

วิธีปอกหัวหอม.....โดยไม่ให้แสบตา ทำอย่างไรนะ

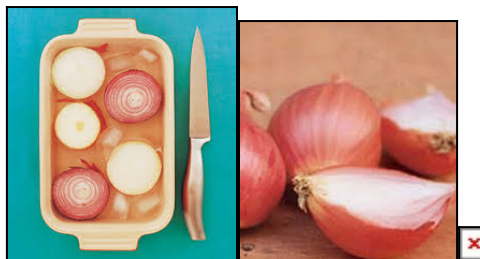
นำเสนอเมื่อ : 5 ต.ค. 2552

หลายคนต้องร้องไห้เมื่อปอกหัวหอม วันนี้มีเคล็ดลับมาบอก ง่ายๆ
รับรองไม่แสบตาและไม่ต้องเสียน้ำตาให้หัวหอมอีกแล้ว

 ต้มน้ำให้เดือด(ประมาณ 15 นาที)ยกลงจากเตา

 จุ่มหัวหอมลงไปให้น้ำร้อนแล้วรีบนำขึ้นไปแช่น้ำเย็นอีกครั้ง

จะทำให้หัวหอมปอกเปลือกได้ง่าย ไม่แสบตา แล้วยังป้องกันการที่หัวหอมมีสีเขียวคล้ำ
และมีกลิ่นเหม็นเมื่อทิ้งไว้นานได้อีกด้วย



ที่มา: หนังสือความรู้คู่บ้าน โดย พรรณิภา ต่วนโสภณ