108 เคล็ดลับน่ารู้

นำเสนอเมื่อ : 13 ต.ค. 2552

108 เคล็ดลับนารู

1. แก้ปัญหาสีน้ำแห้งแข็ง ใช้น้ำส้มสายชูผสมทิ้งเอาไว้ สีน้ำที่แห้งแข็งก็จะอ่อนเหลว นำมาใช้ได้ใหม่อีกครั้ง.
2. เคล็ดลับนารูในการขจัดคราบรอยเปื้อนบนเสื้อผ้า
+ รอยเปื้อนสนิมเหล็ก ใช้เกลือ และบีบมะนาวลงบนรอยเปื้อน แล้วนำไปซักด้วยวิธีธรรมดา ตากแดดจัดๆ.
+ รอยเปื้อนยางมะตอย และกาว ใช้น้ำมันไฟแช็ค ลูงรอยเปื้อน แล้วจึงนำไปซัก.
+ รอยเปื้อนน้ำหมึก ขยี้มะเขือเทศลงบนรอยเปื้อน ทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง และนำไปซักด้วยวิธีธรรมดาอีกครั้ง.
+ รอยเปื้อนหมึกลูกลื่น ใช้น้ำมันไสผมหยอดลงไปที่รอยเปื้อน และนำไปซักดวยผงซักฟอกอีกครั้ง.
+ รอยเปื้อนคราบเลือด ใช้แป้งมันกับน้ำเย็นผสมกันให้ขนขนาดแป้งเปียก ทากระดาษพอกไวบนรอยเลือดที่เปื้อน ทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง แล้วซักน้ำ รอยเลือดนั้นจะหายไป.
+ รอยเปื้อนคราบลิปสติกบนเสื้อ ก็รีบทาน้ำมันยูคาลิปตัส หรือกลิ่นเชอรีน เช็ดบริเวณที่เปื้อนโดยเร็ว...ถามไยอากมีปัญหา.
+ รอยคราบไขมันที่ติดเสื้อผ้า โรยแป้งฝุ่นตรงรอยเปื้อน แลวเอากระดาษทิชชูวางทับจากนั้น จึงใช้เตารีดรอนรีดทับไปสักครู่ จึงนำไปซักด้วยวิธีธรรมดา.
ขจัดคราบรอยนิวบนไฟฟูอก ใชสำลีชุบนมสดเย็นๆ เช็ด รอยเปื้อนก็จะหลุดออกไป.
4. ดูแลรักษางาชาง เอางาชางวางไวกลางแดดทั้งๆ ที่ยังเปียกน้ำสบูอยู่ ทิ้งไวครึ่งชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด เมื่อแห้งแล้วขัดด้วยผ้าสักหลาด ก็จะได้งาช้างสวยสะอาดดังเดิม.
5. ขจัดคราบกาวสติกเกอร์ ใชน้ำมันพืชหรือครีมวาสลีนมาทาสติกเกอรให้ชุม แลวจึงคอยๆ ดึงออกมา.
6. วิธีลางเครื่องหนัง หยดน้ำมันสลัดสัก 2-3 หยด ลงไปในน้ำสบูแลวใชแปรงจุมชุ จากนั้นจึงขัดในน้ำสบูธรรมดาอีกครั้ง แล้วล้างด้วยน้ำเย็นรีบเช็ดให้แห้งดากลมไว้ น้ำมันสลัดนอกจากจะช่วยขจัดคราบสกปรกแล้ว ยังช่วยให้หนังคงสภาพเดิมได้ด้วย.
7. บรรเทาอาการปวดฟัน ใชใบกระเพราขยี้กับเกลือ อุดไปที่รูฟันที่ปวดสักพักอาการปวดก็จะทุเลลงเอง.
8. บรรเทาอาฎกรปวดจากมูดนดอย แคใชแอมโมเนียชุบสำลีแปะลงไปที่ถูกแดษดอยก็หายปวดูแลว.
