

▢ *Mở vớt dành riêng cho các ông nội tôi*



Cách cán bột không bị dính

Lúc nhào bột, cán bột để làm bánh, bột hay bị dính vào bàn rất khó chịu. Khi lấy ngoài cách rắc bột lên áo trên bàn, bạn có thể làm theo cách sau: để bột vào trong một cái tô, lấy một tấm nylon kín rồi cho vào tủ lạnh khoảng 1 giờ. Lúc cán bột làm bánh bột sẽ không bị dính nữa.

Cách xào thịt bò

Khi xào thịt bò muốn cho thịt mềm, sau khi ướp thịt xong, bạn hãy cho 2-3 muỗng cà phê dầu ăn vào trộn đều ướp cùng, để khoảng 20-30 phút. Lúc xào thịt hãy để lửa to để nhanh tay. Xào xong cho thịt ra khỏi chảo ngay. Món thịt bò xào sẽ rất mềm, và mềm mà lại không dai.

Lưu ý tránh không bị nứt

Ông nĩa trà giấm

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Khi luộc trà ng gà, trà ng vớt thớt trà ng hay bỏ nĩa vớt làm cho nĩa c vào trong trà ng gây ra mùi tanh và không đẹp. Muốn chúng không bỏ nĩa khi luộc bỏ nĩa cho vào nĩa luộc chút muối hoặc chanh vắt xung quanh vớt trà ng. Trà ng sẽ chín ngon và không bỏ nĩa nữa.

Rửa sạch bình thủy tinh

Những bình thủy tinh có miệng bé muốn rửa sạch bên trong rất khó. Xin mách bạn một cách để làm cho bình thủy tinh sáng bóng như mới. Bạn hãy cho vào bình một muỗng muối, đổ một ít nước sôi vào để y nắp kín đóng nắp và luộc nước sôi. Sau vài ngày, bình thủy tinh sẽ sạch bóng đẹp dàng.

Đu ăn trong nĩa bọc lụa

Khi bạn xào rau vớt rau ra to có lúc đun ăn trong nĩa bọc lụa. Khi cần để y vùng nắp hoặc để khăn vắt lên, rửa sạch nắp bọc đẹp đẹp. Trong trà ng hợp đó, không nên cho nĩa c vào đun ăn như hời nĩa c sẽ làm lụa búng to hời và đun bạn ra bên phía.

Cách vớt chanh để c nhieu nước

Muốn vớt để c nhieu nước chanh hời thì trà c khi vớt, bạn hãy đem chanh ngâm vào nước nóng vài phút.

Cách khò cay tay

Khi bạn cắt tỏi, tay bạn dính sẽ rất nóng, cay. Bạn hãy khò bằng cách: Lấy một ít để trà cát xoa vào tay, rửa rửa sạch; hoặc xoa vào tay một ít giấm hay rượu; bạn cũng có thể ngâm tay vào nước muối lát rửa sạch thì tay sẽ không bị cay, nóng nữa.

Ông nộm i trổ giò i

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Cách làm chuối xanh không bị nát và thâm

Khi làm món ăn với chuối xanh, bạn gọt vỏ, bỏ thành miếng nhỏ, rửa ngâm vào nước có pha chanh và muối, chuối sẽ giòn, không bị nhũn, không nát mà chất cũng giòn rôm rốp.

Cách chiên cơm nguội

Khi bạn cơm ra ăn mà cơm bị nguội, nhúng vào nước sôi để thêm nước vào nồi và bắc lên bếp hong lại cho đến khi chín hoặc bỏ đi. Để tránh lãng phí và mất thời gian nướng lại nhiều quinoa và để nguội, bạn hãy làm theo cách sau: Xếp cơm nguội cho tơi ra, rắc ít rau vào nồi theo tỉ lệ cơm napa cân gạo là một phần ba chén rau. Đun nhỏ lửa cho đến khi rau bị hơi hớt, cơm sẽ chín mà lại không bị khô mùi rau.

Làm Ruột Heo, Bao Tử Heo

Ruột hoặc bao tử heo mua về rửa sạch trái ra rửa cho mất nước muối vào bóp kỹ một lúc sau đó rửa lại nhiều lần bằng nước lạnh sạch sẽ.

Muốn luộc ruột hoặc bao tử cho giòn thì dùng một nồi nước sôi, sau đó cho vào một miếng phèn chua để rửa ngón tay, cho lòng heo vào luộc, nhớ để nước cho ngập. Khi lòng heo đã chín, vớt ra thả vào nước lạnh có pha một chút hàn the.

