

Nhng m o vt cho các bà và các ông n i tr



Cách cán bt không b dích

Lúc nhào bt, cán bt đ làm bánh, bt hay b dích vào bàn rt khó ch u. Khi y ngoài cách r c m t l p bt áo trên bàn, b n có th làm theo cách sau: đ bt vào trong m t cái t, đ y m t l p nylon kín r i cho vào t l nh kho ng 1 gi .

Lúc cán bt làm bánh bt s không b dích n a.

Cách xào th t bò

Khi xào th t bò mu n cho th t m m, sau khi p th t xong, b n hãy cho 2-3 mu ng cà phê đ u ăn vào tr n đ u p cùng, đ kho ng 20-30 phút. Lúc xào th t hãy đ l a to đ o nhanh tay. Xào xong cho th t ra kh i ch o ngay. Món th t bò xào s rt m m, v đ m đà mà l i không dai.

Lu c tr ng không b n t

Khi lu c tr ng gà, tr ng vt th ng hay b n t v làm cho n c vào trong tr ng gây ra mùi tanh và không đ p. Mu n chúng không b n t khi lu c b n ch c n cho vào n i lu c chút mu i ho c l y chanh xát xung quanh v tr ng. Tr ng s chín ngon và không b n t n a.

R a s ch bình th y tinh

Nhng bình th y tinh có mi ng bé mu n r a s ch bên trong rt khó. Xin mách b n m t cách đ làm cho bình th y tinh sáng bóng nh m i. B n hãy cho vào bình m t n m g o, đ m t ít n c sôi vào đ y n p kín đóng l i và l c m nh. Sau vài l n, bình th y tinh c a b n s s ch bóng đ

dàng.

Du ăn trong n i b c l a

Khi b n xào n u v i ng n l a to có lúc du ăn trong n i b b c l a. Ch c n đ y vung l i ho c đ p kh n t l n, l a s l p t c b d p t t. Trong tr ng h p đó, không nên cho n c vào du ăn nh h n n c s làm l a bùng to h n và du b n ra b n phía.

Cách vt chanh đ c nhi u n c

Mu n vt đ c nhi u n c chanh h n thì tr c khi vt, b n hãy đem chanh ngâm vào n c nóng vài phút.

Cách kh cay t tay

Khi b n c t t a t, tay b dính s r t nóng, cay. B n hãy kh b ng cách: L y m t ít đ ng cát xoa vào tay, r i r a s ch; ho c xoa vào tay m t ít gi m hay r u; b n cũng có th ngâm tay vào n c m m t lát r i r a s ch thì tay s không b cay, nóng n a.

Cách làm chu i xanh không b nát và thâm

Khi làm món ăn v i chu i xanh, b n g t v , b thành mi ng nh , r i ngâm vào n c có pha chanh và mu i, chu i s tr ng, không b nh a, không nát mà ch t chất cũng gi m r t nhi u.

Cách ch a c m s ng

Khi b c m ra ăn mà c m b s ng, nhi u ng i đ thêm n c vào n i và b c lên b p hong l i cho đ n khi chín ho c b đi. Đ tránh lãng phí và m t th i gian nh ng l i hi u qu và đ n gi n, b n hãy làm theo cách sau: X i c m s ng cho t i ra, r i r u vào n i theo t l c n a cân g o là m t ph n ba chén r u. Đun nh l a cho đ n khi r u b c h i h t, c m s chín mà l i không đ l i mùi r u.

Làm Ru t Heo, Bao T Heo

Ru t ho c bao t heo mua v l n trái ra r i cho m t n m b t mì vào bóp k m t lúc sau đó r a l i nhi u l n b ng n c l nh s s ch h t.

Mu n lu c ru t ho c bao t cho tr ng thì đung m t n i n c sôi, sau đó cho vào m t mi ng phèn chua đ n a ngón tay, cho lòng heo vào lu c, nh đ n c cho ng p. Khi lòng heo đã chín, vt ra th vào n c l nh có pha m t chút hàn the.

