เคล็ดลับคู่ครัว รอบรู้คู่บ้าน
ทอดอาหารไม่ให้อมน้ำมัน
ใส่น้ำส้มสายชูลงในน้ำมันที่จะใช้ทอด เพียงแค่นี้ก็จะทำให้อาหารไม่อมน้ำมัน
กรอบอร่อยแถมไม่เลี่ยนอีกด้วย

ต้มผักให้เขียวสดน่ารับประทาน
ง่ายๆ แค่เหยาะเกลือป่นลงผักขณะต้ม ก็จะทำให้ผักมีสีเขียวสด
และถ้าหยดน้ำมันพืชลงไปด้วยก็จะทำให้ผักมีผิวมันน่ารับประทานอีกด้วย

เก็บใบแมงลักและใบโหระพาให้ใช้ได้หลายวัน
ให้เด็ดเอาแต่ใบ ผึ่งไว้พอแห้ง(แต่อย่าตากจนแห้งกรอบ) ไม่ต้องล้างน้ำ
แล้วเอาใส่ถุงพลาสติก มัดปากถุงให้แน่นและพอมีลมอยู่บ้าง
จากนั้นนำแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา ก็จะเก็บไว้ไช้ได้หลายวัน

เก็บเนื้อหมูไว้ได้นานๆ
นอกจากเก็บไว้ในช่องแช่แข็งแล้ว
ควรหั่นหมูเป็นชิ้นๆในปริมาณที่ต้องการใช้ในแต่ละครั้ง แล้วนำใส่ถุงพลาสติก
เวลาจะใช้ให้นำออกมาในจำนวนที่ต้องการจะใช้
แค่นี้ก็มีเนื้อหมูเก็บไว้กินได้น้าน..นาน

เจียวไข่ไม่ให้ด้าน
ไข่เย็นๆที่เพิ่งเอาออกมาจากตู้เย็น
ให้ตอกใส่ชามทิ้งไว้สักครู่จนไข่หายเย็นแล้วค่อยนำไปตีให้ฟู
ก่อนทอดรอให้น้ำมันร้อน แค่นี้ไข่เจียวก็มีผิวเหลืองสวย น่ากิน

ต้มไก่ให้ผิวสวย หนังไม่ลอก
ล้างไก่ให้สะอาดทั้งข้างนอกและข้างใน จากนั้นใส่เกลือป่นในท้องไก่1ช้อนโต๊ะ
ต้มน้ำให้เดือดนำไก่ลงต้มแล้วเบาไฟลง คอยเติมน้ำให้เดือดปุดๆ และช้อนฟองออก
ต้มนาน30-40นาทีจนไก่สุก

ต้มปลาไม่ให้มีกลิ่นคาว
ใส่ชาจีนลงไปในหม้อต้มปลาสัก6-7ใบ และถ้าใส่หอมแดงลงไปอีกสัก2-3หัว
ก็จะยิ่งเพิ่มรสชาติให้ดีขึ้นอีก
 1 / 2

เคล็ดลับคู่ครัว รอบรู้คู่บ้าน

ต้มข้าว-หุงข้าวให้ห๊อม หอม
ไม่ยากเลยให้ใส่ใบเตยลงในข้าวที่ต้มหรือหุงสัก2-3ใบ แค่นี้ข้าวก็ห๊อม หอม
น่ารับประทานสุดๆ

กำจัดกลิ่นกระเทียมที่เหม็นติดมือ
ใช้แปรงสีฟันเก่าๆป้ายยาสีฟันแล้วขัดตามซอกเล็บและมือ
เพียงเท่านี้กลิ่นเหม็นก็จะหายไป
 2 / 2