

<<生活窍门一箩筐>>

图书基本信息

书名：<<生活窍门一箩筐>>

13位ISBN编号：9787538015911

10位ISBN编号：7538015914

出版时间：2008-4

出版时间：内蒙古科学技术出版社

作者：申石 主编

页数：334

字数：450000

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>

<<生活窍门一箩筐>>

前言

“窍门遍地跑，就看找不找”，这是人类在漫长的社会实践中总结出来的经验之谈。正是运用了这些“窍门”，使人们在处理诸多日常难题时都收到了事半功倍的效果。特别是随着科学技术的迅猛发展，更产生了许许多多足以“四两拨千金”的办法和高招，从而在一定程度上使复杂的生活变得简单，使紧张的生活变得从容，使沉重的生活变得轻松。

然而，所有这些窍门、妙用、高招还有许多并不为大众所知所用。

为此，我们从实际需要出发，编辑了此书。

全书分为“食品采购窍门”、“衣物采购窍门”、“家居采购窍门”、“衣物打理窍门”、“物品使用养护窍门”、“饮食料理窍门”、“食品保存窍门”、“环保节能窍门”和“生活中的妙用”等九部分，为百姓日常生活的方方面面提供了大量浅显易懂、简单易行，用得上、效果佳的知识 and 技能，使人们一册书在手，生活之中受益多多。

编者2008年1月8日

<<生活窍门一箩筐>>

内容概要

“窍门”是人类在漫长的社会实践中总结出来的宝贵经验。人们在面对诸多日常难题时，巧妙运用各种窍门常常能够事半功倍。本书为百姓日常生活的方方面面支了许多浅显易懂、简单易行的妙法、高招，帮您把复杂的生活变得简单、把紧张的生活变得从容、把沉重的生活变得轻松。只要一书在手，便能让您的生活精彩无限。

<<生活窍门一箩筐>>

书籍目录

食品采购窍门 识别优质大米的窍门 选购优质籼米的窍门 鉴别大米质量的窍门 鉴别小米是否掺假的窍门 选购面粉的窍门 鉴别全麦面粉的窍门 鉴别劣质面粉的窍门 选购纯燕麦片的窍门 选购大豆的窍门 盖什么章的肉可以食用 选购猪肉的窍门 鉴别冻肉的窍门 识别再冻肉的窍门 识别有害猪肉的窍门 识别病死猪肉的窍门 选购牛肉的窍门 辨认注水牛肉的窍门 选购羊肉的窍门 分辨山羊肉、绵羊肉的窍门 鉴别牛肉与马肉的窍门 选购动物内脏的窍门 选购熟肉制品的窍门 鉴别腌腊肉制品优劣的窍门 识别劣质香肠的窍门 选购活鸡的窍门 识别新鸡老鸡的窍门 选购板鸭的窍门 选购填鸭的窍门 识别注水鸡鸭的窍门 判别鲜鸡蛋的窍门 选购松花蛋的窍门 选购鲜鱼的窍门 识别“孔雀石绿”的窍门 选购冻鲜鱼的窍门 识别江河鱼和湖水鱼的窍门 识别被污染鱼的窍门 选购带鱼的窍门 选购黄花鱼的窍门 选购鲈鱼的窍门 选购鲍鱼的窍门 选购鱿鱼的窍门 辨别新鲜墨鱼的窍门 选购甲鱼的窍门 识别甲鱼雌雄的窍门 分辨“野生蟹”的窍门 选购鳝丝的窍门 选购鲜虾的窍门 选购对虾的窍门 辨别小龙虾的窍门 选购虾皮的窍门 识别海米的窍门 选购螃蟹的窍门 选购大闸蟹的窍门 分辨河蟹、海蟹的窍门 鉴别海参优劣的窍门.....衣物采购窍门家居采购窍门衣物打理窍门物品使用养护窍门饮食料理窍门食品保存窍门环保节能窍门生活中的妙用

<<生活窍门一箩筐>>

章节摘录

选购松花蛋的窍门看：蛋壳外表应完整，蛋壳颜色以灰白或青铁色为佳。

黑壳蛋及裂纹蛋为质次蛋。

掂：将松花蛋轻轻抛掂，手感颤动大，有沉重感的为优质松花蛋。

手感蛋白不颤动的为死心蛋。

如手感颤动和弹性都过大的则是汤心蛋。

摇：用手捏住松花蛋的两端，在耳边摇晃几下，听其内有无声响。

质量好的蛋有弹性而无声响。

蛋内有较大水响的为响水蛋。

若是一头有水荡声为烂头蛋，如果有干硬的撞击声则是脱壳蛋。

弹：用手指轻弹蛋的两端，如有柔软的“特、特、特”声的为优良蛋，产生生硬的“得、得、得”声的即为劣质蛋。

如果外皮包有泥土的松花蛋，可以用手敲一敲，从敲击中感觉蛋内的颤动，根据声响来判断质量的好坏。

质量较好的松花蛋，蛋皮易剥去，蛋黄的位置略居中部，中心为橘黄色并有汤心。

蛋黄应为墨绿色或蓝黑色，其口味略带辛辣，味美浓香，清凉爽口。

选购鲜鱼的窍门观鱼形：污染重的鱼，形态异常，有的头大尾小，脊椎弯曲甚至出现畸形，有的表皮发黄。

看鱼眼：饱满凸出、角膜透明清亮的是新鲜鱼；眼球不凸出，眼角膜起皱或眼内有淤血的则不新鲜。

嗅鱼鳃：新鲜鱼的鳃丝呈鲜红色，黏液透明，具有海水鱼的咸腥味或淡水鱼的土腥味；不新鲜鱼的鳃色变暗呈灰红或灰紫色，黏液腥臭。

摸鱼体：新鲜鱼的表面有透明黏液，鳞片有光泽且与鱼体贴附紧密，不易脱落；不新鲜鱼表面的黏液多不透明，鳞片光泽度差且较易脱落。

掐鱼肉：新鲜鱼肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，无异味；不新鲜鱼肉稍呈松散，指压后凹陷消失得较慢，稍有腥臭味。

