国美食网站"每日一餐"载文,

总结出"烹调鸡蛋的常见错

误",可供大家参考。

歐洲僑報

美国美食网站最新载文 鸡蛋是很多家常菜中的 "主角",然而,并不是所有人 都了解其烹饪技巧。近日,美

用碗或灶台边缘敲破鸡蛋。选择干 净的灶台台面等平面(而非碗边)敲破 鸡蛋,可以防止碎蛋壳落入碗中,造成 污染,同时也避免了捞碎蛋壳带出蛋液 造成浪费。

沸水煮鸡蛋。尽量不要将鸡蛋放入 沸水中煮,否则不但造成蛋壳破裂,蛋 液流出,而且容易烫伤手指。正确的做 法是,鸡蛋冷水下锅,慢火升温,沸腾 后微火煮3分钟,停火后再浸泡5分 钟。这样煮出来的鸡蛋蛋清嫩,蛋黄凝 固又不老。

等熟鸡蛋自然冷却后剥壳。这样剥 壳不但费时费力,还容易让蛋白留在蛋 壳上,造成浪费。省时省力又不浪费的 做法是, 煮好的鸡蛋捞出来后马上放入 冷水,感觉不烫手时,尽快剥壳。

大火炒鸡蛋。大火快炒很容易将鸡 蛋炒糊,并且导致其口感发硬。炒鸡蛋 最好用中低档火轻轻翻炒,这样炒出的 鸡蛋就不会老,口感也更柔滑。

煎蛋饼前使劲搅蛋液。使劲搅蛋液 煎出的蛋饼口感偏硬。搅蛋液不需要用 太大力气, 如果搅时加点水或奶油, 煎 出的蛋饼不容易糊锅,还松软可口。

煮荷包蛋时加盐。煮荷包蛋时,只 需在热水 (不烧开) 中加少许醋 (而非 食盐)。煮3~4分钟后,即可将鸡蛋捞 出,这样煮出的荷包蛋口感更嫩

使用铁锅。用不粘锅做鸡蛋菜肴比 用不锈钢锅或铁锅更好。原因很简单, 鸡蛋一旦粘锅就容易变糊。



用鸡蛋做菜时,最后才放调料。对 炒鸡蛋和煎蛋饼而言, 搅蛋液时或快入 锅前,就该加入盐和胡椒等调料,确保 调味均匀。

秋燥当令,养生宜"养阴润 红枣这样吃最补血 燥",必要时可用药膳来帮忙。 ——守住燥邪的入

润 咽 -口。不少人容易在此季节出现 咽喉疼痛等问题。食疗方: 乌梅橄榄茶:取乌梅、橄榄

各3~5枚,加水煮开后当茶 饮。生津利咽,适合咽干舌燥

胖大海茶:取胖大海5克, 用开水泡后当茶喝,每天1次。 利咽润喉,特别适用于说话多 的人饮用。

润肤——不止于外观美。 秋天常会出现全身皮肤干燥、

瘙痒、黄褐斑加重等情况。喝水是最根本 的补水方法,但是光喝水可能还不够,可 服用以下几种饮品:

胡萝卜粥:取胡萝卜1根、粳米100 克。胡萝卜用素油煸炒,与粳米一起煮 粥。适用于皮肤干燥、口唇干裂者食用。

雪耳百合莲子冰糖水:常喝能养颜 润肤

一由表及里的滋养。有的人 肠燥便秘难通,甚至还会引起痔疮出血。 建议晚上喝点蜂蜜水,可每天吃碗黑芝 麻糊。食疗方:

雪梨荸荠汁:取雪梨2个,去皮去核, 荸荠适量,一起榨汁饮用。润肺生津,润 肠效果更佳。

火麻仁饮:到中药店买些火麻仁,每 日取6~9克,打碎后泡水喝。具有润燥滑 肠作用,药性较缓和,适宜体质弱的老 人。

红枣、桂圆、花生、红豆、红糖、白

果、枸杞子都是人们常吃的补血、补肾 的食品,将它们互相搭配,就成了很好 的补血食疗方。红枣是补血最常用的 食物,生吃和泡酒喝的效果最好。红枣 这样吃最补血!

