

# 巧妙收纳 放大空间

家居收纳整理对于每个家庭来说非常重要,居室整洁了,看起来明亮通透,视觉空间效果也更大。

客厅收纳可以采用矮柜、置物架和隔板的

设置来扩充其收纳空间,可以充分利用墙面的置物架,摆放各种心爱的小物,再选择一些收纳盒搭配使用,瞬间整个客厅会显得干净简约不失时尚。

卧室收纳主要是衣物、被子,这些基本都是放在衣柜里面的。由于衣柜空间有限,衣物要归类进行放置,只挂应季常穿的衣服,不要把衣服挂得挤在一起,这样容易有褶皱。

内衣裤、袜子放在专门的分类格里。而被子可以用真空的袋子装起来放在顶层,这样卧室的收纳就显得温馨而整齐。

厨房里最多的就是瓶瓶罐罐,锅碗瓢盆了,可以

充分利用墙面空间,把各种厨具挂起来或者摆放在置物架上,这样整洁大方,一目了然,取用方便。

卫浴间也可以利用收纳架来摆放洗漱用品,看起来整齐而干净,拿东西

也非常便捷,像马桶边摆放的铁艺三层收纳架,还有墙面的置物架设计,不仅利于收纳,也非常节省空间,让整个空间显得通透明亮。

(据《济南时报》)

## 烹调加酒 去腥提香

### ◎主妇手册

料酒、米酒、花雕……烹调时加入酒,不但会增添菜肴的香气和滋味,也有画龙点睛的效果。但大部分人或许不太懂得什么时候该使用酒,或者不确定什么时候不适宜添加等等。今天就和大家分享一下烹调时酒的使用法。

中餐入菜的酒,最常见的有料酒、米酒、花雕等。

料酒又叫黄酒,以30%~50%黄酒做原料,再加入一些香料和调味料酿制而成。

米酒,也叫酒酿或甜酒,采用大米(多以糯米)为原料,加入调酒发酵酿制而成,酒精度低,味道带甜。

花雕,是绍兴酒种类之一,属于发酵中的黄酒,选用上好的糯米、优

质麦曲,加入明净澄澈的湖水,用古法酿制,再经过长期贮藏,其酒性柔和,酒色橙黄清亮,酒香馥郁芬芳,酒味甘香醇厚。

在调味料方面,黑芝麻油、白麻油、酱油、蚝油、白胡椒粉、黑胡椒粉等调味料都能与入菜酒混搭。但醋和酒若互搭,会呈现酸味。

那么,烹调时应该在什么时候加入酒呢?

其实,不同的酒有不同的加法。如在滚汤时,尚未上桌前应加入些许的花雕酒,这样可以防止酒精的味道挥发掉。

另外,什么时候加入酒,完全由个人的喜好来定,有些人比较喜欢菜肴散发醇厚的酒香,那就得在烹调过程中的后半段加入少许的酒。相反,若不要酒味太浓,则可在烹调前加入少量的酒,让酒

精能够有足够的时间挥发掉,而使菜肴存有些许酒的香气来提味。加入酒时,应该从锅边加入。要知道,造成鱼、虾、肉有腥膻味的是一种胺类物质,这些胺类物质能溶解于酒中的酒精,经过加热可以达到去腥的目的。

虽然米酒和花雕是最常见的专用于烹饪调味的酒,但它们的烹调方法却各有不同。花雕酒适用于煎炒、蒸煮、焖,以及腌制食材,而米酒则只适宜蒸煮慢火焖,或一些特定菜肴需要以大量的酒来提升香气,如醉鸡。

在食材方面,肉类包括红肉和海鲜类,搭配花雕是一绝,可以提升它们的鲜味,而米酒则比较适合搭配鸡肉烹煮。反之,蔬菜及水果则不宜加入酒来调味,因为蔬菜与水果无法吸收酒的精华,如

果非要加入,就会使做好的菜肴带有浓烈的酒味,破坏了菜肴的本质。

此外,夹带着骨头的肉类,不宜以酒来伴煮,因为骨头会将酒的精华给挥发掉。

### ■小贴士 不同的酒 如何入菜?

**花雕:**最适宜用来熬汤,与海鲜、白肉一起来烹调。

**葡萄酒:**红葡萄酒可煎、炖红肉等,白葡萄酒则适宜烹调白肉和海鲜。

**啤酒:**有麦香味,最适合拿来熬汤。

**黄酒:**耐高温,酒味香醇,最适合用于红烧各种肉类。

**香槟:**多半用来加入西餐冷汤,制造雪泡效果。

文/晓梦

### ◎变废为宝

## 妙用可乐瓶

喝完随手就扔的可乐瓶,其实还有好多用途,随手改造一下就有多种用途,简直太神奇啦!