9. ทุงขาวแลวขาวและ แก้ปัญหาโดยใสขนมปังปอนดสัก 2-3 แผน ลงไปในหมอ ปิดผาหมอไหแนนแล้วกดไฟ ไม่นานข้าวก็จะสวยขึ้นมาได้ เพราะขนมปังจะช่วยดูดน้ำเอาไว้.
10. แก้ปัญหาเส็บเหลือง ใชมะนาวครึ่งลูกบีบไว้ในน้ำอุน แลวจุมมือลงไปแชสักพัก เส็บของคุณก็จะกลับมาขาวได้.
11. ลับกรรไกรใหคม ดวยการเอากรรไกรอันที่ไมคมจนมามาตดกับเข็มโครเชท โดยคอยๆ ตัดไหเข็มอันไมคมนันกลิ่งไปจนสุดปลายกรรไกร ทำซ้ำสัก 4-5 ครั้ง.
12. ดูแลกาแฟงไมให้จับเป็นกอน เอาน้ำตาลปอนดูกอนูทาวๆ ใสลงไปสัก 2 กอน.
13. ทำความสะอาดทุลงน้ำกระเบื้อง รากดวยน้ำใหท่วัวแลวเอากเกลือแกงโรยลงบนแปรงขัดห้องน้ำ หรืออาจจะโรยเกลือที่ผ้าเปียกน้ำ แล้วขัดพื้นให้ทั่ว.
14. ขจัดกลิ่นสวมุ ใชน้ำมันกาดประมาณ 1 ขวดมาเทราดลงไปในคอหวน แลวเทน้ำตามลงไปเพื่อขจัดกลิ่นน้ำมันกาดไหหมด น้ำมันก็ดจะชวยขจัดกลิ่นส้วมให้หมดไปด้วย.
15. ป้องกันสัตวเลี้ยงกัดดูเกะเครื่องเรือน โดยใชน้ำมันยูคาลิปตัส หรือน้ำมันที่มีกลิ่นฉุนมาทา.
16. ป้องกันหมา แมว ไหฉี่เป็นที่เป็นทาง โรยพริกไทยป่นลงบนที่มันเคยฉี่ การโรยพริกไทยูจะทำให้กลิ่นเดิมของมันหายไป มันจะไม่กลับมาฉี่ที่ชอูอจจุวาะในที่นี้นอีก.
17. วิธีเก็บสายยาง หายางรถยนดเกูาๆ ที่ไมใชทำเป็นที่เก็บสายยาง โดยนำสายยางยาวๆ มวนลอดเขาไปในยางรถยูนด เพื่อป้องกันแสงแดด และโยกยายงายขดวยการกลิ้งไป.
18. ขจัดสนิมเกาะเตารีด เอาผาหอขี้ผึ้งหรือเทียนไขไวผิ้นหนึ่ง อีกผิ้นหนึ่งโรยเกลือป่นไวบนผา จากนั้นเปิดเตารีดไหรอน รีดทับลูงบนหอขี้ผึ้งหรือเทียนไขกอน ดอมาจึงรีดบนผ้าโรยเกลือ ทำหลายๆ เที่ยวสนิมก็จะหมดไป.
19. ขจัดรอยไหมของเสื้อผาที่โดนเตารีด ใชหัวหูลอผาครึ่งดูตรงรอยไหม แลวใชน้ำเช็ดอีกครั้ง เพราะวาหัวหูอมมีสารละลายทำให้กัดรอยไหมที่อยูบนผาจางหายไป และยังไม่ทำให้ผาเปื่อยขาดอีกดวย.
20. เคล็ดลับยูงเนื้อเคาถาน ใชเกลือโรยไฟไหทั่วขณะไฟติด เกลือจะทำให้ไฟติดไดายเร็วโดยไม่ตองพัดไหเปลืองแรง อีกทั้งถานจะมอดดับอยางขาๆ เป็นการประหยัดถานดวย.
