ร้อยแปดเคล็ดลับน่ารู้..คู่บ้าน .(3)

นำเสนอเมื่อ : 16 พ.ย. 2552

ร้อยแปดเคล็ดลับน่ารู้...(3)

ร้อยแปดเคล็ดลับน่ารู้...(3)

60. วิธีเลือกซื้อน้อยหน่า ควรเลือกซื้อผลใหญ่ๆ ตาห่างมากๆ ผิวมีสีนวลๆ สีเขียวอ่อนลง

61. วิธีเลือกซื้อสับปะรด ให้ได้สับปะรดเนื้อดี หวานฉ่ำ เมื่อดีดแล้ว เสียงจะดังแปะ ๆ จึงจะใช้ได้ ถ้าเป็นเสียงโป๊ก ๆ ก็ไม่ควรซื้อ สับปะรดที่หวานฉ่ำเวลาที่ดีดจะมีกลิ่นหอมมาก กว่าสับปะรดที่ไม่ฉ่ำ

62. เลือกซื้อปูสดให้ได้เนื้อแน่น ปูทะเลสดจะต้องสีเข้ม ก้ามโตสีแดงเรื่อๆ เปลือกบาง ลองกดตรงกลางที่มีฝาปิดดู ถ้ากดไม่ลง แสดงว่าปูสดที่มีเนื้อแน่น

63. ต้มน้ำซุปไม่ให้มีไขมันลอยหน้า ใส่ผักกาดหอมลงในหม้อซุปสัก 2-3 ใบ

64. ขจัดกลิ่นสีห้องใหม่ ผสมน้ำวานิลา 1 ช้อนชา ต่อสี 1 แกลลอน คนให้เข้ากันจากนั้นก็นำไปทาได้เลย

65. เอาแมลงออกจากหูโดยง่าย ผักกาดหอมเมื่อคั้นเอาน้ำกรอกใส่หูที่แมลงเข้า แมลงจะทนไม่ไหวคลานออกมาเอง

66. เคล็ดลับปอกหัวหอมไม่ให้น้ำตาไหล ก่อนปอกหอม หั่นหอม ทุบหอม ให้เอาไม้ขีดไฟที่ยังไม่ได้จุดสัก 2-3 ก้าน คาบไว้ให้หัวไม้ขีดโผล่ออกจากปากแล้วก็ลงมือได้เลย

67. เคล็ดลับทำไข่ตุ๋น การจะทำให้เนื้อไข่ตุ๋นเป็นเนื้อเดียวกันต้องใช้น้ำข้าวที่เราหุงผสมลงไปแทนน้ำ เนื้อไข่จะเป็นเนื้อเดียวกันทานอร่อยมาก แต่ต้องจำไว้ว่าใช่น้ำข้าวไม่ใช่น้ำซาวข้าว

68. เลือกซื้อรองเท้าเวลาไหนดี เลือกตอนบ่ายอากาศอุ่นจัด เพราะใช้งานเท้ามามากทั้งวันแล้ว น้ำหนักตัวจะกดเท้าให้ขยายเต็มที่ คุณจะได้รองเท้าที่ใส่สบายกว่าซื้อในตอนเช้า

69. ดับกลิ่นขยะ ใส่เปลือกมะนาวลงในถังขยะ

70. ดับกลิ่นทุเรียน กินมังคุดตามเข้าไป

71. หุงข้าวสวยให้เป็นปุย ใส่น้ำมะนาว หรือ น้ำส้มสายชู ลงในหม้อข้าวขณะหุง เมื่อข้าวสุกจะไม่เหนียวติดกัน

72. ทอดอาหารไม่ให้น้ำมันกระเด็น โรยเกลือป่นลงในกระทะเล็กน้อย

73. ทอดอาหารไม่ให้อมน้ำมัน เติมน้ำส้มสายชูลงไปในน้ำมันเล็กน้อย

74. ย่างเนื้อให้นุ่ม ให้ใส่มะเขือเทศสัก 2-3 ชิ้นกับเนื้อย่างหมักเข้าด้วยกัน

75. เทซอสมะเขือเทศง่ายๆ เอาหลอดพลาสติกใส่ลงไปจนถึงก้นขวด พอเทซอสก็จะไหลออกมางายตามต้องการ

76. ขจัดไขมันออกจากไก่ย่าง ให้เอาไก่ใส่ถุงสีน้ำตาล 2 ชั้น ปิดปากถุงให้แน่น ให้อบความร้อนไว้ในถุงสักพัก

