

1. Đ mắng khô mau n và gi đ c trong nhi u ngày

Hãy dùng n c vo g o đ ngâm, mắng s r t mau n và khi n u s chóng nh . N u mu n đ lâu, cho mắng vào n i n c đun sôi 30 phút, đ l a nh , đun ti p m t lát r i v t ra, c t b nh ng ch già, r a s ch. Dùng n c g o ho c n c sôi ngâm ăn đ n. C 2-3 ngày thay n c m t l n. Lúc này mắng s m m và r t ngon.

2. Gi l p x ng đ c lâu

Đ gi l p x ng đ c lâu, b n không nên cho vào t l nh. Thay vào đó, b n hãy chu n b m t cái rá ho c h p, khay... đ t m t c c r u tr ng vào chính gi a, r i x p l p x ng xung quanh. H ng r u t a ra s ngắ n ru i, mu i, ki n r t hi u qu , nh đó l p x ng s trong và sau T t v n r t th m ngon.

3. B o qu n bánh ch ng, bánh tét

V t bánh ch ng ra sau khi n u chín, b n nên r a l i b ng n c s ch r i ép b ng v t n ng đ bánh ém ch t l i h n. C t bánh n i mát và thoáng gió. N u sau vài ngày bánh có hi n t ng l i g o (bánh c ng) b n nên lu c, chiên ho c h p l i. Làm nh th bánh s m m tr l i.

4. Làm sao đ hoa qu t i lâu?

- Cam, chanh, b i: Dùng vôi quét lên đ u cu ng.
- Đ a chu t: L y m t cái tô đ ng n c, pha chút mu i nh t, c m ph n cu ng trái đ a xu ng n c ng p đ 1/3 trái đ a, đ n i thoáng mát ho c ngắ n mát c a t l nh. M i ngày nh thay n c m t l n, đ m b o đ a c a b n s t i c tu n.
- Táo, chu i, n m, lê: S không bi n màu nâu, n u t i lên m t chút n c chanh.
- H ng: Ngâm qu trong n c mu i trong kho ng 5 phút (không ngâm lâu vì làm bi n đ i ch t trong qu). Dùng v i m m r a s ch ph n núm qu vì đây là n i vi khu n, n m m c xâm nh p vào qu gây h ng, th i s m. Lau khô và gói qu th t kín trong túi nilông và cho vào ngăn mát t l nh kho ng 150C.
- Đ a h u: Ngâm c qu vào dung d ch n c mu i ăn có n ng đ 15% trong n a gi . L y ra lau khô v đ a và b vào túi màng polyethylene b o qu n n i mát.

5. Cách gi l hoa t i lâu

- Cho vào l c m m t ít n c chè ngu i.
- Nghi n nát viên aspirin cho vào n a lít n c, l c cho tan, c m hoa vào n c này.
- Cho m t ít r u ho c bia vào bình n c c m hoa. Ch t c n trong r u có th kh tr ung, tiêu di t vi khu n trong l hoa đ ng th i b sung m t s thành ph n dinh d ng khác làm hoa t i lâu.
- Đ i v i m t s lo i hoa nh đào, mai, b n có th áp đ ng cách đ t g c.

6. Cách rã đông nhanh

N u c n ph i rã đông g p, b n hãy đ a th c ph m vào lò vi sóng. Cách này r t t vì đ i n tr ng cao t n s gây nên n i ma sát trong b n thân th c ph m, khi n th c ph m nóng lên, tan đông nh ng không làm v t bào. N u không có lò vi sóng hãy dùng n c l nh pha thêm tí mu i đ rã đông cho nhanh.

7. Bí quy t lu c gà cúng

C m i lít n c cho vào 20g hành tím đã đ c n ng s , l t v ngoài cùng 1 mu ng cà phê mu i. Hành s làm th m n c lu c gà. Cho gà vào lúc n c ngu i đ da gà không b n t v . Sau đó lu c gà trong n c sôi lăn tăn không s i b t. Đ t o cho gà có màu vàng óng, trông ngon m t, tránh tình tr ng lu c xong da b s m, x n màu thì khi gà v a chín t i, b n v t ra kh i n c sôi và ngâm ngay vào thau n c s ch, l nh. Ngâm đ n khi nào th t gà ngu i h n m i nh c ra đ gi màu da không b s m xu ng. Sau đó, đ th t ráo n c m t chút, dùng m gà đã th ng qu t m t l p lên da, da gà s có màu vàng bóng và căng m t.

8. Kh mùi hôi t l nh

- L y 500g quýt t i r a s ch, lau khô và đ t nhi u n i trong t l nh.
- C t chanh thành lát m ng đ t vào các t ng t l nh, mùi hôi s b hút h t.
- L y 50g chè p hao đ ng vào túi v i xô cho vào trong t l nh, mùi hôi cũng s đ c kh h t.
- L y ít d m đ ng vào l th y tinh m n p đ t trong t l nh, mùi hôi cũng s bay đi.