21. วิธีทำไมไหดูนองงัน นำดูนองไหมไปแชน้ำเสียกอน แลวนำไปแชใวในของทำน้ำแข็งในดูเย็น รอจนเป็นน้ำแข็ง จากนั้นเอาออกมาแชน้ำจนน้ำแข็งละลาย นำไปตากแดดจนแห้ง ถูงน่องเป็นผ้าลื่นเมื่อนำไปแช่แข็งจะทำให้เนื้อผ้าเกาะกันเหนียวแน่นขึ้น ใช้งานแล้วไม่รันงาย.
22. เก็บรักษาเสื้อไหมพรม ซักใหสะอาดนำไปวางบนผ้าขนหนูบางๆ แล้วพันผ้าขนหนูโดยให้ไหมพรมอยู่ด้านใน.
23. แก้ปัญหาหมอหุงขาวไฟฟ้าไบไหมที่ขาวติดกนหมอ นำหมอในไหมูมาแชน้ำสักครู่ ประมาณ 5-10 นาที ไม่ควรแชนานกว่านี้ จากนั้นใช้ฟองน้ำขัดหูม้อเบาๆ .
24. แก้ปัญหากะทะไหม ที่มักประสบปัญหาทอดอาหารแลวติดกะทะ ก่อนนำกะทะมาใชใ ทเทน้ำสมสายชูผสมกับน้ำเทาๆ กัน ลงในกะทะ และนำไปตั้งไฟรอจนเดือด แล้วเทน้ำส้มสายชูทิ้ง ใช้น้ำสะอาดล้างอีกที จากนั้นก็ใชงานตามปกติ.

---

25. ทำคุกกี้ไม่ให้แตกละเอียดง่าย นำข้าวโพดคั่วที่ยังไม่ได้คลุกเกลือมาวางรองบนพื้นกล่อง และวางบนคุกกี้.
26. ปอกแอปเปิ้ลไม่ให้ดำ ใหนำแอปเปิลที่ปอกเปลือกแลวมาลางในน้ำผสมน้ำมะนาว.
27. เก็บกลวยน้ำหวาไวใหนานๆ ทุกาชนะใสน้ำตมใหเดือดนำกลวยน้ำวาลงไปแชประมาณ 3 นาที และนำไปแขวนในที่ที่มีลมโกรก น้ำเดือดจะฆ่าพวกเชื้อแบคทีเรียที่จะทำให้กล้วยเสียเร็วและอยู่ได้ 10 วัน.
28. เก็บเนื้อสุดขามคืนโดยไม่ตองใชตูเย็น ใหเอาเนื้อทั้งกอนไปจุมลงในน้ำเดือดแลวแขวนไว แบคทีเรียบางสวนในเนื้อนั้นจะถูกฆาลายไปทำใหเนื้อไม่เนาเสีย.
29. ลดน้ำเปรี้ยวของสับปะรด นำมะนาวเปลือกเขียวมาบีบลงบนสับปะรด แลวโรยเกลือปนไวให้ทั่ว ทิ้งไว 20 นาที แลวลางออกดวยน้ำสะอาดอยางเบามือ.
30. ลดความเค็มของผักดอง นำเหลาที่แชเย็นมาผสมกับน้ำในอัตราสวนที่เทากัน หั่นผักดองที่เค็มเกินไปแชไวสักครู ความเค็มของผักก็จะลดหายไป.
31. ยางปลาไม่ให้ติดตะแกง นำน้ำสมสายชูมาทาให้ทั่วตะแกรงกอนยางปลา เวลาปลาสุกจะไม่ติด และทำความสะอาดตะแกรงงาย.
32. วิธีทำไหกุงที่แชเย็นไหนานๆไหสดอยูเสมอ ปอกเปลือกกุง และลูวหลังไหเรียบรอย นำไปแชเบียรประมาณ 15-20 นาที แลวจึงนำไปประกอบอาหาร รับรองได้ว่าไม่ผิดหวัง.
33. ขูจัดคาวปลาหมึก ใชน้ำสมสายชูแกวงกับน้ำ นำปลาหมึกมาแชไว 5-10 นาที กลิ่นคาวปลาหมึกจะหมดไป.
