



□呼和浩特晚报记者 于亚军

蔬菜正确的做法是先洗后切

炒菜时将油烧到冒烟再放入食材。油脂的烟点一般在 200℃，大部分食用油在 200℃ 时，维生素、脂肪酸等有益成分会被破坏，并产生苯并芘、丙烯醛等多种有害物质，因此热锅冷油下菜更健康。



炒菜时放盐不宜过早

营养素流失。另外,加碘盐中的碘在高温下易挥发导致损失,因此在烹调快出锅时加盐更健康。

用油煎炸食品有技巧

看到这里,以上的误区您以前有吗? 好的食材选择好的烹饪方式同样重要,赶紧将自己的烹饪方式调整一下吧。

家庭药品保管小知识

密封保存 无论是内服药还是外用药,用后一定要盖紧瓶盖,以防药品氧化变质失效。现在多数药品都是成板单粒压制包装或瓶装的,比较有利于存放。少数用纸袋或纸盒存放的要装入玻璃瓶内,瓶口要封严,以免氧化或潮解失效。
(据《家庭医生报》张莹)



新技术可手术中照亮患者神经系统

据新华社