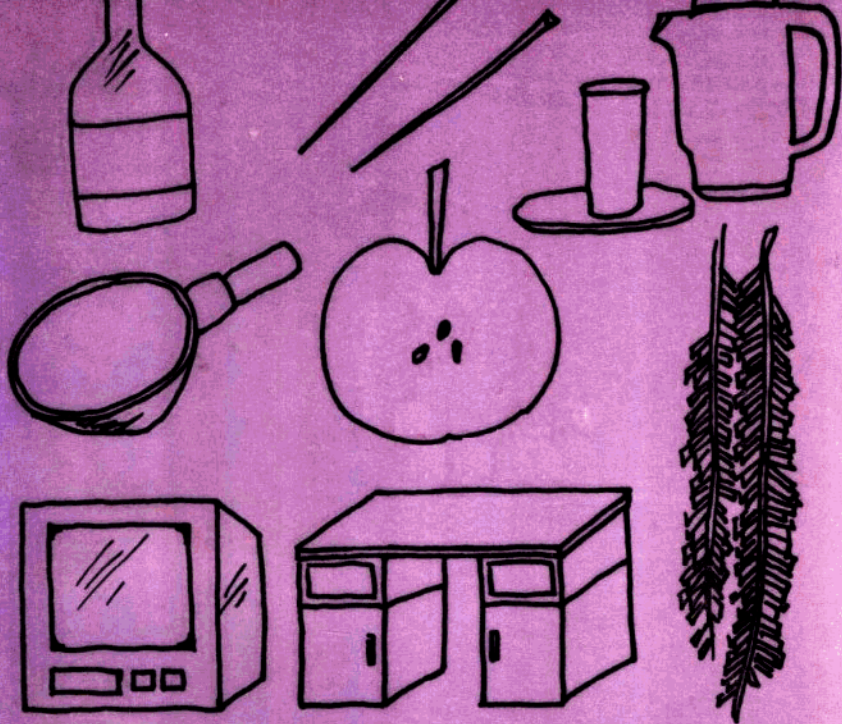




生活万物妙用

王立新 王雪峰 编
王红文 孙桂荣

北京理工大学出版社

目 录

饮食食品类

盐的妙用	(1)	黄酒的妙用	(54)
鸡蛋的妙用	(17)	啤酒的妙用	(55)
松花蛋的妙用	(21)	红糖的妙用	(57)
葱的妙用	(21)	白糖的妙用	(57)
洋葱的妙用	(22)	香烟的妙用	(60)
西瓜皮的妙用	(23)	红枣的妙用	(61)
南瓜的妙用	(25)	枣泥的妙用	(62)
苦瓜的妙用	(25)	黑枣的妙用	(62)
冬瓜的妙用	(26)	花生的妙用	(62)
丝瓜的妙用	(26)	蜂蜜的妙用	(63)
生木瓜片的妙用	(27)	绿豆(牙)的妙用	(64)
萝卜的妙用	(27)	蚕豆的妙用	(65)
茶叶的妙用	(28)	黑豆的妙用	(65)
大蒜的妙用	(31)	黄豆的妙用	(65)
姜的妙用	(33)	橘皮的妙用	(66)
醋的妙用	(36)	香蕉的妙用	(69)
白酒的妙用	(48)	乌贼骨的妙用	(70)
米酒的妙用	(52)	墨鱼骨的妙用	(70)
葡萄酒的妙用	(53)	乌龟头的妙用	(70)

