

生活妙招

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/167932181113478.html>

范文网，为你加油喝彩！

踏青的英文-奇妙水世界



2023年3月20日发(作者：大学班会主题)

1、检验鸡蛋是否新鲜

验证鸡蛋是否新鲜，只需把它放在盐水里，新鲜鸡蛋会

下沉，不新鲜的会漂浮。

2、炒出鲜嫩的鸡蛋

将鸡蛋打入碗中，加入少许温水搅拌均匀，倒推心置腹的意思 入油锅里

炒。炒时往锅里滴少许酒，这样炒出的鸡蛋蓬松、鲜

嫩、可口。

3、煮鸡肉加黄豆

在煮鸡的锅中加入一些黄豆同煮，不仅肉嫩、熟得快，

且提高营养。

4、加水爆炒肉丝

炒肉丝、肉片时，加少许水爆炒，炒出的肉比不加水的

鲜嫩。

5、炒菜要加热水

炒蔬菜时，不要加冷水，冷水会使菜变老、变硬、不好

吃，而加开水炒出来的菜又脆又嫩。

6、炒藕丝不变黑

炒藕丝时，一边炒一边加些水，能防止藕变黑。

7、让土豆不发芽

买回来的土豆经常不注意就发芽了，下次可以在土豆堆

里放个苹果试试。

8、轻松剥鱼鳞

剥鱼鳞之前把鱼泡在盐水里，鱼鳞会很容易脱落。

9、炸鱼怎么去腥味

炸鱼前先把鱼浸入牛奶中片刻，既能除腥，又能增强鲜味。

10、煮鱼汤加牛奶

在做冻过的鱼时，汤中加些牛奶，会使鱼的味道更鲜。

11、炒出透明虾仁

将虾仁放入碗内，加一点精盐、食用碱粉，用手抓搓一会儿后用清水浸泡，然后再用清水洗净，这样能使炒出的虾仁透明如水晶，爽嫩可口。

12、炒茄子妙招

炒茄子前，用开水焯一下或用盐腌出水，这样就不吸油

了。炒的时候放点醋，颜色更好看。

13、炖汤放点醋

炖排骨或炖汤时，放点醋，有利于钙的吸收。

14、蒸锅做饭加点盐

用双层蒸锅做饭时，水里加点盐，食物会熟得更快。

15、煮面加匙油防溢

煮面时在水面加一汤匙油，面条就不会沾了，还能防止

面汤起泡沫溢出锅外。

16、蒸米饭加点生油

蒸米饭时，在锅里加几滴生油并搅一搅，蒸出来的饭一

粒一什么东西养肝护肝最好 粒的且不粘锅。

17、烙饼不粘锅窍门

烙饼时，在平底锅上撒点盐，就不容易粘锅。

18、洗黑木耳

洗黑木耳时，放一点点面粉，能洗得更干净。

19安徒生简介及作品介绍、煮绿豆先冰冻

绿豆、黄豆、赤豆等泡后放入冷冻室2小时，取出再煮

能快速煮烂。

20、巧剥大蒜

剥大蒜前，用水把整个蒜头泡一下，剥起来会容易很

多。

21、巧去蒜味

喝杯牛奶，可消除留在口中的大蒜味。

22、饭后茴香

饭后嚼5~10粒茴香并咽下，可以防止口臭、清新口

气。茴香中的油还能帮助消化，去除消化道臭味。

23、煮饺子不粘锅

煮饺子时要添足水，待水开后加入少量的食盐，搅匀后

再下饺子，这样能增加面筋的韧性，饺子不会粘皮粘

锅，汤清饺香。

24、巧取核桃肉

把核桃放进锅里蒸10分钟，取出放在凉水里再砸开，

就能取出完整的桃核仁了。

25、保存可乐

喝不完的大瓶装可乐，倒过来放比较不容易漏气。

26、巧剥番茄

芒果在煤气炉上转几秒，就很好剥皮了。番茄可用开水

烫一下，皮也就容易剥下来了。

27、铁锅怎么不粘锅

普通的铁锅，需要煎东西时，先把锅加热，倒少量油，

油热后倒出，再倒入冷油，就变成不粘锅了，煎鱼、水

煎包都不粘。

28、切洋葱不流泪

切洋葱等蔬菜时，可将其去皮放入冰箱冷冻室存放数小

时后再切，就不会刺眼流泪了。

