

6:00pm 煮飯仔

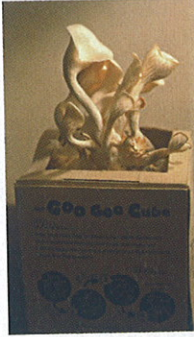
臭味不留痕

咖啡中的氮，能有效吸附硫磺，可放進雪櫃或垃圾桶當除臭劑使用。它們又像活性炭一樣，有無數氣孔吸收濕氣，放一點衣櫃中既吸味又可防潮。

咖啡渣種菇

纖維素豐富的咖啡渣，適合腐生的真菌生長，其中的咖啡因更會刺激一些菇類迅速成長，所以用它來種菇，可以降低成本，同時減少碳排放。咖啡渣種菇日漸普遍，香港有機資源再生中心推出的GooGoo Cube，讓你在家裡或辦公室輕鬆種菇！

GooGoo Cube 咖啡渣種菇盒
\$60(訂購：3580 1880)



臭手遠離我

煮飯時切洋葱蒜頭、處理生肉或海鮮後，拿一些咖啡渣在手上搓揉，可以去除臭味。

醃肉又嫩又滑

由於咖啡渣中的丹寧酸有助分解肉纖維，所以它亦可用作天然嫩肉劑，做法簡單，只需直接把咖啡渣擦在肉上，或解凍時把肉浸在咖啡渣水中（約半小時）。另外咖啡渣亦可用來醃肉，將之和其他香料、橄欖油等混合，塗在肉上醃十五分鐘，便能令肉味帶點咖啡香。

大廚教醃肉：youtu.be/O3w-yotmlBI

