

Thân t ng các nàng dâu khóa 6



Làm Ru t Heo, Bao T Heo

Ru t ho c bao t heo mua v l n trái ra r i cho m t n m b t mì vào bóp k m t lúc sau đó r a l i nhi u l n b ng n c l nh s s ch h t.

Mu n lu c ru t ho c bao t cho tr ng thì đung m t n i n c sôi, sau đó cho vào m t mi ng phèn chua đ n a ngón tay, cho lòng heo vào lu c, nh đ n c cho ng p. Khi lòng heo đã chín, v t ra th vào n c l nh có pha m t chút hàn the.

□

□ Cách Làm L n

L n mua v còn s ng cho vào song ho c thau, l y r đ y kín r i cho vào m t chén gi m chua. L n s qu y r t m nh vì v y bao nhiêu nh t s theo ra h t. Khi th y l n y u đ n, không còn qu y n a thì đem ra vu t b ng mu i r i r a l i b ng n c l nh vài l n s s ch.

□ Cách Làm c

Mu n làm c s ch đ làm c nh i thì đ ng đ p b trôn c vì khi đ p b trôn c, khi nh i c vào h p, n c ng t s ch y ra h t.

L y dao nh kh c y mi ng c ra, r i l y m t chi c đũa đ y c th t vào trong m t lúc, c m con c v y m nh. c s r i ra h t. B ph n c b n phía cu i. Ph n c còn l i, cho vào gi m bóp k r i r a l i b ng n c l nh cho s ch.

□ Cách Làm Cá

Cá bán ch th ng ch a đ c đánh v y. Mu n làm cá mà không b v y v ăng ra t phía, hãy

Mẹo Vặt Khi Nấu Ăn

Tác Giả: SaigonEcho S&#u t&#m
Thứ Hai, 08 Tháng 11 Năm 2010 09:42

ngâm cá vào nước sôi thì việc đánh cá sẽ dễ dàng.

Chiên Cá

Khi chiên cá, muỗng không bắt chảo, hãy lăn cá vào bột trước khi cho vào chảo dầu nóng.

Nấu Ng Cá Không Bị Tróc Da

Thoa một lớp dầu ăn ngoài da cá không dính vào vớt nướng. Khi nướng, lúc dầu sôi là ăn nớt lớp da bên ngoài se lại ngay, nhờ vậy sẽ nóng làm cho chất mỡ trong cá tan ra nướng 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.

Nấu Ng Bánh Mì Lì Cho Dòn

Bánh mì cũ, nhúng vào nước trước khi nướng, bánh sẽ dòn.

Chiên Khoai Tây

Khoai tây ngâm trong nước có pha một chút muối và chanh hoặc giấm để khoai được giòn. Rửa sạch khoai rồi thái khoai thành từng lát dày 1 cm theo chiều dọc của củ khoai. Vớt khoai để ráo, lau khô từng miếng. Sau đó phết một lớp dầu lên khoai để khi chiên, một miếng khoai không bị nứt.

Cho khoai vào chảo dầu chiên cho vàng. Khi chiên, khoai sẽ phồng lên, lấy khoai ra cho vào rổ nhôm, rắc lên một chút muối và xúc đều.

Giữ Khoai Không Rã Khi Nấu

Rửa khoai thật sạch trước khi gọt vỏ. Gọt vỏ xong, đem ngâm trong nước có pha một chút muối để khoai không bị đen và khi nấu khoai không bị rã.

Khử Mùi Hôi Củ Cải Phụng

Đun dầu cho thật sôi đến khi không còn nghe thấy tiếng kêu riu riu nữa. Cho vào vài củ hành tím đập dập. (Có thể dùng tỏi hay củ hành đập dập hoặc lá dứa thơm cũng được).

Khử Mùi Hôi Củ Cải Thịt Bò

Nấu chín một củ gừng, cho vào bột bắp và cháy đen, giã gừng thật nhuyễn, rắc lên thịt.