29、切松花蛋有窍门

用刀切松花蛋，蛋黄会粘在刀上，可用丝线将松花蛋割

开，既均匀又不粘蛋黄。将刀在热水中烫一下再切，也能切得整齐漂亮。

30、切辣椒辣手怎么办

切辣椒，辣手的话，可以试试用牙膏洗手，效果不错。

31、辣到流眼泪怎么办

吃到辣，辣到流眼泪怎么办？吃辣到流眼泪的食物，喝水并不能解辣，反而会更辣。最好的解辣方法就是喝牛奶，喝了就可以缓和辣感。

32、衣服沾上了葡萄酒

衣服或桌布沾上了葡萄酒别着急，撒上盐后用凉水漂洗一下即可。同样，沾上咖啡的衣服也可以用盐清洗。

33、怎么去除衣服上的火锅味

喷壶中倒入清水，滴入1—2滴柠檬汁摇匀后，喷在衣的外部。将衣服表面喷上一层水后，挂起来，放在通风的地方自然风干，味道就没有了。

34、衣服除皱

衣服皱巴巴，不仅显旧，看上去也不整洁？教你个小窍

门，往喷药瓶里加一份醋三份水，喷到衣服上晾一会

儿。晾干后，褶子就奇迹般地消失啦！

35、过期牛奶的妙用

牛奶过期不能喝时，可将抹布浸湿，用来擦桌子地板，

很快就可以将污垢除去。或者拿来浇花。

36、冰箱顶部的清洁

冰箱的顶上贴一层保鲜膜，过段时间换一下，就可以保

持冰箱顶部的清洁，省得天天去擦了。

37、让剪刀恢复锐利

利用铝箔纸，将两三张叠在一起，用剪刀剪一剪，就可

以使剪刀恢复锐利。

38、砧板的保养

新砧板在上下两面及周边涂上食用油，油干后再涂三四

遍，这样处理的砧板经久耐用。

39、修复有裂痕的盘子

可将有裂痕的盘子放进锅里倒入牛奶，加热四至五分钟，取出盘子后，裂痕几乎消失不见。

40、砂锅的保养

新买的砂锅首次使用，最好用来熬粥或煮浓淘米水，以堵塞砂锅的微细孔隙，防止渗水。

41、去除铁锈

用切开的葱头、刚削下来的土豆片或萝卜皮蘸一点盐，用力地磨生锈的地方，能轻易去除铁锈。

42美白牙齿

干牙刷上撒点盐可以让牙齿变白。

43清洁金首饰

金首饰表面发旧，蘸少许牙膏轻轻擦拭，即可光亮如新。

44、自制安全高效清洁剂

往一个喷药瓶里灌入三分之一的醋和三分之二的水，再加几滴洗洁精，然后充分摇匀。一瓶安全高效清洁剂就诞生啦。

45、去除杯子污渍

将小苏打倒在百洁布上，滴上少许水，来回擦拭杯子内壁，就能将里面的污渍去掉了。

46、防止镜子起水雾

浴室镜子上的水雾，用干湿毛巾都很难清理。可先在镜子上涂一层香皂，再用干抹布抹干，镜子很容易恢复清晰。

47、清除布艺沙发、床单上的头发

若用手清理，费时又费力。可在一根长条状物体的表面，比如保鲜膜纸轴上，粘贴一圈双面胶，在沙发或床单上滚动，可快速去除头发。

48、去除霉味

抽屉、壁橱、衣箱里有霉味的时候，在里面放块肥皂，

即可去除。

49、灶台油腻擦不干净

将两勺白醋与2好听的男生英文名 00毫升温水混合，然后用海绵及环保丝

瓜瓢，蘸取这种“热醋水”清洗不锈钢灶台，即可使之光

亮如新。

50、清洗清洗油烟机

每次清洗油烟机后，可以在其扇叶、操作面板等表面涂

一层液体胶水，待其晾干后再使用。

这样一来，油渍不仅不容易粘附在其表面，再次清洗时

也方便得多，必要时还可以轻轻将胶水膜全部撕下，油

烟机就焕然一新了。

51、面汤去污

盆、碗上沾有油污，可用面汤（饺子汤）洗涤，洗完后

用清水冲一下，去污的效果一点不亚于洗涤剂。

52、菜板有异味

菜板有异味，可浸在淘米水中，再用盐或碱擦洗，或用

生姜擦几遍，然后用热水冲洗刷净。