大米的妙用	(71)	肉皮冻的妙用	(98)
食油的妙用	(71)	饼干的妙用	(98)
花椒的妙用	(74)	粽子的妙用	(98)
胡椒的妙用	(76)	柚子核的妙用	(98)
碱的妙用	(77)	橙子的妙用	(98)
面粉的妙用	(80)	粉条的妙用	(99)
酱油的妙用	(81)	红薯的妙用	(99)
土豆的妙用	(82)	粘米的妙用	(99)
牛奶的妙用	(84)	鹌鹑蛋的妙用	(100)
芥末的妙用	(87)	银耳的妙用	(100)
西红柿的妙用	(87)	莲子的妙用	(100)
淘米水的妙用	(88)	粳米粉的妙用	(100)
柠檬(汁)的妙用	(90)	可可粉的妙用	(101)
白兰地的妙用	(92)	桂皮的妙用	(101)
淀粉的妙用	(92)	豆粉的妙用	(101)
杏仁的妙用	(93)	柿饼霜的妙用	(101)
苹果的妙用	(93)	鸡内金的妙用	(102)
韭菜的妙用	(94)	五香粉的妙用	(102)
菠菜的妙用	(94)	甘和茶的妙用	(102)
香菜的妙用	(95)	小豆粒的妙用	(102)
紫菜的妙用	(95)	咖喱粉的妙用	(103)
白菜的妙用	(95)	咖啡的妙用	(103)
黄瓜的妙用	(96)	糠的妙用	(103)
芹菜的妙用	(96)	山渣的妙用	(103)
茄子的妙用	(97)	豆腐的妙用	(104)
蘑菇的妙用	(97)	梨的妙用	(104)
口香糖的妙用	(97)	橄榄的妙用	(105)

剩冷饮的妙用	(105)	莴笋的妙用	(111)
剩骨头的妙用	(105)	山芋的妙用	(112)
甜炼乳的妙用	(106)	汽水的妙用	(112)
糯米的妙用	(106)	腐乳的妙用	(112)
面团的妙用	(106)	茴香的妙用	(113)
甘蔗的妙用	(106)	豆浆的妙用	(113)
核桃的妙用	(107)	藕的妙用	(113)
羊奶酪的妙用	(107)	蜜水的妙用	(114)
饭粒的妙用	(107)	胡桃的妙用	(114)
甜面酱的妙用	(108)	辣椒的妙用	(114)
海带的妙用	(108)	玉米的妙用	(114)
面包的妙用	(108)	黄米面的妙用	(115)
菠萝(汁)的妙用	(109)	扁豆叶的妙用	(115)
馒头的妙用	(109)	甲鱼壳的妙用	(115)
果皮的妙用	(109)	水的妙用	(116)
麦粒的妙用	(110)	爆米花的妙用	(116)
白薯的妙用	(110)	石榴的妙用	(116)
羊肝的妙用	(110)	芝麻的妙用	(117)
粥的妙用	(110)	冰糖的妙用	(117)
小米的妙用	(111)		

服饰类

旧袜子的妙用	(117)	旧背心的妙用	(119)
呢绒的妙用	(118)	蓝布的妙用	(120)
白线的妙用	(119)	旧棉布的妙用	(120)
拉锁的妙用	(119)	棉花的妙用	(120)

扣子的妙用	(121)	废拖鞋的妙用	(122)
废旧皮腰带的妙用	(121)	尼龙搭扣的妙用	(122)
枕套的妙用	(122)	尼龙套的妙用	(123)
松紧带的妙用	(122)	尼龙布的妙用	(123)

家用电器类

电冰箱的妙用	(123)	甩干机的妙用	(132)
熨斗的妙用	(126)	电烤箱的妙用	(132)
电吹风机的妙用	(127)	废日光灯的妙用	(132)
台灯的妙用	(129)	电灯的妙用	(132)
手电筒的妙用	(130)	落地扇底座的妙用	(133)
“热得快”的妙用	(130)	洗衣机的妙用	(133)
电扇的妙用	(130)	旧电池的妙用	(133)
微波炉的妙用	(131)		
吸尘器的妙用	(131)		

文化用品类

蓝墨水的妙用	(134)	废旧唱片的妙用	(136)
废桃花纸的妙用	(134)	废旧自来水笔杆的妙用	(136)
胶水的妙用	(134)	纸条箍的妙用	(137)
香糊的妙用	(135)	废旧磁带的妙用	(137)
胶卷的妙用	(135)	粉笔头的妙用	(137)
废胶片的妙用	(135)	黑板擦的妙用	(137)
橡皮的妙用	(136)		