Mẹo Vặt Khi Nấu Ăn

Tác Giả: SaigonEcho S&#u t&#m
Thứ Hai, 08 Tháng 11 Năm 2010 09:42

▣ T&#y Mùi Hôi Lòng C&#a Gà, V&#t

Khi nh&#i lông xong, dùng mu&#i ho&#c g&#ng gi&# nhuy&#n chà xát lên mình con v&#t ho&#c gà, đ&# đ&# 5 phút, r&#a s&#ch l&#i r&#i m&#i m&# ru&#t.

▣ T&#y Mùi Xào N&#u, Mùi Th&#t Cá

Đ&#t m&#t mi&#ng đ&#ng lên b&#p. Trong khi ch&# cá chín, mùi đ&#ng cháy s&# phá tan mùi tanh c&#a cá. Đ&# cho mùi hôi c&#a b&#p c&#i chín m&#t đi, hãy cho vào soong đang lu&#c rau m&#t mi&#ng ru&#t bánh mì.

Ch&#u r&#a bát v&#a ăn xong, dùng v&# chanh đã v&#t n&#c chà xát chung quanh ch&#u, mùi tanh c&#a cá s&# h&#t.

▣ T&#y M&#t S&# Mùi Khó Bay

Mùi hành t&#i: Dùng bã café đ&# chà xát.

Mùi Eau de Javel: L&#y gi&#m r&#a tay, r&#a l&#i b&#ng n&#c &#m và thoa l&#i b&#ng m&#t chút d&#u th&#m.

V&#t vàng khói thu&#c dính trên ngón tay: R&#a tay b&#ng Eau de Javel h&#i &#m.

V&#t bút nguyên t&#: Dùng Alcohol.

Các v&#t xám đen: Dùng chanh.

▣ Lu&#c Rau Xanh Màu

Cho vào soong n&#c lu&#c vài gi&#t chanh ho&#c gi&#m, đ&#i n&#c th&#t sôi m&#i cho rau vào.

▣ N&#u N&#c Dùng Cho Trong

N&#u n&#c th&#t sôi m&#i cho th&#t ho&#c x&#ng vào, không đ&#c đ&#y vung soong. Khi n&#c sôi l&#i thì b&#t l&#a và v&#t b&#t th&#ng xuyên. Cho vào đó m&#t c&# hành tím đã n&#ng chín.

N&#u l&# n&#c không trong thì dùng m&#t khăn v&#i m&#ng s&#ch l&#c l&#i, cho sang soong khác n&#u sôi tr&# l&#i. L&#y m&#t tr&#ng tr&#ng đánh cho th&#t n&#i đ&# úp vào soong n&#c dùng, các b&#t trong n&#c dùng s&# cu&#n vào trong lòng tr&#ng tr&#ng. Khi đ&#c, v&#t tr&#ng tr&#ng tr&#ng ra b&#.

N&#u n&#u n&#c th&#t sôi r&#i b&# th&#t ho&#c x&#ng vào, nh&# v&#y thì ch&#t ng&#t còn gi&# l&#i trong th&#t, x&#ng. N&#u cho th&#t vào n&#c l&#nh r&#i m&#i n&#u thì ch&#t ng&#t c&#a th&#t và x&#ng s&# hoà vào n&#c dùng.

▣ Đánh Tr&#ng Gà Không Dính Vào Tô

Tr&#c khi đánh tr&#ng vào tô, hãy tráng qua tô m&#t l&#p n&#c l&#.

Mẹo Vặt Khi Nấu Ăn

Tác Giả: SaigonEcho S&#u t&#m
Thứ Hai, 08 Tháng 11 Năm 2010 09:42

▣ Mu&#n Tr&#ng Chi&#n Đ&# c N&# i Ph&# ng

Cho vào tr&#ng m&#t chút b&#t n&#i r&#i đánh tr&#ng cho đ&#u, nh&# đánh theo m&#t chi&#u.

▣ Lu&#c Tr&#ng Không V&#

Cho vào song n&# c lu&#c tr&#ng m&#t d&#m mu&#i. Khi tr&#ng chín, mu&#n bóc v&# cho đ&#, v&#t tr&#ng ra b&# ngay vào n&# c l&# nh ngâm đ&# 10 phút.

