

一部全面实用、即查即用的生活工具书
不可不知的生活智慧和实用知识



用生活中的智慧 化解生活中的难题

王浩 霍丽娟 编著



煎鱼之前用姜擦下锅,就不沾啦。



芒果在煤气上转几秒,那皮就很好剥了。

家有妙招大全集



用肥皂水洗瓷砖地板,就叫一个好呀。



维生素E涂睫毛,睫毛会变得又粗又长。

方法更实用 · 操作更简便 · 应用更广泛

妙招可以让我们少走弯路,将繁杂的事务简单化,令我们省时、省力、省心又省钱。王浩、霍丽娟编著的《家有妙招大全集》汇集了数千条巧招、妙招,针对我们在衣、食、住、用、行、医中经常遇到的难题,以及一些突发情况如食物中毒、烧烫伤等,全方位提供解决的捷径,所用材料随手可得,操作简便易行,效果显著,并尽可能提供多种解决方法,帮助你巧妙持家,是每个人都必备、必用、必读的实用工具书,是生活的好帮手。

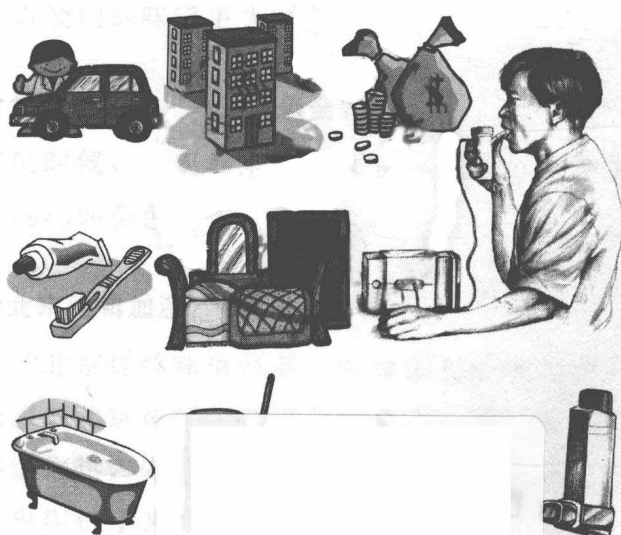
中国华侨出版社

家有妙招

大全集

(第二卷)

王 浩 霍丽娟 编著



中國華僑出版社

182. 怎样使老鸡易烂?

老鸡不容易煮烂，煮时可抓一两把黄豆放入。

183. 怎样可使炖鸡味道更鲜美?

炖鸡时，可用香醋爆炒鸡块后再进行炖制。这种做法不仅使鸡块味道鲜美且色泽红润，并能够让鸡肉快速地软烂。

184. 炖鸡如何不破坏其营养?

在炖鸡的过程中，如果加盐，不仅会影响营养素在汤内的溶解，也会影响到汤汁的质量和浓度。而且，这样煮熟后的鸡肉会变得老、硬，吃起来感觉肉质粗糙，无鲜香味。所以，应该等鸡汤炖好后，温度降至 $50^{\circ}\text{C} \sim 90^{\circ}\text{C}$ 后，加适量的盐并且搅匀，或者是在食用的时候再加入盐来调味。

185. 清炖鸡时如何提鲜?

做清炖鸡时，可以在纱布袋中装入一些大米粒，放到锅内一起炖，这样可以使肉的味道更为鲜美。

186. 炸鸡时怎样使其色、香、味俱全?

在炸鸡的时候，用奶粉来代替面粉，或者将两者混合在一块挂糊，炸出来的鸡即会色、香、味俱全。

187. 如何给北京烤鸭加温?

刚出炉的北京烤鸭味道鲜美，但放凉之后吃的话口感欠佳，所以如果买回家的北京烤鸭不能够及时食用，或是那些吃剩的烤鸭需加温，可将锅烧热，先不放油和调料，然后把削成片状的烤鸭倒到热锅当中，再用铲子来回地翻动，待煸炒 $1 \sim 2$ 分钟之后将其控油，再装盘即可食用。

188. 煮老鸭时如何增加其鲜香的味道?

