

# 奇妙的

# 醋

關玉玲

關於醋，一般人只知道它是一種調味品。其實它除了調味外，在我們日常生活中，不論在調味、消毒、殺菌、健康、美容、清潔上都大大的有用呢！譬如說：

1. 湯類過鹹時加上1湯匙的醋及少許的糖共煮，可以去鹹且增加美味。
2. 麵食或咖哩於起鍋前添加醋，風味好上一層。
3. 多油性的生魚片沾點醋後，再加醬油食用，可直接感覺到新鮮的味道。
4. 清湯或味噌湯等加點醋，可使其味更清爽。
5. 紅茶中加入果實醋，可代替檸檬。
6. 在烹調魚類前，不妨先將魚略浸於醋、水各半的混合液中，然後再取出烹調，魚肉將變得更鮮美。
7. 蔬菜、水果類，如牛蒡、蓮藕等的色素，極易由於和空氣接觸而褐變，如果先用醋水洗過，就可以避免。



(陳月香)



飛鷹劇照郵撥專戶  
15539帳號·中視出版部

## 彩色劇照

一套12張·60元

香港原稿印製·中視獨家第一手資料



訂掃描綫雜誌一年(12期)650元  
贈送精製錄音帶一卷

「鳳情千千萬」、「我是中國人」、「鄭少秋專輯」任選一卷  
郵政劃撥15450帳號·中視出版部 ☎:741-0759-711-0312

8.製作芋泥時，在水中加些醋再蒸，可保持色澤不變。

9.家庭中製作果醬、餡等加入少許的醋，可使它更透明美觀。

10.貝殼類、芋頭等根菜的粘汁，可用醋水洗淨去粘。

11.胡瓜的苦味不易除去，但若將它浸在醋水中5小時，就可完全抽除苦味。

12.有些腥臭味較重的魚類，烹調時離鍋前加些醋，可去腥。

13.鮑魚、魚干長霉時，噴上醋後，吹乾可消除霉味。

14.做蛋花湯時，蛋汁容易散開不易成型，若於此時在沸湯中加入醋，則蛋汁可形成美麗的形狀。

15.在打蛋做蛋糕時，如果在蛋白中加少許醋，將有助於蛋的打發，可節省時間。

16.生魚皮不易剝除，若抹上一些醋，則不費力氣就可除去。

17.淡水魚類常帶有泥土味，若將它放在醋水中，

則泥味消失。

18.米飯類在夏天很易酸敗，如在煮前加一些醋可使它不會那麼容易酸敗。

19.洗澡時溫水中加入醋，可使皮膚光澤，肌肉恢復疲勞，中和肥皂的鹼性。

20.夏天太陽灼傷的皮膚，使用稀醋液輕拍患部，有減少疼痛，早日康復之效。

21.被毒虫咬傷時，塗上醋可消腫止痛。

22.洗衣服在沖洗之際，加醋少許可收去污保護衣料之功。

23.食品或水中的礦物質有時會引起銅製品的發黑，熱水加醋擦洗就可除去。

24.銀器、銅器的銅銹可以利用抹布沾醋去掉。

25.陶器金屬類的污染，用醋與鹽的混合液擦洗，可保清潔。

26.草席上的污漬，可用醋水擦洗保清潔。

27.不銹鋼製的廚具受污染時可用醋除去。

28.插花之前，將花基部浸在醋中一會兒後再插，可延長鮮花的壽命。

## 果籃插花 情趣新鮮

陳素華

插花是一項藝術，與繪畫、音樂有異曲同工之妙，而且插花比音樂或繪畫更平易近人，因為它並沒有



絕對的標準，又可從作品中表露出作者的一種情趣意味，顯露出高尚氣質，更可美化家庭，增加生活情趣。

一般插花，都是將花草植物插在花瓶裏，作為陳設裝飾欣賞，但花型可能受到花瓶型狀的限制，而不能隨興插出自己喜愛的構圖，因此不妨多利用家中水果籃，或盤子之類用物當花器，來插出日常生活中的小品花。

利用水果籃可表現出一種新鮮感，這個作品選用4片線條修長、挺直的龍舌蘭為主體，下端以白色瑪嘉麗特、向日葵表現春意氣息，配上白、黃、紅色香氣較濃的素蘭。不但能收到視覺的享受，更可聞到沁人心肺的花香。

插法：

- ①適當的整理4片龍舌蘭，直立插出，當真。
- ②向日葵插在龍舌蘭左前方，以增加量感，此為副的部分。
- ③瑪嘉麗特剪短，插在最前面，此為體的部分。
- ④素蘭補充顏色的明亮感。