干净后在菜板上洒点醋，放在太阳下晒干，再用清水洗

净。

53、新铁锅保养

新铁锅炒出的菜会发黑，可将铁锅置于火上烧烫，倒入

200～250克醋，用刷子擦洗，洗净即可。

54、清洗砂锅

瓦罐、砂锅结了污垢，可用淘米水浸泡烧热，用刷子把

里面刷净，再用水冲洗。

55、疏通下水道

取一些醋和小苏打，往下水道里依次倒入半杯小苏打和

一杯醋……

哗一下很多的气泡产生，不要惊慌，等停止冒泡后，用

热水冲洗干净。问题就解决了！

56、巧除垃圾桶腐臭味

取一块面包吸满醋，然后放到垃圾桶里让它睡一觉，第二天取出面包后就再也没有恶心的气味喽！这项技能同样适用于各种臭东西哦~

57、擦眼镜

眼镜脏了，怎么擦才能更明亮？往眼镜上喷点水，取一块软布蘸一点醋，就能除去所有灰尘了哦~还你一个明晰视野！

58、防止眼镜片起雾

在镜片上涂上肥皂液、洗洁精或沐浴露等表面活性物质，再用眼镜布抹匀擦亮即可。

59、香蕉保鲜

爱吃香蕉的朋友，最担心的就是囤的香蕉放不久，很快就变色坏掉了。

可以试试用保鲜膜包住香蕉的根部，这样可以延长它的保鲜时间哦！

60、巧切芒果

从中间切开，留出核的那一层。用薄玻璃杯口把芒果肉

刮下来，一整块果肉，想想就好爽！

61、巧切石榴

用刀在石榴横向中间切开石榴皮、划一圈，用手朝两个

不同方向把石榴拧成两半。

把紧贴在在一起的石榴粒儿掰松，拿勺子敲敲它：让它们

到碗里来，很简单。

62、巧切橙子

用刀在橙子横向中间切开橙子皮、划一圈，再用手指伸

进去松一松，掏一掏，半个橙子的皮就完整剥下来了。

63、巧切草莓

把吸管从草莓的底部戳进去，把叶子顶出来。吸管里的

草莓肉也不用浪费了。

64、巧切西瓜

西瓜对半切以后，在侧面深深地切上三刀，注意不要完

全切开，左右两个方向都要切沿着瓜皮划圈圈，让瓜瓤和皮分离。

然后用刀把它切成格子，确保切到里面足够深！全都倒出来，用牙签或者勺子吃起来。

65、巧切桃子

先准备好一盆冰水和一锅沸水。桃子末端用刀划十字，把桃子放进沸水里煮大约35-45秒，用漏勺捞出。

然后立刻放入冰水中，用手撕掉果皮即可，这招也可以用在番茄剥皮的时候喔！

66、巧切菠萝

菠萝去头去尾，立在砧板上，然后打竖对半切开，果肉再对半切开，然后把芯切掉，粗暴的几刀下去，菠萝变成了菠萝丁。稍微放点盐更好吃哦。

67、巧切猕猴桃

切掉两端，用勺子插进去转一圈，一整个酸酸甜甜的猕

猴桃就出来了。

68、选购食品要看配料表

选购食品的时候，不要买配料表名单太长的，配料表越短越安全。

69、眼睛进了小灰尘

眼睛进了小灰尘，闭上眼用力咳嗽几次，眼睛里的灰尘就会自己出来了。

70、塑料瓶盖太紧

塑料瓶盖太紧而打不开，将它放入冰箱中冷冻一会，然后很容易就能拧开。

71、防晕车

车船行驶途中，将鲜姜片随时放在鼻孔下面闻，使辛辣味吸入鼻中，可以防晕车。

72、价钱卷标很难撕掉

价钱卷标很难撕掉，可用吹风机吹热一下再撕，会很轻松地撕下来，不留一点痕迹。

73、衣服发黄

衣服衣领、腋下发黄，先用刷子涂上洗发精，或涂上刮

胡膏后静置四到五分钟再洗，即可顺利洗净。

74、旧照片变新法

照片旧或脏了，用棉花蘸点酒精擦拭，擦后如新的一

样。

75、清洁手机

用纸巾蘸少许花露水，擦拭电话机身、听筒及按键或手

机，能使电话、手机保持洁净。

76、扔快递袋

扔快递袋的时候不想个人信息泄露，用卫生纸蘸水或者

