

Những mẹo vặt giúp bạn khi vào bếp

1/ Chữa rất tay khi cắt, tã a :

Bạn nên lấy một ít đường cát xoa vào tay hoặc rửa tay với giấm chua, khi đó cảm giác nóng, rất sẽ không còn.

2/ Chữa bò kho khi bị mặn:

Khi nấu món bò kho, nếu bạn lấy tay cho nhiều muối, bạn chỉ cần cắt vài đoan cần tỏi và hành tây cho vào nồi, khi đó tỏi và hành tây sẽ hút bớt đi phần muối của món ăn, sau đó vớt ra.

3/ Cách chế biến món cá:

Dù bạn chiên, hấp, nướng hay kho cá đều cần một khoảng thời gian nhất định để cá không bị chín quá, nát, mất đi ngon ngọt, nếu bạn để lửa vừa, 1cm và cá nằm trong khoảng 4 phút thì chín. Do đó, bạn cần lật ngược để đều cả cá để canh thời gian nấu sao cho cá vừa chín.

4/ Cách ướp thịt:

Bạn không nên ướp thịt với muối quá lâu, chỉ nên ướp thịt với muối chính ngay trước khi bắt đầu chế biến. Bởi vì muối có thể làm cho thịt không mềm và ngọt.

5/ Cách làm mồi dao:

Khi l&#i dao x&#i lâu ngày đã b&# cũ và r&# sét, b&#n ch&# c&#n c&#t đôi c&# hành chà lên l&#i dao, v&#t r&#, sét s&# bi&#n m&#t.

6/ Kh&# màng tr&#ng trên d&#a giá và c&#i chua:

Hũ d&#a giá và c&#i chua n&#i màng tr&#ng là lúc n&#m móc b&#t đ&#u xu&#t hi&#n làm h&# d&#a chua. B&#n nên nh&# nh&#ng v&#t màng tr&#ng, sau đó dùng hành lá c&#t khúc x&#p lên và cho vào t&# l&#nh, khi đó màng m&#c s&# không còn n&#a

NH&#NG LO&#I TH&#C U&#NG GI&# R&#U

N&#c c&#a m&#t s&# lo&#i hoa qu&# nh&# cà chua, kh&# qua, cóc, chanh... có tác d&#ng gi&# r&#u, gi&#m m&#t m&#i t&#t. D&#i đây là cách làm nh&#ng món đ&# u&#ng này.

N&#c cà chua

L&#y 4-5 trái, c&#t đôi, ép l&#y n&#c không c&#n cho thêm gì c&#, u&#ng ngay sau khi đi nh&#u v&#, b&#n s&# c&#m th&#y t&#nh ng&#i ra ngay. Ho&#c bu&#i sáng hôm sau th&#c đ&#y, b&#n đ&#ng v&#i ăn sáng vì d&# dày ch&#a th&# ph&#c h&#i ngay, hãy u&#ng m&#t ly n&#c cà chua to và ngh&# ng&#i m&#t lúc, đ&#n khi th&#y ng&#i đ&# m&#t và đối b&#ng th&#t s&#, lúc này ăn m&#i ngon mi&#ng và d&# tiêu hóa.

N&#c kh&# qua ép

R&#a s&#ch hai trái kh&# qua (m&#p đ&#ng) l&#n, c&#t đôi theo chi&#u đ&#c, b&# h&#t. Ép l&#y n&#c, hòa v&#i m&#t chút mu&#i. N&#u không có máy ép, c&#t nh&# kh&# qua cho vào máy xay sinh t&# xay, xong l&#c b&# xác. U&#ng l&#nh s&# ít đ&#ng h&#n, kh&# qua tính mát, có tác d&#ng gi&#i đ&#c gan, vì th&# ngoài tác d&#ng gi&# r&#u, bác sĩ khuyên th&#ng xuyên ăn kh&# qua đ&# gi&#i nhi&#t và giúp gan ho&#t đ&#ng t&#t, ngăn ng&#a đ&#c nhi&#u b&#nh, đ&#c bi&#t là ti&#u đ&#ng.

NÉc đu xanh n&u

N&u bi&t trÉc s& ph&i tham gia m&t cu&c nh&u ác li&t, trÉc khi đi b&n nên b& m&t n&m đu xanh nguyên h&t vào n&i cùng v&i m&t tô nÉc to, n&u đu n khi đu xanh chín thì t&t l&a đu đu y. Lúc nh&u v& mà th&y say th&t, nên c& g&ng u&ng h&t nÉc và ăn h&t "cái" luôn (n&u v&n còn ăn đuÉc) trÉc khi đi ng&. Sáng mai, b&n s& th&y đu m&t nhi&u.

Cóc là lo&i trái cây ch&a nhi&u vitamin C nh&t, do đó nÉc cóc ép gi& rÉu r&t t&t. B&n g&t v&, dùng dao c&t chung quanh trái cóc r&i b& vào máy ép l&y nÉc, cho vào m&t ít mu&i cho đu chua. Ch& nên u&ng nÉc cóc ép ngay sau b&a nh&u, không nên u&ng vào sáng hôm sau, s& không t&t cho d& dày, nh&t là nh&ng ngÉi b& ch&ng th&a axit.

NÉc chanh nóng

NÉc chanh nóng không đuÉng và có vài lát g&ng s& r&t t&t cho nh&ng l&n đi u&ng rÉu v& b& m&c m&a. Nó giúp gi&i đuÉc rÉu và ch&ng c&m l&nh. B&n rót nÉc nóng ra tách, pha thêm chút nÉc ngu&i cho v&a u&ng, v&t chanh v&a u&ng, c&t vài lát g&ng th& vào, cho thêm m&t tí mu&i n&a cho đu chua. Ch& c&n nh&m m&t u&ng m&t h&i h&t ly, ng&m luôn lát g&ng vào mi&ng là c&m th&y đu m&t và đu l&nh ngay.

NÉc chè xanh

NÉc chè xanh nóng ch& dành cho nh&ng l&n say nh&. Sau cu&c nh&u lai rai, câu chuy&n v&n ch&a mu&n đu t thì m&t bình chè xanh nóng, có th& vài bông cúc là lý tÉng nh&t. V&a u&ng chè xanh v&a chuy&n trò s& r&t thú v&. Sau vài chén chè xanh, m&i ngÉi s& th&y t&nh táo h&n, có th& ra v& b&ng xe máy nh& lúc đu n.