

1. **吃太辣。**吃到非常辣的食物时，喝水并不能解辣，反而会更辣。可以尝试喝牛奶，牛奶可有效缓解口腔辣感。

2. **汤太咸。**煮汤时不小心放盐过多，这时的补救方法是，加入马铃薯块再煮几分钟，让马铃薯块吸收多余盐分，上桌时捞出马铃薯块，再喝汤就不咸了。

3. **豆腐易碎。**软绵绵的豆腐在烹调过程中容易破碎。想要豆腐保持完整，在煮之前先放盐水中浸泡30分钟左右，之后再下锅就不容易破碎。

4. **新砧板保养。**在新砧板的上下两面及周围涂上食用油，油干后再涂三四遍，洗净晾干，这样处理过的砧板经久耐用。

5. **香蕉保鲜。**买回来的香蕉几天吃不完，很快会变色坏掉。尝试用保鲜膜包住香蕉根部，可以延长保鲜时间。

6. **去除苹果蜡。**(1)将苹果放进热水中泡洗(手可以适应的最高温度)，苹果蜡在高温下更容易散开。(2)用牙膏涂抹在苹果上，再用清水冲洗干净，也可去除苹果蜡。

7. **去除鞋子异味。**将少量苏打粉撒入有异味的长筒靴、运动鞋等鞋子里，静置数小时，可让潮湿的鞋里变得干爽，还能去除鞋子异味。

8. **衣领发黄。**衣服衣领、腋下等部位发黄，先用刷子涂上洗发液，或涂上剃须膏后静置四五分钟再洗，即可洗净。

9. **鲜花保鲜。**在插鲜花的瓶子里，加进一点啤酒，可延长鲜花保鲜期。因为啤酒含有乙醇，对花枝切口有消毒防腐作用，还含有糖及其他营养物质，能为枝叶提供养分。

10. **使剪刀锋利。**将两张铝箔纸叠在一起，用剪刀剪一剪，可使剪刀变锋利。

11. **吹风机去标签。**新买回物品上的标签很难撕掉，用手抠会变得又黑又脏。可以尝试用吹风机吹热，即可轻松撕下。



钟瑾/绘

12. **衣物沾絮状物。**深色含毛料的衣物易沾絮状物，可将百洁棉浸水后拧干，反复擦拭衣物表面，可轻松去除絮状物。

来源：“人民日报”微信公众号