

煮汤圆不破不粘锅有妙招

每逢元宵节家家煮汤圆,汤圆在煮的时候最忌讳的就是煮破或者粘锅,怎样煮才不破不粘呢?看看小编分享的小妙招吧!

开水下:将锅内的清水

烧得沸腾,然后将汤圆下锅,用勺背轻轻推开,不粘锅底。

文火煮:汤圆入锅煮至浮起后,要迅速改用文火,若还用旺火,汤圆就容易破裂。同时,受热不均匀,也易

导致外熟内硬不好吃。

加冷水:汤圆浮起后,需加入适量冷水,以使锅内的汤圆热中受冷,皮层凝结,粉质严实;煮开两三次后,即可捞出食用。这样

煮出的汤圆质软不硬。

勤换汤:汤圆煮过两锅后,汤变稠,应换水再煮。否则就会熟得慢,易夹生。另外,煮咸汤圆时最好放几片姜,能让汤圆的香

味更多地散发出来。

巧清洗:先拿热水泡锅,放些洗洁精,泡10分钟。用洗碗刷刷洗。或者是先用水泡几个小时,然后用比较细腻的棉质的碗布慢慢揉

一下,就好了。不管怎么说,首先就是需要加水泡一段时间,让汤圆的那些白色的皮泡发了就容易清洗了,切记,煮完汤圆直接用刷子会伤锅。 文/丽欣

花茶这样保存不会影响品质

很多人喜欢喝花茶,但花茶容易受潮,如果密封不好受潮了,就会导致花茶变质。那么怎么保存花茶呢?

陶瓷罐密封保存:保存花茶最好的容器是陶瓷制成的茶罐,它最能保持干燥花茶的品质稳定性。

如果用透明玻璃瓶保存,一定要放在避光处。最好不用塑料袋进行保存,但可以用深色的纸袋保存。

塑料袋密封法:可选用密度高、高压、厚实、强度好、无异味的食品包装袋。茶叶可以事先用较柔

软的净纸包好,然后置于食品袋内,封口即成。

冰箱冷藏密封保存:花茶最适宜在冰箱里冷藏。但是冷藏前一定要密封好,最好再拿一个保鲜袋套起来,这样花茶保存的最好。放入冰箱内低温贮存,如温度

控制在5摄氏度以下,保存花茶质量效果较好,一般可保持1年以上风味不变。散装茶可先放入干净无味的棕色瓶或马口铁罐内,装满盖严,用胶布封口后再用蜡封口,外面再套上塑料袋扎好,可放入冰箱贮存。 文/宝桦

菜肴不变色有方法

◎主妇手册

你精心烹制的一盘菜即使味道很好,香味也很浓,如果样子不好看,也会大大挫伤人的食欲。所以,做菜不仅要好吃,也要好看,不要发黄、发黑、发紫,那要怎么做到呢?

下面3个妙法你可以好好学学。

焯水法:把经过刀工处理的新鲜水果、蔬菜放在沸水中烫几分钟,使酚氧化酶失去活性,不易将酚催化为醌,水果、蔬菜就不易变色了。

浸水法:把削皮后的

土豆、红薯等浸在冷水里,使其与空气中的氧隔绝,这样酚就不易被氧化为醌了,它们也就不易变色了。

加料酒法:蔬菜的翠绿色是由叶绿素中的镁之素决定的,蔬菜放置或烹饪时间长了,其有机酸中的氢离子会离解出来,替代叶绿素

中的镁离子,使蔬菜变成黄绿色。如果在蔬菜切好或煮熟时加些料酒,酒中的乙醇会与有机酸发生酯化反应,生成芳香的羧酸酯和水,从而降低有机酸含量,叶绿素中的镁则不易被氢离子替代,蔬菜的色泽也不易变黄。 文/晓妙

妙用饼干盒

◎变废为宝

好吃的饼干吃完了?还要盒子干什么?停!千万别扔,因为它还有妙用呢,扔了就太可惜了!

