

另类调味

巧用调料助美容

文 / 王利利

爱美之心，人皆有之。

“爱美”的重头戏便是美容。令人意想不到的是，日常比较常见的醋、茶、蜜、盐等，这些饮食的东东，居然还可以美容！比如说，去油啊、除痘啊、保湿啊等等，但也要注意，要根据自己的皮肤类型来试用哦。

米醋——抑菌、美肤、防痘痘。醋能改变皮肤的酸碱度，软化皮肤的角质层，增加皮肤细胞的水分和营养，此外，还能抑菌，使毛孔通畅，减少感染性皮肤病的发生。使用起来还特别简单：在洗脸水里加十滴八滴醋，搞定。醋嘛，米醋最好，其他食用醋也凑合。长期使用，你会

发现，皮肤越来越有光泽和弹性，而且，痘痘不见了！

绿茶——收敛肌肤、抗辐射。茶叶中含有茶多酚，有抗氧化作用，可防止肌肤衰老。茶叶还能抗辐射，适合长期用电脑的人，尤其是女性！可抑制皮肤色素沉着，减少过敏反应。此外，还可以缓解皮肤干燥，对于湿疹的儿童也非常适用。在茶叶中，绿茶的茶多酚含量最丰富，要常用绿茶水洗洗脸哦。

食盐——去除角质和油脂。用食盐水洗脸，有助于去除皮肤角质、清除油脂、收敛肌肤，去除“黑头”，比较适合油性皮肤。一般经过一星期左右的食盐美容，面部皮肤就能呈现一种鲜嫩、透明感。与做菜最好少放些盐

一样（多吃盐血压易升高，而且影响钙的吸收，等等），一盆洗脸水只需加两小勺食盐就可以了。

蜂蜜——抗衰、防燥、滋润美容。

蜂蜜含有大量能被人体吸收的氨基酸、酶、激素、维生素及糖类成分，不仅能促进皮肤创面的愈合，还能抗衰老，防止皮肤干燥。中性和干性肌肤的人，平时可以将2~3滴蜂蜜加到温水中，洗脸时沾湿整个面部再轻轻拍打、按摩面部几分钟，可使皮肤光洁、细嫩。长期坚持，定有惊喜！



自制妙味

学烧芙蓉蛋

文 / 程康年

妻子的拿手菜“芙蓉蛋”，是她向婆婆学的。而今我也向她学这一招，这是个花工夫的菜。

取4个鸡蛋，不要用放过冰箱的鸡蛋。将鸡蛋磕开，放入碗中，用调羹将蛋黄舀出，只用蛋清，把蛋清打透，直到起均匀的泡沫，注意打蛋清要顺着一个方向。

倒入鸡汤一饭碗。鸡汤最好选用老母鸡汤汁，撇去油腻，不用沉淀在下的混浊汤汁。依旧沿着一个方向打透到其出现均匀的泡沫为止。倒入水淀粉，还是顺原方向打。加入的水淀粉量只凭手感，因为淀粉的质地往往不同，打时有感觉就可以。水淀粉少了，结不成；水淀粉多了，又如面疙瘩或浆糊。放入少许精盐、料酒。

开大油锅。油最好要用猪油，精致油也可以，但不能用菜油、花生油、橄榄油。只有猪油发出的蛋白才色白且香。油熟了，将打好的蛋清倾倒进油锅，如果油少，可分两次。倒入的蛋清会发起结块，就用漏勺撩起。

倒去锅里的油，将火腿丁（已蒸熟）、青椒丁（已烫过）快速翻炒，加些许鸡汁，放进已制备用蛋清，翻炒几下即可。

芙蓉蛋，蛋清如白玉，绿青椒，红火腿，色夺人目，香气撩人，口感滑爽鲜嫩。



巧手煮美味

烧鱼入味有窍门

文 / 陆明华

很多人烧制的鱼会出现外浓内淡的情况，那么怎样才能入味呢？

- 体型大的鱼要打花刀，刀纹深浅适宜，刀距一样，可在鱼身上挂些带味的酱。
- 在烹制前，将盐均匀地涂在鱼体

表面和鱼腹下，腌大约30分钟。

- 用煎炸等方法加工，使鱼体尽量减少水分，这样可以多吸收调味汁。
- 烹制的时候，要小火慢烧，汁浓时再出锅。

妙手点津

烹调土豆5窍门

文 / 韩新华

土豆虽是大众蔬菜，但如何烹煮得当却不一定人人知道，下面介绍5种方法。

- 1.削土豆皮时，应该只削掉薄薄的一层，因为土豆皮下面的汁液有丰富的蛋白质。去了皮的土豆如不马上烧煮，应浸在凉水里，以免发黑，但不能浸泡太久，否则营养成分会流失。

- 2.土豆要用文火煮烧，才能均匀熟烂，若急火煮烧，会使外层熟烂甚至开裂，里面却是生的。

- 3.存放久的土豆表面往往有蓝青色的

斑点，配菜时不美观。如在煮土豆的水里放些醋（每千克土豆放一汤匙），斑点就会消失。

- 4.粉质土豆一煮就烂，即使带皮煮也难保持完整。如果用于冷拌或做土豆丁，可以在煮土豆的水里加些腌菜的盐水或醋，土豆煮后就能保持完整。

- 5.把新土豆放入热水中浸泡一下，再入冷水中，则很容易削去外皮。



味道与健康

胡椒粉的别样用途

文 / 周艺诚

- 1.呃逆很难受，可用鼻子闻一下胡椒粉，打一个喷嚏，即中止。

- 2.儿童患了腮腺炎，肿痛难忍，可用胡椒粉少许，拌以适量面粉，加清水调成糊状，每日涂抹几次，即见效。

- 3.治疗小儿虚寒性腹泻。取胡椒粉1克，撒于大米饭中捏成饼状，贴肚脐，或以胡椒粉3克敷于脐眼，用伤湿止痛膏封严，每日一次，一般1~3次即痊愈。