生活小窍门

1、和饺子面的窍门2:面要和的略硬一点，和好后放在盆里盖严密封，饧10-15分钟，等面中麦胶蛋白吸水膨胀，充分形成面筋后再包饺子

2 、香菜是一种伞形花科类植物，富含香精油，香气浓郁，但香精油极易挥发，且经不起长时间加热，香菜最好在食用前加入，以保留其香气。

3 、当进行高温洗涤或干衣程序时，不可碰触机门玻璃，以免烫伤。拿出烘干的衣物时，要小心衣物上的金属部分，如拉链、纽扣等，以免烫伤。

4 、如果衣领和袖口较脏，可将衣物先放进溶有洗衣粉的温水中浸泡15-20分钟，再进行正常洗涤，就能洗干净。

5 、如何使用砂锅2:用砂锅熬汤、炖肉时，要先往砂锅里放水，再把砂锅置于火上，先用文火，再用旺火。

6 、烹调蔬菜时，加点菱粉类淀粉，使汤变得稠浓，不但可使烹调出的蔬菜美味可口，而且由于淀粉含谷胱甘肽，对维生素有保护作用。

7 、米饭若烧糊了，赶紧将火关掉，在米饭上面放一块面包皮，盖上锅盖，5分钟后，面包皮即可把糊味吸收。

8 、洗衣粉用量:若衣服不太脏或洗涤时泡沫过多，则要减少洗衣粉用量。避免洗衣粉使用过量，不仅省钱而且保护环境，可令洗衣机更耐用。

9 、煮饺子时要添足水，待水开后加入2%的食盐，溶解后再下饺子，能增加面筋的韧性，饺子不会粘皮、粘底，饺子的色泽会变白，汤清饺香。

10 、许多人爱吃青菜却不爱喝菜汤，事实上，烧菜时，大部分维生素已溶解在菜汤里。比如小白菜炒好后，会有70%的维生素Ｃ溶解在菜汤里。