

# 26 MẸO VẶT VỚI RUỢU BIA

Chế biến các loại thịt đông lạnh có thể dùng một ít bia ngâm tằm khoảng 10 phút, sau đó rửa qua rồi đem nấu, khử được mùi tanh và cả mùi lạ.

Nấu thịt bò già: Tối hôm trước, phủ lên thịt bò một lớp bã che, ngày hôm sau rửa sạch, để ráo nước, cho thêm ít rượu hoặc giấm, thịt nấu ra mềm, ngon giòn.

Nhỏ mấy giọt rượu trắng vào miệng con cá còn sống, sau đó đem để vào chỗ mát tối, đập nắp nhưng thoáng khí. Như vậy cho dù trời nắng nóng mùa hè, cá cũng có thể sống tươi ngon ngày.

Vận chuyển cá tươi dài không có nước, muốn giữ cho cá tươi lâu có thể dùng bông vo viên tằm rượu nhét vào mõm cá, làm cho cá ở trong tình trạng say rượu hôn mê, có thể giữ cho cá tươi trong ngày.

Mỡ cá không may làm vỡ mật, dùng một ít rượu trắng bôi lên chỗ có mật loang ra, sau đó dùng nước rửa, sau khi khô, vị đắng sẽ mất.

Khi chiên rán cá đông hoặc cá đông tằm bột, trước khi rán hoặc tằm bột, ngâm cá vào rượu gạo một lúc, có thể làm mất đi mùi tanh bên của cá đông.

Muốn rã đông cá để trong tủ lạnh, chỉ cần xoa một lớp rượu gạo lên thân cá, rồi bỏ vào tủ lạnh, băng trên cá rất nhanh tan, không có nước nhỏ ra và mùi hôi đông lạnh.

Khi nấu các loại cá có mùi tanh nồng, ngâm cá vào bia 15-20 phút, sẽ làm giảm mùi tanh và có mùi thơm của biển.

Trước khi dùng dầu chiên cá, hãy cho vào chảo một chút bia, khi chiên cá không dính chảo.

Khi nấu thịt hoặc cá có nhiều mỡ, cho thêm chút bia, sẽ khô độ nồng của mỡ.

Trước khi giết gà, vịt đổ một ít rượu cho chóng say, giết xong nhúng vào nước sôi trong mấy phút, rửa ra vật lông rất dễ.

Chiên trứng gà, cho thêm chút rượu gạo, có thể làm cho trứng gà mềm nân và tươi đẹp.

Xào hành tây, cho thêm chút rượu nho thì không sợ làm cháy hành.

Lấy tay cho nhiều giấm vào thức ăn thì cho thêm chút rượu gạo có thể làm giảm vị chua.

Rang cơm cho một ít rượu gạo, cơm vừa xốp vừa ngon.

Nấu cơm nửa sống nửa chín, cho vào nồi cơm mấy thìa rượu, đập vung lại cho hơi thêm một lúc, cơm sẽ chín hoàn toàn.

Làm bánh rán, cho một ít bia vào trong bột nhào kỹ, bánh giòn ngon có vị tươi như thịt!

Thịt gà, vịt tằm qua rượu, cho vào hộp kín, bỏ vào ngăn đá lạnh. Thịt sẽ không biến sắc và giữ

®Ước mùi vị đặc trưng.

Đi du lịch, bỏ vào thùng nước một thìa rượu nho, nước không bị biến mùi.

Dùng bia súc miệng có thể rửa sạch họng, tiêu độc, dễ chịu.

Đùi heo chưa dùng đến, bôi một lớp rượu nho vào chỉ cắt, rồi bọc lại cho vào tủ lạnh, sẽ giữ ®-  
Ước trạng thái tươi ngon.

Dùng bia lau tủ khung kính có mạ vàng, sẽ sạch như mới và không mất đi màu bóng.

Dùng bia lau chùi đồ nhôm có thể khô xi ranh.

Giặt quần áo màu đen, lần giặt cuối cùng cho thêm một chút bia, có thể làm quần áo màu đen  
trở lại như mới.

áo quần trắng bị mốc có thể giặt bằng dung dịch xà phòng 2% với cồn, sau đó dùng bột tẩy  
giặt, cuối cùng là giặt nước trong.

Bắt muỗi: bình rượu không, cho vào 5-10 ml bia, lắc đều cho bia dính vào thành bình, đặt lên bàn  
hoặc trong phòng nơi có nhiều muỗi, muỗi ngửi thấy mùi bia sẽ tự rơi vào bẫy, có vào mà không  
có ra.