



## টিপস্ কিচেন এ্যান্ড কুকিং

- আপেল স্লাইস করে বেশিক্ষণ রেখে দিলে দাগ ধরে যায়। দাগ ধরা এড়াতে পানিতে এক চিমটি লবণ ফেলে তার ভেতর স্লাইসগুলো ডুবিয়ে রাখুন।
- মাঝে মাঝে ডিম রাখার ফলে প্লেটে দুর্গন্ধের সৃষ্টি হয়। প্লেটগুলো কয়েক সেকেন্ডের জন্য সরাসরি আগুনের ওপর ধরুন। তার পর পানিতে ধুয়ে ফেলুন। দুর্গন্ধ চলে যাবে।
- বেকিং ওভেনে রান্না করতে হলে অবশ্যই কাঁচা খাদ্যদ্রব্যকে ম্যারিনেট করতে হবে এবং ওভেন প্রথমে নির্ধারিত তাপমাত্রায় গরম করে নিতে হবে। তা না হলে খাদ্যবস্তুর ওপরের অংশ পুড়ে যাবে কিন্তু ভেতরে কাঁচা থেকে যাবে।
- পাউডার দুধ তাড়াতাড়ি গুলতে

শুকনো ডিশে পাউডার দুধের সঙ্গে সামান্য চিনি মিশিয়ে নিয়ে তারপর ঠান্ডা বা গরম যেকোনো পানি দিয়ে দুধ গোলা যায় সহজে।

■ ওল, কচু বা কচু শাক রাখার সহজ উপায় সামান্য তেঁতুল ব্যবহার করা বা ওল ভাতের সঙ্গে খাবার সময় লেবুর রস ব্যবহার করলে গলা চুলকানির কোনো ভয় থাকে না।

■ প্রেসার কুকার ছাড়া তাড়াতাড়ি মাংস সন্ধ করার সহজ উপায় কয়েক ফোঁটা পেঁপের আঠা বা কয়েক টুকরো কাঁচা পেঁপে অথবা একটা গোটা সুপারি দিয়ে মাংস রান্না করা।

■ সুজি ভালো করে রাখতে শুকনো খোলায় যদি সুজি ভেজে রাখা হয় তাহলে পোকা ধরে না।

■ পাটালি গুড় দীর্ঘদিন ভালো রাখতে গুড়ের কৌটায় কয়েকটি মুড়ি ফেলে রাখা যেতে পারে।

■ বিস্কুট মুচমুচে রাখতে হলে মুড়ির টিনে ভরে রাখুন।

■ হাতে মাছের আঁশটে গন্ধ দূর করতে হাতে সরষের তেল মেখে নিলে গন্ধ থাকে না।

■ দুধের বাটি পুড়ে গেলে দু-একটা পেঁয়াজ বেটে ঐ বাটিতে পেঁয়াজবাটা ও পানি দিয়ে কিছুক্ষণ ফোটাতে বাটি পরিষ্কার হয়ে যায়।

### ক্লিনিং টিপস্

- রান্নার শেষে প্রতিদিন বার্নার-এর চারপাশ ভালো করে মুছে রাখুন। এটা অভ্যাসে পরিণত হলেই ভালো হয়। তেল ময়লার ছোপ ধরে গেলে তা পরিষ্কার করাও কষ্টের, সেই সঙ্গে রান্নাঘরের চেহারাও নষ্ট হয়।
- নিয়মিতভাবে ফ্রিজ ডিফস্ট না করলে অপ্রয়োজনীয় বরফ জমে যাবে। এরপর পানি ও সাবান দিয়ে স্পঞ্জ-এর সাহায্যে ভিতরটা পরিষ্কার করুন। এর পরে খানিকক্ষণ দরজা খুলে রাখুন। শুকিয়ে গেলে জায়গামতো আইসট্রে টুকিয়ে দরজা বন্ধ করবেন ও ফ্রিজ অন করবেন।