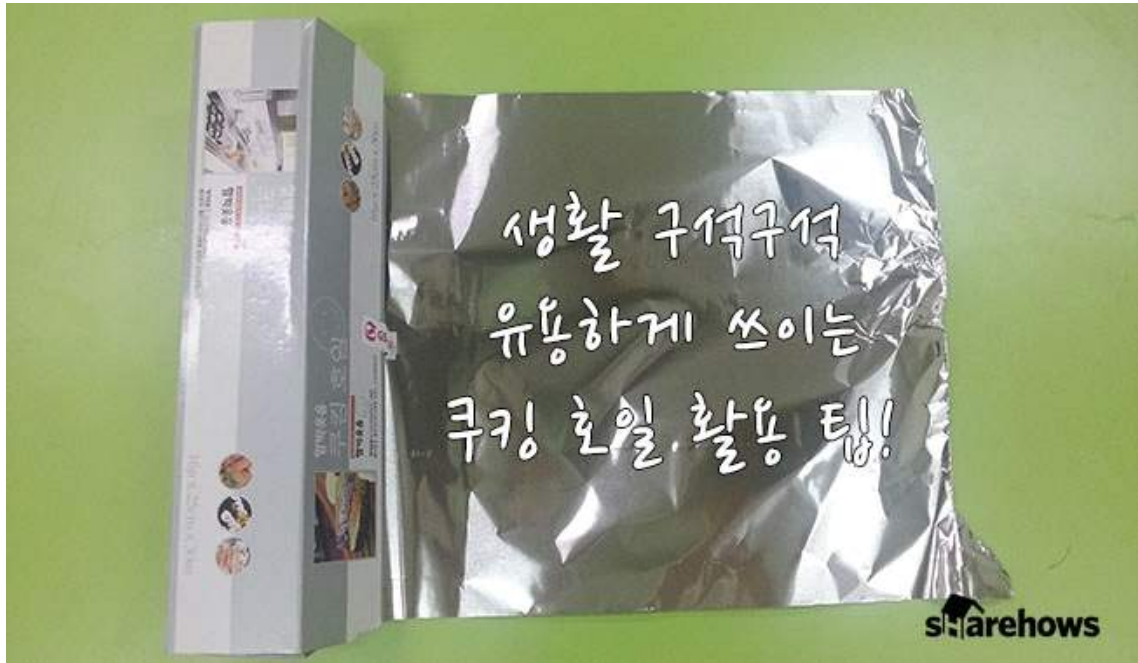
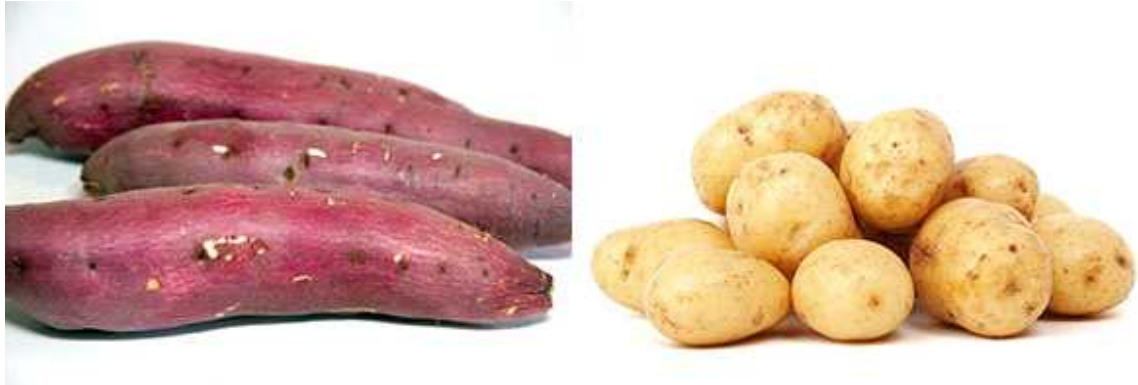


1. 팔방미인 주방용품, 쿠킹호일 활용 팁

6,989 views | 2021. 01. 19.



1) 1. 오븐이나 프라이팬에 굽는 요리를 할 때



이 정도 활용법은 아마 다들 알고 계시겠죠? ^^ 바로 굽는 요리를 할 때 재료를 쿠킹 호일로 한번 감싸주는 것입니다. 고구마, 감자, 옥수수 등 간식거리를 쿠킹 호일로 감싼 뒤 구워주면 호일이 수분을 잡아주기 때문에 속은 부드럽게, 겉은 알맞게 익을 수 있도록 도와주는데요. 조금 맛이 떨어지는 고구마나 감자도 호일에 싸서 구우면 자체 액이 호일안에 머물기 때문에 더욱 맛있게 먹을 수 있어요.

