

Date: 04/08/2011 09:28

Subject: 生粉洗提子 乾淨亮晶晶

生粉洗提子 乾淨亮晶晶

提子通常都連皮吃，纖維素多啲健康啲。但有無發覺，提子洗完之後，表面仍帶一層灰白色，洗極都唔會亮晶晶。原來呢層灰白色盡是蜘蛛絲、小昆蟲的滲液，普通浸洗難以洗乾淨，隨時病從口入。



其實洗提子時，可以先將提子逐粒剪開，但要留蒂。提子未沾水前，加入適量生粉，用手輕力搓揉約半分鐘，用清水沖洗兩至三次，提子就會亮晶晶，好乾淨。