▣ Qu&#t T&#m Cho Dai

R&#a t&#m s&#ch, lau khô t&#m tr&# c khi qu&#t. Khi t&#m đã đ&# c qu&#t nhuyễn n thì n&#m gia v&# và cho vào m&#t tr&#ng tr&#ng tr&#ng, tr&#n đ&#u và qu&#t thêm m&#t lúc cho t&#m và tr&#ng l&#n đ&#u nhau.

▣ T&#y Mùi C&#m Kh&#

N&#u c&#m l&# b&# kh&#, ta nên cho vào c&#m m&#t c&#c than đang cháy h&#ng ho&#c l&#y m&#t cái ca nhôm, nhúng n&# c r&#i úp lên song c&#m.

▣ H&#p C&#m Ngu&#i Cho Ngon

C&#m ngu&#i còn l&#i, không b&# h&#, mu&#n h&#p l&#i, ph&#i dùng tay &#t bóp cho h&#t c&#m r&#i ra. Khi song c&#m m&#i n&#u g&#n chín m&#i cho c&#m ngu&#i vào h&#p (c&#m ngu&#i đ&# h&#p ph&#i ít h&#n l&#ng g&#i đ&# n&#u c&#m).

H&#p đ&# c m&#t lúc thì x&#i c&#m đ&#i lên, tr&#n c&#m nóng và c&#m ngu&#i đ&#u nhau r&#i đ&# trên b&#p m&#t lúc n&#a cho c&#m chín h&#n.

▣ Cách Lu&#c Th&#t

Mu&#n lu&#c th&#t cho tr&#ng, dai, ngon thì khi b&#c n&# c sôi, ta cho vào m&#t mu&#ng soup gi&#m chua.

Có nhi&#u lo&#i th&#t r&#t dai nh&# th&#t heo n&#i, gà, v&#t đã đ&# nhi&#u. Mu&#n lu&#c cho m&#m thì tr&# c khi cho vào song, nh&# l&#y lá đ&# đ&# b&#c kín.

▣ Làm Cho Lòng Heo Đ&# c Tr&#ng Và Gi&#n

Khi lu&#c lòng heo, ch&# n&# c th&#t sôi m&#i th&# lòng vào. Khi lòng đã chín t&#i thì v&#t ra đem nhúng ngay vào ch&#u n&# c có pha m&#t chút ph&#n chua (n&# c ph&#n này đã đ&# c đun sôi đ&# ngu&#i).

Làm nh&# th&#, lòng s&# tr&# nên tr&#ng tr&#o, gi&#n.

Mẹo Vặt Khi Nấu Ăn

Tác Giả: SaigonEcho S&#u t&#m
Thứ Hai, 08 Tháng 11 Năm 2010 09:42

☐ **Ram Thớt Cho Mềm Và Ngọt**

Khi ram thớt phôi cho chảo nóng, đổ dầu vào chảo cho sôi. Cho thớt vào chiên mặt mặt cho vàng rồi lật qua mặt khác. Lửa phải to và đều. Khi thấy thớt đã vàng đều thì cho lửa nhỏ dần, cho vào thớt một ít nước, đậy vung thớt kín, để lửa riu riu. Khi xiên vào miếng thớt không thấy máu chảy ra là được. Làm cách này thớt sẽ ngon và mềm.

☐ **Rán Mì Đều Màu**

Khi rán mì, đừng để quá lâu trên bếp. Nếu để cho mì vàng quá, mì sẽ mau có mùi khét.

☐ **Rán Mì Không Bị Bị Nứt Tung**

Cho một chút muối vào chảo mì khi rán.

Rán cá, đậu, thịt gì cũng làm theo cách trên sẽ tránh được cặn bã bám dính vào tay chân, mặt mũi.

☐ **Khi Chảo Mì Bén Lửa Bị Cháy**

Đừng bao giờ để nước sôi nhấc bếp tắt lửa mà chờ chảo nhanh tay rút chảo ra rồi đậy ngay nắp vung lên chảo.