34. ป้องกันไม่ให้หัวปลีดำ ตองแชหัวปลีลงในน้ำสมสายชูทิ้งไว้ 15 นาที แลวลางน้ำสะอาดอีกครั้ง.
35. รักษารองเท้าใหดูใหมเสมอ นำถุงเท้าเกาเกาๆ ที่ไมใชแลว นำไปซักใหสะอาด ตากลมใหแหงสนิท จากนั้นนำรองเท้าไปใสในถุงนั้น เมื่อเปิดมาใช้รองเท้าจะใหม่อยู่เสมอ.
36. ขูจัดเศษทิชชูที่ติดตามเสื้อผา ใชลูกเทนนิสถูแรงๆ ตรงที่มีกระดาษทิชชูติดอยู ลักหลาดจากลูกเทนนิสจะทำให้เสื้อผาคุณสะอาดได้.
37. ป้องกันแมลงตอมถังขยะ หยดแอมโมเนียลงขางถังขยะ และในถังขยะสัก 4-5 หยด กลิ่นของมันจะทำใหมด แมลงวะน หรือสัตวเลี้ยงไม่กล้าเข้าใกล้ถังขยะอีกเลย.
38. ขจัดเศษอาหารปากทอ นำเกลือแกงใสลงไปในทอ 2-3 ชูอน จากนั้นให้น้ำเยกกิ่งไชดา หรือผงฟูผมน้ำให้เดือดแลวเทลงไปใขมันที่อุดตันก็จะหลุดออกไป.
39. ขจัดกลิ่นเหม็นที่กระติกน้ำแข็ง ผสมเบกกิ่งไชดากับน้ำรอนและนำมาลางถูกระติกให้ทั่ว ลางน้ำอีกครั้งดวยน้ำสะอาดกลิ่นสาปก็จะหายไป.
40. ดูแลรักษาเครื่องดูดฝุ่น นำการบูรหรือลูกเหม็นใสเขาไปในถุงลูดฝุ่นสัก 1 กอน จะชวยกันแมลงแลวยังป้องกันกลิ่นอับไดอีกดางหาก.
41. ขจัดกลิ่นอับในตู้กับขาว ใชปูนขาวเล็กนอยใสขานใบยอมไปวางมุมใดมุมหนึ่งของตูกับขาว ทิ้งไว้ประมาณ 3-4 วัน กลิ่นอับชื้นก็จะคอยๆจูงหายไป.
42. กำจัดเหา ใชใบน้อยหนาบดให้ละเอียด คั้นเอาน้ำมาหมักกับผมประมาณ 30 นาที แลวลางออกดวยแชมพูสระผม เหาก็จะหายหมดไป แตตองทำอยางต่อเนื่อง 4-5 ครั้ง ถึงจะได้ผล.
41. ป้องกันฝุ่นจับดอกไมประดิษฐ นำไปอังกับไอน้ำเดือด ไอน้ำเดือดจะชวยขูจัดฝุ่นและควบคำออกไป ทำให้ดอกไมประดิษฐดูสะอาดอยูเสมอ.
42. ปลูกมะลิให้ออกดอกละพรั่ง เด็ดไปออกมากๆ และรดน้ำตอนที่ดูดกำลังรอนๆ เพราะตนมะลิจะมีกุวาดิ้วเองไม่มีใบดูไปจะตองดาขูจึงรีบออกดอกให้หันท่อนตาย และต้นมะลิจะชอบให้เรารดน้ำตอนแดดกำลังส่องไปที่ต้นของมัน.
43. ทำความสะอาดเครื่องแกวโดยไม่ตองเช็ด ใชน้ำผมสแอลกอฮอลลาง จะชวยลางสิ่งสกปรกออกได้งาย ขอสำคัญจะแหงได้เอง โดยไม่ตองเช็ดดวยผ้าอีกดวย.
