

小安心的生活小常識：『如何正確使用鋁箔紙』

剛過中秋節，不知大家是否有烤肉??有用對鋁箔紙嗎??它還有什麼功用呢??若能正確使用鋁箔紙，可以讓生活更便利。

鋁箔紙是家庭廚房常備用品，具有隨用隨棄免清洗、耐高溫及清潔功效。一般鋁箔紙有霧面和亮面，到底該用哪一面，卻常會造成家庭主婦的困擾，其實各有不同的功能，須視用途而定。

專家指出，霧面較易吸熱，應將霧面朝向光熱處，才會發揮效果；例如烤地瓜，應以亮面包裹食物，以霧面對著炭火，食物才容易烤熟。若將鋁箔紙當成遮陽板，就得將亮面朝向光源，將光及熱反射，才會較清涼。

鋁箔紙還有以下的功用：

1. 在防油膩、助清洗功能上，將鋁箔紙平鋪在盤子，再擺上較油膩的菜餚（如烤魚或炸天婦羅等），用完餐，只要將鋁箔紙拿掉，讓清洗工作可更輕鬆完成。
2. 家中變鈍的剪刀只要在折成兩三層厚的鋁箔紙上剪一剪，便可輕易地讓剪刀恢復雄風。
3. 用過的鋁箔紙可不要就馬上丟棄，可揉成一小團，丟進洗碗槽的排水孔。鋁箔紙團經水沖洗會與排水孔衝撞，產生金屬離子作用，排水孔就不易沾黏廚餘的油膩，並有除臭的功能。

