

生活小點子

● 艾麗絲



會旋轉的蛋才是煮熟的(阿丰攝)

除去玉米鬚

·把紙巾或布巾弄濕，在玉蜀黍的核心上往下刷，每根鬚都會剝得清潔溜溜。

煮蛋的技巧

·將蛋置於鍋中，加入冷水，再滴幾滴醋或撒鹽，如此煮蛋時即使蛋殼破了，裏面的蛋也不會外流。等煮熟後，把火關掉在鍋中悶約15分鐘，倒出熱水，搖動鍋子，讓蛋在鍋內碰撞把殼弄破，再用冷水沖涼、去殼。

·把蛋浸在冷的鹽水中，如果沉到鍋底，表示很新鮮，如果浮在水面，必是壞蛋無疑。

·新鮮蛋的外表粗糙，而放久了的蛋表面平滑光亮。

·要看蛋煮熟了沒有，將蛋旋轉一下，會旋轉的蛋才是煮熟的，如果只搖動不旋轉，表示還是生的。

用大頭針在蛋的尾端刺洞，可避免蛋在沸水中破裂。

煮荷包蛋時，滴幾滴醋，蛋就不會流散。

想把蛋白與蛋黃分開時，可拿一個漏斗來，在漏斗上把蛋打破，讓蛋白流出，蛋黃則留在上面。

做蛋糕時，宜選中型或略大的蛋，若用特大的蛋，蛋糕涼了以後會鬆垮。

剛煮熟的蛋想去殼時，只要在冷水裏沖一下，就能很快的剝殼，不會弄壞蛋形的。

要保持蛋黃數天不壞，可將它放在冷水中，然後貯進冰箱內。

要打蛋煎蛋皮時，加入一點玉米粉，可使蛋打得更勻。

用浸過甘油的布擦拭冰箱內側和架子，這樣再流水出來就容易擦乾。

加速水果成熟

把未熟的水果放在有小洞的塑膠袋中，小洞可讓空氣流通，却能保留住使水果成熟的無味乙烯。

把生綠的番茄曝曬在陽光直射的地方，便容易變軟而熟。若想保存番茄則不要去梗，並放置在陰涼處。

把綠香蕉或綠番茄包在濕的擦碗布中，再放入牛皮紙袋裏。

快速烘烤番薯

先把番薯放入鹽水中煮沸10分鐘左右，或從番薯的兩端各切下一薄片。也可以在薯上插根釘子，再烤15分鐘就行了。

如何削薄水果

剝番茄必須先冰過，然後緊握手中，用水果刀從底往上削幾次，再用刀尖刺番茄皮，就很容易剝皮了。

把薄皮水果放入碗中，加蓋在熱水中泡1分鐘，再用水果刀削皮。

用叉子叉住水果，在火上燻，等果皮裂開後再剝掉。

切開椰子

用敲冰的鑿子對準椰柄的洞敲開，讓椰子汁流出來，再將椰子放入空盒中以350度的高溫烘45分鐘到1小時，到椰子殼開始裂開為止。讓它冰卻，拿鐵鎚用力捶，椰殼就會完全裂開，再用刀子挖出椰肉。

清潔洗手槽

想使洗手槽潔白光亮，可在槽底鋪一條紙巾，然後用漂白粉浸透，放半小時左右沖洗乾淨。

不銹鋼水槽如有污斑，可用軟性洗潔劑擦去，再用普通清潔劑拭一遍。

不銹鋼上的水漬，可用浸酒精的布除去。白醋也可除去不銹鋼污斑。汽水可使不銹鋼光亮無比。



茶裡放檸檬汁，香且濃(阿丰攝)

喝茶新口味

茶裏不放糖，改放檸檬汁或薄荷糖，完全溶解後，茶既香濃又透明。

先用少量的滾開水沖茶袋，再加冷開水，就變成非常芬芳的冰茶。

消除垃圾臭味

切幾片檸檬皮或橘子皮放在垃圾筒裏，即可除去垃圾的臭味。

避免切開水果變色

切開的水果不馬上吃，過一會兒顏色就變了。若在剛切好的水果上滴上檸檬汁，就可保新鮮。

用等量的糖和水煮成糖漿，澆在剛切好的水果上，也可保持新鮮的顏色。 ■