Cách Làm Lươn

Lươn mua về còn sống cho vào song hoặc thau, lấy rễ dứa kín rửa cho vào một chén giấm chua. Lươn sẽ quẫy rất mạnh vì vậy bao nhiêu nhớt sẽ theo ra hết. Khi thấy lươn yếu dần, không còn quẫy nữa thì đem ra vớt bằng muối rửa lại bằng nước lạnh vài lần sạch sẽ.

Ông nài trổ giò

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Cách Làm Ếc

Muốn làm Ếc sếch để làm Ếc nhừ thì dùng bếp tron Ếc vì khi bếp tron Ếc, khi nhừ Ếc vào bếp, nước ngọt sẽ chảy ra hết.

Lấy dao nhỏ khều cạy miếng Ếc ra, rồi lấy muỗng chì cứa lấy Ếc thốt vào trong muỗng lúc, cạy con Ếc vẩy mạnh. Ếc sẽ rời ra hết. Bỏ phần Ếc bụn phía dưới. Phần Ếc còn lại cho vào giấm bóp kỹ rồi rửa lại bằng nước lã cho sạch.

Cách Làm Cá

Cá bán chắt nước chua để đánh vẩy. Muốn làm cá mà không bị vẩy văng ra tất cả phía, hãy ngâm cá vào nước sôi thì việc đánh cá sẽ dễ dàng.

Chiên Cá

Khi chiên cá, muốn không bị sát chảo, hãy lăn cá vào bột tróc c khi cho vào chảo dầu nóng.

Nướng Cá Không Bị Tróc Da

Thoa muỗng dầu ăn ngoài da để da cá không bị dính vào vỉ nướng. Khi nướng, lúc dầu đã lã lại nên để dầu bên ngoài se lại ngay, như vậy sẽ có nóng làm cho chắt mỡ trong cá tan ra nhưng không thoát ra ngoài được. Do đó da cá sẽ vàng mà thịt cá vẫn thơm ngon và không bị mất đi các dưỡng chất.

Nướng Bánh Mì Lì Cho Dòn

Ông nãi trãi giãi

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Bánh mì cũ, nhúng vào nßc trßc khi nßng, bánh sß dòn.

Chiên Khoai Tây

Khoai tây ngâm trong nßc có pha mßt chút mußi và chanh hoßc gißm đß khoai đßc trßng. Rửa sßch khoai lßi rồi thái khoai thành tßng lát dày đß 1 cm theo chißu dßc cßa cß khoai. Vßt khoai đß ráo, lau khô tßng mißng. Sau đó phßt sß mßt lßp dßu lên khoai đß khi chiên, mßt khoai không bßnh.

Cho khoai vào chßo dßu chiên cho vàng. Khi chiên, khoai sß phồng lên, lßy khoai ra cho vào rßnhôm, rắc lên mßt chút mußi và xßc đßu.

Giß Khoai Không Rß Khi Nßu

Rửa khoai thßt sßch trßc khi gßt vß. Gßt vß xong, đem ngâm trong nßc có pha mßt chút mußi đß khoai không bß đen và khi nßu khoai không bß rß.

Khß Mùi Hôi Cßa Dßu Phßng

Đun dßu cho thßt sôi đßn khi không còn nghe thßy tißng kêu riu riu nßa. Cho vào vài cß hành tím đßp đßp. (Có thß dùng tßi hay cß xß đßp đßp hoßc lá dßa thßm cũng đßc).

Khß Mùi Hôi Cßa Thßt Bò

Nßng chín mßt cß gßng, cßo bß lßp vß cháy đen, giß gßng thßt nhuyßn, rắc lên thßt.

Ông nài trãi giãi

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Tỹ Mùi Hôi Lông Cĩa Gà, Vĩt

Khi nhĩ lông xong, dùng muĩ i hoĩ c gĩ ng giĩa nhuyĩ n chà xát lên mình con vĩt hoĩ c gà, đĩ đĩ 5 phút, rĩa sũ ch lĩ i rĩ i mĩ i mĩ ruĩt.