44. ดับไฟขณะลุกทวมกะทะ ใชผ้าโอ่ง หรือผ้าหมอครอบ (อยาใชลมเปาเด็ดขาด)
45. ป้องกันขูขวดพริกไทปุนอุดตัน ใสเมัดพริกไทยที่เป็นเมัดๆ เล็กนอยลงไปในขวดพริกไทยปุ่น.
46. รักษาไมกวาดดอกหญาให้คงูทน จุมไมกวาดดอกหญา(ชื่อไหม)ในน้ำเกลือรอนๆ จะทำให้ขนของไม้กวาดูดอกหญ้าเกาะตัวกัน เวลาใช้จะทนทานไม่ขาดงาย.
47. ขูจัดกลิ่นคาวปลาในตูเย็น ใชผงกาแฟโรยบนปลาชักาก็มลิดก็จะชวยดูับกลิ่นคาวปลาที่นำไปแชในตูเย็นได้.
48. แก้ปัญหาการติดดูด ใชน้ำมะนาวบีบใสลงไปในคอ นำมะนาวจะทำให้การออนตัวลงทำให้กลืนลงคอได้งาย.
49. แกรองเทากัด ใชคอนทูบรองเทาบริเวณที่กัดจนหัม เพราะรองเทาถูกัดมีสาเหตุมาจากบริเวณหนึ่งสวนนั้นแข็งเกินไป.
50. ขจัดกลิ่นกระเป๋าหนังที่ชื้อใหม่ นำผาขาวหอไบชา และกระเป๋าเขาดวยกัน ไบชาสามารถดูดกลิ่นเหม็นของหนังได้.
51. ขจัดกลิ่นคลอรีนในน้ำประปา ผ่านมะนาวบางๆ ลงไปในน้ำ มะนาวจะชวยดูดกลิ่นคลอรีนให้หมดไปได้.
52. วิธีขจัดตนหญา ใชเกลือโรยตรงที่หญาขึ้น เพราะวาเกลือนั้นจะทำให้ดินตรงที่นั้นเค็ม.
53. ป้องกันยุงไขในแทงคน้ำ ให้หาอิฐแดงๆ ที่ใชกอสร้างใสลงไปในแทงคน้ำ ที่นี้แทงคน้ำก็จะไม่มีลูกน้ำอีกเลย.

---

54. ทอดให้กรอบ ต้องละลายแป้งทิ้งไวประมาณ 5-10 นาที ก่อนนำไปทอด .
55. เคล็ดลับการทอดไขเจียว โรยเกลือปนเล็กนูอยูบนน้ำมันในกะทะ.
56. ทอดไกให้สุกทั่วตัว กอนจะนำไกูลงทอดู ให้ใชขอนสอนูจิ้มเป็นรูให้ทั่วเสียกอน แล้วทอดไฟอ่อนๆ.
57. ดมผักไหหนารับประทาน ขณะดมผักไหเติมเกลือเล็กนอยจะทำให้ผักมีสีเขียวกวาเดิม.
58. เผามันเทศไหนารับประทาน ให้นำมันเทศแช่ในน้ำรอนเสียกอน จึงคอยนำไปเผาบนเตาไฟที่ไม่ร้อนจัดนัก.
59. วิธีเลือกซื้อมะนาว มะนาวเปลือกเหลืองไมเหี่ยวมีน้ำมาก เหมาะสำหรับทำน้ำจิ้ม ถามะนาวผิวเขียวสดเหมาะสำหรับทำต้มยำ ตำน้ำพริก.
60. วิธีเลือกซื้อนอยหนา ควรเลือกซื้อผลใหญๆ ตาหางมูกๆ ผิวมีสีนวลๆ สีเขียวออนลง.
61. วิธีเลือกซื้อสับปะรด ให้ดลับปะรดเนื้อดี หวานฉ่ำ เมื่อดีดแลว เสียงจะดังแปะ ๆ จึงจะใช้ได้ ถ้าเป็นเสียงโป๊ก ๆ ก็ไม่ควรซื้อ สับปะรดที่หวานฉ่ำเวลาที่ดีดจะมีกลิ่นหอมมากกวาสับปะรดที่ไมฉ่ำ
62. เลือกซื้อปูสดให้ได้เนื้อแน่น ปูทะเลสดจะต้องสีเข้ม ก้ามโตสีแดงเรื่อๆ เปลือกบาง ลองกดตรงกลางที่มีฝาปิดดู ถ้ากดไม่ลง แสดงว่าปูสดที่มีเนื้อแน่น.