☐ **Giữ Khoai Cho Trẻng**

Khi luộc khoai, nên vắt vào vài giọt chanh trong lúc nước đang sôi để khoai không bị biến màu và có mùi thơm đặc biệt. Trong lúc gọt khoai trước khi luộc, nên ngâm vào nước có vắt vài giọt chanh và tránh để khoai ngoài gió.

☐ **Đồ Bắp Chuối Và Chuối Xanh Không Xám**

Khi bào bắp chuối hoặc gọt chuối xanh, nên ngâm vào thau nước có vắt một trái chanh để không bị xám đen.

☐ **Xốt Hành Không Cay Mệt**

Khi xốt hành, nên để thau nước bên cạnh để tránh bị cay mặt.

☐ **Đồ Dao Khử Tanh**

Dùng một lát chanh hoặc một lát cà rốt chùi lên lưỡi dao.

☐ **Giữ Mềm Thịt Vịt Mặn Chả Thịt Ăn**

Khi làm thịt ăn, nếu luộc thì đừng để nước mà hãy thêm đường vào. Đường sẽ rút bớt chất béo.

Mẹo Vặt Khi Nấu Ăn

Tác Giả: SaigonEcho S&#u t&#m
Thứ Hai, 08 Tháng 11 Năm 2010 09:42

▣ Nấu Món Ăn Có Pha Rượu

Chia rượu ng rượu u mu n cho vào th c ăn làm hai. M t ph n cho vào th c ăn khi đang nấu, ph n còn lại, khi th c ăn đã chín, s p ăn m i cho vào, nh v y m i gi đ c mùi th m c a r u.

▣ Khi Nấu Món Ăn Có Bơ

Khi nấu không c n ph i cho bơ ngay t đ u. Khi chiên xào, ta dùng dầu hay m , sau đó m i cho bơ n m trên m t đĩa th c ăn khi s p ăn, nh v y m i gi đ c mùi th m c a b .

▣ Thịt Bò Hóc Pho Mát

C t m t mi ng b hay pho mát nh , cho vài gi t lode. N u phó mát hay b có pha khoai lang hay b t g o thì nó s bi n thành màu xanh bi c.

▣ Đò Có Cháo Ăn Sáng Th t Mau

Vo gạo chung v i n p đ ch ng 15-20 phút cho ráo n c. Đò gạo vào bình th y, đun n c th t sôi, ch vào đ y k n c đ trong m t đêm. Sáng ra cháo s chín nh . N u cháo đ c hay loãng tu ý mà cho gạo theo ý mu n.

▣ Gi S a T i Không Bị Đóng Váng

S a t i đ t sáng đ n chi u có th b đóng v ng vì trong s a có ch t Acide Lactique. Mu n cho s a kh i b đóng v ng, hãy cho vào chai s a b t m t ít thu c mu i (Bicarbonate de Soude). Thu c mu i có đ c tính đánh tan ch t Acide Lactique.

▣ Bánh Gateau Ch a Chín K

Khi l l y bánh ra kh i khuôn mà bánh ch a đ c chín k , đ ng ch n ch , hãy nhúng bánh th t nhanh vào s a l nh r i đ t bánh vào trong lò h p l i m t lúc cho bánh chín.

▣ Ch a B t Quá Nhão

Khi nh i b t làm bánh, n u l b t quá nhão mà không mu n cho thêm b t khô, hãy l y m t cách khăn s ch, khô qu n b t vào đó và gói l i đ kho ng 15-20 phút. N u b t quá nhão, b n có th đ lâu h n n a hóc có th đem gói vào m t cái khăn khác. Vì trong khi gói vào khăn, n c đ trong b t s th m vào cái khăn và b b c h i b t.

▣ Chiên Bánh Không Bị Cháy

Thái nhỏ miếng khoai tây chiên tròn trong khi chảo nóng (hay dầu) sau đó hãy chiên bánh.

▣ Khoai Tây Thành Lát Không Vỡ

Khi cắt khoai tây, hãy nhúng lưỡi dao vào nước sôi tròn khi cắt.