花露水擦一擦就没啦~

77、鲜花保鲜

瓶中插的鲜花不妨在清水中加几滴白醋或漂白水，即可

使保持花朵鲜艳如初。

78、保持发型

新做好的头发只要睡前在枕头上铺一条质地光滑的丝巾，就可以防止头发变形。

79、拉链卡住

当衣裤的拉链卡住或不易拉动时，先涂上蜡，再以干布擦拭，就能轻松拉动。

80、毛巾变硬

毛巾变硬后，找一个无油的干净锅，放清水烧开，然后向锅里加食用盐，再放毛巾煮十分钟左右后，就能变软了。

81、恢复袖口弹性

毛衣袖口或领口失去了弹性，可将袖口或衣领在热水中浸泡20分钟，晾干后即可恢复弹性。

82、缓解头痛

在头疼部位滴上几滴薄荷精油，用手指舒缓地按摩，有助于缓解紧张性头痛。

83、偏头痛

白萝卜汁中含天然芥子油，滴入鼻腔通过鼻黏膜迅速吸收，可起到通窍活血的作用，促进脑部血液循环，缓解偏头痛。

84、脚枕枕头治抽筋

每晚睡觉时在脚下垫一个枕头，可防治抽筋症状在睡觉时发生。

85、打嗝不止

如果打嗝不止，不妨试试喝水弯腰法：喝几口温开水，慢慢咽下，并做弯腰90度的动作10~15次。

86、出门四字诀

出门的时候对自己说：伸手要钱。（身份证、手机、钥匙、钱包）再也不用担心忘东西了！

87、鞋子臭臭怎么办

将少量苏打粉直接撒入长筒靴、运动鞋，或常穿而易有

异味、湿气的鞋中，在苏打粉作用之下它会吸收湿气及

异味，很快你就会有一双干爽的鞋子了。

88、手上扎了刺

如果是手上扎了草木刺，可用苏打粉与等量的水混合，

涂抹在皮肤上，它能使紧致的伤口慢慢松弛，有利于将

刺拔出，还能止痛、防止发炎感染。

89、外伤破皮

皮肉因外伤碰破时，可以在伤处涂上牙膏进行消炎、止

血，然后再包扎上。作为临时急救药，药物牙膏效果显

著。

90、防止打鼾

入睡前补点水，可以帮助消除睡眠中喉咙的干涩感，减

少打鼾。

91、刷洗雨伞

将洗涤灵、白醋和清水酌量混合，然后用混合液来刷洗

雨伞，就可以轻松把污垢刷掉了，最后用清水冲洗干净

即可。

92、煮饭省电小窍门

使用电饭锅要想节电，最好在煮饭时先加热水，缩短烧

煮到沸腾的时间，达到节约电能的目的。

93、清洗饮水机

饮水机用久了，取新鲜柠檬切半去籽，放进饮水机内煮

二三个小时，可去除白渣。

94、清洗陶瓷餐具

刚买回的陶瓷餐具，用4%的食醋水浸泡煮沸，可去除

大部分有毒物质。

95、皮鞋放久了发霉

皮鞋放久了发霉时，可用软布蘸酒精加水（1：1）溶液

进行擦拭，然后放在通风处晾干。对发霉的皮包也可如

此处理。

96、鞋子除湿

跟鞋子除臭的方法类似。将少量苏打粉直接撒入长筒

靴、运动鞋，或常穿而易有异味、湿气的鞋中。

在苏打粉作用之下，它会吸收湿气及异味，很快你就会

有一双干爽的鞋子了。

97、香蕉皮擦鞋

香蕉皮内富含丹宁，用来擦鞋，可使鞋面更加光洁。

98、清洗淋浴喷头

淋浴喷头使用时间长了会出水不畅，通常是因为水垢积

聚。

可以将喷头拆下，浸泡在食醋中两小时，取出后，用牙

刷刷掉软化的水垢就可以了。

99、延缓老花眼

每天早起喝一杯枸杞蜂蜜水，对延缓老花眼也有一定的

效果。

100、口腔溃疡

用棉球蘸冰过的牛奶，轻压溃疡15分钟，冰牛奶的低

温可以起到消炎作用，而牛奶中的蛋白质能够加速伤口

的愈合。

更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发