63. ดมน้ำซุปไมให้มีไขมันลอยหนา ใสผักกาดหอมลงในหมอซุปสัก 2-3 ใบ.
64. ขจัดกลิ่นสีหองไหม ผสมน้ำวานิลา 1 ชอนชา ดอสี 1 แกลลอน คนให้เขากันจิงกันนั้นก็นำไปทาได้เลย.
65. เอาแมลงออกจากหูโดยงาย ผักกาดหอมเมื่อต้นเอาน้ำกรอกใลชที่แมลงเขา แมลงจะทนไมไหวลานออกมาเอง.
66. เคล็ดลับปอกหัวหอมไมให้น้ำตาไหล กอนปอกหอม ห้นหอม ทูบหูอม ให้เอาไมขีดไฟที่ยังไมไดจุดสัก 2-3 กาน ควบไว้ให้หัวไม้ขีดไผล่ออกจากปากแล้วก็ลงมือได้เลย.
67. เคล็ดลับทำไขตูน กาจะทำไหเนื้อไขตูนเป็นเนื้อเดียวกันตองใชน้ำขาวที่เราหุงผสมลงไปแทนน้ำ เนื้อไขจะเป็นเนื้อเดียวกันหานอรอยมากแต่ต้องจำไววาไชน้ำขาวไมใชน้ำชาขาว.
68. เลือกซื้อรองเทาเวลาไหนดี เลือกตอนบ่ายอากาศอุ่นจัด เพราะใช้งานเท้ามามากทั้งวันแล้ว น้ำหนักตัวจะกดเท้าให้ขยายเต็มที่ คุณจะได้รองเท้าที่ใสสบายกวาซื้อในตอนเช้า.
69. ดับกลิ่นขยะ ใสเปลือกมะนาวลงในถังขยะ.
70. ดับกลิ่นทุเรียน กินมังคุดตูตามเขาไป.
71. ทุงขาวสวยให้เป็นปุย ใสน้ำมะนาว หรือ น้ำส้มสายชู ลงในหมู้อข้าวขณะหุง เมื่อข้าวสุกจะไม่เหนียวติดกัน.
72. ทอดอาหารไมให้น้ำมันกระเด็น โรยเกลือปนลงในกะทะเล็กนอย.
73. ทอดอาหารไมให้อมน้ำมัน เติมน้ำสมสายชูลงไปในน้ำมันเล็กนอย.
74. ยางเน็ดให้นุม ใหใสมะเขือเทศสัก 2-3 ชินกับเนื้อยางหมักเขาดวยกัน.
75. เทซอสมะเขือเทศงายๆ เอาหูลอดพลาสติกใสลงไปจนถึงกนขวด พอเทซอสก็จะไหลออกมาง่ายตามต้องการ.
76. ขจัดไขมันออกจากไกยาง ให้เอาไกใสลงสีน้ำตาล 2 ชิ้น ปิดปากถุงให้แนน ให้อบความรอนไวในถุงสักพัก.
77. ใชเตาแกสใหประหยัด ควรปรับไฟเวูลาจุดเตาให้เป็นสีน้ำเงิน.
78. การไชหมอดินในหูนาๆ เมื่อซื้อมาแลวควรนำหมอดินไปแชน้ำไวสัก 1 คืน ก่อนนำมาใช้.
79. วิธีทำเครื่องแกงดวยเครื่องปั่น ให้เติมน้ำพอทวมเครื่องแกง แลวจึงใชเครื่องปั่น.
80. ไชลกน้ำพริกให้ละเอียด ตองไชลกพริกที่แชน้ำกับเกลือกอน แลวใสหอมแดงกับกระเทียมที่หลัง.
