

三招洗碗小窍门 争做低碳达人

实践出真理，奋斗在厨房的你如果有更好的小窍门，柠檬皮、淘米水、洒落出来的面粉，都是生活里经常被我们扔掉的小垃圾，可是用在适当的地方，它们就有了新的作用——洗碗不再烦恼，节水又环保。

柠檬皮

在洗碗水中加几片柠檬皮，可以有效祛除碗碟上的各种异味。如果碗碟上的油渍太多，还可以用柠檬皮来擦拭除油。用这个方法洗碗只需要洗洁精洗碗用水的一半，还不会产生污染物。碗碟光亮如新，还散发着清新的香气呢。

淘米水

淘米水经常被当作“污水”倒掉，其实淘米水用处多多，用淘米水洗碗不仅去油污还卫生安全，对手也没有伤害。淘米水之前要被倒掉的悲惨命运被重新改写，现在变废为宝，可是大大的节约水资源了。

面粉

加一勺面粉在洗碗水里，利用面粉颗粒的吸附能力祛除油污，再用清水冲一遍就干净了。浪费？用过期的面粉或者洒落出来的面粉，是不是觉得很省呢。

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/news/9637.html>