红枣不但补气血,还能明目

红枣还可以在铁锅里炒黑后泡水 喝,可以治疗胃寒,胃痛,再放入桂圆, 就是补血、补气的茶了,特别适合教师、 营业员等使用嗓子频率较高的人。如果 再加上4~6粒的枸杞子,还能治疗便 秘,但大便稀的人就不要加枸杞子了。 常喝红枣、桂圆、枸杞茶的女性朋友,皮 肤白皙,美容效果不错。枸杞子不要放 多,几粒即可,红枣和桂圆也就6~8粒 就行了,每天早上上班后给自己泡一 杯,不但补气血,还能明目,特别适合长 期待在电脑前的工作狂们。

没有在铁锅里炒硬、炒黑的红枣 泡茶喝是没有用的,因为外皮包裹住 了枣子,营养成分出不来,而经过炒制 的红枣,经开水一泡,表皮都裂开了,



里面的营养成分才会慢慢地渗出来。

红枣、花生、桂圆,再加上红糖, 加水在锅里慢慢地炖,炖得烂烂的,经 常吃,补血的效果很好。

红枣、红豆、放入糯米里一起熬 粥,红豆比较不易烧烂,可以先煮红 豆,红豆煮烂了,再放入糯米,红枣一 起烧,也是一道补血的佳肴。

红枣长年吃,有养颜祛斑的作用

红枣10粒切开,白果10粒去外壳,孩 子只能各吃5粒,加水煮15~20分钟,每 晚临睡前吃,可以补血固肾、止咳喘、治尿 频、治夜尿多,效果很好,从白果上市的秋 天,一直吃到第二年的春天,是给老人、孩 子补肾、止咳喘的特效方。红枣10粒切开, 枸杞子10粒,煮水喝,补血补肾,专治腰膝 酸软,长年吃,有养颜祛斑的作用。

红枣10粒切开,生姜3片,煮水 喝,是开胃的良方。

此外,用猪蹄加黄豆炖烂了吃; 用甲鱼加上枸杞子、红枣、生姜炖烂了 吃;牛肝、羊肝、猪肝做菜、炖汤,或与 大米一同煮成粥;牛骨髓、猪骨髓加红 枣炖汤喝;牛蹄筋、猪蹄筋加花生、生 姜炖烂了吃,这些都是补血的好食物。

做这些食物时要注意,选料要新 鲜,而且要炖烂了吃,这样才能有利于 消化、吸收,这就需要家中掌勺的人要 有耐心,并能长年坚持。只有在一日三 餐上肯下功夫,才能真正确保一家人 身体的健康。

解身体不适,但按摩手法并 家推荐身边常用的四个小 吹,可起到温中散寒的作 物件,可用来辅助按摩,轻 用。 松达到养生防病的目的。

神器一:梳子

以有很多种用法,一般以梳 齿圆润的牛角梳为佳。

梳脖颈,防感冒。感冒 初期一般项背部会感觉酸 紧疼痛。颈后有个大椎穴 (低头时,颈后最高隆起骨 骼的下方凹陷处),是阳气 腰背部有疾患都可以通过 最盛的地方,梳理此处 可以祛风散寒、清热解 表,缓解初期感冒。一

般每次5~10分钟,以 好 梳双乳,散瘀血。 乳房周围有很多经络 和穴位,若肝气郁结、 气滞血瘀则易患乳腺 增生、结节等疾病。用 梳子施加局部刺激可 疏通经络、活血化瘀、 软坚散结,缓解胸部不 适。具体方法是:在乳 房处涂少许乳液,然后 将梳子(最好是玉梳) 与胸部保持45度角, 从乳房根部缓缓梳向 乳头,力度柔和,以感 里只 觉舒适为宜,每次5~10 百百 分钟即可;若有结节、 肿块,可用梳背在局部 进行按揉。梳之前还可取 提高,缓解疼痛感。 赤芍20克、夏枯草30克、蒲 公英30克,水煎后用毛巾蘸

