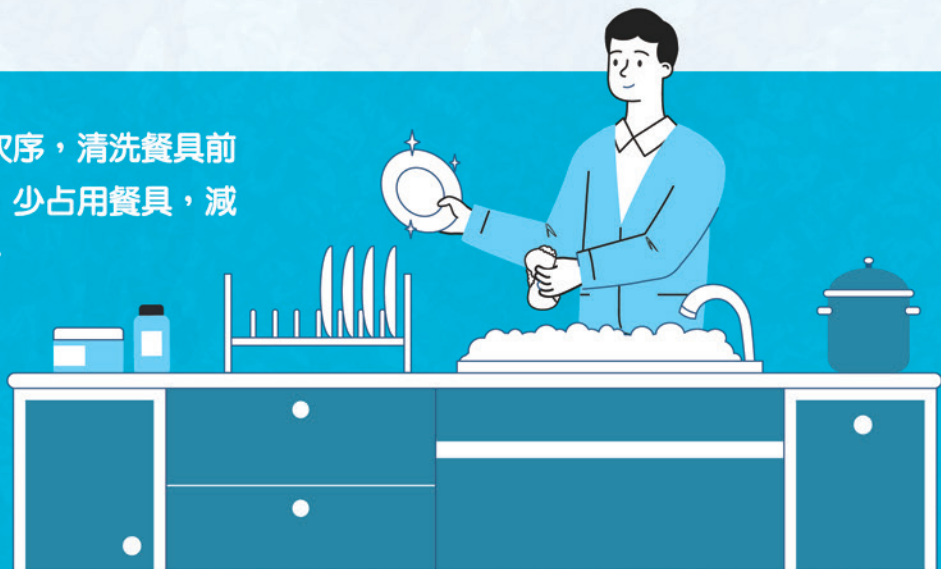




廚房省水小撇步 落實節水與減污

■ 編輯室

- ① 要注重清洗次序，清洗餐具前先擦去油污，少占用餐具，減少洗滌用水。



- ② 收集利用洗菜水和淘米水等；適量使用洗滌劑，減少清洗水量。



- ③ 不要用長流水解凍食材，用容器盛水清洗食材餐具，不要用長流水沖洗。



- ① 使用盆槽洗滌：避免直接對著水龍頭洗碗、洗菜或洗衣，應放適量的水在盆槽內進行清洗，以減少水流失。
- ② 重複利用水：用洗米水、煮麵水或苦茶粉來洗碗筷，不僅可以節省用水，還能減少洗潔精的污染。
- ③ 回收清洗水：將洗菜水、洗衣水、洗碗盤水及洗澡水等清洗水用來澆花、洗車或擦洗地板。
- ④ 餐點盡量吃完，減少產生菜渣或廚餘；洗碗盤前先將油脂或廚餘去除乾淨，減少洗滌用水。