NHỮNG CÔNG DỤNG CỦA MUỐI

Sưu tầm

Trong hầu hết suy nghĩ của mọi người, muối chỉ là một loại gia vị nêm nếm, bạn có thật sự nghĩ như vậy không?

Muối có nhiều công dụng tuyệt vời trong cuộc sống. Hãy xem bạn có lãng phí công dụng của nó không nhé?

Rã đông nhanh chóng

Lấy thịt từ trong ngăn đá tủ lạnh ra, chỉ cần một chiêu này, rã đông nhanh hơn 10 lần so với bình thường. Cho thịt đông vào ngâm trong nước, thêm vào ít muối, chỉ vậy là được! Cá đông, thịt đông khi ngâm trong nước muối, không chỉ rã đông nhanh chóng, còn rất an toàn. Ngoài ra bạn có thể cho thêm một ít gừng để thức ăn tươi ngon trở lại.

Mẹo 1: Tránh dầu bắn tung tóe khi nấu nướng

Khi chiên thức ăn, cho vào ít muối, không chỉ tránh được việc dầu bắn lên tung tóe, còn khiến cho thức ăn thêm mùi thơm phức.

Mẹo 2: Rửa sạch thuốc trừ sâu còn sót lại trên trái cây

Khi rửa trái cây thêm vào ít muối xát khắp vỏ, có tác dụng loại bỏ thuốc trừ sâu còn sót lại trên vỏ trái cây.

Mẹo 3: Nuôi cá sống lâu hơn

Trong hồ cá, cho vào một ít muối không chứa i-ốt, có thể giúp tăng tuổi thọ cho cá.

Mẹo 4: Chải răng diệt khuẩn

Thêm ít muối vào kem đánh răng khi chải răng, có tác dụng diệt vi khuẩn trong vòm miệng.

Mẹo 5: Giặt áo không ra màu

Quần jean mới mua đem ngâm trong nước muối, giúp giảm việc bị ra màu khi giặt.

Mẹo 6: Tẩy vết ố của trà

Ly bị bám vết ố của trà? Dùng muối xát nhẹ, đảm bảo ly sạch như mới.

Mẹo 7: Làm sạch bàn ủi

Cho lượng lớn muối lên trên mặt giấy sáp, sau đó đặt bàn ủi nóng lên giấy sáp ủi đi ủi lại vài lần, những vết bẩn bám trên đế bàn ủi sẽ rơi ra hết.

Mẹo 8: Làm thức uống lạnh nhanh

Thức uống quá nóng? Để vào tủ lạnh thì rất lâu mới lạnh? Đừng lo lắng, chỉ cần cho một ít muối vào thùng nước đá, sau đó cho thức uống vào ướp trong thùng là rất nhanh, bạn sẽ có một lon nước mát lạnh.

Mẹo 9: Dọn sạch trứng vụn

Trứng gà rơi xuống đất vỡ ra, trên đất nhờn nhợt lòng đỏ lòng trắng, không cẩn thận là làm vết nhờn nhợt này sẽ dính đầy mặt đất, làm sao đây? Chỉ cần rắc muối lên đống bầy hầy đó, đợi trong 10 phút, sẽ dễ dàng dọn sạch;

Mẹo 10: Rửa sạch vết dầu mỡ trên chảo

Rắc muối lên vết dầu mỡ, thêm nước vào ngâm trong 10 phút, vết dầu mỡ sẽ dễ dàng được rửa sạch.

Mẹo 11: Khử vết ẩm mốc của khăn

Thời tiết ẩm thấp, khăn và quần áo để lâu không dùng đến sẽ có vết ẩm mốc, thậm chí có mùi nữa. Pha nước cốt chanh và muối thành một dung dịch đặc, nhỏ lên vết ẩm mốc, chà xát nhiều lần, đem phơi khô dưới nắng. Nếu muốn kết quả tốt hơn, nên giặt lại một lần.

Mẹo 12: Tự làm chất thông cống

Ống nước trong nhà bị nghẽn? Ta hãy cũng nhau tự tạo chất thông cống nào, pha ¼ ly Baking Soda và ¼ ly muối trộn đều, đổ vào trong ống nước, đổ tiếp ½ ly giấm trắng, đợi 15 phút, đổ vào một bình nước đun sôi để nguội, xong ! (nhớ đeo găng tay khi làm)

Mẹo 13: Tẩy vết rượu vang

Rắc muối lên ngay tại vị trí mới vừa bị rượu vang làm bẩn, đợi 5 phút hơn, đổ nước lạnh vào xát nhẹ đến khi vết rượu biến mất.

Mẹo 14: Tẩy sạch miếng chùi nồi bị dơ

Vừa mới rửa xong nồi, phát hiện các vết bẩn đều bám lên miếng chùi nồi hết rồi, không sao, pha một hỗn hợp muối và nước theo tỷ lệ 2 ly nước và ¼ ly muối trộn đều, ngâm miếng chùi nồi một đêm, sang ngày hôm sau là sạch bong.

Mẹo 15: Làm sạch thớt

Không thể cho thớt vào trong máy rửa chén để rửa, nhưng bạn có thể dùng nước nóng, muối và nước cốt chanh để tẩy rửa, hiệu quả tuyệt vời đấy.

(ST)