

这样做能节省天然气

天然气是我们日常生活中不可或缺的燃料,几乎家家户户每天都会使用天然气来烹调食物,一个月下来,费用可不少呢!其实,只要我们改变一下使用习惯,处处都有省钱机会。

有效的顺序来进行烹调。比如,若菜肴中有煎蛋,就先煎好鸡蛋,再炒菜或炒肉。这样一来,煎好鸡蛋既不用洗锅浪费水,又可以利用煎蛋所留下的油与热度炒菜,既省食用油,又可省下重新热锅的天然气。

此外,炒菜前先把菜洗净、切好。不要点火开煤气后才去洗菜、切菜,而浪费空烧的时间。

下厨前要计划

在烹调前,一定要先计划好炒什么菜肴,以最

定期清理炉芯

如果发现每次开燃气灶时不容易点着火,或者火焰呈红色而不是蓝紫色,就表明火力不足,需要清理炉芯。这时候,可以用旧的牙刷刷去导致阻塞的煤灰炭或食材残羹。火力不足,会浪费更多的煤气去燃烧。清理后火力旺,炒起菜来气足,省时又省钱。

选用适合炊具

一般的燃气灶与炉芯之间,已有一定的高度,最适合用平底锅烹调,由于最接近火点,能快速煮熟食物。但一般的中式炒锅,因锅底是圆形,需要在煤气炉上再架一个炉架来稳住锅,这一来锅底距离火点升高了,需要燃烧更多的天然气来炒菜了。

控制火力

烹调时要懂得控制火力的大小,能减少天然气的浪费。如该用大火炒菜时,就用大火;该用小火熬汤时,就用小火,随时根据使用情况调整,不要一点火就一烧到底。

控制食物的量

有些人爱熬汤,经常

会熬了一大锅汤,往往三四餐才喝完。汤水煮了再煮,不但浪费天然气,汤也会营养尽失,同时产生有害物质,多喝不利健康。

熬好的汤可以分成一包包的量存储在冰箱里,每一次要喝多少,就将适量的汤水拿出来煮。炒菜也是同样的道理,够一餐的食量就好,可以避免浪费和一再加热。

文/晓梦

面包保鲜有妙招

面包,是许多人每天的早餐选择,甚至有人还会用它制作三明治当午餐。但面包买了很多,一次又吃不完,如何保持新鲜度,就值得关注了。今天就来分享简易的面包保鲜法。

没有添加防腐剂的的面包,从烘炉出来的那一刻开始,就会开始逐渐变硬、变质;所以一旦从烘炉取出的面包在室温冷却后,要即刻放入冰箱冷冻室,让它保鲜更久。

面包不能放在冷藏室里,因为这样只会让面包流失水分而变干。另外,如果用量大,还可以购买独立的冷冻柜,避免与肉类等生食放在一起,或者可以采用密封盒存储,更加卫生。

冷冻后的面包,在吃的时候要怎么处理呢?先将面包从冷冻柜取出,放在室温解冻半小时左右就能吃了。与其他食物不同的是,从冷冻室取出的面包若吃不完,还可以重新放入冷冻柜进行保鲜。这样一来,面包就可持久保鲜,也可以天天吃到松软的面包了。

除了放入冷冻柜,还有其他保鲜方法呢!

芹菜:取一根芹菜洗净,放进面包袋中,这样能使面包保持新鲜并有好滋味。

湿纸:外出旅游时将面包保鲜,可找几张纸在冷水中浸湿,包在面包原有的包装纸外面,然后放在一个塑料袋里,将袋口扎牢。

稍微蒸一下:将面包放在蒸笼中稍微蒸一下,也能使面包恢复新鲜状态。注意,蒸面包的水中放入少量醋,效果会很好。

在擦洗晾干后的玻璃或搪瓷器皿的底部放一些生土豆或一点盐,再把面包放进去,可使面包不会变硬。为防止出现怪味,可放入一些新鲜的苹果。

文/李欣

皮包被染色了怎么办?