涤纶胶带的妙用	(138)	纸屑的妙用	(143)
胶卷片头的妙用	(138)	吸墨纸的妙用	(143)
铅笔芯粉的妙用	(138)	蓝色纸的妙用	(143)
石墨粉的妙用	(138)	铝箔纸的妙用	(144)
毛笔的妙用	(139)	锡箔纸的妙用	(144)
放大镜的妙用	(139)	蜡纸的妙用	(145)
誊写油墨的妙用	(139)	胶带纸的妙用	(145)
废圆珠笔芯的妙用	(140)	纸捻的妙用	(145)
显影粉的妙用	(140)	纸漏斗的妙用	(145)
书立的妙用	(140)	废残纸的妙用	(146)
报纸的妙用	(141)	卫生纸的妙用	(146)
硬纸片的妙用	(142)	木纹纸的妙用	(146)
吸水纸的妙用	(142)	玻璃纸的妙用	(147)
		油光纸的妙用	(147)

日用杂品类

肥皂的妙用	(147)	旧塑料瓶的妙用	(156)
塑料袋的妙用	(152)	酒瓶的妙用	(157)
废塑料管的妙用	(153)	罐头瓶的妙用	(157)
塑料瓶、壶的妙用	(153)	眼药水瓶的妙用	(157)
塑料薄膜的妙用	(154)	空易拉罐的妙用	(158)
塑料软盖的妙用	(154)	大口瓶的妙用	(158)
塑料电线的妙用	(155)	煤油的妙用	(158)
废塑料片的妙用	(155)	氨水的妙用	(159)
泡沫塑料的妙用	(155)	砂锅片的妙用	(162)
塑料棒的妙用	(156)	干粉的妙用	(162)

葵花子壳的妙用	(162)	锅的妙用	(176)
蛭螬的妙用	(162)	废瓶塞盖的妙用	(177)
手表的妙用	(163)	废旧牙刷的妙用	(177)
胶布的妙用	(163)	白鞋粉的妙用	(178)
橡皮泡沫垫的妙用	(163)	皮鞋油的妙用	(178)
毛刷的妙用	(164)	破麻袋的妙用	(178)
碎布头的妙用	(164)	吸管的妙用	(178)
雪的妙用	(165)	喷发胶的妙用	(179)
冰块의 妙用	(165)	香的妙用	(179)
海绵的妙用	(165)	绳子的妙用	(179)
废钢锯的妙用	(166)	指甲嵌的妙用	(179)
毛巾的妙用	(167)	筷子的妙用	(180)
洗衣粉的妙用	(168)	牙粉的妙用	(180)
漂白粉的妙用	(169)	地板蜡的妙用	(180)
漂白剂的妙用	(170)	酒精灯的妙用	(181)
洗涤灵的妙用	(170)	煤渣的妙用	(181)
洗发香波的妙用	(170)	挥发油的妙用	(181)
洗发膏的妙用	(171)	搪瓷缸子的妙用	(181)
洗洁精的妙用	(171)	热水杯的妙用	(182)
去污粉的妙用	(172)	牙签的妙用	(182)
洗涤剂的妙用	(172)	卷发器的妙用	(182)
洗发精的妙用	(173)	蒸锅的妙用	(183)
干洗剂的妙用	(173)	旧密封圈的妙用	(183)
蜡烛的妙用	(174)	晒衣架的妙用	(183)
蜂窝煤的妙用	(176)	旧皮手袋的妙用	(184)
坛子的妙用	(176)	废旧刮胡刀片的妙用	(184)

蚊香的妙用	(184)	阳干漆的妙用	(191)
木屑的妙用	(185)	门毡的妙用	(192)
新洁尔美的妙用	(185)	干皂角的妙用	(192)
打气筒的妙用	(186)	水龙头的妙用	(192)
自行车外胎的妙用	(186)	暖水瓶的妙用	(192)
搪瓷碗的妙用	(186)	梳子的妙用	(193)
木板的妙用	(187)	牙膏的妙用	(193)
螺冒的妙用	(187)	牙膏盖的妙用	(195)
铁粉的妙用	(187)	玻璃瓶、杯的妙用 ..	(195)
铁皮的妙用	(188)	玻璃管的妙用	(196)
香皂的妙用	(188)	玻璃渣的妙用	(196)
金属汤勺的妙用	(188)	玻璃球的妙用	(197)
炉灰的妙用	(188)	木炭的妙用	(197)
炉火的妙用	(189)	针的妙用	(198)
自行车(家俱)上光蜡的妙用	(189)	铁砂布的妙用	(199)
皂荚的妙用	(190)	洗衣机剩水的妙用	(199)
暖气片的妙用	(190)	砂纸的妙用	(199)
旧自行车内胎的妙用	(190)	甘油的妙用	(200)
剪刀的妙用	(191)	橄榄油的妙用	(201)
橡皮筋的妙用	(191)	黄油的妙用	(201)
		高压锅的妙用	(202)