9. Làm s ch đ gia đ ng

- Phích đ ng n c dùng lâu cũng th ng có c n bám ru t phích, làm kh năng gi nhi t b gi m. Đ t y các c n đó, b n hãy rót 0,5 lít gi m đã đun nóng vào phích, đ y n p ngâm m t lúc r i đ đi, r a s ch, các c n bám trong phích s bong ra h t.
- Đ vi c r a chén tr nên d dàng h n, b n hãy thêm vài mu ng gi m vào n c r a chén. Gi m s giúp t y s ch đ u m nhanh h n, đ ng th i khi n chén đĩa trông sáng và s ch h n.
- Đ r a s ch nh ng v t đ c a đ ăn trong lò vi sóng, hãy r i m t chút mu i lên v t đ khi nó v a dính lên lò. Đ i đ n khi lò ngu i, dùng mi ng b t bi n m chùi s ch.
- Đ làm s ch nh ng v t t trên ly, tách ho c m n c, hãy cho vào m t ít gi m và đun sôi. Gi cho gi m sôi nh kho ng 10 phút r i r a s ch l i b ng n c s ch.

10. Kh mùi tanh c a cá

- Dùng n c mu i đ r a hay dùng mu i h t xát lên cá ho c ngâm cá đã làm s ch vào n c l nh có pha ít gi m, ho c tr n vào cá m t ít h t tiêu hay lá nguyệt qu . Nh th , khi n u n ng, cá không còn mùi tanh.
- Tr c khi rán, b n cho cá vào ngâm cùng m t ít s a bò, nh v y s làm cá h t mùi tanh và tăng thêm đ t i.
- Sau khi làm s ch cá n c ng t, b n cho cá vào ngâm v i r u n p kho ng 10-15 phút, sau đó t m b t đ rán, cá s th m và h t mùi tanh c a b n.
- Đ kh mùi tanh t tay sau khi làm cá, b n ch c n dùng m t ít kem đánh răng hay r u tr ng đ r a tay.
- Ngoài ra, n u b n mu n đánh v y cá đ c nhanh, s ch, tr c h t, cho cá vào ngâm n c l nh có pha gi m theo t l m t lít n c v i hai thìa gi m, kho ng hai gi . Nh th , khi b n đánh v y, v y cá s r i ra d dàng.

11. Giớ cá sớ ng lâu

Nếu chấ a kớ p cho cá vào nướ c, có thố lợ y mớ t miớ ng giớ y mớ ng thố m nướ c dán vào mớ t cá. Làm vớ y có thố giúp chúng sớ ng thêm đợ c 3-4 giớ nắ a. Mớ t cách hay khác là bớ n có thố nhắ vào miớ ng cá 3-4 giớ t rớ u trớ ng (cho thêm vài giớ t giớ m càng tớ t), sau đố thố cá vào nướ c đợ nắ i rắ m mát.

12. Đợ uớ ng rớ u không bớ say, cớ n chuớ n bớ trớ c khi đớ uớ ng rớ u:

- Ăn lòng trớ ng trớ ng gầ: Lòng trớ ng giàu loớ i protein khiớ n cớ n trong rớ u bớ kớ t tắ a lắ i, tắ đố giớ m bớ t lắ ng cớ n hớ p thu vào máu. Mớ t khác, nó còn giúp tránh hiớ n tớ ng bớ ng niêm mớ c đợ dày do rớ u.
- Ăn đợ u xanh hoớ c uớ ng nướ c vớ đợ u xanh: Đợ u xanh là loớ i thố c phớ m có khố năng phân hớ y các loớ i đợ c tắ rắ t tắ t. Theo Đớ ng y, đợ u xanh bớ i bớ nguyên khí, làm mát gan, giớ i đợ c nhớ u thố đợ c.
- Uớ ng chút giớ m, nướ c chanh đợ ng hay ăn các loớ i quớ chua: Các axit này có thố giúp trung hòa mớ t sớ alcohol trong rớ u.

13. Xớ lý sau khi uớ ng rớ u say

Bớ n tắ mình phớ c vớ hoớ c nướ quá say thì nhố ngớ i nhà áp đợ ng mớ t sớ bớ n pháp đợ n giớ n sau:

