

Чтобы при резке репчатого лука не было слез, следуйте одной из рекомендаций:

1. Периодически смачивайте нож в холодной воде.
2. Охладите предварительно луковицу (20 мин. в морозильной камере).
3. Используйте защитные очки.
4. Жуйте петрушку во время резки лука.



Чтобы при резке репчатого лука не было слез, следуйте одной из рекомендаций:

1. Периодически смачивайте нож в холодной воде.
2. Охладите предварительно луковицу (20 мин. в морозильной камере).
3. Используйте защитные очки.
4. Жуйте петрушку во время резки лука.