其 它 类

酒精的妙用	(204)	硼砂的妙用	(208)
-------------	-------	-------------	-------

苏打的妙用	(209)	四氯化碳的妙用	(234)
松节油的妙用	(212)	双氧水的妙用	(235)
草木灰的妙用	(213)	硫酸铵的妙用	(235)
麦饭石的妙用	(214)	氧化铝的妙用	(235)
石灰的妙用	(215)	蓝靛的妙用	(235)
松香的妙用	(218)	阿摩尼亚的妙用	(236)
石蜡的妙用	(219)	氯化钙的妙用	(236)
风油精的妙用	(220)	钠酮液的妙用	(236)
汽油的妙用	(221)	乙醚的妙用	(237)
指甲油的妙用	(223)	硫酸的妙用	(237)
香水的妙用	(224)	硅胶的妙用	(237)
花露水的妙用	(225)	碳酸氢钠的妙用	(238)
橡胶的妙用	(226)	醇酸烯料的妙用	(238)
干草的妙用	(227)	苯的妙用	(238)
青草的妙用	(227)	石油精的妙用	(238)
稻草的妙用	(227)	碳酸钠的妙用	(239)
灯芯草的妙用	(227)	草酸的妙用	(239)
清凉油的妙用	(228)	高锰酸钾的妙用	(240)
薄荷油的妙用	(228)	乳酸的妙用	(240)
机油的妙用	(229)	盐酸的妙用	(241)
明矾的妙用	(229)	丙酮的妙用	(241)
钢筋的妙用	(232)	过磷酸钙的妙用	(241)
铝丝的妙用	(232)	碘酒的妙用	(241)
铁器的妙用	(233)	醋酸戊酯的妙用	(242)
铁片的妙用	(233)	胆矾的妙用	(242)
铁丝的妙用	(234)	柴油的妙用	(242)
铁屑的妙用	(234)	环氧己烷的妙用	(242)

钾的妙用	(243)	伞面的妙用	(250)
二氧化钴的妙用	(243)	饼干盒内夹层的妙用	(250)
硫酸亚铁的妙用	(243)	色彩的妙用	(251)
硫胺的妙用	(244)	凤仙花籽的妙用	(251)
硫酸镁的妙用	(244)	桃叶的妙用	(251)
维生素的妙用	(244)	夹竹桃的妙用	(252)
树皮的妙用	(245)	唾液的妙用	(252)
树叶的妙用	(245)	“杨起石”的妙用	(252)
面霜的妙用	(246)	荷叶的妙用	(252)
知了壳的妙用	(246)	蜘蛛的妙用	(253)
凡士林的妙用	(246)	啤酒花的妙用	(253)
伤湿止痛膏的妙用	(247)	细辛的妙用	(253)
沥青的妙用	(247)	水泥的妙用	(254)
海浮石的妙用	(247)	鲜打碗花的妙用	(254)
小陶瓷片的妙用	(248)	人中白的妙用	(254)
小磁砖的妙用	(248)	乌梅的妙用	(254)
稻壳灰的妙用	(248)	丁香的妙用	(255)
螃蟹壳的妙用	(248)	紫草茸的妙用	(255)
青灰的妙用	(249)	水垢的妙用	(255)
木排的妙用	(249)	头发的妙用	(256)
喷雾式药剂的妙用	(249)	海绵橡胶球妙用	(256)
金属圆圈的妙用	(249)	肉桂棒の妙用	(256)
鞭炮的妙用	(249)	锯末的妙用	(256)
木刨花的妙用	(250)	喷灯的妙用	(257)
线轱的妙用	(250)	热汽的妙用	(257)
		蓖麻籽的妙用	(257)

