



雪櫃有味？

斑蘭葉 將幾塊斑蘭葉綁成一個結，放在存放榴槤的地方即可。斑蘭葉在密閉空間的除味效果特別顯著，所以同樣可用於去除殘留在汽車內的榴槤氣味。

使用密封容器 盡量避免讓榴槤的氣味瀰漫在空氣中，切開後立即將榴槤存放在密封的容器或膠盒中。這種方法不僅有助於抑制氣味，還能保持水果新鮮。

蘇打粉 蘇打粉除可用於清潔廚房用具，還能有效吸收榴槤氣味，並且對汽車中的榴槤味同樣有效！

1. 將一隻碗裝滿蘇打粉
2. 將碗放置在雪櫃中一至兩天
3. 在雪櫃的不同區域多放置幾隻碗，以提高有效性

咖啡渣 下次沖泡咖啡後，記得切勿丟棄剩下的咖啡渣，因為它可作除臭之用。

1. 把咖啡粉晾乾
2. 放入透氣袋中，再存放於雪櫃不同角落

用過的茶包 不喜歡咖啡不要緊，用過的茶包亦是除味神器。

1. 預備一個碗或空罐子，裝滿用過的茶包
2. 存放於雪櫃內數天
3. 在雪櫃的不同區域多放置幾個茶包，能加速去除異味

手指有味？

用榴槤殼或榴槤核洗手

1. 先用肥皂清潔雙手
2. 用榴槤殼或榴槤核摩擦掌心及手指
3. 最後再用肥皂洗手，有效減退氣味

口腔有味？

善用榴槤殼 榴槤殼含有5-HMF（5-羥甲基糖醛），能用作除臭劑中和口腔內的濃烈榴槤氣味

1. 將鹽水倒入榴槤殼中
2. 用湯匙或叉輕刮榴槤殼兩側的白色皮部分，需要將白色皮與鹽水仔細混合
3. 用混合物漱口即可

漱口水 + 檸檬

1. 先使用漱口水殺死嘴裏的細菌
2. 用一杯檸檬水漱口，以消除榴槤的回味，酸性環境亦能抑制細菌生長，去除口腔異味

地獄級「臭」物 絕非榴槤

對食物的喜惡見仁見智，但即使有人喜愛，某些食物的「臭」仍然幾乎是公認的，不過有幾樣東西是臭過榴槤。

鮓魚罐頭 鮓魚罐頭源自瑞典，曾有作者在網絡小說中寫到，主角被鄰居扔進屋的鮓魚罐頭活生生臭死，可見鮓魚罐頭的味道多麼深入人心。

臭豆腐 臭豆腐雖名副其實的臭，但是在喜歡吃它的人眼中，它是一種聞着臭吃着香的美食。

納豆 納豆來源於日本，吃起來有一點點辛辣，而且還帶有一些臭襪的「酸餽」。但因為納豆是經過發酵的食物，所以它的營養價值是非常高的。

品果王 勿犯禁

貴為「熱帶水果之王」，榴槤素有大量粉絲追捧，但原來榴槤亦有不少禁忌，大家食前要當心。

榴槤配可樂易影響血流

可樂含咖啡因，飲用後會令供氧氣給心臟的冠狀動脈擴張，腦部血管收縮，進入腦部的血液減少等，與榴槤同服容易對血流造成影響。

榴槤配奶影響腸胃

相比可樂，奶或奶製品更不可與榴槤搭配食用。因為兩者同樣蛋白質豐富，同時進食會造成腸胃問題，如胃脹、肚瀉等。

榴槤配山竹易致便秘

坊間有人習慣吃榴槤同時吃山竹中和，避免上火。殊不知可能引致便秘，因為兩種水果均含豐富纖維素，容易阻塞腸胃，引起便秘。

肝熱人士

肝熱人士捱更抵夜，再進食本性燥熱的榴槤的話，容易影響睡眠質素，進而產生頭痛、便秘、生暗瘡、中暑等健康問題。

糖尿病及高血壓患者

榴槤含糖量和熱量均較高，所以糖尿病及肥胖人士都不宜進吃，配酒亦犯禁，酒和榴槤皆屬熱燥之物，長期病患者如高血壓、糖尿病及高膽固醇人士同時進食，或致血管栓塞，增誘發中風的風險。

