



こんなとき、どうすればいいの？

主婦の悩みを
解決！

フライパンと鍋の汚れは？

「うっかり焦がしちゃった！」「こびりつきが取れない！」なんて言うときに、そのまま放置していませんか？おばあちゃんの知恵で、フライパンも鍋も復活させましょう！

Q 鍋が真っ黒になった！



A

水を加熱し、沸騰したら重曹を入れると、汚れがプツプツと浮いてきます。

Q 鍋底のこびりつきは？



A

鍋底のこびりつきには、塩をふって、レモンの切れ端で円を描くようにこすります。

Q フライパンがこげた！



A

卵の殻を細かくくだいてタワシで洗うと、みるみる焦げが落ちていきます。



レンジで簡単！よだれ鶏

四川料理でも人気のよだれ鶏を食べるラー油を使って手軽に♪ 食べ応え抜群のメニューです！

(2人分)

- 鶏むね肉…1枚、酒…大さじ1、砂糖…小さじ1
- A: 醤油・酢…各大さじ1、砂糖…小さじ1、食べるラー油…大さじ1
- きゅうり…1本、パクチー…1/2株、小ネギ…大さじ1

- ① 鶏むね肉の表面にフォークで数カ所穴をあけて酒、砂糖をまぶし、耐熱皿に入れてラップをかけ、600Wの電子レンジで3分、裏に返しさらに3分加熱する。
- ② きゅうりはピーラーなどで縦に薄くカットし、パクチーは粗切りにする。
- ③ 器にきゅうりを敷き、カットした①をのせてパクチーと小口切りにした小ネギを混ぜ、添える。
- ④ Aを合わせ、③にかける。

※鶏肉の厚みにより、電子レンジの時間を調節してください。
※数カ所穴を開けることで、下味がしみ込みやすくなります。



白井市のリフォームGoogleクチコミ 
かみの こうむてん
(株)神野工務店 ☎ 0120-461-206
〒270-1431 千葉県白井市根1780-116

★工事のご依頼・ご相談、お気軽にお問合せ下さいませ 