柯子的妙用	(258)	缝纫机油的妙用	(265)
酒糟的妙用	(258)	荸荠的妙用	(266)
石膏粉的妙用	(258)	乌梢蛇的妙用	(266)
硫尿的妙用	(258)	波尔多液的妙用	(266)
桐油的妙用	(258)	蒲包的妙用	(266)
单宁酸的妙用	(259)	菩提树叶的妙用	(267)
五倍子的妙用	(259)	鱼肝油的妙用	(267)
凡立水清漆的妙用	(259)	天南星的妙用	(267)
瘁子粉的妙用	(259)	纱布的妙用	(267)
樟脑的妙用	(260)	胭脂的妙用	(268)
小石子的妙用	(260)	抛光剂的妙用	(268)
磁铁的妙用	(261)	石粉的妙用	(268)
松枝的妙用	(261)	甘草的妙用	(268)
松针的妙用	(261)	钓线的妙用	(269)
插花剩水的妙用	(262)	芸香的妙用	(269)
油质香脂的妙用	(262)	钢丝头刷的妙用	(269)
冷霜的妙用	(262)	仙人掌的妙用	(269)
砖块的妙用	(262)	花的妙用	(270)
爽身粉的妙用	(263)	鸡毛的妙用	(270)
硼酸的妙用	(263)	羽毛的妙用	(270)
奎宁的妙用	(264)	猪皮的妙用	(270)
藤蔓植物的妙用	(264)	生猪胰子的妙用	(271)
硝的妙用	(264)	猪心的妙用	(271)
百合的妙用	(264)	猪肝的妙用	(271)
酵母液的妙用	(265)	猪骨髓的妙用	(271)
卤水的妙用	(265)	猪胆的妙用	(272)
		面汤的妙用	(272)

米汤的妙用	(272)	土的妙用	(275)
鸭蛋的妙用	(273)	人乳的妙用	(276)
鸭涎水的妙用	(273)	冰硼散的妙用	(276)
酸菜水的妙用	(273)	六神丸的妙用	(276)
泡菜水的妙用	(274)	APC 片的妙用	(276)
沙的妙用	(274)	咖啡渣的妙用	(277)

