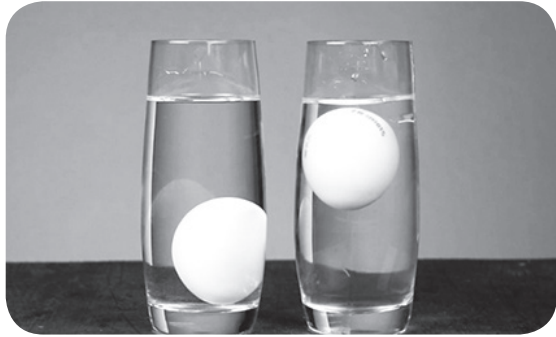




창의력 몸는 주방 트릭 7가지

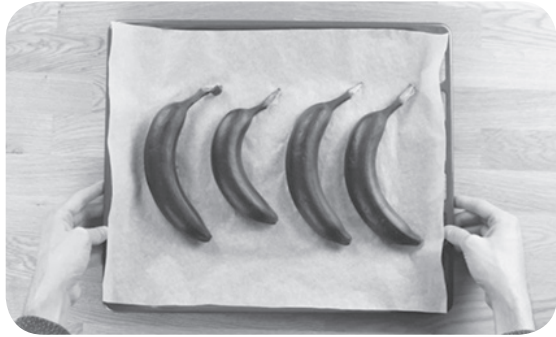


언제 사두었는지 모를 달걀, 깨보지 않고도 상했는지 확인할 방법이 있을까? 밀대가 없을 때 쓸 만한 대응품은? 바나나를 껍질째 오븐에 넣고 굽는 레시피는? 다음은 주방에서 유용한 팁 모음이다. 요리 시간이 한층 더 즐거워질 것이다.



1. 상한 달걀 테스트

정성껏 끓인 라면에 달걀을 톡 깨 넣었는데 부패한 냄새가 코를 찌른다면? 정말 억울하기 짝이 없다. 이럴 땐 물컵으로 테스트하면 된다. 물잔에 달걀을 넣어보고 가라앉으면 신선한, 떠오르면 상한 달걀이다.



2. 바나나브레드 굽는 팁

최근 인기를 끌고 있는 바나나브레드. 바나나브레드를 구울 땐 당도 높고 으깨기 쉬운 완숙 바나나를 쓰는 게 좋지만, 늘 준비되어 있는 것은 아니다. 제빵

을 위해 사온 바나나가 설익은 경우엔, 다음의 트릭을 써보자. 베이킹페이퍼를 깐 오븐 틀에 바나나를 올리고 205° C에서 20분간 바삭 굽는다. 이후 껍질을 벗기고 으깨 뒤 케이크 반죽에 넣으면 끝!



3. 쓰고 남은 허브 보관

마트에서 파는 생 허브는 그 값이 만만치 않다. 그런데 큰맘 먹고 사온 허브를 다지고 보니 쓸 양보다 많이 남는다면? 가장 좋은 방법은 얼음 틀에 남은 허브를 나눠 담고 올리브유를 부어 얼려 두는 것이다. 이렇게 해 두면 한 번 쓸 양을 빼내 쓰기도 쉽고, 상할 염려도 없다. 한 알 꺼내 프라이팬에 넣으면 바로 녹아 허브 본연의 향미를 되찾는다.

4. 달걀 껍데기 벗기기

삶은 달걀 껍데기 까기. 끝도 없이 부스러지는 껍데기를 까다 보면 내 안의 인내심이 고갈되는 기분이 들 때도 있다. 하지만 이때에도 좋은 방법이 있다.

달걀의 뾰족한 끝 껍데기를 살짝 깨서 입에 대고 훑어보자. 달걀이 한 번에 쏙 빠져나온다. 다른 한 손으로 날아오는 달걀을 받으면 세이프!

5. 딱딱한 버터 빵에 발라 먹기

냉장고에 둔 버터가 돌처럼 딱딱해 도저히 빵에 발라지지 않는다고 낙심하지 말자. 강판에 대고 쓱쓱 갈



면 해결된다. 마찰열에 의해 버터가 어느 정도 녹고, 동시에 얇아서 바르기 딱 좋은 상태가 된다.



6. 밀대와 커터 대응품

특별한 날을 위해 맛있는 쿠키를 구우려고 마음먹은 당신. 그런데 막상 반죽을 완성하고 보니 반죽을 얇게 밀어줄 밀대도, 모양을 찍을 커터도 없다면?

이럴 땐 와인병을 이용해 반죽을 밀고, 적당한 크기의 컵이나 그릇으로 모양을 찍어낸다. 찍기 전, 컵 테두리에 밀가루 묻히는 걸 잊지 말자.

7. 은색 액세서리가 변색됐다면

오래된 선크림만 있으면 된다. 작은 천이나 행주에 선크림을 묻히고, 은이나 녹슨 금속 제품을 깨끗하게 닦으면 자외선 차단 크림에 있는 기름 성분이 녹이나 잡티를 잡아주고 반짝반짝하게 빛도 내 준다.

부에나팍 / 플러튼 / 라하브라 / 애나하임

40년 경력의 주인이 직접 수리하는

한미 자동차 바디/수리

Hanmi Auto Enterprise Collision & Repair



모든 보험회사 취급



저렴한 가격 / 정확한 수리

- 무료 방문 견적
- 자동차 수리시 Pick up & Delivery
- Towing & Rent Car 알선
- 보험 수리 전문
- 노련한 바디맨의 완벽한 수리
- 최신 머신에 의한 Color Match
- FREE ESTIMATE

24시간 Cell **714.851.7556** 4355 Artesia Ave. #D, Fullerton, CA 92833
항시대기 **714.680.9273** Dale + Artesia 플러튼 공항 뒤쪽(할주로)