在煮老鸭的时候，加入几片腊肉和火腿，能有效地增加其

鲜味。

189. 怎样可使老鸭变嫩且易烂?

- 利用猪胰。煮鸭时，可以先取一块猪胰，仔细切碎后放入锅中与老鸭同煮，这样不仅鸭肉容易烂，并且汤汁也十分鲜美。
- 利用螺蛳。在煮老鸭的时候，若放几粒螺蛳肉一起煮，那任何陈年老鸭都会被煮得酥烂。
- 利用醋。在凉水中加入少量醋后，再将老鸭一起放入，浸泡2小时左右，再用温火煮，这样老鸭就会很容易煮烂。

190. 怎样快速分离蛋清和蛋黄?

将蛋打在漏斗中，蛋黄流不下去，仍留于漏斗中，而蛋清则顺着漏斗流出。

191. 烹制鸡蛋时如何不破坏其鲜味?

鸡蛋在加温后，会产生谷氨酸钠。味精的主要成分就是这种物质，它有十分纯正的鲜味。若在炒鸡蛋时添加进味精，味精产生出来的鲜味会影响到鸡蛋自然的鲜味。因此吃起来口感不好，口味也不爽。而且，鲜味的重复实际上也是一种浪费。

192. 怎样蒸鸡蛋羹效果好?

用自来水打鸡蛋会使蒸出的鸡蛋羹水是水、汤是汤。若用凉开水打鸡蛋，蒸出的鸡蛋羹就非常好了。

193. 怎样防蒸鸡蛋羹粘碗?

鸡蛋羹容易粘碗，所以洗碗的时候会比较麻烦。但如果在蒸鸡蛋羹之前就先把一些熟油抹在碗内，再将鸡蛋打碎后倒进碗里搅匀，然后加水和盐，这样蒸出的鸡蛋羹就不会粘碗了。

194. 在剥煮好的鸡蛋时，经常会碰到蛋清与蛋壳相粘连而不容易剥离的情况，有什么方法可令鸡蛋皮好剥?

这种情况在民间被俗称为“护皮”，解决这个问题十分

简单，只要将煮鸡蛋改为蒸鸡蛋便可。一般说来，待锅上气以后再蒸 5 分钟，鸡蛋就能熟了，而且即使在放凉后剥皮也不粘连。

195. 如何掌握煮鸡蛋时间？

若是鸡蛋煮得过了火，在蛋黄表面会呈现一层灰绿色，像这样的鸡蛋则难以被人体吸收。科学的煮蛋时间，是把鸡蛋在冷水下锅，至水沸后再煮 3 分钟适宜。

196. 煮嫩鸡蛋如何省火？

先将鸡蛋放入锅内，水要没过鸡蛋。煮开后立即把锅端下，但不可以打开锅盖，再焖 5 分钟便熟（也可以根据自己喜食的老嫩程度来掌握焖的时间），待捞出之后用凉水浸到不烫手的程度即可剥食。这样做既能省火又可以掌握鸡蛋的老嫩。

197. 怎样煮鸡蛋可令蛋壳易剥？

煮蛋时如果加入少量食盐，煮熟后就能够很容易剥掉蛋壳。

198. 怎样煮茶叶蛋味更好？

应该根据沏茶的温度在 $80^{\circ}\text{C} \sim 90^{\circ}\text{C}$ 的泡茶要领，在做茶叶蛋时不要把茶叶、鸡蛋和调料放在一起煮。可以在蛋煮熟后把它敲碎，待水温略降后放进茶叶和调料进行浸泡。这样制作出的茶叶蛋的茶香更加浓郁。不过要注意：在第二天吃以前要加热，但不要煮沸。

199. 怎样炒蛋可令其细嫩柔滑？

打蛋时无需太用力，要慢慢用筷子搅拌，否则蛋汁易起泡，从而失去原有的弹性。当蛋汁倒入锅内时，切忌急着搅动，如蛋汁煮开冒泡，拿筷子戳破气泡除去里面的空气，这样蛋不会变硬。此法炒蛋细嫩柔滑。