Cách Làm L n

L n mua v còn s ng cho vào soong ho c thau, l y r đ y kín r i cho vào m t chén gi m chua. L n s qu y r t m nh vì v y bao nhiêu nh t s theo ra h t. Khi th y l n y u d n, không còn qu y n a thì đem ra vu t b ng mu i r i r a l i b ng n c l nh vài l n s s ch.

Cách Làm c

Mu n làm c s ch đ làm c nh i thì đ ng đ p b tr n c vì khi đ p b tr n c, khi nh i c vào h p, n c ng t s ch y ra h t.

L y dao nh kh c y mi ng c ra, r i l y m t chi c đũa đ y c th t vào trong m t lúc, c m con c v y m nh. c s r i ra h t. B ph n c b n phía cu i. Ph n c còn l i, cho vào gi m bóp k r i r a l i b ng n c l nh cho s ch.

Cách Làm Cá

Cá bán ch th ng ch a đ c đánh v y. Mu n làm cá mà không b v y v ng ra t phía, hãy ngâm cá vào n c sôi thì v c đánh cá s d dàng.

Chiên Cá

Khi chiên cá, mu n không b sát ch o, hãy l n cá vào b t tr c khi cho vào ch o d u nóng.

N ng Cá Không B Tróc Da

Thoa m t l p d u ăn ngoài da đ da cá không b dính vào v n ng. Khi n ng, lúc đ u đ l a l n đ l p da bên ngoài se l i ngay, nh v y s c nóng làm cho ch t m trong cá tan ra nh ng không thoát ra ngoài đ c. Do đó da cá s vàng mà th t cá v n th m ngon và không b m t đi các d ng ch t.

N ng Bánh Mì L i Cho Dòn

Bánh mì cũ, nhúng vào n c tr c khi n ng, bánh s dòn.

Chiên Khoai Tây

Khoai tây ngâm trong n c có pha m t chút mu i và chanh ho c gi m đ khoai đ c tr ng. R a s ch khoai l i r i thái khoai thành t ng lát dày đ 1 cm theo chi u đ c c a c khoai. V t khoai đ ráo, lau khô t ng mi ng. Sau đó ph t s m t l p d u lên khoai đ khi chiên, m t khoai không b nh n.

Cho khoai vào ch o d u chiên cho vàng. Khi chiên, khoai s ph ng lên, l y khoai ra cho vào r

nhôm, r&#c lên m&#t chút mu&#i và x&#c đ&#u.

Gi&# Khoai Không R&# Khi N&#u

R&#a khoai th&#t s&#ch tr&#&c khi g&#t v&#. G&#t v&# xong, đem ngâm trong n&#&c có pha m&#t chút mu&#i đ&# khoai không b&# đen và khi n&#u khoai không b&# r&#.

Kh&# Mùi Hôi C&#a D&#u Ph&#ng

Đun đ&#u cho th&#t sôi đ&#n khi không còn nghe th&#y ti&#ng kêu riu riu n&#a. Cho vào vài c&# hành tím đ&#p đ&#p. (Có th&# dùng t&#i hay c&# x&# đ&#p đ&#p ho&#c lá d&#a th&#m cũng đ&#&c).

Kh&# Mùi Hôi C&#a Th&#t Bò

N&#&ng chín m&#t c&# g&#ng, c&#o b&# l&#p v&# cháy đen, gi&# g&#ng th&#t nhuy&#n, r&#c lên th&#t.

T&#y Mùi Hôi Lông C&#a Gà, V&#t

Khi nh&# lông xong, dùng mu&#i ho&#c g&#ng gi&# nhuy&#n chà xát lên mình con v&#t ho&#c gà, đ&# đ&# 5 phút, r&#a s&#ch l&#i r&#i m&#i m&# ru&#t.

T&#y Mùi Xào N&#u, Mùi Th&#t Cá

Đ&#t m&#t mi&#ng đ&#&ng lên b&#p. Trong khi ch&# cá chín, mùi đ&#&ng cháy s&# phá tan mùi tanh c&#a cá. Đ&# cho mùi hôi c&#a b&#p c&#i chín m&#t đi, hãy cho vào soong đang lu&#c rau m&#t mi&#ng ru&#t bánh mì.

