

<<妙生活>>

图书基本信息

书名：<<妙生活>>

13位ISBN编号：9787530444900

10位ISBN编号：7530444905

出版时间：2010-1

出版时间：北京科技

作者：蓝七

页数：191

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<妙生活>>

内容概要

本书中的妙招来自国内发行量最大的女性杂志《女友》的经典专栏“妙生活”，深受百万女性信赖。内容涵盖美食制作、厨房常识、居家琐事、洗涤清洁、旧物利用、家人保健、美妆打扮等生活的各个方面，巧妙方便的各式妙招帮你轻松解决生活中的小麻烦。

读《妙生活》，享美好人生。

书籍目录

美食轻松在家享厨房常识一点通家居美化有创意生活琐事巧解决洗涤清洁有妙招旧物利用废为宝美妆打扮有诀窍家人保健我护航

章节摘录

38麻烦来了：每回刮鱼鳞都弄得一脸一身，自己也仿佛变成了一条鱼，怎么刮鱼鳞才不外溅呢？
妙招来了：将鱼装在一个较大的塑料袋里，放到案板上，用刀背反复拍打鱼身两面的鳞，然后将勺伸入袋内轻刮，鱼鳞即可刮净，不会外溅。
此外，你还可以自制刮鳞刷：找一块木板，根据使用方便程度决定木板的大小，将一些啤酒瓶盖反钉在木板上，通常钉上3~5排。
这样，自制的刮鳞刷就做好了。
用它刮鲤鱼、青鱼等鱼的大片鱼鳞特别好用。
刮鱼鳞时，在放鱼的冷水中放2汤匙食醋，将鱼泡上2小时，然后用自制刮鳞刷一刷就干净了！
速去带鱼鳞也有个好方法：先将带鱼放入80℃左右的热水中涮一下，然后再投入冷水中。
此时，只需用刷子轻轻一刷，鱼鳞即可全部除尽。

39麻烦来了：煮面时面汤容易变得混浊，有什么办法吗？
妙招来了：煮面时不要等水沸腾了再下面，当锅底有小气泡往上冒时就可下面。
搅几下盖锅煮沸，适量加冷水，再盖锅煮沸即熟。
这样煮出的面，面柔而汤清，既好吃又省煤气。
另外在煮水饺或煮面的水里滴几滴醋，不仅可以不粘锅，还可以提味。
也可以在水中先加1汤匙食用油，不但面条不会粘连，而且能防止面汤起泡沫，溢出锅。

40麻烦来了：豆腐好吃，但无论煎或煮都较容易碎，装盘后不好看，怎样能使豆腐下锅后不易碎呢？
妙招来了：在烹饪前，先把豆腐泡在盐水里30分钟，下锅后就不容易碎啦！

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>