200. 如何防止鸡蛋炒“老”？

炒鸡蛋时，应 1 个鸡蛋放 1 汤匙的温水搅匀，鸡蛋就不会炒“老”，且炒出来的蛋量多，十分松软可口。

201. 怎样可使炒鸡蛋膨松柔软？

在炒鸡蛋时放入少量砂糖，蛋制品容易变得膨松柔软。由于蛋白质里放入砂糖，蛋白质热变性的凝固温度就会上升，从而延缓了加热时间。另外，砂糖具有一定保水性，也可增加蛋的柔软性，从而更加鲜美可口。

202. 怎样煎蛋效果好？

煎蛋时，可先将油烧热，然后在油中放入少许面粉，这样可使蛋煎得既黄又亮，油也不会往外溅。

203. 如何摊蛋皮味更好？

热锅后，小火，放少量油。加入少许盐及味精在蛋汁中，下锅后迅速把锅端起来旋转，让蛋汁均匀贴在锅边。待蛋皮表面基本凝固后，拿一根筷子从蛋皮的一侧卷入并提起，先翻一半，然后再慢慢翻边。冷却后将其切成蛋片或蛋丝，此法制作的蛋皮鲜亮美味。

204. 怎样做鸡蛋汤美味又可口？

调匀鸡蛋两个，用猪油炒，等蛋液快凝结时，适量加入白开水并以旺火烧煮，使其呈乳白色，然后放入盛有调料的汤碗内，即成可口美味的蛋汤。炒鸡蛋时，若炒成圆饼状，然后加水烧煮，味美形状也美。

205. 怎样做出好吃的蛋花汤？

把蛋汁倒在漏勺中，让蛋汁经洞均匀入汤，形成一薄层凝固悬浮，此法做出的蛋花汤鲜嫩可口。不大新鲜的鸡蛋，下锅后易散乱，若在汤里滴上几滴醋，蛋汁下锅后也可形成漂亮的蛋花。

206. 怎样使分离出的蛋清变稠？

往分离好的蛋清中滴入几滴柠檬汁，能使其复稠。

207. 如何腌制咸蛋可使其既不太咸，又非常香？

腌咸鸡蛋的时候可有意将其腌咸点，待吃的时候用凉开水将它

泡上一天左右，将盐水冲淡。这种鸡蛋既不会太咸，蛋黄也可以腌出油来。

208. 用什么存放腌鸡蛋更节省空间？

若没地方放腌鸡蛋的瓦罐和缸，可将大可乐瓶的上半部剪去，用它来做腌鸡蛋的器皿，将洗净后的鲜鸡蛋放入瓶中。拿两三个可乐瓶倒换着用，每半个月就上下倒腾一下，约两个月就可吃到咸鸡蛋了，而且咸淡合适。

209. 怎样蒸牛奶不溢不粘？

蒸牛奶时，可将牛奶倒至碗里或其他容器内，然后放在笼屉内蒸，等蒸汽冒出后再蒸 10 分钟就可以了。此法蒸出牛奶不溢不粘，蒸牛奶的同时还可以放心做别的工作。

210. 烧煮牛奶时怎样可保证既消了毒，又不破坏其营养价值？

在烧煮牛奶的时候，一定要用旺火，但是一旦煮沸后，要马上把火熄灭，稍过片刻再煮，再沸腾再熄火，如此反复 3~4 遍，即可两全其美。

211. 煮奶如何防糊锅？

煮牛奶时，往锅里倒牛奶的时候要注意慢慢地倒入，不要沾到锅的边沿；另外，煮的时候先用小火，待锅热后再改用旺火，牛奶沸腾（即起气泡）的时候再搅动，然后改用小火；此时锅的边沿虽然已经沾满奶汁，但也不会糊锅，且刷锅时较容易。

