วิธีกำจัดกลิ่น กระเทียมติดปาก

นำเสนอเมื่อ : 10 พ.ย. 2551

อาหารจานโปรดมักจะมีกระเทียมเป็นส่วนประกอบด้วยเสมอ แต่ว่าก็ต้องพบกับปัญหากลิ่นกระเทียมติดปาก หลาย ๆ คนอาจจะใช้วิธีแก้ไขปัญหาต่าง ๆ กันไป เช่น แปรงฟัน บ้วนปาก กลั้วคอ ตามแต่จะนึกออก หรือบางคนก็งดอาหารที่มีส่วนประกอบของกระเทียมไปเลย

วิธีกำจัดกลิ่นปากที่เกิดจากการกินกระเทียม

จากเชฟอาหารฝรั่ง บอกว่า ก่อนออกจากร้านอาหารหรือภัตตาคาร ให้ตรงไปที่บาร์น้ำ หรือกระซิบบอกน้องที่เดินโต๊ะ ให้ช่วยหามะนาวฝานชิ้นเล็ก ๆ จิ้มเกลือเอามาเคี้ยวกอนกลับไปทำงาน น้ำมันจากเปลือกมะนาวกับเกลือ จะช่วยขจัดกลิ่นกระเทียม ได้เป็นอย่างดี หรืออีกทางเลือกหนึ่งก็คือ ลองสั่ง "เทอกีล่า" มาจิบ เพราะมะนาวกับเกลือที่ขอบแก้วก็ช่วยได้เหมือนกัน