

# 효과가 확실히 검증된 주방 꿀팁들

채소를 신선하게 보관하는 법, 눈물 흘리지 않고 양파 썰는 법, 오프너 없이 와인 따는 법 등 당장 쓰지 않아도 알아두면 매우 유용한 팁들이 있다. 다음은 주방에서 요긴한 꿀팁들이다.

## 1. 삶은 달걀 껍질 까기



삶은 달걀 껍질을 깔끔하고 쉽게 까는 방법이 있다. 끓는 물에 삶은 달걀을 곧바로 차가운 얼음물에 푹 담그고 몇 분 기다린다. 온도 차로 인해 달걀 껍질에 미세한 금이 생겨, 으스러지지 않고 쉽게 벗겨진다.

단, 달걀을 당장 먹을 게 아니라면 이 방법은 삼가하는 게 좋다. 이미 껍질 전체에 금이 간 상태라 신선한 상태로 보관이 어렵기 때문이다.

## 2. 와인병 따기



모처럼 훌륭한 와인을 한 병 선물 받았는데 병따개가 없다면? 이가 없으면 잇몸을 쓰라는 말이 있듯이, 집에 있는 연장을 총동원해 어찌어찌 열 수는 있다. 하지만 문제는 집이 아닌 장소에서 딱히 쓸만한 도구도 없을 때이다. 이럴 때는 와인병을 신발에 넣거나 수건으로 밑부분을 감싸고 힘있게 바닥이나 벽에 한 두 번 내려친다. 코르크가 힘에 밀려 어느 정도 밖으로 나오면 손으로 잡고 당겨 빼내면 된다.

## 3. 마늘 껍질 까기

마늘 껍질 까는 것은 여간 성가신 일이 아니다. 하지

만 획기적인 방법이 있다. 유리병에 마늘을 넣고 뚜껑을 닫은 뒤 있는 힘껏 흔들어 준다. 마늘을 유리병에 넣기 전 마늘 뿌리 부분을 미리 잘라주어야 한다. 한 번에 많은 양의 마늘이 필요할 때 유용한 팁이다.

## 4. 사과 갈변 방지



사과를 깎아두면 금방 갈변하고 맙니다. 이럴 땐 레몬즙을 자른 단면에 발라두면 색이 변하지 않는다.

## 5. 아이스크림 보관



아이스크림 통 뚜껑을 닫고, 지퍼백에 넣어 밀봉한다. 이렇게 보관하면 냉동실 냄새가 아이스크림에 배지 않는다. 또한, 아이스크림이 팽팡 열지 않고 부드러운 상태를 유지해 언제나 감미로운 맛을 즐길 수 있다.

## 6. 얼음 대용 아이디어



라즈베리나 포도알 같은 과일을 얼려두면 칵테일이

나 각종 음료수에 얼음 대용으로 그만이다. 얼음이 녹으며 음료수 맛을 멍멍하게 하는 일도 없죠. 잔에 담아내면 보기에도 먹음직하니 예쁘다.

## 7. 생 바질 보관

마트에서 파는 생 바질은 몇 번 쓰기도 전에 금방 시들고 만다. 이럴 땐 줄기를 다듬은 바질을 물이 든 유리병에 꽂은 뒤 비닐봉지로 전체를 느슨하게 씌워 실온에 보관한다. 창문가에 둘 땐 남향은 피하시고, 먹을 땐 큰 잎사귀부터 따 먹는다.

## 8. 바나나 신선 보관



바나나를 냉장고에 보관하면 신선함이 오래간다. 껍질은 완전히 까매져도 과육은 냉장고에 넣은 날 상태 그대로 유지된다. 단, 바나나 특유의 냄새가 냉장고 전체에 퍼지면 다른 음식물에 배일 수 있으므로 유의하세요.

## 9. 눈물 흘리지 않고 양파 썰기



양파만 도마에 올리면 매운 가스가 올라와 눈을 자극한다. 이럴 땐 물의 도움을 받아 해결할 수 있다. 본격적으로 썰기 전, 양파와 칼과 도마를 모두 물에 한 번 담갔다 시작한다. 또 물 한 모금을 입에 머금고 썰면 물이 양파의 매운 가스 성분을 차단해, 눈에 들어가지 않도록 도와준다.

사진=thetip.kr

www.myevergreenschool.com

“에버그린 프리스쿨입니다”

GOD IS LOVE | JOHN 4:19

evergreen  
PRESCHOOL • KINDERGARTEN  
SINCE 2012

“아이들이 VISION을 꿈꾸는 학교”

5882 Beach Blvd., Buena Park, CA 90621

714.670.9687