212. 煮奶时如何防止其溢出？

在煮牛奶的时候，滴几滴清水在锅盖上，当这些清水快要蒸干的时候，将锅盖揭开，奶就不会再溢出来了。

213. 冲调奶粉时如何防止其结块？

白糖的可溶性会促使奶粉溶解，与奶粉一起拌匀，直接用开水冲，不会结块。

四、烹调主食

1. 如何使蒸米饭易于存放？

通常熟米饭不宜久放，但若在蒸米饭时，以每 1.5 千克米加入 2~3 毫升醋的比例加入食醋，米饭就易于存放，而且这样蒸出的米饭不但无醋味，香味还更浓郁。

2. 米饭夹生怎么办？

若蒸出的米饭夹生，可用锅铲将米饭铲散，放入 2 汤匙黄酒或米酒，然后以文火再稍蒸一会儿即可消除夹生。

3. 如何避免煮饭时粘锅？

煮米饭前在水中先滴几滴食用油，这样煮出的饭不仅香味浓重，饭粒松散，还不会粘住锅底。

4. 有什么办法能使陈米煮出新米的味道？

将陈米淘净后浸泡约 2~3 小时，然后滴入几滴香油一起煮，这样煮出来米饭的味道与新米几乎一样。

5. 怎样可令粳米煮出来更好吃？

在用米煮饭的时候，加入用肥猪肉炼成的猪油 1 汤匙，然后再用热水煮熟，这样不仅米粒膨大，而且富有弹性，清爽可口。

6. 如何提升米饭的含钙量？

把鸡蛋壳用清水洗净后放入锅中，用微火烤酥并研成粉末，然

后再掺入已淘好的米中煮饭。这样就能把米饭中的含钙量大大增加，缺钙患者和儿童均可食用。

7. 怎样做八宝饭既简便又好吃？

将小枣 50 克洗净、去核、拍扁后切成小丁 2 份。把桃脯 25 克、瓜条 25 克、桂圆肉 15 克和青梅 25 克切成小丁。将逐个用开水泡过的莲子分为两半。糯米 150 克蒸熟后加入糖 150 克拌匀。在大碗内抹上一层冷猪油后放入葡萄干、樱桃及蜜饯，每种围成一圈后加糯米饭。碗中间放入豆沙馅后再用糯米饭盖平。蒸 15 分钟后扣入盘中，然后再用白糖 100 克、凉水 150 克和淀粉 35 克熬成粉汁后加上桂花、金糕浇在上面，即成八宝饭。

8. 怎样可使做出的米饭清香爽口？

将大米洗净，加好水后，往焖饭锅内放入适量的花茶或是绿茶（茶叶的多少根据个人的口味而定）。焖好后即可食用，味道清香爽口。

9. 熬黄豆粥时如何使黄豆易熟？

豆子在煮前一定不能先用水泡，否则就很难煮烂；放米之前，要待豆子开锅后放几次凉水，之后再再将米放入锅中。

10. 每次用红豆煮粥时，总要煮很长时间，米都煮烂了，红豆还不熟，怎么办？

取一带盖的搪瓷罐或带盖的微波炉专用食物罐，放入半罐多的红豆（挑完洗净后拿水泡发 1 天），放少许水后置于高压锅里蒸 12～15 分钟，取出后晾凉，放入冰箱里备用。要煮粥时，放进米和红豆，豆与米可一起烂熟。

11. 有什么办法可使煮出的绿豆粥又烂又香？

将绿豆洗净，放入铁锅里用文火炒，直到绿豆呈黄色为止，然

后趁热拿自来水冲一下，就可倒进高压锅里跟米一起煮，煮饭时间按正常的即可。做出的绿豆粥（饭）又烂又香。

12. 月饼放硬了，扔了怪可惜，怎么办？

将月饼切碎后放在锅里煮，可将其熬成高级的“八宝粥”，也很好喝。

13. 怎样熬菜粥可保持青菜的营养？

熬菜粥应该在米粥彻底熟后，放盐、鸡精、味精等调味品，最后再将生青菜放入，这样可使青菜的颜色嫩绿清香，而且营养也不会流失。

14. 蒸馒头时如何提味？

蒸馒头之前，可在发面内放进少量啤酒，这样蒸出的馒头味道好。另外，若在发面内再掺进一些用开水烫过的玉米面，那么吃起来就会有糕点风味。

15. 如何使蒸窝头松软又美味？

- 若蒸窝头时加进些豆面会更好吃。但如果手头没有现成的豆面，可在蒸窝头时在每斤玉米面里放半块豆腐，捏碎后和匀，也可以达到放入豆面的效果，且蒸出的窝头更加松软好吃。

