

กำจัดกลิ่นกระเทียม...ติดปาก

นำเสนอเมื่อ : 5 พ.ค. 2552

อาหารจานโปรดของเรามักจะมีกระเทียมเป็นส่วนประกอบด้วยเสมอ อร่อยแสนอร่อย แต่มีปัญหาเมื่อกินเสร็จแล้ว เพราะยังมีกลิ่นกระเทียมติดอยู่อีก จะบ้วนปาก แปรงฟันก็แล้ว กลิ่นก็ยังไม่หมด ทำให้ขาดความมั่นใจไปมากโข ใครที่ชอบทานกระเทียม แล้วกลิ่นกระเทียมติดปาก วันนี้มีวิธีกำจัดกลิ่นกระเทียมติดปากมาฝากกัน...



วิธีกำจัดกลิ่นปากที่เกิดจากการกินกระเทียม

เมื่อกินอาหารที่มีกระเทียมเสร็จ ให้คุณฝานมะนาวชิ้นเล็ก ๆ จิ้มเกลือเอามาเคี้ยว น้ำมันจากเปลือกมะนาวกับเกลือ จะช่วยขจัดกลิ่นกระเทียม ได้เป็นอย่างดี

รู้อย่างนี้แล้ว

ก็ลองนำวิธีที่แนะนำไปปฏิบัติตามกันได้นะคะ....รับรองกลิ่นกระเทียมไม่ติดตามรั้วความคุณแน่นอนค่ะ....