▣ Luộc Khoai Sọ, Khoai Môn, Khoai Mì

Khi luộc khoai sọ, khoai môn, khoai mì nên ngâm vài giờ trước khi luộc cho các đọt trong khoai tan hết ra nước, sau đó luộc thật kỹ, không nên nấu ng. Đợi vài 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 dầu khoai tây, nên nhớ 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 Dầu Khoai Lang Như Thế Nào?

Khoai lang có nhiều sinh tố A và C. Có thể sơ dầu khoai lang như khoai tây. Muốn sơ khoai lang lâu mà không bị hỏng nên vùi khoai xuống cát và che mả nấu. Khoai cắt lát, muốn để dành lâu, hãy lột khoai bằng nước và bao quanh bằng phen tre sạch sẽ.

▣ Luộc Rau Đúng Cách

Nếu nấu nước 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 dễ không ngon.

▣ Hầm Đậu Rau Mềm

Rửa sạch và ngâm đậu trong nước. Sau đó rửa sạch rồi cho vào nồi, đổ nước ngập đậu rồi nấu. Lúc đậu đã mềm, khi sôi, đậy nắp kín, để lửa riu riu và lửa phải cháy đều. Thế đó không nên mở nắp nồi hay khuấy đều trong nồi.

▣ Chiên Thức Ăn

Khi chiên thức ăn, cần phải đun dầu (mỡ) cho thật sôi mới cho thức ăn vào để chiên. Muốn chiên giòn ngon món ăn có nhiều bột như cá, tôm, cua lặn bột, khoai tây... cần phải đun dầu, mỡ ngập thức ăn; để lửa vừa phải.

Mẹo Vớt Khi Nấu Ăn

Tác Giả: SaigonEcho S&#u t&#m
Thứ Hai, 08 Tháng 11 Năm 2010 09:42

▣ Kho Thóc Ăn

Khi kho thóc ăn nên đậy vung kín và đậy lùa riu riu. Khi kho cá, cần đun lâu hơn thịt.

▣ Lặt Vớt Trái Cây Dẻo Dàng

Chỉ cần nhúng trái cây vào nước nóng và vớt ra ngay, trái cây sẽ dẻo lặt vô cùng.

▣ Thịt Giăm

Lấy một chút giăm cho vào chén rây nhúng miếng giăm yếm màu trắng vào, nếu chuyển thành màu vàng là giăm tốt.

▣ Giò Mâm Lâu Hồ

Phải để mâm trong hũ thủy tinh, đậy kín, không cho nước lọt vào mâm. Khi mâm được đưa vào hũ, cần phải đậy đậy, đừng để có khói ngửi cho không khí len vào.

▣ Giò Bánh Mì Đốt Lâu

Gói bánh mì vào bao nylon bọc kín rồi đưa vào ngăn đông tủ lạnh. Giò bằng cách này có thể đốt bánh mì lâu cả tháng.

▣ Mụn Khô Bớt Chua

Xắt khế thành lát ngâm vào nước muối, sau đó vớt ra, cho vào chậu nước có pha một ít bột nở. Cuội cùng, rửa khế lại nhiều lần với nước.

▣ Giò Cho Dưa Chua Tươi Tươi Lâu

Lấy một cái tô đựng nước rồi cắm phần cuộn giò trái dưa chua xuống nước ngập 1/3 trái dưa. Mỗi ngày thay nước mới lần.

▣ Giò Cam, Chanh, Bưởi Đốt Lâu

Với các loại quả này, phải chần quả còn cả cuộn giò, bôi vôi lên cuộn giò và đưa vào chậu thoáng mát.

Mẹo Vặt Khi Nấu Ăn

Tác Giả: SaigonEcho S&#u t&#m
Thứ Hai, 08 Tháng 11 Năm 2010 09:42

▣ Kh&# M&#i H&#i C&#a Soong, Ch&# o

Soong, ch&# o n&# u th&# c &#n, khi r&# a s&# ch, v&# n th&# &#ng đ&# l&# i m&# t m&#i h&#i. Ch&# c&# n dùng chanh, bã trà, bã café đ&# ch&#i r&# a m&#i h&#i s&# h&# t.

