

生活小點子

讓主婦天天開心

植物長保水份

全家人外出旅行時，盆栽植物的澆水問題最傷腦筋。為了使植物能長久保持水份，可用一塊棉花或海棉充分浸濕後，置於泥土上。此外，盆景應放置於陰涼之處，避免陽光直射。

還有一種方法是把水桶裝滿水，上面蓋兩層鐵絲網，再把盆栽置於鐵絲網上面，盆下伸出約五公分長的棉繩浸入水中，植物便可不斷地吸取水份了。

雨天清洗陽台

住在公寓的人清洗陽台時，常因水流到樓下而引起樓下鄰居抱怨。那麼，在雨天清洗陽台就沒有這種顧慮，因為外面也下著雨，若有一點水流下去也不會引起樓下人注意，可以避免爭執。

設計拉長褲腳

正在長高的孩童，長褲往往穿了一季就短了一截，褲子本身還完好如新，臀部也還適合，就是小腿露出一截。此時，不妨找出先生穿壞的短襪，取顏色相配者，剪下襪口部份，緊縫在孩子的褲腳上，就

變成很可愛的設計了。

放鹽的秘訣

多放一點鹽或少放一點鹽便使一道菜的味道完全改變。放鹽的秘訣是：趁熱吃的菜，少放一點鹽，味道要淡一點；而冷盤或涼拌菜，就要稍微多放一些鹽，增加味道。

牛排鮮嫩好吃

自己想要在家裡做牛排，首先就要到超級市場選購上好的牛排肉，調理出來的牛排才會鮮嫩可口。不過，有時為了經濟上的打算，購買略差一點的牛排能省下雙倍的錢，這時便必須在烹調上動腦筋，使牛排一樣鮮嫩好吃。

秘訣就是：在平鍋上煎至三分熟時，立即倒入一點牛奶，如此牛排不會變老，又可省錢。

豬牛排不縮短

薄片的牛肉或豬肉不論是炒或炸，常在下鍋之後縮成一團，炸豬排或牛排也是如此。只要先在鍋內放入與肉片等量的水燒開，然後加入鹽、胡椒粉，再把肉片丟進去燙一下即撈起，經過第一道手續，不管你要炒要炸都不會再縮短了

→

洋火腿保鮮法

洋火腿用一半，利下的放在冰箱內不久即變得很乾硬，此時將其浸於鮮奶中，不多久即能回復原來的鮮紅與適軟，剩下的牛乳可給貓或狗吃。

此外，將牛油塗在火腿的切口處，再用鋁箔紙包起來，也可防止乾燥。

乳酪保存法

很多家庭主婦看到乳酪久置冰箱中變得又硬天乾，就乾脆把它丟了。其實若在乳酪表面塗上威士忌或葡萄酒，再用鋁箔紙包好，只要一天的時間，便能回復香軟。

保存洋葱大蒜

很多家庭主婦都包大蒜或洋葱

放在冰箱裡，雖然這也是收藏的方法之一，但由於它們的味道很濃，久之冰箱裡充滿葱蒜味，還不如像我們老祖母一樣，把洋葱大蒜懸掛於屋頂天花板下或陽台的簷下，保存時間還比冰箱裡更久呢。

使剩菜變清香

吃剩的菜餚捨不得丟棄，放在冰箱裡，雖用保鮮膜覆蓋，仍有異味，第二天取出來重新熱過時，只要滴幾滴檸檬汁，便可使剩菜的味覺變清香。

完整撕下標籤

買禮物送親友，總會苦於無法完整地撕下標籤，建議你，用吹風機的熱風，對準標籤吹半分鐘，即可不著痕跡地撕下。

敬請訂閱：豐年姊妹刊物

鄉間小路
農業周刊

食品營養的權威

- 唯一的一本農業背景的家庭雜誌，報導食品營養、衛生保健最新觀念，家庭園藝、農產品營養知識、正確選購及消費方法、生物新知、觀光農園。
- 每星期一出版。
- 訂費：1年52期800元，2年104期1500元。

豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥0005930-0豐年社
服務電話(02)3628148

本社代售

水產養殖重要工具書

水產養殖手冊

(設備及器材篇)

手冊內容包括：飼料、水質改良劑、藥品及化學品、養殖機械、冷凍機械、加溫設備、網具、儀器設備等項目，每一項目的用品機具都有解說，並依規格、成份、功用、使用方法，介紹產品理論基礎及其功能。手冊並附錄優良廠商名錄，提供業者在選購產品參考。是經營水產養殖事業的參考工具書。

定價800元(郵購每次另收掛號郵資45元)

豐年社

台北市溫州街14號
電話：(02)3628148
郵政劃撥0005930-0豐年社