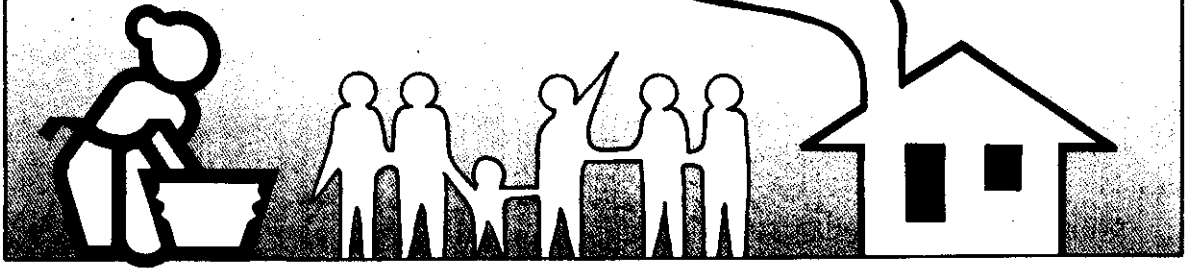


# 農村家庭 家事改進



## 保持食物新鮮的方法

**醃肉和香腸：**炸醃肉之前先將它浸在冷水裏，炸時就不會捲起。又一邊炸醃肉一邊用叉子在肉上刺一刺，炸好後肉就不會捲縮。

欲使醃肉片不黏在一起，可將包裝袋捲成管狀，再用橡皮筋束好。醃肉冰凍在一起時，可將一把薄而利的小刀在爐上烘熱，然後在每片醃肉上溜一下，即可將肉片分開。香腸或熟狗黏住了紙袋時，可先用冷水在紙袋上沖一下，或乾脆放在冷水裡浸一下，即可輕易拿出裡面的食物。

**香蕉：**剛剝皮的香蕉放在檸檬汁裡就不會發黑了，冷凍的香蕉快要變爛時，拿來做冰棒還相當可口。皮已發黑的香蕉，剝皮後搗成泥，放入塑膠盒冷凍，可用來烘麵包。

**麵包：**麵包袋裡放一點芹菜根可使麵包放久些。乾掉的麵包用一條濕毛巾裹住，放入冰箱中24小時，拿掉毛巾再放入烤箱中烤幾分鐘，麵包又可以吃了。

**花椰菜：**在花椰菜的莖上從頭到底劃個×，可縮短煮熟的時間，而能和花部同時煮熟。

**砂糖：**密封在塑膠袋裡，然後再放入空罐內，蓋緊蓋子。

**蛋糕：**蛋糕盒裡放半個蘋果。用牙籤將一片新鮮的麵包固定在蛋糕的切口邊緣，蛋糕就不會乾硬或壞掉。



香腸要趁新鮮時吃(阿手 攝)

乳酪：把乳酪用一塊浸過醋的布包起來就不會乾硬。

小西點：在甜點盒底放一張壓皺的餐紙。

玉米：煮玉米起鍋前一分鐘加一茶匙的檸檬汁，可使玉米又黃又甜。塩水煮玉米會使玉米變硬。

餅乾：包好放進冰箱，天氣再潮濕，依然可保酥脆。

魚和蝦：手上的魚腥味可用加醋或塩的水洗淨。把魚放在牛奶中解凍，可恢復魚未冰凍之前的風味。

將蝦放在一點酒和二湯匙醋中浸15分鐘再煮，味道較鮮。煮魚前先將它放入加醋的水中浸一浸，較鮮嫩可口。

蜂蜜：將蜂蜜放在小的塑膠冷凍盒裡，可避免蜂蜜變成糖，而且要用時很快就可溶化。如蜂蜜已變成糖，只要將瓶子放入沸水壺中熱一熱即可。

冰淇淋：未吃完的冰淇淋再放入冰箱時，常會在上面結成像蠟一樣的膜，可在剩餘的冰淇淋上緊壓一張蠟紙，關密封盒蓋。

蒜頭：將蒜頭存在冷凍箱裡，要用時在解凍前剝皮切碎。又把蒜頭放入沙拉油瓶中，絕不會乾掉。一但蒜頭用完了，帶有大蒜香味的油還可用做沙拉的調味品。

肉：炸肉排時，肉愈乾，油愈熱，肉就愈快熟且炸得好。

洋葱：洋葱切成兩半後，剩餘不用的那半上面抹點奶油，可保新鮮。（式緯）

## 選購罐頭

罐頭依規定要在罐底標示製造日期，因此購買時一定要檢視罐底的凸字，例如凸字是4324，那就代表製造日期為1984年3月24日，最好是一年內食用，以確保品質與安全。

購買罐頭時除了看標示外，從罐頭的外表可以鑑別好壞，正常的罐頭周身垂直，罐頂與罐底微向內凹，輕彈後聽聲音結實者，表示罐頭正常。

開罐之後，還要仔細目視，在開罐之前先用布或衛生紙拭淨再開，以免污染罐內食物。開罐之後罐內食物沒有異味或異樣，才可安心食用。（夏榆）

## 電算機使用

鍵鈕要一下按到底，不可若即若離，按到底後要馬上放手。

- 要依照說明書的指示方法使用。
- 使用完後，要把電源開關確實撥到關的位置。
- 交直流兩用或只用乾電池的計算機，使用後一定要把乾電池取出來，以防乾電池腐壞，損及計算機的機身。
- 震動或摔落是電子計算機的大敵，不可不防。
- 如發現電子計算機故障，須送去服務站修理，切勿任意拆開機身，以免弄巧成拙。（夏榆）

強力活性微生物，高成份有機質綜合營養素

• 果樹、蔬菜、茶樹、菸草、一般花卉、林木等均可使用。



財爺牌

有機

酵素肥料

粒肥·液肥

姊妹產品：地力菌、酵素液

永在有機肥股份有限公司

中區營業處：台中市林森路152號·電話(04)2226386

南區營業處：屏東市廣東路98號·電話(08)7225538