盐的妙用

〔1〕衣服上刚染上墨，先用清水漂洗，然后用米饭加点盐放在墨渍处搓洗，可以洗干净墨渍。

〔2〕要除去衣服上的汗渍，先把衣服放入含3%的食盐水中浸泡3—4个小时，然后用清水漂洗，再用肥皂水洗，再用清水冲洗即可。

〔3〕将睡衣洗干净后在盐水中浸泡几分钟，晾干。如此，睡衣穿起来会感到蓬松、舒服、柔软。

〔4〕有的衣服易褪色，若在洗衣服之前将其在盐水中浸泡片刻，这样洗过的衣服就不易褪色了。

〔5〕泡沫凉鞋底特别易坏，若将新买的泡沫凉鞋先放在盐水中浸泡数小时，晾干后再穿，既耐磨，又不易折断。

〔6〕用久的地毯，颜色会逐渐变得暗淡。若在天晚上给地毯上撒上盐，第二天早上用湿抹布将盐抹去，地毯颜色会变得鲜艳。

〔7〕用清水洗咸肉很难达到退盐的目的。若将咸肉浸入淡盐水中漂洗（须先浸泡片刻），肉中的盐分自然会溶解于淡盐水中。

〔8〕要长时间保存猪油，可在猪油熬好趁热未凝之时加入一点食盐，调合均匀后装入瓶中密封，可以长存，久不变质。

〔9〕烫鸡时方法不当易使鸡脱皮，如按下法鸡就不会脱皮了。烫鸡前，在沸水中放一汤匙食盐，先烫鸡爪和翅膀，再烫鸡头，后烫身体。

〔10〕若将鱼放入盐水中冰冻，鱼不会变干，食用时味道也鲜美。而冰箱里放鱼时间长了会发干，且不好吃。

〔11〕河鱼泥腥味特重。可将250克盐溶于2.5公斤水中，

再将鱼放入浸泡。活鱼泡 1 小时，死鱼浸泡 2 小时。这样可除去泥腥味。

〔12〕切鱼时手易打滑。若将手在盐水中浸泡一会，这样切起鱼来就不会打滑了。

〔13〕要使鸡蛋皮很容易地剥掉，可在水中加盐煮，熟了以后在冷水中略浸一会即可。

〔14〕鸡蛋不小心摔破后会粘好多污物。若在蛋液沾污处撒点盐，过 15~20 分钟后，污物就很容易去掉。

〔15〕将买来的新鲜蘑菇放入 0.6% 的盐水中浸泡 10 来分种，捞出沥干后装入无毒塑料食品袋，放在阴凉干燥处，3 天之内仍新鲜。

〔16〕花生米保存不好易生虫。若将花生米在开水中浸烫 15 分钟，沥干后趁热均匀地拌上细盐和五香粉，摊开晒干后密封在容器中保存。

〔17〕要使红枣过夏，可在春末将红枣曝晒几日，将食盐炒热放凉。然后一层红枣一层盐装入陶瓷或塑料袋中密封保存。

〔18〕存放面包时，可在容器底部放一把盐，放入面包。这样加盖盖好以后，面包就不会变干、发霉。

〔19〕西红柿酱开罐以后，吃不完的话，可以在酱面上撒点盐，再倒上一点食油，如此就可以保存很长时间，不发霉。

〔20〕夏天豆腐不易保存。将新鲜豆腐泡在凉水中，然后按 2 公斤豆腐放 100 克盐的比例，放入食盐制成凉盐水，将豆腐浸入。若想多存几天，可多放点盐。这样，炎夏也可保鲜数日。

〔21〕煮水饺时，水开后将适量的食盐撒入水中，盐溶化后再下饺子。这样直到煮熟也不用点水，不用翻动。饺子不会破，也不粘锅，捞出后也不粘皮。

〔22〕将在开水中氽烫过的豆角捞出之后撒点盐，然后再

烹调,可保持其鲜绿的颜色。

〔23〕炒茄子的方法不当,既费油又不好吃。炒时先把茄子切片上面加盐拌匀,15分钟后挤去渗出的黑水,炒的时候不加汤,反复煸到全软为止,再放各种调味品。这样省油又好吃。

