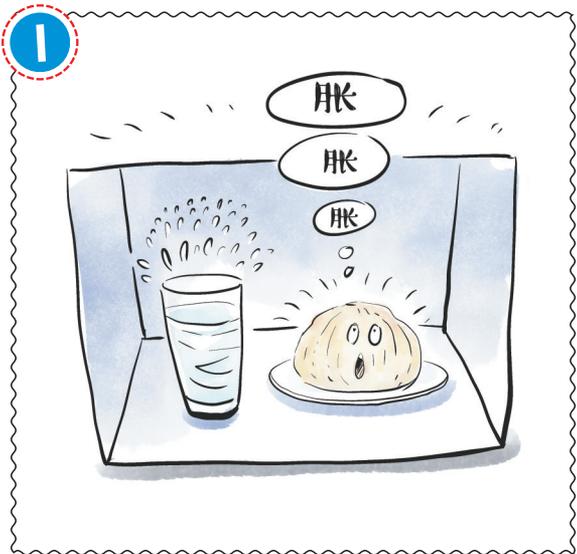


2024年11月6日 星期三 编辑 张海 版式 吕燕 校对 汪智博

除了热饭菜,微波炉还有很多妙用



人们通常用微波炉加热饭菜、其他食物等,其实除此以外微波炉还有很多妙用。做过面包的人都知道,生面团至少要放在室温下发酵一小时以上,但使用微波炉,只需15分钟即可。



每次切洋葱总是边切边“哭”?其实,用微波炉就能把洋葱里让人流泪的物质挥发掉——先把洋葱的头尾切除,放入微波炉加热30秒,让里面的汁液干掉后,就能“无泪”切洋葱啦。



豆类烹调前通常要经过长时间浸泡,其实只要把豆子放入碗中,倒入盖过豆子的水,再加入些许小苏打,经微波炉加热10分钟后取出,冷却30-40分钟后就能用来烹调了。



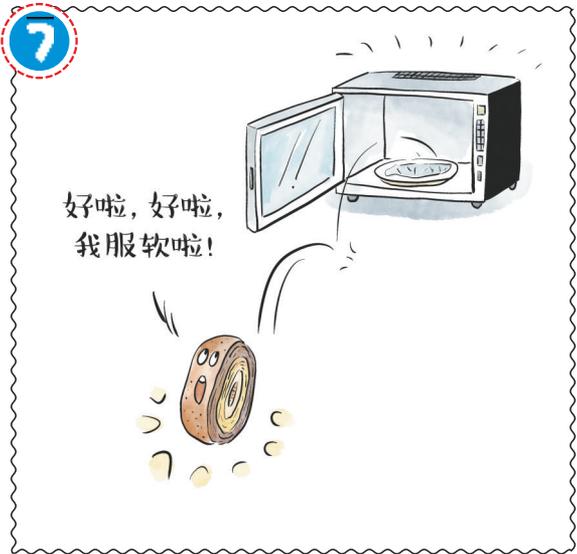
像西红柿、桃子等蔬菜水果,剥皮很麻烦,但放到微波炉中加热约30秒后取出冷却,就可以轻松剥掉外皮。另外,大蒜经微波炉加热15秒后,也很容易除去外皮。



常常用尽力气还是榨不出多少果汁?试试将柠檬等柑橘类水果放入微波炉加热约30秒后稍微放凉,就能轻松挤出果汁。



许多人喜欢吃煎得脆脆的培根,但培根本身油脂很丰富,再用油去煎产生的热量非常惊人。可以把碗盘铺上厨房纸巾,放上培根,用微波炉加热3-5分钟,就能享用美味了。



微波炉还可以加热隔夜糕点。吐司、甜甜圈等面包类食物放置几天会变得又干又硬,难以下咽;这时只要把干掉的面包放在沾了水的厨房纸巾上,放入微波炉加热10秒即可。



微波炉还能恢复饼干的酥脆口感。受潮、变软的饼干别急着丢掉,可以放到微波炉中,以10秒为单位加热数次,每次将饼干翻面,经微波炉加热即可恢复酥脆口感。



身体不适或眼睛疲劳需要热敷的话,可以把湿毛巾、装有生米或红豆的自制暖包,放到微波炉加热约30秒,就能轻松热敷、重复使用。

◎文/澎湃新闻 漫画/杨仕成

◎ 华西都市报副刊“少年派”定位于亲子共读刊物,设有作文版、少儿新闻版、科普读物版、漫画版,每周星期一至星期五,都有精彩好看的内容呈现。
◎ 让有温度的纸质阅读,助力孩子养成良好阅读习惯,提升核心素养。

订阅读热线:028-86969110
大家也可以通过微信小程序中国邮政微商城搜索《华西都市报》,即可订阅。
欢迎小朋友向我们投稿! 投稿邮箱:shaonianpai@thecover.cn
你投来的每一篇文章,都有机会被大家看到! 快来投稿吧!