

家事錦囊

(一)蔬菜煮久會變黃，因此烹調時不可加蓋，在炒菜前加入半匙鹽或幾滴檸檬汁，蔬菜不會變黃。

(二)煮肉時，加1小匙白醋，肉類更易煮熟及保持鮮嫩，使肉更可口。

(三)買淡水魚時，要清除魚腹內的污泥，可把魚放入加了少許醋的清水中，即可使魚吐盡污泥，吃起來更有鮮味。

(四)熱天裏，生魚很容易發臭，如噴些檸檬汁在上面，便可保持相當時間的新鮮。

(五)清潔油鍋時，將油鍋置於火上，待鍋內冒出白煙後，撒一把粗鹽，然後熄火，趁熱時用紙抹擦，就會光潔如新。

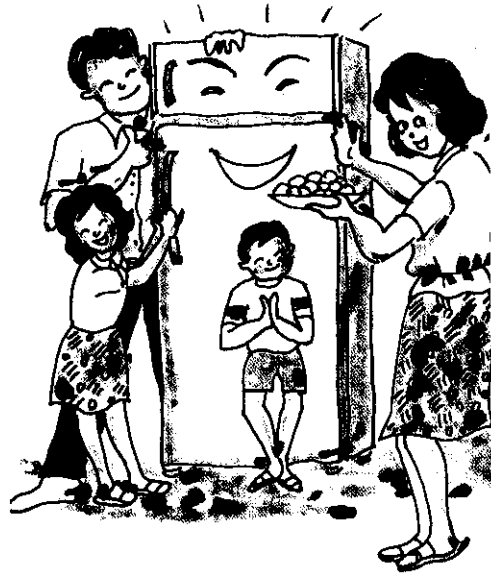
(六)煮蛋時，由於雞蛋的急速膨脹，蛋殼易裂，蛋白就會流出，此時拿一撮鹽或倒幾滴醋在水中，可使蛋白儘速凝固不致流出。

(七)炒菜時加點醋且用猛火炒，可使青菜脆綠可口，減少維生素的損失。

(八)炒米粉時，切勿將鍋蓋蓋上，不然米粉容易斷裂。

(九)香腸是很容易發霉的食物，可以用棉花沾酒，在香腸上拭擦，這樣能防止發霉。

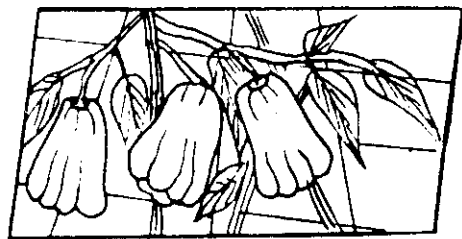
(十)用電鍋煮飯時，先將洗好的米放在鍋內10分鐘—半個小時左右再插電，可煮出可口的飯，且可節省電力。(伊登)



全家愉悅團圓，首先從食品保存安全做起。

農作物栽培網

●省時省工●降低成本●提高產量●



- 適用於：
莖類、爬藤類、瓜果類、蔬菜類
- 用途：
防風、防雨、防止倒伏、不易發生蟲害、方便採收
- 大量減少農藥使用次數

- 主要產品：
花網 / 瓜網 / 芹菜網 / 蘭草網 / 豌豆網 / 洋香瓜網 / 甜椒網 / 蕃茄網 / 紅辣椒網 / 葱網 / 大蒜網 / 蘆筍網 / 茄網 / 萬年青網 等各種農業用網
- 其他產品：魚網 / 運動網 / 安全護網

欣隆製網有限公司

工廠：彰化市彰鹿路174-1號
電話：(047)524625·524725