- 用鲜豆浆蒸窝头。鲜豆浆除了可以用来当早点外，还可用来蒸窝头，这样蒸出的窝头既松软又香。

16. 怎样做出好吃又松软的桂花窝头？

将 350 克粗玉米面及 150 克豆面（也可不放豆面）放到盆内，一边用开水烫面，一边用筷子搅为疙瘩状，再盖好锅盖焖半小时。然后放 50 克红糖、50 克麻酱（据个人口味增减）以及 25 克咸桂花，待搅匀后再做成小窝头，然后上锅蒸半个小时即可。

17. 用什么简便的方法可使榆钱窝头做起来独具风味?

榆钱有安神的疗效。做榆钱窝头时的配比如下：放入70%的玉米面，20%的黄豆面及10%的小米面，调合成三合面。榆钱去梗后洗净，加进少许花椒粉、精盐和小苏打，拿冷水来和面，做成的窝头吃起来别具风味。

18. 怎样做菊花馅饼既营养又美味?

菊花清凉下火，味道芬芳。用菊花做馅饼，有独特的味道。采初开、适量的菊花瓣，清水洗净，切碎，和适量的猪肉末、荠菜、冬笋、食盐、葱、姜、酒、味精等作料一起搅拌均匀和成馅，将馅用和好的软面包成饼状，烘熟，不仅美味而且具有保健功效。

19. 如何使烙出的馅饼柔软?

一般方法烙出的馅饼皮硬，很难咬，但是在馅饼将熟前刷上些油水混合液在饼的两边，稍过一会再出锅的话，烙出的馅饼会变得既柔软又油汪汪的。

20. 怎样热剩烙饼可使其如同刚出锅一样?

首先火不要太旺，在炒勺里先放半调羹油，油并不需烧热，将饼放入勺内，在饼的周围浇上约25毫升开水，然后马上盖上锅盖，一听到锅内没有油煎水声时即可将烙饼取出。用这种方法热好的烙饼如同刚烙完的一样，里面松软，外面焦脆。

21. 用什么方法贴饼子可令其松软香甜?

用玉米面兑入两三成黄豆粉，再用温水和匀，然后加上少许发酵粉再搅匀。一小时后，把高压锅烧热，在锅底涂油，然后将饼子平放在锅底并用手将其按平，再将锅盖盖上，并加上阀；两三分钟后将锅盖打开，从饼子空隙处慢慢地倒些开水，加水到饼子的一半即可盖上盖，加上阀。几分钟后，当听不到响声后即可取下阀；再改用小火，水汽放完后即可铲出。这样贴的饼子松软香甜，脆而

不硬。

22. 如何做春饼不但功效高而且质地软？

先用 500 克富强粉，加入一个鸡蛋清，再用温水将面和好，尽量要和得软些。将蒸锅放到火上（要多放些水），把水烧滚。在蒸屉上抹一些油，将已码好的薄饼放在上面，放上一张后，颜色一变再放一张，反复如此可放六七张，然后再将锅盖盖好，10 分钟后，薄饼即可全熟。

23. 怎样摊芹菜叶饼最简便？

用清水将鲜嫩的芹菜叶洗净后剁碎，加入少许五香粉、盐，打入两个鸡蛋，再放入约 25 克面粉，搅拌均匀。然后按普通炒菜的方法将油烧热，将拌好的芹菜叶糊放入锅中，调成小火，用炒菜铲将其摊成 1 厘米左右厚的圆饼。两三分钟后将饼翻过来，将锅盖盖上，大约两分钟后即可出锅。

24. 用什么方法可做出外焦里嫩的白薯饼？

将白薯洗净、煮熟后去皮放入盆中，用手抓碎。一边抓碎一边加入面粉并揉匀，揉好后拼成饼状。将饼放入已加热的锅中并放油，烙熟后就是薯饼。这样做出的薯饼外焦里嫩，香甜松软。

