

冬季装修注意事项

很多人都觉得冬季装修有很多不利的天气因素,但只要处理得当,依然可以保证工程质量。提前把功课做足,一样可以打造出完美的家。一起来看看冬季装修的注意事项吧!

油漆涂料

喷刷油漆涂料时,应严格按照产品说明中的温度施涂。一般情况下,涂料施涂时的环境温度不宜低于5℃,其中常用的混色涂料施涂时的环境温度应在0℃以上,清漆施涂时的环境温度则不低于8℃。刷漆的时候,要注意封闭和保温,等油漆干燥之后再开门开窗进行通风。如果是大风或者降温天气,最好不要施工。

材料的摆放

木材不要放置于露天环境,材料运进施工现场后要在表面刷一层清油,也叫封油处理,以防风裂和变形。水泥也不能在露天施工,要做好防冻。墙砖、地砖等适应了室内温度时才能铺贴。

木地板铺贴

冬天由于温度低,木板处于收缩状态,在铺贴的时候要注意留出2毫米的伸缩缝,否则冬天使用取暖器或夏天温度升高时,木材膨胀,会造成挤压拱起的现象。



室内通风

冬季装修要注意对室内通风,因为冬季室内外温差较大,不注意通风会对房屋装修造成破坏。但是房屋装修时通风又不宜太大,因为受冷空气影响,刚刚施工过的墙面会在遇到水雾的时候产生薄冰,等冰化了之后就会产生水渍,因此要格外注意。

防火措施

冬季天气干燥,要做好防火措施。室内可以放一盆清水,适当增加湿度,屋内的易燃品应分开摆放,不需要的物品能清理的就清理干净,尽量保持屋内的整洁。

陈亚

轻松去除鱿鱼皮

新鲜的鱿鱼外表有一层颜色略深的皮,虽然这层黑皮可以吃,但由于其本身韧性大,如果烹饪不好会非常难嚼,所以通常烹饪鱿鱼前会将这层黑皮去掉。但是鱿鱼皮直接撕,很容易撕断,费时费力也撕不干净。怎么处理才能又快又省事呢?下面分享一个小窍门,让你能轻松地剥掉鱿鱼皮。

方法:

- 1.将鱿鱼清洗干净,再准备一袋米醋。
- 2.把鱿鱼的头剪掉,再顺着中间剪开腹部,然后将所有内脏和一根软骨去除。
- 3.冲洗干净,只留下一大片肥厚的鱿鱼肉。
- 4.盆里倒入半袋米醋,再加入约一倍的清水,搅匀,然后将鱿鱼片整个浸入,泡3~5分钟。
- 5.取出鱿鱼片,将鱿鱼皮的一角揭开,然后慢慢向上拉,就可以整片撕下那层黑膜了。

原理:

鱿鱼的表皮和肉是由胶原纤维连接的,主要成分就是胶原蛋白,胶原蛋白和醋发生反应后,胶原纤维就失去了原来的弹性和韧性,所以泡后能轻松分离皮与肉,还有助于去除腥味。

蕾文

蒸米饭 学会这几招

米饭“夹生”怎么办

- 1.用筷子在“夹生”饭里扎几个直通锅底的洞,然后根据“夹生”的程度加水。只有边缘“夹生”就沿着锅边少加点温水,全部“夹生”就多放些温水,然后再次蒸煮,米饭就会松软了。
- 2.可以直接将电饭煲的内胆拿到蒸屉上。将“夹生”饭用筷子扎些洞,再加些温水,让水分更均匀地滋润米饭。上汽后中火蒸20分钟,这样米饭就会跟新蒸的一样了。

米饭“汤大”怎么办

- 1.趁热将米饭搅散,开盖晾一会儿,再次搅散,让水分蒸发一些。
- 2.在米饭上放一片吐司面包,再焖煮5分钟。吐司面包的吸附作用很强,可以将米饭中多余的水分吸收。

米和水的比例

蒸米饭时水面要高出米面一节手指,米和水的比例约为1:1.2~1.4。还可以加小半勺米醋,这样蒸出来的米饭更加洁白蓬松。

糙米饭虽然健康营养,但口感略硬,蒸糙米饭时米与水的比例要达到1:1.7左右。要想口感松软,蒸前糙米最好先浸泡两个小时。

小贴士

米饭煮熟好之后,电饭煲的煮饭键会自动跳至保温键,此时不要立即打开锅盖,最好继续焖煮5~10分钟,这个低温焖煮的过程会让米饭香味更浓郁,口感更加绵软。

郑玉平

自己动手做微型盆景

微型盆景又称拇指盆栽,它非常小,但构造精致,样式变化莫测,以其点缀居室,生机盎然。自己动手,通过四个步骤就能制作出漂亮的微型盆景。

取材

制作微型盆景一般选择枝细叶小、上盆易活且易造型的植物。常选用的有五针松、小叶罗汉松、凤尾竹、细叶冬青、六月雪、文竹、雀梅、南天竹等。

造型

常用造型方法有棕丝结扎法、铅丝缠绕法、折枝法、攀扎法及倒悬法等,其中采用铅丝缠绕法整形较为简便。一般树木整形以在早晨进行为宜。用铅丝缠绕时必须紧贴树皮,绕的方向以和枝干直径成45度为宜。树干基本定型后才可去掉铅丝。

上盆

整形时要把树木从泥盆中移栽到紫砂盆或釉盆中。一般情况下,高筒盆适合于悬崖式;椭圆或浅长方形盆,宜栽直干或斜干式;圆形盆可设置装备摆设



低矮盘曲植物;多角形浅盆,宜栽高干式。

养护

微型盆景的盆土宜经常保持湿润,要见干见湿。生长期一般每10天左右施一次肥,可用充分腐熟的豆饼水、蹄片水等,亦可施用全元素复合化肥,施肥方法最好用浸盆法。

石星

如何快速泡发香菇

香菇营养丰富,味道鲜美。吃之前,鲜香菇洗净即可,干香菇则需要提前泡发。如果做菜时临时起意,想加点干香菇,又等不及那么长时间,不妨用下面一些小技巧来快速泡发。

- 1.选用30℃~40℃的温水。热水泡发会对香菇的香气和营养造成较大的损失,用冷水所耗费的时间又很长,用温水既能加快速度,又能最大程度地保留干香菇的营养。
- 2.加适量白糖。香菇富含的鸟苷酸是一种天然“鲜味剂”,白糖可以防止这种“鲜味剂”在泡发过程中流失。白砂糖还有很强的渗透性,能让水分更快地进入到干香菇里,有效缩短泡发的时间。
- 3.加些面粉或者淀粉。这些物质有很强的吸附能力,它们不仅可以快速泡发干香菇,还可以将干香菇细小缝隙里的泥沙污垢都带出来,让香菇更加干净。
- 4.放进盛水的密封盒,用力摇晃。相较于静止状



态,干香菇在摇动之下更容易泡发。因为水流的反复冲击,可以使香菇纤维浸入更多的水分,膨胀速度更快,污垢更容易洗出来。建议大家找一个密封的盒子或罐子,放入适量温水、干香菇,摇晃约3分钟即可。

王兆宇