Tỹ Mùi Xào Nũu, Mùi Thũt Cá

Đĩt mĩt miĩ ng đĩ ng lên bĩp. Trong khi chĩ cá chín, mùi đĩ ng cháy sũ phá tan mùi tanh cĩa cá. Đĩ cho mùi hôi cĩa bĩp cĩi chín mĩt đĩ, hĩy cho vào song đĩng luĩc rau mĩt miĩ ng ruĩt bánh mì.

Chũu rĩa bát vĩa ấn xong, dùng vĩ chanh đĩ vĩt nũũ c chà xát chung quanh chũu, mùi tanh cĩa cá sũ hũt.

Tỹ Mĩt Sũ Mùi Khó Bay

Mùi hành tũi: Dùng bã café đĩ chà xát.

Mùi Eau de Javel: Lũy giũm rĩa tay, rĩa lĩ bĩ ng nũũ c ũm và thoa lĩ bĩ ng mĩt chút đũu thũm.

Vĩt vàng khĩi thuĩc đĩnh trên ngón tay: Rĩa tay bĩ ng Eau de Javel hũi ũm.

Vĩt bút nguyên tũ: Dùng Alcool.

Các vĩt xám đen: Dùng chanh.

Ông nãi trãi giãi

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Lưu c Rau Xanh Màu

Cho vào soong näc luộc vài giät chanh hoặc giäm, đäi näc thät sôi mäi cho rau vào.

Näu Näc Däng Cho Trong

Näu näc thät sôi mäi cho thät hoặc xäng vào, không đäc đäy vung soong. Khi näc sôi läi thì bät läa và vät bät thäng xuyên. Cho vào đó mät cä hành tím đã näng chín.

Näu lä näc không trong thì dùng mät khăn väi mäng säch läi, cho sang soong khác näu sôi trä läi. Läy mät träng träng đánh cho thät näi đä úp vào soong näc däng, các bät trong näc däng sä cuän vào trong lòng träng träng. Khi đäc, vät träng träng ra bä.

Näu näu näc thät sôi räi bä thät hoặc xäng vào, nhä väy thì chät ngät còn giä läi trong thät, xäng. Näu cho thät vào näc lä nhä räi mäi näu thì chät ngät cäa thät và xäng sä hoà vào näc däng.

Đánh Träng Gà Không Dính Vào Tô

Träc khi đánh träng vào tô, hãy tráng qua tô mät läp näc lä.

Muän Träng Chiên Đäc Näi Phäng

Cho vào träng mät chút bät näi räi đánh träng cho đäu, nhä đánh theo mät chiäu.

Lưu c Träng Không Vä

Ông nười trười giười

Tác Giả: Netfirms
Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Cho vào soong nười cười cười trười người mười tười dười muười i. Khi trười người chín, muười nười bóc vười cho dười, vười tười trười người ra bười ngay vào nười cười cười nhười người đười 10 phút.

Quy tười Tười Cho Dai

Rười a tười sười ch, lau khô tười trười cười khi quy tười. Khi tười đã đười cười quy tười nhười nười thì nười gia vười và cho vào mười tười trười người trười người, trười nười đười u và quy tười thêm mười tười lúc cho tười và trười người lười nười đười u nhau.

Tười y Mười Cười m Kười

Nười u cười mười lười bười khô, ta nười cho vào cười mười mười tười cười than đười đười cháy hười người hoười cười lười y mười tười cái ca nhười, nhười nười cười rười i úp lên soong cười m.

Hười p Cười m Người i Cho Ngon

Cười m người i còn lười i, không bười hười, muười nười hười p lười i, phười i dùng tay lười tười bười p cho hười tười cười m rười i ra. Khi soong cười m mười i nười u gười nười chín mười i cho cười m người i vào hười p (cười m người i đười hười p phười i ít hười nười lười người gười i đười nười u cười m).

Hười p đười cười mười tười lúc thì xười i cười m đười i lên, trười nười cười m nóng và cười m người i đười u nhau rười i đười trên bười p mười tười lúc nười a cho cười m chín hười n.

Cách Luười c Thười t

Muười nười luười c thười t cho trười người, dai, ngon thì khi bười c nười cười sười, ta cho vào mười tười muười người soup giười m chua.

Ông nĩa i trĩa giĩa

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Có nhiĩa u loĩa i thĩa t rĩa t dai nhĩa thĩa heo nái, gà, vịt đã đũa nhiĩa u. Muĩa n luĩa c cho mĩa m thì trĩa c khi cho vào soong, nhĩa lĩa y lá đũa đũa bĩa c kín.

