

まな板のいやな臭いをやっつけよう!!

魚やお肉を料理した後のまな板は、いやなニオイが残りがち。
そんな時、ニオイがこびりつく前にサッと落としておきましょう。

お魚



魚をさばいた後のまな板は汚れだけでなく生臭さもひとしお



お塩をかけてタワシでこする。いきなり熱湯をかけるとニオイを閉じ込めてしまいます。



そして水洗いを。これは「清め塩」と言って板前さんがよく使う方法です

お肉



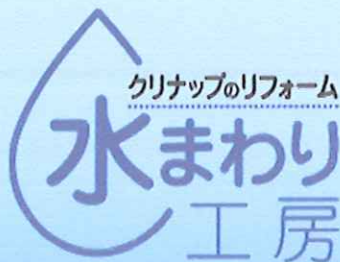
肉料理の時は、ニオイと共に脂分でまな板はギラギラ



まず水洗いでタンパク質を落してから・・・



熱湯をかけてこびりついた脂分を落とします。仕上げにエタノールを噴霧すれば完璧。



「水まわり工房」加盟店は
クリナップが推薦する
安心してリフォームを
相談できるショップ店です。

弊社は、クリナップのリフォーム
「水まわり工房」加盟店です。

ホームスタジオ たけなか

大東市寺川4-2-9

TEL 072-874-5700

台所まわりの

床の汚れを落とす裏技

キッチンの床に多いPタイル（プラスチックタイル）。なにかと汚れやすい場所ですが、とても丈夫な素材なので、クリームクレンザーを使って、タワシでゴシゴシこすっても大丈夫。汚れを落としたら、最後は雑巾でよく拭いて仕上げましょう。



たとえば!!



うっかりたまごを落として
割ってしまったら!



卵の汚れはなかなかスッキリ落ちませんよね?

そんな時、粗塩をたっぷりふりかけて玉子のヌメリを吸着させます。ポロポロにしてから、雑巾で後始末。



床に油をこぼしてしまった時には、



こぼしたところに
小麦粉をたっぷりふりかけます。
小麦粉が油分を吸着するので、イヤなベトツキも残りません。



おいしいお茶を煎れましょう



おいしいお茶を煎られるって、日々の生活を大事にしている感じがします。今回は、おいしいお茶の煎れ方をお教えします。



水

水道水を使用する場合は塩素を飛ばすために、沸騰してから更に3分沸騰させて、ひと晩置いてから沸かしなおします。また日本茶は一般的に軟水で煎れるとされており、硬水で煎れた場合は白濁し、味が淡泊になるようです。



湯

渋みと甘みのバランスを楽しめ、湯呑みを持っていただける温度が70℃といわれています。但し玉露は低めの40～60℃で、番茶やほうじ茶は高めの温度で入れると旨味が出ます。



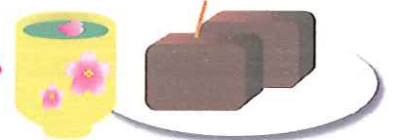
茶葉の量

お茶の葉は1人3グラム（小さじ1杯）。普通の急須は約3人分なので10グラムが目安になります。



待ち時間

熱湯だと30秒程度、低い温度なら40秒～2分。葉がふわっと開きだしたら飲み頃です。



自家製ほうじ茶の作り方

フライパンを熱し、茶を載せた和紙を置き、火から少し離してフライパンを揺すります。香りが出て色が変わればほうじ茶の出来上がり。



氷から煎れる方法

急須に多めの上級茶（玉露や煎茶）と氷を入れ少量の水を注いで30分～1時間置けば、コクと旨味のあるお茶に…。

個人情報の取り扱いについて

本情報誌については、みなさまの暮らしに役立つ情報を提供する目的にて発行させて頂いておりますが、『個人情報保護法』を受け、以下の要項にて個人情報を取り扱い致しております。

- 【適用範囲】 当社が保有する顧客情報のうち、“暮らしアップ情報”送付させて頂いた情報を指します。
- 【利用目的】 情報提供（暮らしアップ情報の発行・イベント案内）のみに利用致します。
- 【共同利用】 情報については、クリナップ株式会社との共同利用とし、目的は上記内容のみと致します。
- 【保管方法】 保管元を弊社およびクリナップ株式会社とし、個人情報保護法に定めた「個人情報保護方針」ならびに「個人情報管理規定」を受け、定めた管理要項に準じます。

“暮らしアップ情報”の送付停止をご希望される方については、恐縮ですが弊社へのご連絡をお願い致します。