

本 叠 导 读

蓝天白云地中海

详见 C2 版 壹周·风格解读

中、法、简欧各有千秋

详见 C3 版 壹周·大家样板

爱飘窗 台面材料不容小觑

详见 C4 版 壹周·材料问问

想要了解任何您关注的楼盘，或对本期内容有任何看法，请留言至 (Email: yz1sbd@163.com)，也可直接拨打热线 0574-87194040 告诉我们。

/ 编者按 /

时光荏苒，不知不觉 2011 年已经走到了岁末，大街小巷的圣诞饰品，早已让我们感受到了无处不在的节日气氛，然而好戏才刚刚开始上演，接下来的传统节日——元旦、春节、元宵节才是重头戏，忙了一整年的我们终于可以趁着这一连串好日子暂时停下奔波的脚步，好好休息一番。对于大多数中国人来说，走亲访友、联络平日里疏于联系的亲友，是假日的主旋律。而出门访友前，必不可少的就是把自己的家好好地打扫一番。

若有亲人来访，当然少不了精心准备一桌美味大餐。此时，你一定不希望被平日烧饭做菜留下的油烟、污垢影响了烹饪的心情，更不希望被亲人朋友看到一个邋遢的厨房。因此，年前的大扫除，一定要好好打扫一下展现你生活质量的厨房。为此，本报记者总结了清洁厨房的一些事半功倍的好方法，与你分享。

肥皂水擦洗操作台

操作台是厨房中最容易沾染油渍的地方，平时清洁用湿布轻擦即可，年末大扫除的时候，要将长时间积累下来的油污去除干净则需要用肥皂水或洗洁精水清洁，如果是天然石材台面要避免用腐蚀性强的清洁剂。擦洗操作台时用“画圆”的手法由外及里擦，用湿布清洁台面后，再用干布吸干，部分残留顽渍可用钢丝球轻轻擦洗。

烹饪区燃气灶附近的操作台面是最容易沾染油污的地方，即使平日使用后都及时清洁了，但还是容易残留油渍、污渍。最好的清洁办法是先点燃燃气灶，让它燃烧一会儿再关闭，趁炉灶还有余温的时候，及时用浸过肥皂水的湿布擦拭，然后用热的湿毛巾和干毛巾交替擦拭，反复几次就能彻底清洁干净了。如果炉灶看起来已经很旧了，还可以用啤酒擦洗——将干净的白布在啤酒中浸泡一会，然后擦拭有顽渍的炉灶，即可光亮如新。

温水浸泡抽油烟机部件

抽油烟机是厨房中最难清洁的厨具之一，它常年与油烟打交道，不但油盒里盛满油污，机箱四周也布满油渍。清洁抽油烟机时，首先要将电源关闭，拔下电源插头，然后将油盒里的油污倒掉，倒尽油污后把油盒放在肥皂水或者中性清洁剂兑成的温水中浸泡 25 分钟左右，如果油渍太顽固，可浸泡 45 分钟后再清洗。

一般来说，油网比油盒好清洗，如只有少量油污可直接用温水浸泡一会再清洗、擦干，如果油污较为严重，可以与油盒一起浸泡，再清洗。为了便于以后的清洁，洗净后，油盒内壁可贴上一层保鲜膜（保鲜膜的边缘一定要超过油盒）或者加入少许稀释后的洗洁精，再重新使用。



岁末 厨房大扫除

●壹周楼市记者 梁晨

盐、柠檬片擦亮水池和龙头

洗菜、洗碗都在水池中，如果水池本身都不干净，如何洗出干净的厨具和食物？一般来讲，水池用了一段时间后，池壁会沾上一层油污。清洁时，在有油污的地方撒一点盐，然后用废旧的保鲜膜上下擦拭，擦拭后用温水冲洗几遍，就能让水池光亮如新。而水池四周弯角和下水处等不容易清洁的地方，可以用小刷子或者牙刷蘸细盐、肥皂水、清洁剂擦拭，下水处的水盖可用温肥皂水浸泡十多分钟后再次清洗。

水龙头的污垢也不应忽视，对付陈年污垢可以用钢丝球蘸少许清洁剂擦拭，用清水洗净后，再用湿抹布蘸上牙膏或者直接用柠檬片反复擦拭，就能让水龙头恢复光泽，光亮如新。



盐、柠檬片都是清洗金属水池、龙头的好工具

食醋是炊具最好的清洁剂

砧板、锅铲、刀叉等炊具使用后容易产生异味，一旦有了异味就很难清洗。网友小罗的经验是用食醋清洁炊

具——将两匙食醋与 200 毫升的温水混合，然后将已经包好纸巾的炊具放入浸泡 15 分钟，这样炊具上的污垢会容易清除，异味也会消失，还有杀菌的作用。阳光充足时，有些炊具还可以进行晾晒处理。

如果家中有经常使用的玻璃器皿，比如油瓶、盐罐等，长期使用后，这些器皿表面都会覆盖一层油垢，即使用热毛巾擦拭也很难彻底清除，如果使用喝剩的茶叶渣擦洗会有意想不到的效果。

蒸汽法清洁微波炉

微波炉用过之后若不立即擦拭干净，很容易在内部残留油垢。若经常用微波炉烹调肉类，容易溅出油点，残留在微波炉内壁。清洁微波炉可将一大碗热水放入炉中，中火加热将水煮沸，直至产生大量蒸汽，然后关闭电源，趁热用湿布将微波炉内壁的油渍擦拭干净。第一遍擦拭可用浸泡过洗洁精的抹布，再先后用干净的湿抹布和干抹布擦。如果仍不能将污垢除掉，可以用塑料卡片来刮除，但千万不能用金属片刮，以免伤及箱体。最后，将微波炉门打开通风。

面粉糊可清除厨房纱窗油渍

尽管有抽油烟机，但厨房的窗户仍然会积下很多油渍。清洁厨房窗户的玻璃，可先将玻璃内外的尘埃用鸡毛掸子掸除，再喷上玻璃清洁剂，用抹布顺着窗边擦一圈，再把抹布翻面后用同样的方式慢慢朝里擦。整块玻璃擦完后，晾到七分干，再用干布擦一遍。如果是有花纹的毛玻璃，则必须先用旧牙刷刷洗，再用清水冲干净，最后用干布擦拭即可。

厨房纱窗的油膩是最令人头痛的。可取一盆热水，放入 100 克面粉，加水打成稀面糊，趁热均匀地刷在纱窗的两面。10 分钟以后，用刷子反复刷几次，再用清水冲洗，油膩就没了。