Ch&#u r&#a bát v&#a ăn xong, dùng v&# chanh đã v&#t n&#&c chà xát chung quanh ch&#u, mùi tanh c&#a cá s&# h&#t.

T&#y M&#t S&# Mùi Khó Bay

Mùi hành t&#i: Dùng bã café đ&# chà xát.

Mùi Eau de Javel: L y gi m r a tay, r a l i b ng n c m và thoa l i b ng m t chút d u th m.

V t vàng khối thu c dính trên ngón tay: R a tay b ng Eau de Javel h i m.

V t bút nguyên t : Dùng Alcool.

Các v t xám đen: Dùng chanh.

Lu c Rau Xanh Mầu : Cho vào soong n c lu c vài gi t chanh ho c gi m, đ i n c th t sôi m i cho rau vào.

N u N c Dùng Cho Trong

N u n c th t sôi m i cho th t ho c x ng vào, không đ c đ y vung soong. Khi n c sôi l i thì b t l a và v t b t th ng xuyên. Cho vào đó m t c hành tím đã n ng chín.

N u l n c không trong thì dùng m t khăn v i m ng s ch l c l i, cho sang soong khác n u sôi tr l i. L y m t tròng tr ng tr ng đánh cho th t n i đ úp vào soong n c dùng, các b t trong n c dùng s cu n vào trong lòng tr ng tr ng. Khi đ c, v t tròng tr ng tr ng ra b .

N u n u n c th t sôi r i b th t ho c x ng vào, nh v y thì ch t ng t còn gi l i trong th t, x ng. N u cho th t vào n c l nh r i m i n u thì ch t ng t c a th t và x ng s hoà vào n c dùng.

Đánh Tr ng Gà Không Dính Vào Tô

Tr c khi đánh tr ng vào tô, hãy tráng qua tô m t l p n c l a.

Mu n Tr ng Chiên Đ c N i Ph ng

Cho vào tr ng m t chút b t n i r i đánh tr ng cho đ u, nh đánh theo m t chi u.

Lu c Tr ng Không V

Cho vào soong n c lu c tr ng m t d m m i. Khi tr ng chín, m n bóc v cho d , v t tr ng ra b ngay vào n c nh ng m đ 10 phút.

Qu t Tôm Cho Dai

R a tôm s ch, lau khô tôm tr c khi qu t. Khi tôm đã đ c qu t nhuyễn n thì n m gia v và cho vào m t tr ong tr ng tr ng, tr n đ u và qu t thêm m t lúc cho tôm và tr ng l n đ u nhau.

T y Mùi C m Khê

N u c m l b khô, ta nên cho vào c m m t c c than đang cháy h ng ho c l y m t cái ca nhôm, nhúng n c r i úp lên soong c m.

H p C m Ngu i Cho Ngon

C m ngu i còn l i, không b h , m n h p l i, ph i dùng tay t bóp cho h t c m r i ra. Khi soong c m m i n u g n chín m i cho c m ngu i vào h p (c m ngu i đ h p ph i ít h n l ng g i đ n u c m).

H p đ c m t lúc thì x i c m d i lên, tr n c m nóng và c m ngu i đ u nhau r i đ trên b p m t lúc n a cho c m chín h n.

Cách Lu c Th t

M n lu c th t cho tr ng, dai, ngon thì khi b c n c sôi, ta cho vào m t mu ng soup gi m chua.

Có nhi u lo i th t r t dai nh th t heo nái, gà, v t đã đ nhi u. M n lu c cho m m thì tr c khi cho vào soong, nh l y lá đ đ b c kín.

Làm Cho Lòng Heo Đ c Tr ng Và Giòn

Khi lu c lòng heo, ch n c th t sôi m i th lòng vào. Khi lòng đã chín t i thì v t ra đ m nhúng ngay vào ch u n c có pha m t chút phèn chua (n c phèn này đã đ c đun sôi đ ngu i).