- Rau cớ n mớ t nớ m rắ a sớ ch, giấ nát rớ i vớ t lợ y nướ c cớ t, pha chút đợ ng uớ ng tắ tắ . Nướ c cớ t rau cớ n không chố làm tắ nh rớ u mà còn giúp ngớ i say không bớ đau đợ u váng vớ t sau khi tắ nh.
- Lá dong (dùng đợ gói bánh chớ ng) 100-200 g, rắ a thố t sớ ch, giấ nát vớ t lợ y nướ c cớ t pha đợ ng uớ ng.
- Trà búp 5 g, quớ t khô (có thố dùng mớ t quớ t hoớ c quớ t tắ i cũ ng đợ c) 16 g, thái vớ n. Hai thố hắ m vớ i nướ c sôi uớ ng.
- Pha mớ t cớ c bớ t sớ n dây có vớ t chanh đợ uớ ng, mớ t lúc sau sớ tắ nh tắ t rắ lắ i. Sớ n dây cũ ng giúp cho gan tham gia đầo thố i đợ c tắ .
- Giấ nát mớ t ít cớ cớ i trớ ng, vớ t lợ y nướ c cớ t, thêm chút đợ ng rớ i uớ ng làm nhớ u lắ n.
- Ăn các sớ n phớ m chố tắ đợ u xanh (khoớ ng 10-30 g), hoớ c giấ 5-10 g đợ u xanh cớ vớ , pha đợ ng uớ ng.
- Giớ m ăn 60 g, đợ ng 15 g, gớ ng 3 lát, giấ nát, hòa lắ n vớ i nhau rớ i uớ ng.
- Chanh tắ i mớ t quớ , vớ t nướ c cho uớ ng hoớ c thái mớ ng ăn cớ quớ càng tớ t.
- Vớ quýt phớ i khô (đợ lâu nắ càng tớ t) 30 g, có thố sao thố m; mớ chua 2 quớ , cho vào khớ ang 300 ml nướ c, sớ c nhố lắ a 20-30 phút rớ i uớ ng, thêm chút nướ c gớ ng hoớ c trà gớ ng thì càng tớ t.

Các bớ n pháp trên chố có tác đợ ng giớ m bớ t phớ n nào tác hớ i cớ a rớ u. Đợ u quan trớ ng nhố t là bớ n cớ n bớ t làm chố bớ n thân đợ không uớ ng quá nhớ u.

14. Thố t đớ ng

Thố t đớ ng nướ nướ đúng cách thì không phớ i bớ vào tắ lắ nh mớ i đớ ng. Ngay cớ i miớ n Nam, thố i tắ t se lắ nh, món thố t đớ ng đã đớ ng cớ ng. Muớ n nhố thố phớ i đợ m bớ o đợ lắ ng bì trong thố t (khoớ ng 1/3 so vớ i thố t). Nếu cho bì nhố ra nhố a thì sớ tắ o phớ n thố ch trong thố t đớ ng và thố t sớ có đợ kớ t dính tắ t. Nếu thố t đớ ng mà thêm mớ t phớ n thố t gầ thì cũ ng đợ đớ ng hớ n. Có thố thố y rớ khi luớ c thố t gầ, nướ c tắ thố t gầ luớ c ra đợ ngoà i trớ i cũ ng tắ đớ ng lắ i tắ ng tắ thố t

đông. Th t đông khi n u ph i đ a v a và th i gian n u ph i dài đ th t ra nh a , đ ng th i n c th t khi đông l i s trong ch không đ c. Khi lu c th t xong l n đ u không t n đ ng n c lu c th t đó đ n u th t đông, vì nh th th t s không trong. Khi n u nh v t b t liên t c, n c th t đông s trong h n.

15. Th t kho tàu

Mu n cho th t m trong, nh mà không nát thì ngay sau khi r a th t ó ráo, b n p th t v i đ đ ng, xóc cho đ u đ khoáng 20 phút - 30 phút r i m i p n c m m và các gia v khác. p đ đ ng tr c nh th ph n th t n c s luôn có màu h ng đ p m t, dù có h m t i, h m l i hi u l n, th t cũng không b đen. Ph n th t m s trong, nh mà v n không b nát, khi ăn s tan ra trong mi ng ăn r t ngon. Tuy t đ i không cho n c màu khi n u món này. Cũng không dùng n c đ h m th t mà ph i dùng n c đ a t i, khi kho n c đ a s t o n c vàng r t đ p. Còn tr ng thì r a th t s ch, lu c r i b c v cho vào n i kho cùng v i th t, ăn t i đầu l t b v t i đó, lòng tr ng không b c ng và đen vì h m nhi u l n mà tr ng v n th m r t ngon.

16. Giò xào

Làm giò th thì khi đ khuôn, b n ph i ép th t k cho th t sát vào nhau không có kho ng tr ng và ra h t m . N u không có khuôn, b n có th dùng các v t dùng có s n trong nhà nh lon nh a đ ng n c su i cũ. M t cách r t hay là b n dùng c p l ng, đ t hai s i ni -lon ho c s i l t đan chéo đ i đ y, lót lá rong ho c lá chu i lên r i xúc giò nóng đ vào. Ép th t ch t, bu c 4 s i dây l t l i, đ ngu i r i cho vào t l nh. Khi c n ăn thì n m l y đ u s i l t còn đ út lên, x t ra s đ p nh có khuôn.
(S u t m)