清热散结的功效。 梳腹部,调肠胃。腹腔 内柔软脏器比较多,建议用 梳子背绕肚脐顺时针转圈 梳,可以促进胃肠蠕动,有 助于排泄。腹泻者可用梳 角点揉中脘穴(肚脐上四 寸)和天枢穴(肚脐旁开两 寸,左右各一),调节肠胃功

神器二:电吹风

中医讲"寒者热之",哪 风最常用于缓解落枕、肩膀 受凉、痛经等不适。吹之前 建议用手试好温度,对准不 的功效。

中医按摩可以有效缓 适部位吹5~10分钟。痛经 者还可以切一片生姜放在 非人人都能掌握,今天向大 肚脐处,然后再用电吹风

神器三:擀面杖

擀面杖可用来擀身体 平时梳头用的梳子可 肌肉丰厚的部位,如腿部、 肩颈部等,类似于中医推拿 中的"滚法",在局部施加压 力反复滚动,可缓解局部酸 麻疼痛

> 敲腘窝,强腰背。中医 有句古话叫"腰背委中求",

敲委中穴(位于腘窝 内)来缓解。具体方 法是:正坐在椅子 梳 上,膝盖稍弯曲,用 子 擀面杖从后侧横向 轻轻敲击膝盖窝,每 次敲10分钟左右。

滚涌泉,延寿 吹 命。此法本应借助 中医的药碾子,但药 风 碾子现在已不多见, 可用擀面杖替代。 将它放在地板上,双 面 脚稍用力踩在上面 前后滚动,模仿老药 杖 工碾药的动作,可以 有效刺激脚心的涌 勺 泉穴,起到强本固 肾、延年益寿的作 用。足跟痛者还可 在脚跟处滚一滚,刺 激局部痛阈,使痛阈

神器四:勺子

勺子一般选取勺柄较 药汁热敷,加强活血化瘀、长、勺体圆润光滑的不锈钢 勺子,勺柄用来点穴,勺体

> 用来刮痧。 点眼周,可明目。劳 累时可用勺柄逐一点揉眼 周的睛明穴(内眼角)、攒 竹穴(眉头)、鱼腰穴(眉 毛中间)、太阳穴(外眼 角)、四白穴(眼下),每个穴 位1~2分钟,有舒缓疲劳、明 目之效

刮后背,可泻火。居 家可用勺体代替刮痧板来 些地方受了寒、感觉疼痛, 进行刮痧。上火的人可先 就可以用电吹风来吹一吹, 在背部涂少许刮痧油, 然 用热风来缓解疼痛。电吹 后用勺体轻轻刮后背肌肉 丰厚处, 疏通督脉和膀胱 经,起到行气活血、祛火

如今,家家都有冰箱,正确使用 它可为健康"添砖加瓦"。相反,用法 不当则会危害健康。作为营养师,如 何使用冰箱呢?下面就把我的一些 心得和妙招,跟大家分享。

冰箱常备七种食物

食物当然是吃新鲜的最好,不 过很多上班族由于工作忙碌,不能 保证每天都去市场采购新鲜食物。 对这类人群来说,利用休息时间,提 前采购一些健康食品放在冰箱,随 吃随拿,利于膳食均衡。我建议,家 中冰箱应常备以下7种食物。

蔬菜。新鲜蔬菜不好储存,随着 时间推移,营养还会大量流失。推荐 大家在冰箱里放些速冻蔬菜,比如 青豆、玉米粒、胡萝卜粒等。速冻蔬 菜是在营养最好的时候采摘下来, 立即冷冻,营养价值得到保存。新鲜 圆白菜、大白菜等较好储存,冰箱保 鲜室里可放一些。