77. ใช้เตาแก๊สให้ประหยัด ควรปรับไฟเวลาจุดเตาให้เป็นสีน้ำเงิน

78. การใช้หม้อดินให้นานๆ เมื่อซื้อมาแล้วควรนำหม้อดินไปแช่น้ำไว้สัก 1 คืน ก่อนนำมาใช้

79. วิธีทำเครื่องแกงด้วยเครื่องปั่น ให้เติมน้ำพอท่วมเครื่องแกง แล้วจึงใช้เครื่องปั่น

80. โขลกน้ำพริกให้ละเอียด ต้องโขลกพริกที่แช่น้ำกับเกลือก่อน แล้วใส่หอมแดงกับกระเทียมที่หลัง

81. ดับกลิ่นกะปีที่ติดมือ เอามือไปขยำเมล็ดข้าวสารในถัง ขยำ 2-3 ครั้งกลิ่นก็จะหายไปเอง

82. แก้กลิ่นสาปไก่และเป็ด นำไปแช่ในน้ำผสมเบคกิ้งโซดา แล้วนำไปแช่ตู้เย็นทิ้งไว้ ประมาณครึ่งชั่วโมง

83. ผลไม้รักษา โรคตับอักเสบและดีซ่าน ใช้รากอ่อนสด 30-90 กรัมต้มน้ำรับประทาน

84. วิธีรักษาโรคบิด ใช้ใบฝรั่งรับประทาน

85. รักษาภาพโปสเตอร์ ใช้ยาขัดรองเท้าชนิดที่ไม่มีสี เช็ดภาพโปสเตอร์ก่อนที่จะนำมาติดโชว์

86. วิธีรักษาโลหะไม่ให้ผุกร่อน ให้ใช้วาสลินทาผิวของโลหะทุกครั้งที่ใช้ และนำมาทำความสะอาดจะทำให้ทำความสะอาดได้ง่ายและเช็ดแห้งเร็ว

87. วิธีแก้หัวเทียนบอด ใช้น้ำมันละหุ่งแดงละลายผสมในน้ำมันรถ

88. ขจัดรอยไหม้ในกระทะ นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำลงไปเล็กน้อย แล้วเอาหัวหอมทุบพอแตก 3-4 หัวต้มจนเปื่อย จากนั้นนำกระทะไปล้างตามวิธีปรกติ

89. ต้มถั่วแดงไม่ให้แข็งกระด้าง ต้มให้เปื่อยเสียก่อนแล้วจึงนำไปต้ม

90. ต้มเป็ดพะโล้ให้เนื้อนุ่ม ให้ใส่น้ำแข็งขณะต้ม โดยใส่ทุกระยะที่น้ำเป็ดพะโล้เดือด

91. วิธีทำความสะอาดเครื่องเคลือบทองเหลือง ให้นำหัวหอมต้มในน้ำจนเดือด แล้วใช้หัวหอมขัดเครื่องเคลือบนั้น สิ่งสกปรกที่ติดค้างจะหลุดออกไป

92. ขอดเกล็ดปลาด้วยวิธีง่ายๆ นำปลาไปแช่ในน้ำเดือดพล่านประมาณ 1 นาที รอจนปลาแห้ง จะดึงเกล็ดปลาออกเป็นแผ่นๆ ได้โดยง่าย เนื้อปลาจะไม่หลุดติดเกล็ดออกมาเลย

93. ขูดปลาไหลโดยไม่ต้องใช้ใบข่อย เอามือจุ่มน้ำ แล้วไปกำขี้เถ้านำมารูดปลาไหลไม่กี่ครั้ง ก็จะหมดเมือกไปในที่สุด

94. แก้ปัญหาข้าวสุกๆดิบๆ ละลายน้ำเกลือแล้วพรมลงบนฝาหม้อ โดยต้องปิดฝาหม้อให้สนิทสัก10-15 นาที

95. ยำปลาหมึกให้อร่อย นำปลาหมึกสดๆ มาหั่นแล้วล้างให้สะอาด จึงนำมาคลุกกับแป้งมันสำปะหลังให้ทั่ว ทิ้งไว้ 5 นาที นำไปล้างออก แล้วจึงนำไปลวกในน้ำเดือด ตักใส่จานปรุงรสตามชอบ

96. ต้มไข่ไม่ให้เปลือกแตก ให้ใส่เข็มหมุดสัก 2-3 ตัว ลงในน้ำที่ใช้ต้มไข่จะทำให้ไข่ไม่แตก

97. ไขกุญแจให้ออกง่าย ให้หาผงดินสอดำใส่เข้าไปในรูกุญแจนั้น ผงดินสอดำจะช่วยให้ไขออกง่าย