置物架 将几个大小不一的饼干盒用棍子串在一起做成置物架(图1),美观又有新意。大小

相同的还可以叠放在一起,放在厨房里,对不同的食材或调料进行分类摆放。

墙面烛台 将饼干盒装饰一下,再挂在墙上,里面可以放蜡烛(图2)。在过节或办派对时,格外有情调和气氛。

文/小丽



图1



图2

鲜干鱿鱼这样清洗

鱿鱼味道鲜美,吃起来清脆爽口,是餐桌上常见的一道美食。买来的新鲜或干的鱿鱼你知道该怎么清洗吗?

新鲜鱿鱼

1. 鱿鱼体内含有许多墨汁,清洗时要非常小心行事,千万不要把墨汁溅到身上,因为鱿鱼汁沾到衣服上很难清洗。

2. 把鱿鱼放到一个较大的盆子里,盆里装上水,水深最好能没过鱿鱼,这

样在清水的保护下,鱿鱼肉就不容易溅到你身上了。

3. 在盆中水里先用剪刀从鱿鱼头部与腹部的连接处开始,慢慢剪到尾部,剪开后在水中拉出内脏,取出鱿鱼壳,再在水中取下它的眼球,使其流尽墨汁,然后多换几次清水将内外洗净即可。

4. 鱿鱼要尽可能保持干冷,所以在洗净后,最好用纸巾擦干,再放入冰箱冷藏备用,这样做出来的鱿鱼会更加爽口。

干鱿鱼

将干鱿鱼先放在冷水里浸泡约8~12小时,直至鱿鱼全软(中间可更换几次清水),这样的鱿鱼烧出的菜很有嚼劲,且不需放碱。清洗鱿鱼时,一定要将鱿鱼表面的一层薄膜剥下来,再去掉骨和内脏,清洗干净,这样烧出的鱿鱼不会有腥味。

挑选干鱿鱼窍门

挑选干鱿鱼,要用手

捏一下鱿鱼的肉质是否干燥,闻一下鱿鱼散发出的味道是否异常,好的鱿鱼闻上去有股海腥味,但不能有腥臭味。挑选时最好用手掐一点鱼肉放入嘴里尝一下,因为市场上有的干鱿鱼味道很咸(这表明加工时的质量不好),如果是这种咸味很重的鱿鱼干,泡发时要多更换几次水,时间泡得要稍长一点,烧菜时最好不放生抽酱油,老抽也少放一点,可多放点白糖以中和咸味。

文/丽新

【开栏的话】

读者朋友,大家好!我是李元。

今天,小李花吧正式和大家见面了。这是一个关于养花和赏花的栏目,在这里,可以分享养花经验和花卉摄影作品,交流花卉知识和养花中的一些趣事,和读者一起美化家居环境和生活,获得美的享受。

花卉,或雍容华贵,或清新淡雅,可装点家居,可寄托情感。从古至今,花卉都是人们无声的朋友。留出一点时间,用心聆听花卉告诉你的故事,她长新芽了,她开花了,她结果了……在匆忙的日子里,让我们感知都市里最娴静的生命,让心灵得到一丝放松和宁静。

如果您有自己的养花小妙招、好看的花卉摄影图片、有趣的养花故事,都可以发给我们(要求原创作品),征稿邮箱是lzp6635311@163.com,请在邮件主题上写明“汇生活小李花吧”。



绿之玲

熊童子

花开迎春

春节前后,我家养的熊童子、绿之玲等植物陆续开花,一朵朵清新淡雅的小花,给家中又增添了一丝温馨的气息。

摄影/李元



生活达人英雄帖

《汇生活》广招天下英雄啦!

如果你是旧物利用的能手,如果你是手工创作达人,如果你在家居布置方面有妙招,如果你是过日子的一把好手……不妨与我们联系,来《汇生活》上秀一秀吧!

投稿邮箱:lzp6635311@163.com,请在邮件主题上写明“汇生活”,要求是原创哦!