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

Hãy dùng n□□c vo g□o đ□ ngâm, măng s□ r□t mau n□ và khi n□u s□ chóng nh□. N□u mu□n đ□ lâu, cho măng 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 d□n. C□ 2-3 ngày thay n□□c m□t l□n. Lúc này măng 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□ ngăn 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.
- D□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 d□a xu□ng n□□c ng□p đ□ 1/3 trái d□a, đ□ n□i thoáng mát ho□c ngăn mát c□a t□ l□nh. M□i ngày nh□ thay n□□c m□t l□n, đ□m b□o d□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.
- D□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□ d□a và b□ vào túi màng polyethyene 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□ trùng, 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 d□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□t vì đi□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 d□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 d□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 d□ c□a đ□ ăn trong lò vi sóng, hãy r□i m□t chút mu□i lên v□t d□ 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 □ 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 nguy□t 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 bùn.
- Đ□ kh□ mùi tanh □ 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. Gi□ cá s□ng lâu

N□u ch□a k□p cho cá vào n□□c, có th□ l□y m□t mi□ng gi□y m□ng th□m n□□c dán vào m□t cá. Làm v□y có th□ giúp chúng s□ng thêm đ□□c 3-4 gi□ n□a. M□t cách hay khác là b□n có th□ nh□ vào mi□ng cá 3-4 gi□t r□□u tr□ng (cho thêm vài gi□t gi□m càng t□t), sau đó th□ cá vào n□□c đ□ n□i râm mát.

12. Đ□ u□ng r□□u không b□ say, c□n chu□n b□ tr□□c khi đi u□ng r□□u:

- Ăn lòng tr□ng tr□ng gà: Lòng tr□ng giàu lo□i protein khi□n c□n trong r□□u b□ k□t t□a l□i, t□ đó gi□m b□t l□□ng c□n h□p thu vào máu. M□t khác, nó còn giúp tránh hi□n t□□ng b□ng niêm m□c d□ dày do r□□u.
- Ăn đ□u xanh ho□c u□ng n□□c v□ đ□u xanh: Đ□u xanh là lo□i th□c ph□m có kh□ năng phân h□y các lo□i đ□c t□ r□t t□t. Theo Đông y, đ□u xanh b□i b□ nguyên khí, làm mát gan, gi□i đ□□c nhi□u th□ đ□c.
- U□ng chút gi□m, n□□c chanh đ□□ng hay ăn các lo□i qu□ chua: Các axit này có th□ giúp trung hòa m□t s□ alcohol trong r□□u.

13. X□ lý sau khi u□ng r□□u say

B□n t□ mình ph□c v□ ho□c n□u quá say thì nh□ ng□□i nhà áp d□ng m□t s□ bi□n pháp đ□n gi□n sau:

- Rau c□n m□t n□m r□a s□ch, giã nát r□i v□t l□y n□□c c□t, pha chút đ□□ng u□ng t□ t□. N□□c c□t rau c□n không ch□ làm t□nh r□□u mà còn giúp ng□□i say không b□ đau đ□u váng v□t sau khi t□nh.
- Lá dong (dùng đ□ gói bánh ch□ng) 100-200 g, r□a th□t s□ch, giã nát v□t l□y n□□c c□t pha đ□□ng u□ng.
- Trà búp 5 g, qu□t khô (có th□ dùng m□t qu□t ho□c qu□t t□□i cũng đ□□c) 16 g, thái v□n. Hai th□ hãm v□i n□□c sôi u□ng.
- Pha m□t c□c b□t s□n dây có v□t chanh đ□ u□ng, m□t lúc sau s□ t□nh táo tr□ l□i. S□n dây cũng giúp cho gan tham gia đào th□i đ□c t□.
- Giã nát m□t ít c□ c□i tr□ng, v□t l□y n□□c c□t, thêm chút đ□□ng r□i u□ng làm nhi□u l□n.
- Ăn các s□n ph□m ch□ t□ đ□u xanh (kho□ng 10-30 g), ho□c giã 5-10 g đ□u xanh c□ v□, pha đ□□ng u□ng.
- Gi□m ăn 60 g, đ□□ng 15 g, g□ng 3 lát, giã nát, hòa l□n v□i nhau r□i u□ng.
- Chanh t□□i m□t qu□, v□t n□□c cho u□ng ho□c thái m□ng ăn c□ qu□ càng t□t.
- V□ quýt ph□i khô (đ□ lâu năm càng t□t) 30 g, có th□ sao th□m; m□ chua 2 qu□, cho vào kh□ang 300 ml n□□c, s□c nh□ l□a 20-30 phút r□i u□ng, thêm chút n□□c g□ng ho□c trà g□ng thì càng t□t.

Các bi□n pháp trên ch□ có tác d□ng gi□m b□t ph□n nào tác h□i c□a r□□u. Đi□u quan tr□ng nh□t là b□n c□n bi□t làm ch□ b□n thân đ□ không u□ng quá nhi□u.

14. Th□t đông

Th□t đông n□u n□u đúng cách thì không ph□i b□ vào t□ l□nh m□i đông. Ngay c□ □ mi□n Nam, th□i ti□t se l□nh, món th□t đông đã đông c□ng. Mu□n nh□ th□ ph□i đ□m b□o đ□ l□□ng bì trong th□t (kho□ng 1/3 so v□i th□t). N□u cho bì nh□ ra nh□a thì s□ t□o ph□n th□ch trong th□t đông và th□t s□ có đ□ k□t dính t□t. N□u th□t đông mà thêm m□t ph□n th□t gà thì cũng d□ đông h□n. Có th□ th□y rõ khi lu□c th□t gà, n□□c t□ th□t gà lu□c ra đ□ ngoài tr□i cũng t□ đông l□i t□□ng t□ th□t

đông. Th□t đông khi n□u ph□i đ□ l□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 d□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 □ ráo, b□n □□p th□t v□i 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□□ng tr□□c nh□ th□ ph□n th□t n□c s□ luôn có màu h□ng đ□p m□t, dù có hâm t□i, hâm lùi 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 d□a t□□i, khi kho n□□c d□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 đâu l□t b□ v□ t□i đó, lòng tr□ng không b□ c□ng và đen vì hâm 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 d□□i đáy, 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 d□ tút lên, x□t ra s□ đ□p nh□ có khuôn. *(S□u t□m)*