

วิธีกำจัดกลิ่น กระเทียมติดปาก

🕒 **นำเสนอเมื่อ** 10 พ.ย. 2551

อาหารจานโปรดมักจะมีกระเทียมเป็นส่วนประกอบด้วยเสมอ แต่เราก็ต้องพบกับปัญหากลิ่นกระเทียมติดปาก หลาย ๆ คนอาจจะใช้วิธีแก้ไขปัญหาดังต่าง ๆ กันไป เช่น แปรงฟัน บ้วนปาก กลั้วคอ ตามแต่จะนึกออก หรือบางคนถึงดอาหารที่มีส่วนผสมของกระเทียมไปเลย

วิธีกำจัดกลิ่นปากที่เกิดจากการกินกระเทียม

จากเซฟอาหารฝรั่ง บอกว่า ก่อนออกจากร้านอาหารหรือภัตตาคาร ให้ตรงไปที่บาร์น้ำ หรือกระชิบบองกอนที่เดินโต๊ะ ให้ช่วยหามะนาวฝานชิ้นเล็ก ๆ จิ้มเกลือเอามาเคี้ยวก่อนกลับไปทำงาน น้ำมันจากเปลือกมะนาวกับเกลือ จะช่วยขจัดกลิ่นกระเทียม ได้เป็นอย่างดี หรืออีกทางเลือกหนึ่งก็คือ ลองสั่ง "เทอกีลา" มาจิบ เพราะมะนาวกับเกลือที่ขอบแก้วก็ช่วยได้เหมือนกัน