〔24〕在没有碱的情况下蒸馒头,在面发好时,可以以盐代碱。0.5斤面放5克盐。这样蒸的馒头又白又鲜,营养丰富。

〔25〕豆腐烹调时特容易破,若在烹调前先将豆腐在淡盐水中浸泡半小时,烹调起来就不易破碎了。

〔26〕炒菜时不慎油锅着火,这时马上给锅中撒一把盐,即可灭火。

〔27〕桃子上面的毛不好除去。可在洗桃子的水中放入少量的食盐,轻轻可以搓掉桃毛,然后以清水冲洗即可食用。

〔28〕炒苦瓜时,先将苦瓜切片以后用少量食盐渍一下,挤干汁水再炒。这样可以大大减轻其苦涩味。

〔29〕煮菜叶的时候,如果绿菜叶变黄,可以在汤火中加入少许食盐,可以使黄菜叶返绿。

〔30〕西瓜吃得过多,小腹发胀难受。好办!取少量食盐含入口内,待其化后咽下,片刻腹胀即可消失。

〔31〕菜蔬上面如果生了虫子,可以把它放入盐水中浸泡片刻,再以清水冲洗,可以将虫子全部杀死。

〔32〕茶杯里的黑茶垢,用棉花蘸着细盐擦洗,可以除去。

〔33〕烹调豆腐前,将豆腐在淡盐水中浸泡一会再烹调,可以除去豆腥味,味道还非常鲜美。

〔34〕将切好的萝卜用盐渍一下再烧制(注意要滤去萝卜汁),可以减少苦涩味。

〔35〕烧菜时,在菜下锅前往油里撒些盐,这样炒菜时热油就不会溅出锅外了。

〔36〕菜板容易干燥裂缝。将新菜板放入淡盐水中浸泡，一昼夜后取出晾干。这样菜板可以经常保持一定的湿度，长期使用不会裂缝。

〔37〕火柴受潮后，可给一只罐子底层铺层盐，然后将受潮的火柴放在盐上面，1~2分钟后，受潮火柴即可变干。

〔38〕洗头时，每次给洗发水中加适量的盐。长此下去，头发就不会过多地脱落了。

〔39〕牙痛时，可用食盐与芒硝按 1:1 的比例混匀点在痛处，即可止痛。

〔40〕要除去玻璃制品上的油垢，可将盐和醋调成混合液，用棉团或毛刷蘸着刷，可以完全除去污垢。

〔41〕煤油中若是掺进了水，就会有微小的水珠悬浮在油面上。若给煤油中撒进少许的盐，小水珠就会变成盐水珠而沉入油底，煤油就可使用了。

〔42〕点油灯前，如果给油中放入少许的盐，这样灯在点起来后就不会冒烟了。

〔43〕牙刷使用一段时间后会变形，很不好使。若在牙刷刚买来时放入盐水中浸泡半小时后取出。这样处理后，牙刷可经久耐用。

〔44〕用食盐加柠檬汁擦洗生锈的铜器，可以除去锈迹。若用包香烟的锡纸加一些盐擦，可使铜器重现光明。

〔45〕将扫帚浸在肥皂水中煮一下，然后将极细的食盐末撒在地毯上，用扫帚扫，可使地毯具有光泽。因食盐可吸附灰尘。灰尘很多的地毯应用浸过肥皂的扫帚先扫 1~2 遍后再撒食盐。注意扫帚在扫的时候，应不时地放在肥皂水或清水中清洗。

〔46〕水缸破了，可以自己修补。方法如下：先用盐水和铁

屑粉调和成糊状备用；把水缸的裂缝处刷洗干净晾干（若裂缝过细，要把它稍微凿宽点）；将水缸横倒，让裂缝朝下；用毛刷将调好的铁糊涂入内壁缝隙处，同时用小锤轻轻敲打裂缝两侧；然后用湿布按擦铁糊使其填满空隙。3~5天后，修补处呈现锈色，即可使用。

〔47〕巧用食盐，可使煎鱼时不粘锅。先将鱼身用盐涂抹一遍，待猛火烧红锅再放入生油，油开了后再放入鱼。

〔48〕用食盐可巧做鸡蛋。把新鲜鸡蛋磕入碗内（整黄）。给烧开的水中放入少量的盐，用菜勺沿锅壁向前推水，使水在锅里旋转起来，然后将鸡蛋顺锅边溜入水中。待鸡蛋浮起时撇去泡沫，水开后约3分钟再捞出盛入放好调料的碗中。这样做出的鸡蛋，色洁白，蛋与蛋不连，形态整，汤清味美。

〔49〕煮鸡蛋时，若鸡蛋本来就破了或一煮就破，这时往水中撒入少许食盐，盐水中的高浓度离子可促使蛋白迅速凝结，把裂缝封死，蛋白就不会流出来了。

〔50〕煮面条时，若在锅中加入少许食盐（水与盐之比例为100：3），这样煮出的面条就不易烂糊。

〔51〕要想除去肉的夹生气味，可用淡盐水将其浸泡数小时，然后用温热水洗净数次，烹调时再多加点葱、姜、料酒、蒜、辣味等可除去这种夹生气味。

〔52〕将生活在河、湖、塘中的鱼类（如鲢鱼、鳊鱼、鲮鱼等）用淡盐水养殖数天可除去其中之青草味。

〔53〕在蒸隔日的剩饭时，在水中加入少量的食盐，可以除掉饭里的异味。

〔54〕新铁锅又脏又锈。若在购买时给锅中放入适量的粗食盐干炒，待其变黄后再擦，可以去锈除脏。

〔55〕给烧火的炉子和泥时，若用盐水拌泥，那么干了以后