생선도 쿠킹 호일에 한번 감싼 뒤 구워주면 생선기름이 튈 걱정 없이 맘 놓고 구울 수 있어요. 생선을 찐 때 쿠킹 호일 안쪽에 기름을 살짝 바르고 생선을 구우면 나중에 호일이 들러붙지 않아 깔끔하게 뗄 수 있습니다. 굽는

요리를 할 때 호일을 사용하면 따로 그릴 청소나 프라이팬을 닦지 않아도 되기 때문에 설거지 감도 확 줄어든답니다.

양념이 가미된 요리를 할 때에도 쿂� 호일을 깔아주고 하면 양념이 눌러 붙어 타더라도 프라이팬에 직접 닿지 않아 프라이팬이 망가지지 않도록 지킬 수 있어요.

단, 쿂� 호일을 전자레인지 안에 넣고 사용할 경우 불이 나거나 폭발할 위험이 있습니다. 절대로 전자레인지 안에 넣지 마세요.

2) 2. 무더진 칼과 가위를 갈 때



날이 무딘 칼을 무리해서 사용하면 다칠 위험이 있기 때문에 칼을 적당히 갈아서 날카롭게 해주는 것이 매우 중요하죠. 칼을 가는 도구가 없을 때, 쿂� 호일만으로도 칼을 간편하게 갈 수 있습니다. 쿂� 호일을 뭉친 다음 칼로 여러 번 쓱- 왔다갔다하면 칼이 날카로워 질 뿐만 아니라 칼에 묻은 때까지 한꺼번에 벗길 수 있어요. 가위도 역시 마찬가지. 쿂�호일을 뭉친 부분을 가위날에 쓱쓱 긁어주거나 가위로 호일을 잘라주면 무더진 가위의 날이 다시 살아나 편리하게 사용하실 수 있습니다. 단,영구적인 방법은 아니니 잠깐 사용할 때나 칼가는 도구가 없을 때 사용해 보세요.

3) 3. 녹을 제거할 때

녹이 슨 물건은 아무리 닦아내도 녹이 쉽게 없어지지 않습니다. 특히 야외에서 보관하는 자전거는 무방비 상태로 비나 눈을 맞은채로 방치하다 보니 녹이 진하게 슬어 수습이 불가능한 상태까지 되고 맙니다. 하지만 이때 호일을 이용하여 닦아주면 반짝반짝 빛나는 자전거로 되돌릴 수 있어요. 우선 호일의 반짝거리는 부분이 바깥으로 오게 뭉친 다음 쓱쓱 강하게 문질러만 주면 된답니다. 쿂� 호일 속 알루미늄의 경도가 녹의 주성분인



산화철 보다는 크고, 자전거의 크롬도금표면보다는 작아서 표면에 흠집을 내지 않고 녹만 벗겨내게 되는 원리라고 합니다. 이제 자전거뿐만 아니라 집안 곳곳 녹이 스는 곳이 있다면 쿠킹 호일로 반짝반짝하게 닦아주세요.

쿠킹 호일로 녹 제거시 녹이 밀리면서 손에 묻을 수 있습니다. 일회용 장갑이나 목장갑을 꺼서 손을 지켜주세요.

4) 4. 입구가 짧은 비닐봉지를 밀봉할 때



비닐 입구가 좁아 묶기가 애매할 때 있으셨죠? 특히 여행을 가거나 캠핑을 갔을 때 비닐봉지에 남은 음식이나 채소를 담다 보면 이런 경우가 생기는데요, 쿠킹 호일과 함께라면 짧은 봉지라도 밀봉이 가능합니다. 쿠킹

호일을 비닐 속으로 밀어 넣은 다음 쿠팅 호일과 비닐봉지 부분을 함께 돌돌 돌려주면 쿠팅 호일이 비닐을 껍 잡아주어 쉽게 밀봉이 가능합니다. 내용물이 많을 때, 비닐봉지의 길이가 짧을 때 적극 이용해보세요.

5) 5. 급속 냉동 할 때



보관용기의 겉면에 쿠팅 호일을 감싼 후 얼려주면 훨씬 빠르게 냉한 기운이 돌게 되면서 급속 냉동이 가능해진다는 사실, 알고 계셨나요? 쿠팅 호일은 알루미늄으로 이루어져 있기 때문에 열 전도가 다른 물체에 비해 빨라 급속 냉동의 효과를 낼 수 있습니다. 이는 냉장고 온도 유지에도 도움을 주기 때문에 전기세 절감에도 효과가 있어요. 쿠팅 호일이 우리집 생활비까지 케어해준다는 점! 꼭 기억하시고 알뜰살뜰하게 활용해보세요.