Làm Cho Lòng Heo Đũa c Trĩa ng Và Giòn

Khi luĩa c lòng heo, chĩa nĩa c thĩa t sôi mĩa i thĩa lòng vào. Khi lòng đã chín tĩa i thì vịt ra đem nhúng ngay vào chĩa u nĩa c có pha mĩa t chút phèn chua (nĩa c phèn này đã đũa c đun sôi đũa nguĩa i). Làm nhĩa thĩa, lòng sĩa trĩa nên trĩa ng trĩa o, giòn.

Ram Thĩa t Cho Mĩa m Và Ngĩa t

Khi ram thĩa t phĩa i chĩa cho chĩa o thĩa t nóng, đũa đũa u vào đũa i cho sôi. Cho thĩa t vào chiên mĩa t mĩa t cho vàng rĩa i mĩa i trĩa qua mĩa t khác. Lĩa a phĩa i to và đũa u. Khi thĩa y thĩa t đã vàng đũa u thì cho lĩa a nhĩa dĩa n, cho vào thĩa t mĩa t ít nĩa c, đũa y vung thĩa t kín, đũa lĩa a riu riu. Khi xiên vào miĩa ng thĩa t không thĩa y máu chĩa y ra là đũa c. Làm cách này thĩa t sĩa ngon và mĩa m.

Rán Mĩa Đũa Đũa c Lâu

Khi rán mĩa, đũa ng đũa quá lâu trên bĩa p. Nĩa u đũa cho mĩa vàng quá, mĩa sĩa mau có mùi khét.

Rán Mĩa Không Bĩa Bĩa n Tĩa Tung

Cho mĩa t chút muĩa i vào chĩa o mĩa khi rán.

Rán cá, đũa u, thĩa t gì cũng làm theo cách trên sĩa tránh đũa c cĩa nh bĩa mĩa bĩa n phĩa ng tay chân, mĩa t mũi.

Ông nười trười giười

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Khi Chười Mười Bười Lười a Bười c Cháy

Đười ng bao giười đười nười cười nhười đười dười pười tười lười a mà chười cười n nhanh tay rút cười i ra rười i đười y ngay nười p vung lên chười o.

Giười Khoai Cho Trười ng

Khi luười c khoai, nên vười t vào vài giười t chanh trong lúc nười c đười đang sôi đười khoai không bười biười n màu và có mùi vười đười c biười t. Trong lúc gười t khoai trười c khi luười c, nên ngâm vào nười c có vười t vài giười t chanh và tránh đười khoai ngoài gió.

Đười Bười p Chười i Và Chười i Xanh Không Xám

Khi bào bười p chười i hoười c gười t chười i xanh, nên ngâm vào thau nười c có vười t mười t trái chanh đười không bười xám đen.

Xười t Hành Không Cay Mười t

Khi xười t hành, nên đười thau nười c bên cười nhười đười tránh bười cay mười t.

Đười Dao Khười i Tanh

Dùng mười t lát chanh hoười c mười t lát cà rười t chười lên lười i dao.

Giười m Bười t Vười Mười n Cười a Thười c Ăn

Ông nười trười giười

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Khi làm thười c ăn, nười u lười bười mười n thì đười ng đười nười c mà hãy thêm đười ng vào. Đười ng sười rút bười t chười t mười n.

Nười Món Ăn Có Pha Rười u

Chia lười ng rười u muười n cho vào thười c ăn làm hai. Mười t phười n cho vào thười c ăn khi đang nười u, phười n còn lười i, khi thười c ăn đã chín, sười p ăn mười i cho vào, nhười vười y mười i giười đười c mùi thười m cười a rười u.

Khi Nười Món Ăn Có Bười

Khi nười u không cười n phười i cho bười ngay tười đười u. Khi chiêm xào, ta dùng đười u hay mười , sau đó mười i cho bười nười m trên mười t đười thười c ăn khi sười p ăn, nhười vười y mười i giười đười c mùi thười m cười a bười .

Thười Bười Hoười c Pho Mát

Cười t mười t miười ng bười hay pho mát nhười , cho vài giười t lode. Nười u phó mát hay bười có pha khoai lang hay bười t gười o thì nó sười biười n thành màu xanh biười c.

Đười Có Cháo Ăn Sáng Thười t Mau

Vo gười o chung vười i nười p đười chười ng 15-20 phút cho ráo nười c. Đười gười o vào bình thười y, đun nười c thười t sôi, chười vào đười y kười nười c đười trong mười t đêm. Sáng ra cháo sười chín nhười . Nười u cháo đười c hay loãng tuười ý mà cho gười o theo ý muười n.

