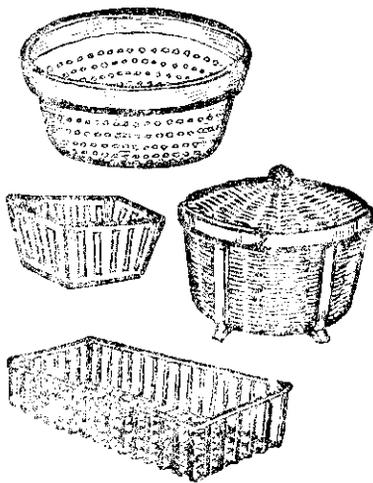
2. 水：洗碗盤要有足夠的清水，才能清洗乾淨。最好用熱水，因為熱水去污力強。

3. 碗籃：竹、鋁或塑膠的都可以使用。塑膠的雖然美觀，但不能耐熱水，不及鋁或竹的經久耐用。

4. 清潔劑：常用的清潔劑有肥皂、去污粉、去油精、非肥皂等化學製品，以及皂角、無患子等。各人選擇自己愛好的，參照說明使用。



清潔劑



碗籃

5. 工具：塑膠、海綿或棕刷及舊的淺色軟布都可利用。農家出產的絲瓜布更是經濟實用。此外

，還需幾塊一尺見方的拭乾專用布及幾塊蓋布，以便換著使用。不用的洗淨煮晒，保持清潔乾燥。

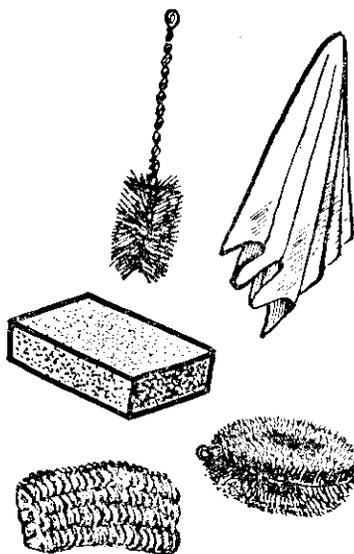
(二) 洗滌步驟

1. 洗手：洗碗盤前，要先洗手。用肥皂將手指及指甲縫洗乾淨。

2. 準備：將碗盤內剩餘食物收在清潔有蓋的容器內，放入冰箱中保存。食物渣或要丟棄的湯汁等，收集在一容器內，可用來飼養家畜、家



收集食物渣



工具

禽。

碗盤使用後，應盡快浸在水中。油膩的用熱水浸。沾有蛋及牛乳的用溫水浸。威麵粉的用冷水浸。太油膩的用紙拭一次，再浸入水中，比較容易洗淨。

髒的放在洗池一邊，另一邊空著放洗後的。種類相同的應疊在一起，洗時容易處理。

3. 開始：用絲瓜布或刷子蘸熱肥皂水刷洗，以除去油膩及粘著的食物。洗的

順序，是玻璃器具最先洗，其次是金屬的匙叉等，再次洗瓷質碗盤，最後是鏟杓及鍋。

總之，較乾淨的，先洗，油污重的後洗。

(下期續)



種類相同的疊在一起