皮包经常使用,不小心被染色了是非常难看的,尤其是白色的皮包更显眼。那么皮包被染色了该怎么清洗呢?今天就来分享几种处理方法。

方法一:为了防止皮包被染色,要经常注意擦油、防水、防晒、防火烤之外,还可以取甲醛一份(浓度30%)溶化在3份水里,用这种水溶液涂刷皮包,干了之后再涂虫胶液(一份虫胶、10份酒精),这样就可以减少染色啦!

方法二:如果有皮包已经被染色了该怎么办?可以网购皮包染色剂,按照说明书的要求进行涂染,然后再打一点鞋油之类的东西,就可以帮皮包恢复原有的光泽啦!

方法三:除了用皮包染色剂,还可以采用中性泡沫清洗剂,按照平常洗包包的方法清洗就可以解决了。

方法四:一般情况下,如果皮包染色的情况不严重的话,可以尝试用牙膏来清洗。选择普通牙膏,挤在染色的部位上,用平时刷鞋子的毛刷轻轻刷洗,很快就可以刷掉了。

方法五:如果染色的面积不是很大,还可以用橡皮擦使劲擦掉,或者用干净海绵蘸平时清洗鞋子的鞋油擦一擦就好。

文/苏乐

煮挂面用热水还是冷水?

挂面是人们日常饮食中最常见的一种主食,常听老人们说:等水煮开了放挂面,然后滚了放碗凉水,面条就会紧致弹牙,特别好吃。结果万万没想到,这种煮面条的方法其实是错误的!

那么,如何煮出劲道纯香的面,你知道吗?赶快来学学正确煮面方法吧!

煮挂面时,不能等到锅里的水全都开了再放面条。因为挂面本身很干,如果一下子遇到高温,表面

的淀粉就容易糊化而变黏。同时,水分、热量都不容易向内渗透,所以,面芯仍然是生的。再加上沸水会使面条上下翻滚、相互摩擦,这样煮出的面条外黏、内硬、汤糊。

正确的方法是等锅底刚开始有小气泡往上冒时就放挂面,然后搅动几下,等锅内水开了,再适量添些凉水,等水再次沸腾就好了。这样煮挂面速度快,面条柔软,面汤清亮。

文/新华



三角梅的扦插方法



盛开的三角梅

三角梅盛产于南方,北方大批繁殖比较困难。经过十几年的探索,我已经总结出一套切实可行的繁殖办法,供喜爱养花的朋友们参考。

繁殖方法如下:

1. 培育插条。在已有的三角梅上,选择二年生枝条作为插条,枝条长25~30厘米,枝条粗细不限,只要目测表面水分饱满即可。

2. 扦插最佳时间在每年夏至到立秋之间(即6

月下旬到8月上旬),要求温度在20~32摄氏度之间。

3. 要让插条的叶芽和枝条长出的须根同步生长,不要让插条过早的长出叶子。春天这样的插条会早早地发芽,此时要将芽掰掉。每掰掉一次芽,大约一个月后可再长出新芽。夏至到立秋之间发的芽就不要掰了。

4. 在要求的期限内,将培育的插条剪下(25~30厘米),插入盛满净水的矿泉水瓶子里,5~6天换一

次水。根据插条本身和外界条件,一般在11~14天枝条的底部会长出很多小白点,并逐日见多见长。

5. 这时便可把插条插入已经准备好的花盆里。花盆里的土要求园土+细沙+腐熟肥料,千万不能用没发醇的生肥和化肥。在插入枝条之前,用开水浇透花土。土冷却以后,用粗木棒插入土中,棒拔出后土中留下一深孔,这时把带须根的插条小心插入孔中,然后用细沙填满

孔,再浇满水便可。

6. 保持盆土湿润,插条的芽、根同步生长,15~20天便可确定是否成活。

另外,成活了的三角梅遭遇冷冻、换盆可能会“假死”,不要轻言放弃,它的生命力是很顽强的。假如三角梅的盆上部分死了,可将死的部分剪掉,保持盆土湿润,然后耐心等待,一般情况下60~80天后,还会发出新芽。

文·摄影/滕美文



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“汇生活小花吧”。