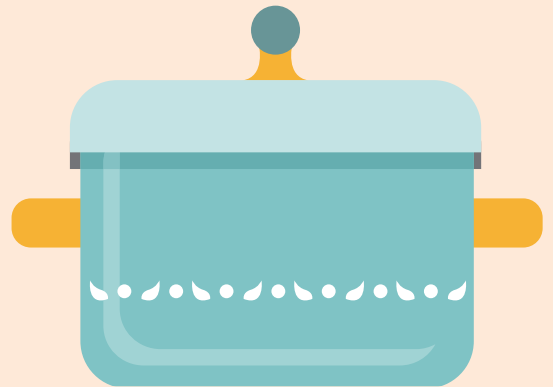
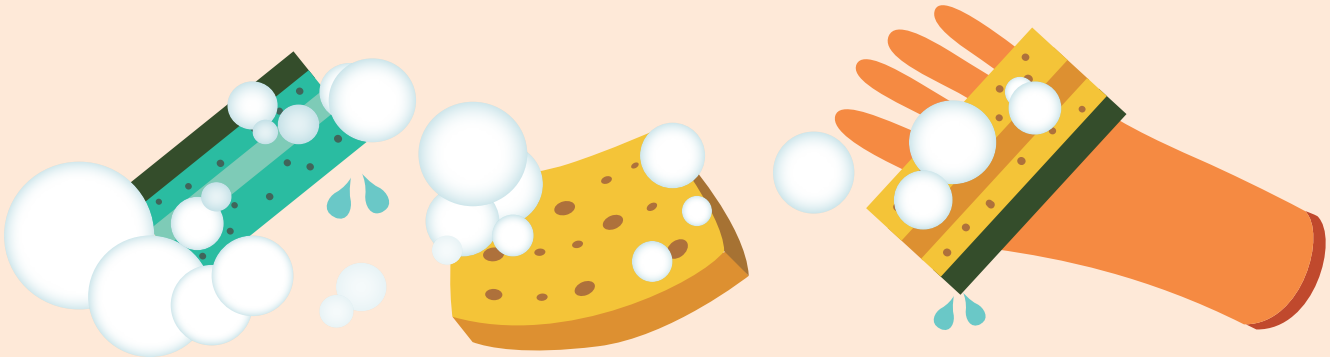


# 廚房清潔有妙招

文：諾心



廚房是烹煮美食的地方，煮出來的一道道美食讓我們充滿成就感。但同時，廚房亦容易積聚污垢，油膩污漬似乎擦不完，的確會影響煮食的樂趣。所以，廚房實在是一個讓人又愛又恨的地方。不過不用擔心，下面就為大家介紹一些既簡單又實用，而且十分環保的小妙招。



## 一. 小蘇打粉去鍋蓋油膩

炒菜鍋的鍋蓋每次洗完都還是油乎乎的感覺，實在令人不爽，有沒有辦法徹底洗乾淨？

- 在鍋蓋均勻地灑上小蘇打粉；
- 將清潔布沾濕後刷洗鍋蓋；
- 再用清水把鍋蓋沖洗乾淨，鍋蓋不但乾淨不油膩，而且還閃閃發亮啊！



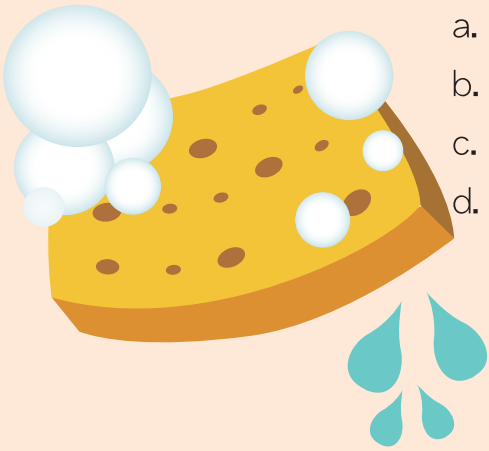
## 二. 牙膏除電冰箱污漬

電冰箱用久了，塑膠邊總會出現黃黃的污漬，難以去除，實在讓人頭痛，該如何清除呢？

- 準備一塊抹布，並沾上適量牙膏；
- 用沾上牙膏的抹布來回擦拭髒污的地方；
- 如果是電冰箱邊條縫隙的污垢，則可用牙刷沾上牙膏來回刷洗；
- 最後再用另一塊乾淨的抹布擦拭即可。

## 三 . 清洗鍋底污垢

煮食過程中，鍋底難免會留有焦黑油垢，十分難纏，其實使用小蘇打粉和醋，就能輕鬆去除。



- 準備適量小蘇打粉和醋、海綿一塊；
- 在污垢處加上小蘇打粉和醋，以產生泡沫；
- 再以海綿擦拭污垢處；
- 最後以清水沖洗乾淨即可。

## 四 . 清洗電熱水壺

電熱水壺只要用上一些時日，就會有討厭的水垢，這時我們只要用檸檬酸即可輕易去除，既可讓電熱水壺保持潔淨，又可以保護身體健康。

- 準備適量檸檬酸粉；
- 將電熱水壺加至滿水位，倒入檸檬酸粉，再攪至完全溶解，插上電源將水煮開；
- 關掉電源，待水冷卻後，倒掉，刷洗；
- 再次將水加至滿水位，重新煮開，倒掉，晾乾，以充分去除檸檬酸。



## 五. 去除微波爐和焗爐污漬

微波爐和焗爐在運作時，常會有湯汁噴出而弄髒，而且十分油膩。其實可以利用小蘇打粉絕佳的去污力，輕鬆恢復乾淨。

- 準備適量小蘇打粉、清水，以及一個噴壺；
- 將小蘇打粉及清水裝進噴壺，攪至完全溶解；
- 拔掉微波爐和焗爐的電源，將制成的小蘇打水均勻地噴在微波爐和焗爐內部及玻璃門上，並用抹布擦拭；
- 最後，再以乾淨的濕抹布再擦拭一次，晾乾後便可使用。

可見，只要動動手，妙用廚房常備的食用小蘇打粉、醋、檸檬酸粉這些既便宜又環保的物品，就能讓我們的廚房天天都亮麗、整潔。