81. ดับกลิ่นกระปิที่ติดมือ เอามือไปขยำเมล็ดขาวสาวไนถัง ขยำ 2-3 ครั้งกลิ่นก็จะหายไปเอง.
82. แกกลิ่นสาปไกและเป็ด นำไปแชในน้ำผสมเบคกิ้งไชดา แลวนำไปแชดูเย็นทิ้งไว ประมาณครึ่งชั่วโมง.
83. ผลไมรักษา โรคตับอักเสบและดีซาน ไชรากองุนสด 30-90 กรัมดมนำรับประทาน.
84. วิธีรักษาโรคปิด ใชไปฝูรังรับประทาน.
85. รักษาภาพโปสเตอรู ไชยาขัดรูองเทาชนิดที่ไมมีสี เช็ดภาพโปสเตอร์ก่อนที่จะนำมาติดไชว์.
86. วิธีรักษาโลหะไมไหผุกรอน ให้ไชวาสลินทาผิวของโลหะทุกครั้งที่ไช และนำมาทำความสะอาด จะทำให้ทำความสะอาดได้งายและเช็ดแห้งเร็ว.
87. วิธีแกหัวเทียนเอด ไชน้ำมันละหุงแลงละลายผสมในน้ำมันรถ.
88. ขูจัดรอยไหมในกะทะ ทำกะทะตั้งไฟ ใสน้ำลงไปเล็กนอย แลวเอาหัวหอมทุบพอแตก 3-4 หัวต้มจนเปื่อย จากนั้นนำกะทะไปล้างตามวิธีปรกติ.
89. ดูมถั่วแดงไมให้แข็งกระดูาง ดูมให้เปื่อยเสียกอนแลวจึงนำไปดูม.
90. ดมเป็ดพะโลให้เนื้อนุม ให้ใสน้ำแข็งขณะดม โดยใสทุกระยะที่น้ำเป็ดพะโล้เดือด .
91. วิธีทำความสะอาดเครื่องเคลือบทองเหลือง ให้นำหัวหอมดมในน้ำจนเดือด แลวใชหัวหอมขัดเครื่องเคลือบนั้น สิ่งสกปรกที่ติดค้างจะหลุดออกไป.
92. ขอดเกล็ดปลาดวยวิธีงายๆ นำปลาไปแชในน้ำเดือดพลานประมาณ 1 นาที รอจนปลาแหง จะดึงเกล็ดปลาออกเป็นแผนๆ ได้โดยงาย เนื้อปลาจะไม่หลุดติดเกล็ดออกมาเลย.
93. ขูดปลาให้ดูโดยไมตองใชใบขอย เอามือจุมน้ำ แลวไปกำขี้เถานำมาดูดปลาให้ไมกี่ดูรั้ง ก็จะหมดเมือกไปในที่สุด.
94. แก้ปัญหาขาวสุกๆดิบๆ ละลายน้ำเกลือแลวหรมลงบนผ้าหมอ โดยตองปิดผ้าหมอให้ทนิดหัก10-15 นาที.

---

95. ยำปลาหมึกให้อร่อย นำปลาหมึกสดๆ มาหั่นแล้วล้างให้สะอาด จึงนำมาคลุกกับแป้งมันสำปะหลังให้ทั่ว ทิ้งไว้ 5 นาที นำไปล้างออก แล้วจึงนำไปลวกในน้ำเดือด ตักใสจานปรุงรสตามชอบ.
96. ดมไขไมให้เปลือกแตก ให้ใสเข็มหมุดสัก 2-3 ตัว ลงในน้ำที่ไขตมไขจะทำให้ไขไมแตก.
97. ไขกุญแจไขออกงาย ใหทาผงดินสอดำใสเขาไปในรูกุญแจนั้น ผงดินสอดำจะชวยให้ไขออกง่าย.