▣ Kh&# M&#i H&#i C&#a T&# i, Hành Trong Mi&# ng

Ăn c&# m xong, trong mi&# ng n&# u còn m&#i h&#i c&# a t&# i hành r&# t khó ch&# u. Hãy nhai m&# t ít bã trà, m&#i h&#i s&# h&# t.

▣ Mu&# i D&#nh D&# u H&#i

Đem mu&# i b&# vào ch&# o đ&# rang, d&# u h&#i s&# bay h&# i h&# t.

▣ Đ&#nh Tr&# ng Mau N&# i

Khi đ&#nh tr&# ng, mu&# n cho mau n&# i, ch&# c&# n cho vào m&# t chút mu&# i.

▣ Chiên Bánh Ph&# ng Tôm Cho Giòn

Mu&# n chiên bánh ph&# ng tôm cho giòn, ph&# i đ&# d&# u th&# t sôi, và đ&# i khi g&# n ăn hãy chiên. N&# u chiên quá s&# m ph&# i cho vào bao nylon c&# t k&# l&# i.

▣ T&# i D&#ng Nh&# Th&# Nào

T&# i là m&# t gia v&# r&# t t&# t, có th&# làm v&# thu&# c cho m&# t vài lo&# i b&# nh thông th&# &#ng. Mu&# n s&# đ&# ng t&# i đúng cách thì nên gi&# nhuy&# n t&# i đ&# ăn ch&# đ&# ng nên x&# t lát.

▣ L&# y Bánh Bông Lan Sao Cho D&#

Mu&# n l&# y bánh bông lan &# khuôn ra m&# t cách đ&# dàng và không làm b&# bánh, b&# n hãy đ&# khuôn bánh vào n&# c l&# nh, r&# i đ&# y lên trên bánh m&# t cái khăn &# m. Kho&# ng 10 phút sau có th&# l&# y bánh ra nguyên v&# n m&# t cách đ&# dàng.

▣ Đ&# D&#nh Chanh Đ&# D&#ng

Nh&# ng trái chanh đã dùng m&# t n&# a hay m&# t ph&# n, mu&# n đ&# d&#nh mà không s&# b&# ê hay b&# khô, hãy úp m&# t chanh đã b&# c&# t xu&# ng m&# t cái đĩa đ&# s&# n m&# t ít gi&# m chua, chanh s&# lâu h&# .

▣ Đ&# D&#nh Th&# t, Jambon, Paté

N&# u không có t&# l&# nh mà mu&# n đ&# d&#nh th&# t, hãy l&# y m&# t cái khăn s&# ch nhúng vào gi&# m chua

Mẹo Vặt Khi Nấu Ăn

Tác Giả: SaigonEcho S&#u t&#m
Thứ Hai, 08 Tháng 11 Năm 2010 09:42

cho miếng khăn, gói thật chặt miếng thịt. Đem gói thịt vào nồi luộc chín, miếng thịt để nguội 24 giờ.

Nếu xúc xích mua về mà không ăn hết, mua nên để dành qua ngày hôm sau, mua nên cho chút nước không bị khô và xém lên thì hãy áp vào đó miếng thịt miếng chanh, xúc xích sẽ luôn luôn mềm mại và có màu đẹp.

Giữ Cho Mít Khỏe Mọc

Mít ăn dở có thể giữ được lâu hàng tuần nhưng mà không bị mốc hay hỏng nếu bạn phơi lên trên mít mít mít để ráo nước, miếng khi dùng xong, nên phơi miếng mít.

Làm Tan Đậu Ăn Bụng Đau

Nhiều khi vì thói quen ăn nhậu nhưng mà đau bụng đau dạ dày. Khi đó nên nên phơi đậu trên lửa cho đậu tan ra ngay mà hãy ngâm đậu vào trong nước ấm cho đậu tan ra bớt.

Chiên Cá Không Bị Vỡ

Trước khi chiên, cho chút nước vào chảo lau sạch chảo cho thật khô chảo.

Lựa Đậu Hũ

Đậu hũ rất tốt khi còn tươi, nhưng nếu bạn mua, mua chua thì ăn vào có hại. Mua nên biết đậu hũ mềm và không chua, cho chút nước xem màu đậu có trắng và mềm là được.