看鱼腹：新鲜鱼的腹部不膨胀，肛孔呈白色、凹陷；不新鲜的鱼肛孔稍凸出。

在挑选淡水鱼时，应尽量选择“小”鱼，即生物链底层的鱼类，比如草鱼、大头鱼等，它们一般靠吃水草生存，相对于石斑鱼、鲈鱼、鳊鱼等凶猛吃肉的鱼类，体内有害物质含量比较低，因而相对安全。

对深海鱼来说，由于其体积一般较大，因而，吃“小鱼”比吃“大鱼”安全。

这里的“小”，指年龄小，也指个头小。

鱼的体积越大，含毒量也会较高。

识别“孔雀石绿”的窍门“孔雀石绿”是一种能致人类患癌的具有抑制鱼类患真菌类病的化学物质。

以下三招，可以进行识别。

1. 看鱼鳞的创伤是否着色。

受创伤的鱼经过浓度大的孔雀石绿溶液浸泡后，表面发绿，严重的呈现青草绿色。

2. 看鱼的鳍条。

正常情况下，鱼的鳍条应是白色，而被孔雀石绿溶液浸泡后的鱼，鳍条易着色。

3. 若发现通体色泽发亮的鱼应警惕。

选购冻鲜鱼的窍门买冻鲜鱼时可从以下四个方面判断其优劣；先看鱼眼，鲜鱼眼球饱满突出，角膜透明清亮；再看鱼身，鲜鱼体表附带有透明的黏液，鳞片有光泽且不易脱落；三看鱼肉，鲜鱼肉坚实有弹性；最后看鱼腹，鲜鱼腹部正常不膨胀，肛孔凹陷。

识溯江河鱼和湖水鱼的窍门江河鱼因其生活在流动着的较干净的活水中，所以鳞片薄，呈灰白色，光泽明亮。

烹制出的菜肴味鲜美，略带甜味。

湖水鱼因其生活在有极厚污泥的静水湖中，所以鳞片厚，呈黑灰色，烹制出的菜肴，食用时有较浓的

<<生活窍门一箩筐>>

泥腥味。

识别被污染鱼的窍门看鱼形 污染较重的鱼，其鱼形不整齐，头大尾小，脊椎、尾脊弯曲僵硬或头特大而身瘦，尾长又尖。

这种鱼含有铬、铅等有毒有害重金属。

观全身 鱼鳞部分脱落，鱼皮发黄尾部灰青，有的肌肉呈绿色，有的鱼肚膨胀。

这是铬污染或鱼塘大量使用碳酸铵化肥所致。

辨鱼鳃 有的鱼表面看起来新鲜，但如果鱼鳃不光滑，形状较粗糙，呈红色或灰色，这些鱼大都是污染的鱼。

瞧鱼眼 有的鱼看上去体形、鱼鳃虽正常，但其眼睛浑浊失去正常光泽，有的眼球甚至明显向外突起，这也是被污染的鱼。

闻鱼味 被不同毒物污染的鱼有不同的气味。

煤油味是被酚类污染；大蒜味是被三硝基甲苯污染；杏仁苦味是被硝基苯污染；氨水味、农药味是被氨盐类、农药污染。

选购带鱼的窍门带鱼分为钩带、网带、毛刀。

钩带 是用钓钩捕捞的带鱼，体形完整，鱼体坚硬不弯，体大鲜肥，是带鱼中质量最好的。

网带是用网具捞捕的带鱼，体形完整，个头大小不均。

毛刀 毛刀就是小带鱼，体形损伤严重，多破肚，刺多肉少。

无论哪种带鱼，凡新鲜的都洁白有亮点，呈银粉色薄膜。

如若颜色发黄、有黏液，或肉色发红，属保管不当，是带鱼表面脂肪氧化的表现。

带鱼含脂肪较高，保管不好极易氧化，是带鱼变质的开始，不宜购买。

选购黄花鱼的窍门新鲜的黄花鱼眼球饱满，角膜透明清亮，鳃盖紧密，鳃色鲜红，黏液透明无异味。

肉质坚实有弹性，头尾不弯曲，手指压后凹陷能立即回复。

体表有透明黏液，鳞片完整有光泽，不易脱落。

不新鲜的鱼眼角膜起皱，鳃盖易于揭开，鳃色变暗呈淡红色，黏液有异味，肌肉稍松软。

选购鲈鱼的窍门重量 以750克为宜，鱼太小没多少肉，生长的日子不够，鱼太大肉质变粗糙。

鲈鱼生长速度快，生长至500克后就逐渐放缓，从鱼苗长到750克，约需1年的时间。

身材 以溜长带点圆润为好，若发现鱼肚太大，则说明商家在卖鱼前给鱼儿喂了过多饲料，买回家后鱼儿会很快死掉。

颜色 以鱼身偏青色，鱼鳞有光泽、透亮为好，翻开鳃呈鲜红者、表皮及鱼鳞无脱落才是新鲜的，鱼眼要清澈透明不混浊，无损伤痕迹的，若一侧眼或双眼角膜部分或全部白浊，则为眼部受到损伤的鱼；用手指按一下鱼身，富有弹性就表示鱼体较新鲜；不要买尾巴呈红色的鲈鱼，这表明鱼体有损伤，买回家后很快就会死掉。

<<生活窍门一箩筐>>

编辑推荐

《生活窍门一箩筐》由内蒙古科学技术出版社出版。

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>