cwi”Qb ivbvN‡i KvR Ki‡Z I fv‡jv jv‡M| †mBmv‡_ hw` Rvbv _v‡K KwKs wUcm Zvn‡j Av‡iv mnR n‡q hvq Rxebhvcb...

কিচেন এ্যান্ড কুকিং টিপস্

■ চর্বিযুক্ত স্যুপ খেতে আপনার অনীহা? স্যুপের চর্বি দূর করার একটি সহজ পদ্ধতি আছে। একটি পাত্রে স্যুপ ঢেলে ফ্রিজে রেখে দিন। সব চর্বি স্যুপের ওপরে জমা হতে থাকবে এবং এক সময় একটি কঠিন স্তরে পরিণত হবে। চামচ দিয়ে এই স্তরটি তুলে ফেলুন। পেয়ে যাবেন চর্বিমুক্ত স্যুপ।

■ মাংস সংরক্ষণ করতে হলে তা বরফের ট্রেতে রেখে ফ্রিজে ঢুকিয়ে রাখুন। রান্নার সময় প্রয়োজন মতো মাংসের টুকরো বের করে রেঁধে ফেলুন।

■ লেবুতে বেশি রস পেতে চাইলে ১৫ মিনিট গরম পানিতে লেবুটি রেখে দিন। এবার লেবুটি কেটে চিপে রস বের করুন। দেখুন কত বেশি রস পেয়েছেন!

■ শুকিয়ে যাওয়া লেবু গরম পানিতে ফুটিয়ে নিলে তা নরম এবং রসে পরিপূর্ণ হয়ে ওঠে।

■ দুধ অথবা অন্য কোনো তরল পদার্থ বেশি জ্বাল হয়ে উপচে পড়ে যাবার হাত থেকে বাঁচাতে হলে সামান্য পরিমাণে খাঁটি গ্লিসারিন তাতে ছেড়ে দিন।

■ দুধ পুড়ে যাবার ভয় পাচ্ছেন? দুধ জ্বাল দেয়ার আগে গরম পানি দিয়ে হাঁড়িটিকে ধুয়ে ফেলুন।

■ সহজে ডিমের খোসা ছাড়াতে হলে পানিতে সেদ্ধ করার সময় তাতে এক চিমটি লবণ ছেড়ে দিন।

■ ফ্লাস্ক ব্যবহার করার পর কয়েকদিন ফেলে রাখলে তাতে দুর্গন্ধের সৃষ্টি হয়। এক চামচ চিনি ফ্লাস্কে ঢেলে দিন। দুর্গন্ধ হবে না।

■ দই খুব বেশি টক হয়ে গেলে একটি পাতলা কাপড়ে দইটুকু ঢেলে ১৫ মিনিট ঝুলিয়ে রাখুন। পানি ঝরে গেলেই দইয়ের ঘন অংশে দুধ অথবা পানি যোগ করুন। টক স্বাদ কমে যাবে।

■ বিস্কুট বা চিপস টাটকা এবং মচমচে রাখতে চান? কৌটার ভেতরে সামান্য পরিমাণে চিনি ছিটিয়ে দিন। চিনি আর্দ্রতা শুষে নেবে।

■ পেঁয়াজ ভাজার সময় সামান্য পরিমাণ কাঁচা লবণ তাতে ছিটিয়ে দিলে তাড়াতাড়ি বাদামি বর্ণের হয়ে উঠবে।

শারমিন রহমান

ছবি : আনোয়ার মজুমদার

ক্লিনিং টিপস্

● ফ্রিজ নিয়মিতভাবে ডিফ্রস্ট 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 ঢুকিয়ে দরজা বন্ধ করবেন ও ফ্রিজ অন করবেন।

● প্রতিদিনের রান্নার শেষে 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।

Sebec

brings pleasure to your home

সেলস সেন্টার ঃ

ঢাকা : ৩৪৫ সেগুন বাগিচা, ফোন ঃ ৮৩১৪১৫৬, ৯৩৫৫৩৯৫ এবং বাড়ি-৫০, রোড-১০/এ, ধানমন্ডি, ফোন ঃ ৯১৪০৬১১ **চট্টগ্রাম :** ৪১ এম.এম. আলী রোড, লালখান বাজার, ফোনঃ ৬৩৯২৮৯, **সি.এস.ডি.** ঢাকা ক্যান্টনমেন্ট, **এমদাদীয়া গিফ্‌ট হাউজ,** ৬ লন্ডন প্লাজা, সেক্টর-৩, উত্তরা, ফোন: ৮৯১১৪৮০, **ইলেক্ট্রো ওর্য়াল্ড** ১১৩ পুরাতন, বি.বি. রোড, নারায়নগঞ্জ, ফোনঃ ৯৭১৪৪৫৭, **টাচ এন্ড টেক,** জলেশ্বরী তলা, বগুড়া, ফোনঃ ৬২২৩৩

এ ছাড়াও দেশের সর্বত্র পাওয়া যাচ্ছে