25. 怎样做出好吃的土豆烙饼？

将 500 克土豆去皮洗净并切片后用旺火蒸 20 分钟后取出，晾凉再压成泥。锅烧热后加入香油和植物油，将肉末 300 克炒香并加入葱末、姜末、精盐、味精少许，晾凉后掺入土豆泥中，再加入面粉 250 克，揉成土豆面团，拼成小饼。平锅烧热后淋上适当豆油，将小饼放入锅中，外焦里松软的咸香小饼就能烙成。

26. 怎样才能做出好吃的西葫芦饼？

把西葫芦洗净擦成丝后再用刀切碎，然后加入五香粉、盐、姜

末、葱花、面粉、水适量，拿筷子搅拌成糊状待用。将饼锅烧热后放入油，用勺将面糊放入饼铛并做成小饼状，煎至两面发黄，外焦里嫩的西葫芦饼就制成了。

27. 想烙馅饼又嫌费事，怎么办？

从超市买些速冻包子，在饼锅中放少量油，再放入速冻包子，点火后一边解冻一边将包子压扁，并两面翻烙。色焦黄、薄皮大馅的美味馅饼即能制成，省时省事又相当好吃。

五、菜肴烹饪

1. 怎样才能做出松软柔嫩的土豆丸子?

挑选淀粉含量高的土豆，把土豆煮熟，在尚未冷却时把土豆剥皮碾烂，趁热加些奶油或牛奶在土豆泥里。再加入面粉、生鸡蛋、胡椒粉等调味品于土豆泥中一同搅拌，做成丸子入油锅炸。为防止外焦内生，油温不宜太高，土豆炸至焦黄，松软柔嫩的土豆丸子即成。

2. 怎样使凉拌土豆泥清爽易消化?

土豆煮烂或者蒸熟后再去皮，放在盘子里捣烂成泥后加入香油、盐、胡椒粉、味精少许，再加入切碎的香菜、小葱拌均匀，这样做成的土豆泥清爽、易消化。

3. 怎样炒藕片可使其白嫩清脆又爽口?

嫩藕切薄片入锅爆炒，翻炒几下，加适量食盐、味精后立即出锅，可使炒出的藕片洁白如雪，清脆爽口。炒藕片时边炒边加少许清水，这样不仅不会越炒越黏，而且炒出来的藕片白嫩清脆。

4. 怎样炸鲜蘑菇可达到外焦里嫩的效果?

取 250 克鲜蘑菇，顺着纤维撕成 1.5 厘米长的长条并洗净。用双手将水挤干后洒上盐。再将 100 克面粉，1 个鸡蛋，五香粉、味精、盐少许一起加清水调成糊状。然后将撕好的鲜蘑菇每根都粘上面糊后再下锅炸成金黄色，这样外焦里嫩，别有风味。

5. 怎样做白菜蒸肉省时又省力?

将白菜帮和叶顺着切成条,将其码放在比较深的容器中。取肥瘦肉 250 克切成 1 厘米左右的小块,与姜丝、葱丝、盐、料酒少许搅拌均匀摊放在白菜上,放入锅内蒸 20 分钟左右即可食用。

6. 怎样做凉拌芹菜香甜又清脆?

芹菜洗净去筋,切成 3 厘米的段,配适量的胡萝卜丝入水煮至八分熟后,放入熟粉丝并加适量的精盐、味精、香油和醋,调拌均匀。色泽清爽,食之香甜清脆。

7. 怎样利用芹菜做出好吃的油炸素虾?

洗净芹菜根须,根粗的可切成两三份,把生粉、虾粉、蛋清、食盐、味精、料酒、胡椒调成糊,把芹菜根“拖糊”放入烧至五分热的油中炸,待呈黄色时捞出装盘,此“虾”外焦里嫩,味道鲜美。

8. 如何腌制出好吃的芹菜?

芹菜去叶洗净,沥水后切成 1.5 厘米长的段,胡萝卜洗净切成 1 厘米长的段,和熟黄豆(或花生米)以 2:1:1 的比例在盆内搅拌均匀,放入罐中腌制半个月即可。

9. 怎样利用芹菜叶做出美味的菜肴?