Giữ Cho Món Trứng Đẹp Màu

Có nhiều món trứng trước khi chiên hoặc hấp thì nên đánh cho đều. Nếu đánh kỹ như vậy, không nên dùng dầu nóng nóng nóng vì khi nấu chín, trứng sẽ có màu xám.

Mua nên trứng giữ nguyên màu, phải dùng dầu sạch hay dầu thực vật tinh khiết khi đánh.

Xào Nấu Bông Cải Cho Ngon Và Đẹp Màu

Mua nên cho bông cải xào được ngon, khi xào nấu cho dầu bao giờ dầu kín nắp chảo. Làm như thế bông cải sẽ được màu sắc lúc ban đầu.

Làm Cho Trà Thêm Thơm

Đem trà thêm phẩm thơm ngon, hãy lấy miếng thịt miếng cam bỏ vào hộp trà và để yên thật kín.

Gi Cho Trà Không Bay H

Mu n gi h ng v đ m đầ c a trà không b bay h i, hãy đ trà trong m t h p thi c đ y kín. Đ ng đ trà trong h p th y tinh, trà r t mau bay h i.

Pha Trà Ngon

Mu n pha m t m trà th m cho th t ngon, tr c h t ph i n u n c th t sôi, tráng n c sôi cho bình đ c nóng đ u. Cho trà vào bình, ch n c sôi vào và đ b ngay n c này đi. Sau đó rót n c sôi vào t t cho đ n khi đ y.

Pha Café Th m Ngon

Mu n pha café cho th t th m ngon, n c ph i n u th t sôi và đ trong b p l a (không dùng n c trong bình th y).

Tráng filtre và ly cho nóng r i m i cho café vào filtre. Ch n c sôi t t đ n khi g n đ y filtre, có th ngâm ly đang pha café vào trong m t ly n c nóng khác; không nên ch hai l n n c vào m t filtre café đang pha.

Gi H i N c Có Gaz Trong Chai

N c su i ho c nh ng th n c có h i gaz khi dùng dang đ th ng b bay h i. Mu n đ dành nh ng chai n c này, hãy dùng nút chai th t ch t và đ ng ng c lên, dù t th ng hay t l nh cũng v y, nh th ta có th gi đ c h i trong c tu n l .

M Nút Chai Quá Ch t

Chai r u đ lâu ít dùng đ n, nút b dính ch t không m ra đ c. Đ ng c y h nút chai mà hãy dùng l a h trên c chai cho nóng. H i nóng s làm c chai n ra, nút chai s đ c v n ra m t cách đ dàng.

Súc Bình N c Quá D

Mu n súc s ch m t bình n c đ hay b m đ c vì đ lâu ngày, hãy xé v n gi y báo nhét vào th t đ y chai và đ y kín nút chai. Ngâm nh v y trong hai, ba ngày r i l y h t gi y ra, súc l i b ng n c l nh.

Gi Gìn Khoai Tây, Bánh Mì, B t Mì

- Khoai tây: Cho khoai vào m t cái thúng, đ thúng khoai vào m t cái k (tránh ti p xúc v i m t đ t). C t khoai tây trong ch thoáng mát thì có th đ t 1 đ n 2 tháng.

Mô Vết Khi Nấu Ăn

Tác Giả: SaigonEcho S&#u t&#m
Thứ Hai, 08 Tháng 11 Năm 2010 09:42

- Bánh mì: Mu&#n gi&# đ&# c bánh mì m&# m lâu ngày, ng&# i ta dùng gi&# y d&# u và bao nylon gói th&# t ch&# t, bên trong có đ&# m&# t c&# c đ&# ng r&# i đ&# vào ch&# thoáng mát.

- B&# t mì: Mu&# n b&# t không b&# m&# c, ta tr&# n vào b&# t mì m&# t ít mu&# i theo t&# l&# 5 gr mu&# i cho m&# t kg b&# t. Vì i l&# ng mu&# i ít nh&# v&# y so v&# i l&# ng b&# t nên nó s&# không làm cho b&# t m&# n