98. ต้มปลาให้ก้างอ่อนยุ่ย ให้นำอ้อยมาปอกเปลือกตัดเป็นเสี้ยวๆ วางลงในหม้อที่ต้มปลา และนำปลามาวางทับ เติมน้ำพอประมาณตั้งไฟสัก 40 นาที ปลาจะมีเนื้อแข็ง และก้างจะออนยุ่ย

99. อบเป็ดให้อร่อย ก่อนนำเป็ดเข้าอบให้ใช้ส้มผ่าครึ่งซีก ทาให้ทั่วตัวเป็ด แล้วนำไปอบ เป็ดจะนุ่มน่ากิน

100. ล้างแก้วเจียรนัยให้สะอาด ให้นำเปลือกมันฝรั่งไปใส่ในแก้วเจียรนัยหรือแจกันที่มีคราบสกปรก แช่น้ำทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำธรรมดาจะสะอาดหมดจด

101. ขจัดรอยจีบกระโปรง ใช้ฟองน้ำชุบน้ำส้มสายชู ทาตรงรอยจีบให้ทั่ว แล้วใช้ผ้าบางๆ ทาบรีดด้วยเตารีดอุ่นๆ รอยจีบกระโปรงหรือรอยเลาะตรงขากางเกงจะเรียบหายไปตามต้องการ

102. วิธีรักษาเครื่องซักผ้า ให้ใช้น้ำอุ่นพอประมาณ ผสมน้ำสมสายชูสักครึ่งลิตรใส่ลงไปในเครื่องซักผ้า เปิดสวิตซ์ทำงานปกติ น้ำส้มสายชูจะช่วยไลคราบฝุ่นออกจากตัวเครื่อง และป้องกันการอุดตันได้ด้วย

103. ทำน้ำเชื่อมให้ดูน่ารับประทาน ใส่เปลือกไข่ที่ขยี้ให้ละเอียดลงไปสัก 2-3 ฟอง ขณะเคี่ยวน้ำเชื่อม ตั้งทิ้งไว้จนมีฟองสกปรกขึ้นมา ช้อนฟองออกเคี่ยวต่อไปจนฟองสกปรกหมดจึงกรองด้วยผ้าขาวบาง

104. ทำวุ้นให้ใสแวววาว ต้มน้ำวุ้นให้เดือดได้ที่ก่อน แล้วจึงเติมน้ำตาล ปิดไฟทันที และคนให้ละลาย การเคี่ยวน้ำตาลนานๆ จะทำให้ได้วุ้นมีสีขุ่นไม่ใสแวววาว

105. วิธีกำจัดมดในครัว ใช้น้ำส้มสายชูเช็ดตรงทางเดินมด
มดจะไม่เดินมาบริเวณที่เราเช็ดด้วยน้ำส้มสายชูไว้

106. ลวกลูกชิ้นปลาที่เก่าและเหม็นคาวให้อร่อย ลูกชิ้นปลาที่แช่ตู้เย็นไว้นานๆแล้วมีกลิ่นเหม็นคาว ให้ล้างด้วยน้ำผสมกับน้ำส้มสายชู จากนั้นจึงลวกลูกชิ้น แล้วค่อยนำไปประกอบอาหาร

107. หากทำแกงเผ็ดหรือน้ำซุปแล้วมีรสเค็มเกินไป ให้ฝานมันฝรั่งดิบ ลงไปเคี่ยวต่อจนมันฝรั่งสุก หากเป็นประเภทพะโล้ หรืออาหารตุ๋นที่เค็มไป ควรเติมน้ำส้มสายชูและน้ำตาลลงไปอย่างละ 1 ช้อนชาจะช่วยลดความเค็มลงได

108. ป้องกันแมลงรบกวนข้าวสาร ใช้ใบมะกรูดวางไว้บนข้าวสาร
หรืออาจจะใส่ผสมปนเปไว้ในข้าวสารเลยก็ได้ ซึ่งหากข้าวสารมีจำนวนมาก ก็ใส่ใบมะกรูดมากหน่อย รับรองจะไม่มีแมลงมารบกวนอีกต่อไป
หากข้าวสารยังใช้ไม่หมดแต่ใบมะกรูดที่วางไว้แห้งหรือหมดกลิ่นไปแล้วก็ให้เปลี่ยนใบมะกรูดเสียใหม่ ไม่งั้นเดี๋ยวเจ้าแมลงได้ใจกลับมารบกวนอีก

ที่มา fashiondukdik.blogspot.com/2009/07/3.html