### 调味瓶

平时吃沙拉酱、番茄酱,还得去买专用的细嘴调味瓶,其实不花一分钱就能用得上。将可乐瓶盖用火烤软,然后用一根牙签从瓶盖里面向外推,会把塑料拉成一个小尖嘴,然后用剪刀在顶部减去一小截,盖在装有番茄酱的瓶子上。这样一来,可乐瓶就能当调味瓶用了,这个主意太妙啦!

### 礼盒

参加朋友的婚礼时,总能收到各种包装精美的糖果礼盒,喜欢的话也可以自己动手做。

将可乐瓶瓶身中间部分剪下来,折叠一下,将其变成正方形盒装,再找来另一只可乐瓶重复上一步骤,将两只空心盒套在一起,就变成了一个透明礼盒。装上糖果,系上丝带,是不是比订制的礼盒还漂亮?

### 吸水花盆

工作太忙碌,忘了给家里的植物浇水可就麻烦啦!不用怕,你可以试试自动吸水的花盆,一个月不浇水也没问题。

用小刀在可乐瓶的塑料瓶盖上挖个小洞,找来一根棉布条穿过瓶盖,将瓶盖内侧的布条打个结固定,然后把可乐瓶从中间一分为二剪开,将瓶口倒置在另一半瓶身内,在瓶里放上水,就可以栽种植物啦。植物会依靠蒸腾作用,自己从瓶内吸取水分,这样的懒人种植法太省事啦!

### 冰块容器

夏天就快到啦,我们都爱往饮品中加些冰块,喝起来冰凉爽口。你需要一款专业的冰块容器,保证冰块方便取放又不易融化。其实只用将可乐瓶从中间剪开,将瓶口倒置就行啦,用来放冰块非常方便。这样的简易容器,上面盛放冰块,下面部分用来接住冰块融化的水,将水和冰分隔放置,冰块融化的速度就会慢一些。

### 小勺子

厨房里常用的调味勺,不必专门去买,一只可乐瓶就能做出大大小小、形状各异的勺子。在瓶子底座部分,用笔画出一个勺子的形状,将其剪下来,用打火机在勺柄处烘烤一下,让勺子更好地定型,再把勺子打磨光滑,就可以使用了。

## 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!

## 玉露:小型花卉中的萌宝

玉露是百合科多肉植物,其植株玲珑小巧,晶莹剔透,种类丰富,是近年来很受欢迎的小型多肉植物品种之一。

许多多肉植物喜欢光照充足的环境,玉露也不例外。光照不足会造成株形松散,叶片瘦长,“窗”(植株顶端的透明部分)的透明度差。但光照也不可过强,夏天要避免阳光直射。玉露不喜欢高温炎热环境,夏季要适当采取降温措施。

玉露耐旱怕涝,浇水不可过勤。花盆里不能经常积水,也不能经常淋雨,否则容易烂根。浇水应干透浇透,即盆土从上到下完全干了再浇水,浇到花盆底部有少量水渗出。浇水最好定时定量,我一般半个月浇一次水。我家夏



玉露和它开的花

季比较凉爽,室温很少超过30摄氏度,因此夏季也是半个月浇水一次,没有休眠和控水一说。

一些资料中说玉露的培养土可用蛭石、腐叶土或草炭土等基质混合配制。但经过几年的养护实践,我发现玉露对土壤要求并不高,疏松透气、排水良好、富含腐殖质即

可。至于肥料,我一般在配制营养土时,在土里添加充足的复合肥作为底肥,之后在生长期和花期均不再追肥。我发现,只要底肥充足,温光水土等条件稳定且适宜,玉露便可长势良好,并时不时开出清新淡雅的小花。

玉露会生出许多幼株,因此家庭养护多用分

株繁殖。我一般在春季分株,此时玉露也已长到爆盆,可进行分株和换土。

移除花盆后,要小心地将幼株从母体分离开来,幼株也是有根的,直接种进花盆即可。分株时要湿土干栽,五六天后再正常浇水。

文/摄影/李元

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”。