Làm nh th , lòng s tr nên tr ng tr o, giòn.

Ram Th t Cho M m Và Ng t

Khi ram th t ph i ch cho ch o th t nóng, đ đ u vào đ i cho sôi. Cho th t vào chiên m t m t cho vàng r i m i tr qua m t khác. L a ph i to và đ u. Khi th y th t đã vàng đ u thì cho l a nh d n, cho vào th t m t ít n c, đ y vung th t kín, đ l a riu riu. Khi xiên vào m ng th t

không th y máu ch y ra là đ c. Làm cách này th t s ngon và m m.

Rán M Đ Đ c Lâu

Khi rán m , đ ng đ quá lâu trên b p. N u đ cho m vàng quá, m s mau có mùi khét.

Rán M Không B B n T Tung

Cho m t chút mu i vào ch o m khi rán.

Rán cá, đ u, th t gì cũng làm theo cách trên s tránh đ c c nh b m b n ph ng tay chân, m t mũi.

Khi Ch o M Bén L a B c Cháy

Đ ng bao gi đ n c l nh đ d p t t l a mà ch c n nhanh tay rút c i ra r i đ y ngay n p vung lên ch o.

Gi Khoai Cho Tr ng

Khi lu c khoai, nên v t vào vài gi t chanh trong lúc n c đang sôi đ khoai không b bi n màu và có mùi v đ c bi t. Trong lúc g t khoai tr c khi lu c, nên ngâm vào n c có v t vài gi t chanh và tránh đ khoai ngoài gió.

Đ B p Chu i Và Chu i Xanh Không Xám

Khi bào b p chu i ho c g t chu i xanh, nên ngâm vào thau n c có v t m t trái chanh đ không b xám đen.

X t Hành Không Cay M t

Khi x t hành, nên đ thau n c bên c nh đ tránh b cay m t.

Đ Dao Kh i Tanh

Dùng m t lát chanh ho c m t lát cà r t chùi lên l i dao.

Gi m B t V M n C a Th c Ăn

Khi làm th c ăn, n u l b m n thì đ ng đ n c mà hãy thêm đ ng vào. Đ ng s rút b t ch t m n.

N u Món Ăn Có Pha R u

Chia l ng r u mu n cho vào th c ăn làm hai. M t ph n cho vào th c ăn khi đang n u, ph n còn l i, khi th c ăn đã chín, s p ăn m i cho vào, nh v y m i gi đ c mùi th m c a r u.

Khi N u Món Ăn Có B

Khi n u không c n ph i cho b ngay t đ u. Khi chiên xào, ta dùng d u hay m , sau đó m i cho b n m trên m t đĩa th c ăn khi s p ăn, nh v y m i gi đ c mùi th m c a b .

Th B Ho c Pho Mát

C t m t mi ng b hay pho mát nh , cho vài gi t lode. N u phó mát hay b có pha khoai lang hay b t g o thì nó s bi n thành màu xanh bi c.

Đ Có Cháo Ăn Sáng Th t Mau

Vo g o chung v i n p đ ch ng 15-20 phút cho ráo n c. Đ g o vào bình th y, đun n c th t sôi, ch vào đ y k n c đ trong m t đêm. Sáng ra cháo s chín nh . N u cháo đ c hay loãng tu ý mà cho g o theo ý mu n.

Gi S a T i Không B Đóng Váng

S a t i đ t sáng đ n chi u có th b đóng váng vì trong s a có ch t Acide Lactique. Mu n cho s a kh i b đóng váng, hãy cho vào chai s a b t m t ít thu c mu i (Bicarbonate de Soude). Thu c mu i có đ c tính đánh tan ch t Acide Lactique.

Bánh Gateau Ch a Chín K

Khi l l y bánh ra kh i khuôn mà bánh ch a đ c chín k , đ ng ch n ch , hãy nhúng bánh th t nhanh vào s a l nh r i đ t bánh vào trong lò h p l i m t lúc cho bánh chín.