Giười Sười a Tười i Không Bười Đóng Váng

Ông nười trười giười

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Sữa tười đười sáng đười nười chiười uười có thười bười đóng vúng vì trong sữa có chười t Acide Lactique. Muốn cho sữa khười i bười đóng vúng, hãy cho vào chai sữa bười t mười t ít thuười c muười i (Bicarbonate de Soude). Thuười c muười i có đười c tính đánh tan chười t Acide Lactique.

Bánh Gateau Chười a Chín Kười

Khi lười lười y bánh ra khười i khuôn mà bánh chười a đười c chín kười, đười ng chười n chười, hãy nhúng bánh thười t nhanh vào sữa lười nhười i đười t bánh vào trong lò hười p lười i mười t lúc cho bánh chín.

Chười a Bười t Quá Nhười

Khi nhười i bười t làm bánh, nười u lười bười t quá nhười mà không muười n cho thêm bười t khô, hãy lười y mười t cách khười sười ch, khô quười n bười t vào đó và gói lười i đười khoười ng 15-20 phút. Nười u bười t quá nhười, bười n có thười đười lâu hười n nười a hoười c có thười đem gói vào mười t cái khười khác. Vì trong khi gói vào khười, nười c đười trong bười t sười thười m vào cái khười và bười bười c hười i bười t.

Chiên Bánh Không Bười Cháy

Thái nhười mười t ít khoai tây chiên trười c trong khi chười o mười (hay đười u) sau đó hãy chiên bánh.

Cười t Khoai Tây Thành Lát Không Vười

Khi cười t khoai tây, hãy nhúng lười i dao vào nười c sôi trười c khi cười t.

Lười c Khoai Sười, Khoai Môn, Khoai Mి

Ông nội tôi già rồi

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Khi luộc khoai sọ, khoai môn, khoai mì nên ngâm vài giờ trước khi luộc cho các dĩa trong khoai tan hết ra nước, sau đó luộc thật kỹ, không nên nấu ng. Để vì vì khoai mì, nên cắt bỏ hai đầu rồi mới bóc vỏ đem ngâm.

Khoai Tây Chiên Không Bị Cháy

Trước khi chiên, hãy nhúng khoai tây vào nước muối pha loãng trong vài phút. Khi sơ dĩa khoai tây, nên nhúng không nên ngâm lâu trong nước vì nước sẽ làm hỏng đi sinh tố C chứa trong khoai tây. Nếu để dành khoai tây quá lâu, khoai cũng mất đi sinh tố này.

Sơ Dĩa Khoai Lang Như Thế Nào?

Khoai lang có nhiều sinh tố A và C. Có thể sơ dĩa khoai lang như khoai tây. Muốn sơ khoai lang để lâu mà không bị hỏng nên vùi khoai xuống cát và che mả nắng. Khoai xắt lát, muốn để dành lâu, hãy lột khoai bằng tre và bao quanh bằng phen tre cẩn thận.

Luộc Rau Đúng Cách

Nếu nấu sôi, cho vào một chút muối rồi thả rau vào ngay khi nước đang sôi. Nước sôi trở lại là vớt rau ra ngay, không nên luộc rau quá lâu, rau sẽ bị nhão và để không ngon.

Hãy Dùng Rau Mắm

Rửa sạch và ngâm rửa trong nước. Sau đó rửa sạch rồi cho vào song, để nước ngập rửa rồi nấu. Lúc rửa rửa rửa, khi sôi, đậy nắp kín, để rửa rửa rửa và rửa rửa rửa cháy rửa. Đó không nên mở nắp song hay khuấy rửa rửa rửa trong song rửa.

Chiên Thịt Ăn

Ông nĩa i trĩa giĩa

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Khi chiên thĩa c ăn, cĩa n phĩa i đun dĩa u (mĩa) cho thĩa t sôi mĩa i cho thĩa c ăn vào đĩa chiên. Muĩa n chiên giòn nhĩa ng món ăn có nhiĩa u bĩa t nhĩa cá, tôm, cua lãn bĩa t, khoai tây... cĩa n phĩa i đĩa dĩa u, mĩa ngĩa p thĩa c ăn; đĩa lĩa a vĩa a phĩa i.

