

除了保鲜、冷冻，冰箱还能干什么？ 冰箱“超能力”颠覆你的想像力

天热的时候，冰箱无疑是香饽饽，很多人巴不得抱着冰箱过夏天。不过，天气渐冷，也有人开始琢磨着把冰箱打入“冷宫”。在日常生活中，冰箱是食物保鲜的工具，但是其实很多人并不知道，冰箱其实还有很多隐藏功能。

食物部分

冰箱最开始被发明出来就是冲着食物属性，所以我们先从冰箱对食物除了保鲜以外的贡献来说。

恢复受潮饼干

上班族里有很多吃货，由于加班与嘴馋等原因，他们总喜欢将大包小袋的饼干存放在办公室里。可有时打开封袋后，一时半会儿又吃不完，饼干容易受潮，口感非常差，丢掉又可惜。不妨将其放入冰箱冷冻24小时后取出，饼干就能恢复原来的酥脆口感了。

切出完整蛋黄

酒店里有一道菜叫鸡蛋蛋黄菜，蛋黄被切成两半，非常完整。厨师们是怎么做到的呢？为什么我们在家里切蛋黄就会碎掉呢？教你一招，如果将蛋黄放入冰箱冷藏保存1小时后再切，蛋黄就能切出平整不碎的样子。

让豆类快速煮烂

人们都喜欢喝八宝粥，可是，红豆、黄豆等豆类不经过浸泡很难煮透煮烂。如果将其煮开后，等凉透了放入冰箱冷冻2小时左右，待水表层出现些许结冰现象，接着取出加热，只需20分钟，豆子就烂熟烂熟了哦。

去除栗子壳

每到栗子成熟的季节，大街小巷就飘满各种栗子香味。可是，你可能有所不知，栗子煮熟后不易剥壳，但只要将其放入冰箱内冷冻，用不了几小时，壳与果肉就迅速“分手”，一点儿也不用您操心。

疗烫伤后防止起泡

如果你的手脚不小心被烫后，想立马止痛，可以快速将烫伤部位伸入冰箱内，这样就不会起泡。当然，这只能针对手或脚，其他部位很难做到了。

让炒米饭更美味

你发现没有，餐饮店炒出的米饭总是那么好吃，而自己家里炒的则不然。那是因为米饭做好后，你没有冷冻的原因。米饭出锅后，如冻上一两个小时，那炒出来的米饭就会一粒粒分开，非常美味。

去除辛辣味

我们这里所说的辛辣味，针对的是洋葱、葱蒜等。平时一切洋葱，总是泪流满面，这是因为洋葱很辣。要想洋葱不再“厉害”，就该把洋葱放入冰箱中冷冻，待一两个小时后再取出来切，啥事都没有了。

在冰箱内养鱼

冰箱里也能养鱼？没错，在冰箱里真的可以养鱼！人们爱吃鲤鱼、草鱼等，超市商场里多的是这两种鱼。买回来后，要想保鲜，可以将鱼放在冰箱保鲜层的果盘盒内，当然必须要有水，鱼儿可存活好多天。等你想吃了，捞出来煮，那绝对的新鲜味儿。



衣物部分

对于一些爱美的女士来讲，一天穿破一双丝袜早已是常事，买来的兔毛衣服狠命地掉毛或者是真丝衣服总是皱巴巴，只要你家有一台冰箱，这些问题都可以迎刃而解。

延长丝袜寿命

你有没有这样的经历，穿没几天的丝袜就破洞了。其实，并不是丝袜不好，可能是你不懂保养。新买的丝袜不要拆封，直接放入冰箱冷冻一至两天，然后拿出来晾置半天，质量那绝对一等一。丝袜的韧度增加了，还不易破损。

防兔毛衣物掉毛

兔毛衣服很保暖，很多人都喜欢穿。可是，兔毛衣服爱掉毛，这可怎么办？不必慌，您可以在刚买回来时，将兔毛衣服放入冰箱里冷冻几天，兔毛就不会再“调皮”地掉啊掉了。

清除口香糖污渍

口香糖不小心沾黏在物品上时，可以先连同沾黏到的物品一起放在冰箱冷冻里面。约1小时后，口香糖就会变得脆硬，此时将物品取出，并轻轻用指甲就能将口香糖剥离。

熨衣不皱巴

真丝等质地柔软的衣服，在清洗后皱皱巴巴，十分难看，熨烫起来也非常麻烦。你可以把衣服放入冰箱内冷藏，几分钟，或者更长时间，然后再取出来熨，就比较容易了。

其他部分

此外，除了涉足吃穿之外，冰箱更是将它的“超能力”发挥到其他领域。比如书，又比如肥皂……

杀书籍蛀虫

很多人家中，都收藏着不少书籍。可是，一旦时间长了，容易生蛀虫。蛀虫赶不走，也不易弄死，这时，可以用薄膜塑料袋将书本包好，放入冰箱冷冻12个小时，蛀虫就会被统统冻死了。

让蜡烛不容易滴蜡

蜡烛点燃后，总是滴蜡，这真是令人烦恼。怎么办呢？冰箱帮你忙。使用蜡烛前半天，可将蜡烛放进冰箱里冷冻起来，等用的时候，就不容易滴蜡了。

恢复肥皂硬度

肥皂如果老是放在洗手间或水龙头下，难免遇水后会软，变得像浆糊似的，难看，而且不方便使用。不要紧，可将其放入冰箱中冷冻30分钟以上，立马变得“坚强”起来。