Ch a B t Quá Nhão

Khi nh i b t làm bánh, n u l b t quá nhão mà không mu n cho thêm b t khô, hãy l y m t cách khăn s ch, khô qu n b t vào đó và gói l i đ kho ng 15-20 phút. N u b t quá nhão, b n

có thể để lâu hơn nữa hoặc có thể đem gói vào một cái khăn khác. Vì trong khi gói vào khăn, nước đọng trong bột sẽ thấm vào cái khăn và bột bị dính bột.

Chiên Bánh Không Bị Cháy

Thái nhỏ một ít khoai tây chiên trước trong khi chảo nóng (hay dầu) sau đó hãy chiên bánh.

Cắt Khoai Tây Thành Lát Không Vỡ

Khi cắt khoai tây, hãy nhúng lưỡi dao vào nước sôi trước khi cắt.

Luộc Khoai Sọt, Khoai Môn, Khoai Mì

Khi luộc khoai sọt, khoai môn, khoai mì nên ngâm vài giờ trước khi luộc cho các bọt trong khoai tan hết ra nước, sau đó luộc thật kỹ, không nên nấu ng. Để vớt khoai mì, nên cắt bỏ hai đầu rồi mới bóc vỏ đem ngâm.

Khoai Tây Chiên Không Bị Cháy

Trước khi chiên, hãy nhúng khoai tây vào nước muối pha loãng trong vài phút. Khi chiên khoai tây, nên nhớ không nên ngâm lâu trong nước vì nước sẽ làm hỏng đi sinh tố C chứa trong khoai tây. Nếu để khoai tây quá lâu, khoai cũng mất đi sinh tố này.

Sử Dụng Khoai Lang Như Thế Nào?

Khoai lang có nhiều sinh tố A và C. Có thể sử dụng khoai lang như khoai tây. Muốn giữ khoai lang lâu mà không bị hỏng nên vùi khoai xuống cát và che mả nắng. Khoai xắt lát, muối để dành lâu, hãy lột khoai bằng tre và bao quanh bằng phen tre còn tươi.

Luộc Rau Đúng Cách

Nếu nấu sôi, cho vào một chút muối rồi thả rau vào ngay khi nước đang sôi. Nước sôi trở lại là vớt rau ra ngay, không nên luộc rau quá lâu, rau sẽ bị nhão và đỡ không ngon.

Hầm Đậu Rau Mềm

Rửa đậu sạch và ngâm đậu trong nước. Sau đó rửa đậu lại cho sạch rồi cho vào song, để nước ngập đậu rồi nấu. Lúc đậu đã lã lã, khi sôi, đậy nắp kín, để lửa riu riu và lửa phải cháy đều. Thế đó không nên mở nắp song hay khuấy đậu trong song nữa.

Chiên Th&#c Ăn

Khi chiên th&#c ăn, c&#n ph&#i đun d&#u (m&#) cho th&#t sôi m&#i cho th&#c ăn vào đ&# chiên. Mu&#n chiên giòn nh&#ng món ăn có nhi&#u b&#t nh&# cá, tôm, cua lẫn b&#t, khoai tây... c&#n ph&#i đ&# d&#u, m&#ng&#p th&#c ăn; đ&# l&#a v&#a ph&#i.

Kho Th&#c Ăn

Khi kho th&#c ăn nên đ&#y vùng kín và đ&# l&#a riu riu. Khi kho cá, c&#n đun lâu h&#n th&#t.

L&#t V&# Trái Cây D&# Dạng

Ch&# c&#n nhúng trái cây vào n&#&#c nóng và v&#t ra ngay, trái cây s&# d&# l&#t vô cùng.

Th&# Gi&#m

L&#y m&#t chút gi&#m cho vào chén r&#i nhúng mi&#ng gi&#y th&#m màu tr&#ng vào, n&#u chuy&#n thành màu vàng là gi&#m t&#t.

