

编辑/刘淑芬 校对/李颖  
 本版电话:65233681  
 Email:lsfnzk@163.com

百事通

首先在刷子上挤适量的牙膏,然后直接刷洗瓷砖的接缝处。牙膏的量,可以根据瓷砖接缝处油污的实际情况来看。因为瓷砖接缝处是纵向的,所以在刷洗的时候,也应该纵向刷洗,这样才能把油污刷干净。

另外,瓷砖接缝处的主要原料是腻子和白水泥,所以油污附着在上面很难擦

## 轻松去除 厨房瓷砖黑垢

洗干净,而牙膏则有很强的清洁作用,所以选它做清洁工具。如果灶台后面的瓷砖和瓷砖接缝处染上油污,每次都要这样清洗实在是麻烦,怎么办呢?还有一个窍门,关键工具就是普通的蜡烛。

把蜡烛轻轻地涂抹在瓷砖接缝处,首先是纵向地涂,这样是为了让接缝处都能均匀涂抹上蜡烛;然后再横向地涂,这样可以使蜡烛的厚度和瓷砖的厚度持平。为什么要涂抹蜡烛呢?因为蜡烛表面光滑,即使有油污沾染在上面,只要轻轻一擦就干净了。以后再清洗灶台后面的瓷砖和瓷砖接缝处的油污,只要用洗涤剂擦洗就可以了。

这个窍门的关键就是,用牙膏能擦洗干净您家厨房灶台后面瓷砖接缝处的油污,而在接缝处涂抹上蜡烛,可以使瓷砖接缝处不宜沾染上油污。

(乐乐)

土豆鸡翅带着烤鸭味?听起来怪怪的。

其实,这道菜的

烤鸭味指的是在吃它时能联想起赫赫有名的北京烤鸭,喜欢的朋友可以大胆尝试一下。要说奥妙嘛,当然就是用了甜面酱。

“变”出这道美味的巧煮妇长得也很美,而且很年轻,才25岁。以前,作为独生女的她基本不下厨房,自从去年嫁人并暂时做了全职太太,她的厨艺就大有长进,美女



巧煮妇

# 烤鸭味 土豆鸡翅



文图/本报记者 宋扬

的名字叫廖豫阁,朋友们都爱叫她阁子。

来到阁子的厨房,她拿出正在腌制的鸡翅给我看。早晨,她去超市买了一盒大翅根,有5只,她洗干净后把它们切成了十几块。之所以选用翅根,是因为阁子认为这个部位的鸡肉口味好,肉又多。

她把鸡翅放进碗里,倒入甜面酱。阁

子说,市面上卖的甜面酱有很多种,大家可以根据自己的喜好来选择品牌,她用的是“王致和”牌的。甜面酱以刚好均匀包裹住鸡翅为宜,少了口味太轻,多了影响口感

和美观。

鸡翅腌了有1个小时左右,阁子打着了火,加入比平时炒菜多出一倍的食用油。然后,放入1粒八角,让它出味,再放入葱段、蒜瓣、干红辣椒等配料。等油热后,阁子把腌好的鸡翅倒入锅中,开始翻炒。她说,用不粘锅最好,因为裹着甜面酱的东西容易粘锅,而土豆本身又是容易粘锅的食物。

过了约3分钟,阁子舀了两勺高汤来淹没鸡块,高汤用猪骨汤或鸡架汤都可以,如果嫌麻烦甚至可以用清水代替。然后,再把洗净并切成小块的土豆放入锅中,开始炖,加入少许料酒除腥味(也可用啤酒代替哦),把火稍微关小些。

约10分钟后,锅里的汤汁被收入鸡翅和土豆中,所剩不多了。此时,阁子相继放入了盐、咖喱粉、老抽和鸡精,要注意翻炒啊,这个阶段最容易糊。5分钟过去,汤汁几乎全部收完,再放入一勺白糖,大功告成了。

我先吃了一块鸡翅,咸、辣、甜,更有淡淡的烤鸭蘸酱的香味在舌尖萦绕。再尝一块土豆,松软的土豆也香味四溢。阁子吐出了心经:只要你肯学、肯干,不管是娇娇女还是大小姐,都能成为巧煮妇!

# 洛阳新闻网

## WWW.LYD.COM.CN

### ——洛阳人的网上家园

#### 点击生活 服务无限

看新闻、搜信息、查地图、找工作、抽大奖、交朋友、  
 上网校、新闻报料、网络直播、论坛灌水、网上K歌、  
 图铃下载……

以本地化的丰富内容和实用功能满足您的上网需求

地址:洛阳新区开元大道报业大厦22层

广告热线:13937966866