



알루미늄 포일을 사용한 7가지 집안 꿀팁

음식을 보관할 때 흔히 사용하는 알루미늄 포일. 원하는 모양대로 만들어서 사용할 수도 있고 처분하기도 좋아서 사랑받는 주방의 단골 제품이다. 그런데 알루미늄 포일은 요리, 페인트, 설거지 등 생활 속에서 다양하게 활용할 수 있다.

'더팁' (thetip.kr/7-foil-tips)이 생활에서 알루미늄 포일을 활용하는 7가지 팁을 소개했다. 영리하게 요리하고 싶다면, 도색이나 페인트 칠을 멋지게 해내고 싶다면 알루미늄 포일 활용법을 기억해두자.

1. 간이 찜기



찜기 없이도 찜 요리를 할 수 있는 방법이다. 팬에 물을 붓고 포일을 뭉쳐서 네 개의 다리를 만든 다음, 그 위에 접시를 얹고 익힐 재료를 올린다. 뚜껑을 닫고 가열하면 훌륭한 간이 찜기로 사용할 수 있다.

2. 플라스틱 봉투, 비닐 밀봉



사탕이나 젤리를 소분하여 작게 포장하고 싶다면? 집에서 작은 비닐 포장지나 봉투를 밀봉하실 수 있다. 밀봉할 부분의 양면(아래, 위)을 포일로 감싼 뒤 다리미로 가열하고, 열기가 식은 뒤 포일을 걷어내면 된다.

3. 페인트 트레이 이염 방지



편리한 페인트 트레이에 여러 번 물감이 묻어서 금세 못 쓰게 되는 일을 방지하고 싶으시다면 포일을 덧씌워서 사용해 보자. 작업 후 포일만 걷어내면 깔끔한 트레이를 유지할 수 있다.

금속 트레이를 유지할 수 있다.

4. 식기 세척



긁히지 않는 식기를 세척할 때 사용한다. 금속 수세미 대신 포일을 뭉쳐서 닦아내면 된다. 타거나 말라서 단단히 눌어붙은 이물질 제거에 효과가 탁월하다.

5. 가위 날 연마



가위가 무뎠을 때 포일을 겹쳐서 종이 자르듯이 자른다. 가위 날이 더 날카로워진 걸 느끼실 수 있을 것이다.

6. 딱딱하게 굳은 빵을 촉촉하게 만들기

습도가 높을 땐 곰팡이가 피기도 하



지만, 건조한 환경에서 빵을 방치했을 땐 수분을 잃어버린 빵이 딱딱하게 굳기도 한다. 포일을 이용해 이 빵을 다시 말랑하고 부드럽게 만들 수 있다.

포일에 물을 살짝 뿌리고 토스트(빵)을 포일로 감싼다. 그리고 150°C로 예열한 오븐에서 3분간 가열한다. 수증기가 다시 빵을 부드럽게 만들어 준다.

7. 페인트 마스킹



페인트 칠을 할 때 각종 가구의 손잡이나 벽에 튀어나온 부분, 콘센트 등 페인트를 칠하지 말아야 할 부분이 있다. 곡면이라서 테이프로 처리하기 어려운 부분은 포일로 감싸고 페인트를 칠하면 깔끔하게 페인트 할 수 있다.

사진=더팁

신선하고 맛있는 한국직송 활어회 드시러 쿠니 사시미 **훗집**으로 오세요!

To go 환영



714.752.6658
www.kunisashimi.com
7550 Orangethorpe Ave., E100
Buena Park, CA 90621



KUNI
쿠니 사시미 훗집

단체 예약 환영
Opening Hours
Mon-Sat: 3PM-12AM
Sun: 3PM - 10:30PM