

很多小伙伴在使用冰箱的过程中，都会遇到异味的烦恼。储存食物的空间里常年飘着恶臭，任谁都会感觉不爽——更不爽的，是有些食物会在冰箱里沾染异味，改变食物本身的味道。

那这些冰箱里的异味应该如何清除呢？或者说得更直白一点，这些味道应该如何彻底杜绝呢？这一切，都要从冰箱异味的来源说起。



1.有些食物本身就有比较浓郁的味道，比如葱蒜、臭豆腐、辣椒油等等。还有些时候，食物本身的味道并不浓郁，但是当多种味道掺杂在一起的时候，就比较刺激了。比如烤串遇到松花蛋、韭菜遇到茴香等等。

2.有些时候异味来源于腐败的食物，它可能来自于被遗忘在冰箱里的一块肉、被冻坏的一棵菜，甚至可能是不小心溅到冰箱壁上的一滴菜汤。

异味清除

那位说了，我家的冰箱里面已经出现臭味了，应该怎么办呢？当然是先除味啦！冰箱除味的方法据说有十几种，不过总结下来，我们要做的不过是两件事：

1.吸附



如果不想花钱，也可以在自己家找点内部有小孔的东西放进去。比如毛巾、卫生纸、柚子皮、发酵好的生面等等。

2.清洁

有人说“我家冰箱里已经放了竹炭，怎么还是有味道？”也有人说“刚刚吸附完冰箱里确实没有味道了，但是用不了几个小时又开始发臭。”出现这些问题，都是因为冰箱里的异味源头没有被清理掉。

清理异味源头，除了把那些味道大的食物封起来或者拿出冰箱以外，还应该对冰箱内壁进行清理和消毒。很多时候粘在内壁上的冷凝水，都有可能散发出恶臭。



2.密封储存

直冷冰箱想要解决异味问题，就只能从生活习惯上入手了——所有放进冰箱里的食物，无论是生的还是熟的，一律密封储存。放进保鲜盒里，或者包上保鲜膜再放进冰箱，就可以把食物的味道包裹起来。此时就算是菜坏掉了、腐烂了，味道也会停留在保鲜盒或者保鲜膜里，而不是释放到冰箱内部的空气中。