98. ดมปลาไขกุางออนยุย ให้นำออยมาปอกเปลือกตัดเป็นเสี้ยวๆ วางลงในหมอที่ดมปลา และน้ำปลามาวางทับ เติมน้ำพอประมาณตั้งไฟสัก 40 นาที ปลาจะมีเนื้อแข็ง และก้างจะอ่อนยุ่ย.
99. อบเป็ดให้หอรอย กอนนำเป็ดเขาอบให้ใชสมผาครึ่งซีก ทาให้ทั่วตัวเป็ด แลวนำไปอบ เป็ดจะนุมนากิน.
100. ลางแกวเจียรนัยให้สะอาด ให้นำเปลือกมันฝรั่งไปใสในแกวเจียรนัยยหรือแจกันที่มีคราบสกปรก แชน้ำทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำธรรมดาจะสะอาดหมดจด.
101. ขจัดรอยจีบกระโปรง ใชฟองน้ำชุบน้ำสมสายชู ทาตรงรอยจีบให้ทั่ว แลวใชผ้าบางๆ ทาบรีดดูอนๆ รอยจีบกระโปรงหรือรอยเลาะตรงขากางเกงจะเรียบหายไปตามตองการ.
102. วิธีรักษาเครื่องซักผา ให้ใช้น้ำอุนพอประมาณ ผสมน้ำสมสายชูสักครึ่งลิตรใสลงไปในเครื่องซักผา เปิดสวิจชำงานปกติ น้ำสมสายชูจะชวยโลครบุกฝุ่นออกจากตัวเครื่อง และปองกันการอุดตันได้ด้วย.
103. ทำน้ำเชื่อมให้อุนารับประทาน ใสเปลือกไขที่ขยี้ให้ละเอียดลงไปสัก 2-3 ฟอง ขณะเคี่ยวนำเชื่อม ตั้งทิ้งไวจนมีฟองสกปรกขึ้นมา ชูอนฟองออกเคี่ยวต่อไปจนฟองสกปรกหมดจึงกรองด้วยผาขาวบาง.
104. ทำวุนให้ใสแววววาว ดูมน้ำวุนให้เดือดได้ที่กอน แลวจึงเติมน้ำตาล ปิดไฟทันที และคนให้ละลาย การเคี่ยวน้ำตาลนานๆ จะทำให้ใดุนมีสีขุนไมใสแววววาว.
105. วิธีกำจัดมดในครัว ใชน้ำสมสายชูเช็ดตรงทางเดินมด มดจะไมเดินมาบริเวณที่เราเช็ดดวยน้ำสมสายชูไว.
106. ลวกลูกชิ้นปลาที่เกาและเหม็นคาวให้อร่อย ลูกชิ้นปลาที่แชดูเย็นไวนานๆแลวมีกลิ่นเหม็นคาว ให้ลางดวยน้ำผสมกับน้ำส้มสายชู จากนั้นจึงลวกลูกชิ้น แล้วค่อยนำไปประกอบอาหารๆ.
107. หากท้าแกงเผ็ดหรือน้ำซุปแลวมีรสเค็มเกินไป ให้ผ่านมันฝรั่งดิบ ลงไปเคี่ยวตอจนมันฝรั่งสุก หากเป็นประเภทพะโล้ หรืออาหารดูนที่เค็มไป ควรเติมน้ำสมสายชูและน้ำตาลลงไปอยางละ 1 ช้อนชาจะช่วยลดความเค็มลงได้.
108. ป้องกันแมลงรบกวนขาวสาว ใชใบมะกรูดวางไวบนขาวสาว หรือถาจจะใสผลสมปนเปาไวในขาวสารเลยก็ได้ ซึ่งหากขาวสารมีจำนวนมาก ก็ใสใบมะกรูดมากหนอย รับรองจะไม่มีแมลงมารบกวนอีกตอไป หากข้าวสารยังใชไมหมดแตใบมะกรูดที่วางไวแหงหรือหมดกลิ่นไปแลวก็ใหเปลี่ยนใบมะกรูดเสียใหม ไม่งั้นเดี๋ยวเจาแมลงไดไจกลับมารบกวนอีก.