Kho Thĩa c Ăn

Khi kho thĩa c ăn nên đĩa y vung kín và đĩa lĩa a riu riu. Khi kho cá, cĩa n đun lâu hĩa n thĩa t.

Lĩa t Vĩa Trái Cây Dĩa Dàng

Chĩa cĩa n nhúng trái cây vào nĩa c nóng và vĩa t ra ngay, trái cây sĩa đĩa lĩa t vô cùng.

Thĩa Giĩa m

Lĩa y mĩa t chút giĩa m cho vào chén rĩa i nhúng miĩa ng giĩa y thĩa m màu trĩa ng vào, nĩa u chuyĩa n thành màu vàng là giĩa m tĩa t.

Giĩa Mĩa Lĩa Hĩa

Phĩa i đĩa mĩa trong hĩa thĩa y tinh, đĩa y kĩa, không cho nĩa c lĩa n vào mĩa. Khi mĩa đĩa c đĩa vào hĩa, cĩa n phĩa i đĩa đĩa y, đĩa ng đĩa có khoĩa ng trĩa ng cho không khí len vào.

Giĩa Bánh Mĩa Đĩa c Lĩa

Gói bánh mĩa vào bao nylon bĩa c kín rĩa i đĩa vào ngăn đông lĩa nh cĩa a tĩa lĩa nh. Giĩa bĩa ng cách này có thĩa đĩa bánh mĩa lâu cĩa tháng.

Ông nười trười giười

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Mười nười Khười Bười tười Chười

Xười tười khười thành lát ngâm vào nười cười mười, sau đó vười tười ra, cho vào chười uười cười có pha mười tười ít bười tười .
Cười i cùng, rười a khười lười i nười uười lười nười vười i nười cười.

Giười Cho Dười a Chười tười Đười cười Tười i Lười

Lười y mười tười cái tô đười người cười rười i cười mười phười nười cuười người trái đười a xuười người nười cười người pười đười 1/3 trái đười a. Mười i ngày nhười thay nười cười mười tười lười nười.

Giười Cam, Chanh, Bười i Đười cười Lười

Vười i các loười i quười này, phười i chười nười quười còn cười cuười người, bôi vười lên đười uười cuười người và đười vào chười thoáng mát.

Khười Mùi Hười Cười a Soong, Chười o

Soong, chười o nười uười thười cười ăn, khi rười a sười chười, vười nười thười người đười lười i mười tười mùi hười. Chười cười nười dùng chanh, bã trà, bã café đười chười i rười a mùi hười sười hười tười.

Khười Mùi Hười Cười a Tười i, Hành Trong Mười người

Ăn cười mười xong, trong mười người nười uười còn mùi hười cười a tười i hành rười tười khó chười uười. Hãy nhai mười tười ít bã trà, mùi hười sười hười tười.

Mười i Dười i Dười uười Hười

Ông nĩa và muỗng

Tác Giả: Netfirms

Thứ Ba, 23 Tháng 2 Năm 2010 21:44

Đem muỗng và muỗng vào chảo rang, đun sôi và bay hơi hết.

Đánh Trứng Mau Nổi

Khi đánh trứng, muỗng cho mau nổi, chảo cho vào một chút muỗng.

Chiên Bánh Phồng Tôm Cho Giòn

Muốn chiên bánh phồng tôm cho giòn, phải đun sôi, và đun khi gần ăn hãy chiên. Nếu chiên quá sớm phải cho vào bao nylon cất kỹ.

Tỏi Dùng Như Thế Nào

Tỏi là một gia vị rất tốt, có thể làm vị thuốc cho một vài loại bệnh thông thường. Muốn sử dụng tỏi đúng cách thì nên giã nhuyễn tỏi để ăn chế độ nên xắt lát.

Lấy Bánh Bông Lan Sao Cho Đẹp

Muốn lấy bánh bông lan đẹp khuôn ra một cách dễ dàng và không làm bể bánh, bạn hãy để khuôn bánh vào nước lạnh, rồi để lên trên bánh một cái khăn ẩm. Khoảng 10 phút sau có thể lấy bánh ra nguyên vẹn một cách dễ dàng.

Đề Dành Chanh Đã Dùng

Những trái chanh đã dùng một nửa hay một phần, muốn để dành mà không bị ỉu hay bị khô, hãy úp một chanh đã bóc vỏ xuống một cái đĩa để sẵn một ít giấm chua, chanh sẽ lâu hỏng.