- 将新鲜芹菜嫩叶洗净后先放锅内用开水煮 3~4 分钟,捞出放入冷水中浸泡 1 小时,再捞出稍加挤水、切碎。把鸡蛋摊成薄皮切成条状后放入芹菜叶中并加入葱、盐、姜、香油、味精等调料,拌匀后即可食用。

- 将较嫩的芹菜叶晾干后再用凉水泡开,洗净剁碎后和猪肉一起搅拌均匀做成包子馅。但芹菜叶不要太多,否则会全是芹菜的香味。

- 炒芹菜时,将芹菜叶洗净切碎。在鸡蛋中加少许面粉后用水调成稀糊并拌入菜叶,同时放入少许食盐和味精。搅匀后用汤匙将其倒入油锅中,等炸成黄色后即可捞出,这样吃起来脆、松、清香

爽口。

10. 怎样吃苦瓜不破坏其营养？

鲜嫩的苦瓜洗净后剖开、去籽再切成长条，蘸着肉末甜面酱吃，既清脆爽口，又避免了损失维生素，在炎热夏季还有去火消炎作用。

11. 如何用冬瓜皮做出美味的菜肴？

将冬瓜上的白霜和绒毛洗掉后削下冬瓜皮将其切成细丝，加入姜丝、葱花和小辣椒一起炒，起锅前再加点醋、盐、香油和味精。这样吃起来酸辣脆香，味道很好。

12. 怎样做佛手瓜省事又好吃？

将佛手瓜洗净、切成薄片后放入腌糖蒜的容器中，两天后就能食用。这样制成的佛手瓜清脆爽口、甜度适中，味道极好。

13. 炒嫩豆芽时怎样去掉其涩味？

脆嫩的豆芽往往带点涩味，因为炒豆芽时速度快，常常只有半熟就出锅了。若在炒豆芽时放一点醋，可使豆芽既无涩味又爽脆鲜嫩。

14. 怎样炒菜花可令其白嫩可口？

菜花在炒之前，先用清水洗净，焯一下后与肉片等一起下锅。炒制过程中加少许牛奶，可使菜肴更加白嫩可口。

15. 怎样利用雪里蕻做扣肉？

先腌一些鲜嫩的雪里蕻（500克菜100克盐），做成咸菜，再放到背阴处晾干，待用时放进水里浸泡1天（除去咸味），即可切段用来做扣肉菜底儿。

16. 如何巧做香椿泥？

将香椿芽加盐、捣烂后加入香油和辣椒，这样做成的香椿泥味

道鲜美，香辣可口。

17. 怎样做出风味独特的香椿蒜汁？

将大蒜和香椿一起捣碎直至稀糊状，加入凉开水、油、盐、酱和醋做成香椿蒜汁，拌面条吃，风味独特。

18. 怎样令香椿四季不坏，且吃起来味道也好？

将新鲜香椿洗净、控干水后撒细盐少许，将其搓揉至茎叶柔软、呈暗绿色。然后放在密封的容器内，1周后即可制成，一年四季都能食用。

19. 如何利用茄子柄做出美味的菜肴？

将茄子柄及其连带部分晒干后用作各种荤菜的配料，也可单独用红烧、炖等方法烹制成菜肴，这样做出的茄子柄味如干笋，十分鲜美可口。

20. 剩下的拌凉粉如何处理可恢复其原有的口感？

拌凉粉一般都有大蒜，所以第二顿吃时不仅凉粉变硬、没有原来筋道柔软，而且还有怪味。这时，只要加入葱、姜丝再上锅炒一下，口感、味道又会重新变得很好。

21. 怎样处理豆（腐）渣可消除其豆腥味？

用双层屉蒸米饭时，上面放米饭下面放豆渣一起蒸。米饭熟后端去上屉，把下屉的豆渣再蒸10分钟左右，然后端下来放在室温下。加葱、油、姜、盐用小火炒到有香味。这样做出的豆渣完全没有豆腥味。豆渣冷却后也可放入冰箱，随吃随炒。

22. 怎样使豆腐具有茶叶的清香味？

将泡过茶水的茶叶（绿茶最好）控干水、剁碎，放上味精、精盐、香油、葱末或蒜末一起搅拌，再放入豆腐一起拌。这样不仅清热降压，而且鲜美适口，别具风味。