Gii&# M&# Lâu H&#

Ph&#i đ&# m&# trong h&# th&#y tinh, đ&#y k&#, không cho n&#&#c l&#n vào m&#. Khi m&# đ&#&#c đ&# vào h&#, c&#n ph&#i đ&# đ&#y, đ&#ng đ&# có kho&#ng tr&#ng cho không khí len vào.

Gi&# Bánh Mì Đ&#&#c Lâu

Gói bánh mì vào bao nylon b&#c kín r&#i đ&# vào ngăn đông l&#nh c&#a t&# l&#nh. Gi&# b&#ng cách này có th&# đ&# bánh mì lâu c&# tháng.

Mu&#n Kh&# B&#t Chua

X&#t kh&# thành lát ngâm vào n&#&#c mu&#i, sau đó v&#t ra, cho vào ch&#u n&#&#c có pha m&#t ít b&#t n&#. Cu&#i cùng, r&#a kh&# l&#i nhi&#u l&#n v&#i n&#&#c.

Gi&# Cho D&#a Chu&#t Đ&#&#c T&#&#i Lâu

L&#y m&#t cái tô đ&#ng n&#&#c r&#i c&#m ph&#n cu&#ng trái d&#a xu&#ng n&#&#c ng&#p đ&# 1/3 trái d&#a. M&#i ngày nh&# thay n&#&#c m&#t l&#n.

Gi Cam, Chanh, B&#i Đ&# c Lâu

V&#i các lo&#i qu&# này, ph&#i ch&#n qu&# còn c&# cu&#ng, bôi vôi lên đ&#u cu&#ng và đ&# vào ch&# thoáng mát.

Kh Mùi Hôi C&#a Soong, Ch&#o

Soong, ch&#o n&#u th&#c ăn, khi r&#a s&#ch, v&#n th&#ng đ&# l&#i m&#t mùi hôi. Ch&# c&#n dùng chanh, bã trà, bã café đ&# chùi r&#a mùi hôi s&# h&#t.

Kh Mùi Hôi C&#a T&#i, Hành Trong Mi&#ng

Ăn c&#m xong, trong mi&#ng n&#u còn mùi hôi c&#a t&#i hành r&#t khó ch&#u. Hãy nhai m&#t ít bã trà, mùi hôi s&# h&#t.

Mu&#i Dính D&#u Hôi

Đem mu&#i b&# vào ch&#o đ&# rang, d&#u hôi s&# bay h&#i h&#t.

Đánh Tr&#ng Mau N&#i

Khi đánh tr&#ng, mu&#n cho mau n&#i, ch&# c&#n cho vào m&#t chút mu&#i.

Chiên Bánh Ph&#ng Tôm Cho Giòn

Mu&#n chiên bánh ph&#ng tôm cho giòn, ph&#i đ&# đ&#u th&#t sôi, và đ&#i khi g&#n ăn hãy chiên. N&#u chiên quá s&#m ph&#i cho vào bao nylon c&#t k&# l&#i.

T&#i Dùng Nh&# Th&# Nào

T&#i là m&#t gia v&# r&#t t&#t, có th&# làm v&# thu&#c cho m&#t vài lo&#i b&#nh thông th&#ng. Mu&#n s&# đ&#ng t&#i đúng cách thì nên giã nhuyễn n t&#i đ&# ăn ch&# đ&#ng nên x&#t lát.

L&#y Bánh Bông Lan Sao Cho D&#

Mu&#n l&#y bánh bông lan &# khuôn ra m&#t cách d&# dàng và không làm b&# bánh, b&#n hãy đ&# khuôn bánh vào n&#c l&#nh, r&#i đ&#y lên trên bánh m&#t cái khăn &#m. Kho&#ng 10 phút sau có th&# l&#y bánh ra nguyên v&#n m&#t cách d&# dàng.

Đ Dành Chanh Đã Dùng

Nhng trái chanh đã dùng m t n a hay m t ph n, mu n đ dành mà không s b ê hay b khô, hãy úp m t chanh đã b c t xu ng m t cái đĩa đ s n m t ít gi m chua, chanh s lâu h .