杂粮主食。冰箱里还可备点全 麦馒头、窝窝头,或其他添加杂粮、 豆类的主食。杂粮主食含有丰富的















合放不易坏食品,比如鸡蛋、奶酪、

鱼干、虾皮、海米等。 鲜肉、鲜鱼虾等在未冷冻时最 易坏,最好放在零度冷藏保鲜盒里。 如冰箱没这个功能,就应装在密闭 保鲜盒里,放在冷藏室最下面靠里

处。 冰箱只放七成满。放在冰箱里 的食物或容器间要留出空隙,才利 于冷空气流通,确保温度达标。因 此,冰箱里最多装七成满。

清洁冰箱五步走

调查显示,冰箱内部是家中第 二大污染重地,46%的家庭冰箱内部 细菌超标,包括大肠杆菌、沙门氏菌 和李氏杆菌等,定时清洁非常重要。

清空冰箱是首步。给冰箱做清 洁前,要先切断电源,还要将冰箱内 的所有食物都拿出来。然后将冰箱 内的搁架、果蔬盒等取出来,用洗洁 精清洗干净,放在一旁晾干。

自然解冻冷藏柜。不要用尖锐 的物品铲除冷藏柜里的冰块,也不 要用热毛巾敷,这样容易导致冰箱 故障。

内外分别擦干净。清洗完冰箱 内部,将门敞开,让它自然风干,然 后,擦拭冰箱外部。有油渍或污垢的 地方,可以用牙刷蘸着洗洁精轻刷, 再用软抹布擦干。

清洁死角别放过。最后是冰箱 背面的通风栅,同样用软毛刷清理, 再用干燥软布擦干。需要注意的是, 冰箱门上的密封条是清洁死角,上 面的微生物可达20多种,最好用酒 精浸过的软布擦拭。

活性炭包除异味。活性炭有吸 附有害物质的作用,也可以去除冰 箱内的异味,尤其是剩饭剩菜的味 道。一般的双门冰箱内放一个小型 炭包,三门或多门冰箱可以多放置 几个,可根据冰箱存放东西的多少 经常更换炭包。

膳食纤维和B族维生素,有益健康。

禽肉。中国人吃猪肉、牛肉等畜 肉较多,鸡肉、鸭肉等禽肉较少,容 易摄入过多脂肪。建议在冰箱中存 一点鸡翅、鸭腿等禽肉,随吃随拿, 烹调简单

速冻鱼肉片。鱼肉营养丰富,脂 肪含量低。可在超市买几包真空冷 冻的速冻鱼肉片,放在冷冻室里。吃 前8~10小时从冷冻室拿出,放入冷 藏室解冻。速冻虾仁也可买一些。

鸡蛋。鸡蛋一直有"全营养食 品"的美称。鸡蛋表面天然覆盖着一 层抑菌物质,但超市成盒包装鸡蛋 已经经过清洗和消毒,"保护膜"已 被除去,因此最好放冰箱。

乳制品。乳制品营养丰富,家里 要多备些牛奶、酸奶或奶酪等,方便 补充优质蛋白。

坚果。杏仁、开心果、核桃、松子 等坚果富含维生素E和健康脂肪酸, 对健康非常有益,但容易酸败变质, 一定要放入冰箱冷藏储存。 用好冰箱的三个学问

冰箱使用虽然简单,但想要科 学使用,还要掌握3个学问。

生熟分开。一般来说,直接入口 的食物要放在上面两层,比如剩饭 菜、酸奶、牛奶、熟食等,而生的食物 要放在下面两层,比如生蔬菜、生豆

不同位置储存不同食物。一般 来说,冰箱下面比上面冷一些;靠里 面深处的地方比靠门边的地方冷一 些。不怕冻的豆制品、奶类、剩饭菜 可放得靠里些;蔬菜、水果等怕冻食 品可放得靠外一些。

冰箱开门的部分温度最高,适