단, 쿠팅호일은 산 성분에 약해 신 음식은 오래 보관할 수 없어요. 산 성분이 있는 음식에는 쿠팅 호일을 멀리 두시는 것을 추천합니다.

6) 6. 다림질 할 때

위에서 쿠팅 호일이 열 전도가 빠르다고 언급해드렸는데요. 이 원리를 이용해 다림질 할 때 사용해보세요. 다림질 밑판에 쿠팅 호일을 깔아준 다음



옷을 다리게 되면 낮은 온도에서도 금방 열이 올라 쉽게 다림질을 할 수 있기 때문에 전기세도 아끼고 시간도 줄이는 1석 2조의 효과를 누릴 수 있어요.

실크, 울, 레이온과 같은 민감하고 약한 재질의 옷에도 쿠킹 호일을 활용해 다림질을 하면 옷의 주름도 펴고 옷감이 상하는 것을 막을 수 있어요. 다림판에 쿠킹 호일을 깔고 그 위에 다리고자 하는 옷을 올린 다음, 3~4 인치 간격을 둔 채로 데워진 스팀을 여러 번 뿌려주면 증기로 인한 열이 알루미늄 쿠킹 호일에 전도 되면서 주름을 펴 수 있게 해준답니다. 소중한 옷 상하지 않게 쿠킹호일을 이용해서 다림질 해보세요. :)

7) 7. 비누를 오래 보관하고 싶을 때

‘어라? 점점 흠뻑해지네.’ 분명 얼마 전에 꺼내 놓은 비누인데... 왜 벌써 저렇게 작아져 있는 것일까요? 욕실에 있는 비누는 습한 환경에 노출되면서 점점 무르게 되죠. 그러다 보면 어느새 비누 받침대에 비누 덩어리들이 뭉치게 되고 비누는 젖은 상태가 지속되어 차츰차츰 녹게 됩니다. 비누가 빨리 녹는 만큼 그 사용 기간 역시 짧아지게 되는데요. 이럴 때는 비누에 쿠킹 호일을 척! 붙여 보세요. 쿠킹 호일이나 비누에 살짝 물을 묻힌 다음



한쪽면에만 서로 붙여주면 비누 받침대의 수분과 바로 닿지 않아 금방 무르게 되는 것을 막아주어 사용기간을 늘려준답니다. 이제 비누에 쿠킹 호일을 꼭 붙여 있게 해주세요.

8) 8. 프라이팬 뚜껑이 없을 때

뚜껑 없이 요리를 하다 보면 음식물이 바닥이나 가스레인지에 튀기도 하고 이물질이 들어가 위생상 좋지 않은데요. 쿠킹 호일을 살짝만 구부리고 잡아주면 간단하게 뚜껑을 만들 수 있어요. 우선 프라이팬을 뒤집은 다음 넉넉하게 쿠킹 호일을 대주세요. 그리고 쿠킹 호일의 가운데 부분을 살짝 꼬집어서 돌돌 말면 손잡이가 됩니다. 손으로 프라이팬 크기와 모양에 맞게 호일을 만져주면 간편하게 프라이팬 뚜껑 완성! 생선요리를 하거나 튀김요리를 할 때에도 기름이 튈 걱정을 줄일 수 있고 설거지 거리도 줄기 때문에 더 요리가 즐거워질 거예요.

9) 9. 껍질이 있는 채소 껍질을 벗길 때

감자나 당근 등 얇은 껍질이나 흠이 묻은 야채 손질 어떻게 하시나요? 감자 깎는 칼이나 손가락?! 그것도 좋지만 저는 종종 쿠킹 호일을 활용한답니다.



쿠킹 호일을 뭉친 다음 야채를 문질러만 주면 쉽게 깎을 수 있어요. 칼로 깎은 것 보다 훨~씬 깔끔하게 깎이고 잘려나가는 부분도 최소화 할 수 있어서 음식 낭비를 줄일 수 있어요. 감자의 눈 부분이나 우영 같이 깊숙하고 복잡한 부분도 쿠킹 호일을 돌돌 말아서 집중적으로 쑤시거나 비비면 아주 깔끔하게 손질 할 수 있어요. 쿠킹 호일로 야채를 깔끔하고 반질반질하게 손질해 보세요.