

<<生活窍门一点通>>

图书基本信息

书名：<<生活窍门一点通>>

13位ISBN编号：9787538860931

10位ISBN编号：7538860932

出版时间：2010-6

出版时间：陈悦、姜晓波 黑龙江科学技术出版社 (2010-06出版)

作者：陈悦，姜晓波 著

页数：341

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>

<<生活窍门一点通>>

前言

人们居家生活，衣食住行，几乎天天碰到各种各样的问题。

有时一些区区小事，竟成“难题”，给生活带来不便。

其实这些问题都能解决，只要掌握知识，略施小计，生活中的许多小难题都可以迎刃而解。

编写《家庭生活小窍门百科》一书的目的，就是试图在这方面给读者予以帮助和启发。

本书从家庭烹饪、购物、理财、生活诀窍、禁忌、休闲娱乐等多个方面编写了近千条生活小窍门。

当你在日常生活中遇到问题时，只须翻开此书，一看就会，一点便通。

希望本书能为读者排忧解难。

<<生活窍门一点通>>

内容概要

人们居家生活，衣食住行，几乎天天碰到各种各样的问题。有时一些区区小事，竟成“难题”，给生活带来不便。

其实这些问题都能解决，只要掌握知识，略施小计，生活中的许多小难题都可以迎刃而解。编写《家庭生活小窍门百科》一书的目的，就是试图在这方面给读者予以帮助和启发。

本书从家庭烹饪、购物、理财、生活诀窍、禁忌、休闲娱乐等多个方面编写了近千条生活小窍门。当你在日常生活中遇到问题时，只须翻开此书，一看就会，一点便通。

书籍目录

家庭厨房篇第一节 购物提示选购肉类食品的种种诀窍选购鱼类的种种窍门选购大米面粉的窍门蜂蜜真假优劣的辨别选购燕窝时的提示你知道阿胶吗怎样鉴别变质的药品怎样鉴别食品保质期和保存期家庭调料的鉴定窍门各种食品的选购窍门第二节 食品清洗处理的种种提示第三节 食品储存保鲜须知第四节 食品营养常识须知保持米中养分的窍门认识粗粮和精粮的营养价值粮豆搭配的营养须知黄豆营养价值须知面食中的营养做米饭怎样才能更有营养使粥营养丰富的方法食用方便面须知防止面包和糕点变质的窍门吃年糕的方法月饼的卫生须知防止红薯胀气的窍门如何正确使用调味品如何吃生葱生蒜才卫生须知生姜的食用、药用价值认识酱油营养价值的窍门认识醋食用、药用价值的窍门动物油与植物油须知认识香油特殊营养的窍门认识食用油不能吃的窍门如何防止食用油脂酸败如何正确地使用油如何吃盐才正确如何避免低盐饮食使用碘盐须知使用食用色素须知使用糖精须知使用味精须知各类蔬菜的营养特点认识蔬菜的颜色与营养价值认识生吃蔬菜的好处吃蔬菜如何合理搭配保持蔬菜的营养素须知蔬菜减肥作用的提示芹菜的营养价值须知石花菜食用须知食用菜心须知菠菜特性须知大白菜营养须知食用蕃茄须知胡萝卜营养须知食用土豆须知莴笋的营养须知食用笋干须知蘑菇的营养须知食用银耳须知海带的营养须知食用海带须知泡菜的益害须知如何使腌菜不致癌山珍海味的营养须知食用海参须知食用干贝须知鸡肉和鸡汤的营养须知鱼类的营养须知吃鱼的学问减轻鱼虾中的化学危害的窍门买蟹吃蟹的窍门贝类食物的吃法肉类营养价值须知各种肉食的食疗效用须知如何解冻才能保持肉类营养如何去肉味吃肉的正确提示应合理食用鸡蛋使肥肉对身体有益的窍门烹制火腿的提示提高牛羊肉营养价值的提示吃火锅须知“涮羊肉”的吃法羊肉串的吃法如何吃狗才能肉避免患病怎样配衬荤菜认识蛋清与蛋黄鉴别鸡蛋的食用价值提示科学煮鸡蛋巧吃松花蛋水果的吃法如何对瓜果消毒如何对症吃水果食枣的提示吃西瓜的提示认识水对人体的作用如何饮水才合理如何适时补充水分如何烧开水如何泡茶、饮茶如何喝咖啡食用牛奶的提示饮用酸牛奶的提示划分蜂蜜等级须知食用蜂蜜的提示喝豆浆须知夏季消暑饮料的提示鉴别汽水质量的提示冷饮的卫生提示矿泉水的提示老年人如何合理选用饮料如何饮酒才正确葡萄酒的营养提示香槟酒的提示黑啤酒的营养提示饮酒时配菜的窍门黄酒的提示喝酒不醉的方法解酒须知膳食结构对寿命的影响眼睛的营养须知皮肤与食物的提示饮食致癌因素须知与预防早餐食品的提示午餐的提示快餐的提示一日三餐须知保持干菜的卫生提示防饭菜变馊的方法注意厨房卫生的提示第五节 食品制作的学问米饭的各种制作面点的制作糕点的制作蜜饯的制作干果的制作甜食的制作腌腊的制作酱菜的制作蛋类的制作菜类的制作饮料的制作冷饮的制作调料的制作酒类的制作自制的提示第六节 厨具用品提示厨房用品质量鉴定厨房用品识别巧使厨房用品厨房用品的保养厨房用品的修理第七节 烹调须知节省食油须知防溅防溢的方法菜肴嫩化的窍门味道调整的窍门调料添加提示烹调技法功夫营养保持须知怎样做汤才可口家用佐料的用法消除食油中黄曲霉素的窍门第八节 家庭烹调提示餐桌设防篇第一节 食物中毒食物中毒的提示引起食物中毒的细菌有毒的河纯鱼注意几种鱼的过敏症发霉甘蔗不能吃四季豆中毒毒蘑菇种种不能吃发芽土豆不能吃腌不透的菜生棉子油的后患预防提示第二节 预防辨别无毒大米的窍门“绿”米提示“放心面粉”提示伪劣食用油预防劣质肉的预防识别劣质肉的窍门水发海产品提示预防掺假牛奶及奶制品预防假蜂蜜豆制品预防掺假藕粉预防掺假食品预防茶叶预防掺假家庭购物篇购商品的常识窍门购买时尚商品的窍门选购普通商品的窍门购买廉价商品的窍门购物选择的窍门购买有奖销售商品的窍门辨别伪劣商品须知避免购买假冒伪劣商品的窍门购物防伪窍门鉴别假冒名烟的窍门鉴别名酒真假的窍门鉴别伪劣啤酒的窍门鉴别新茶质量的窍门选购药品的常识须知选购营养保健品的窍门选购减肥药物的窍门购买商品房的窍门选购防盗门的窍门选购时尚家具的窍门鉴别沙发质量的提示选用床垫的窍门选购床单的窍门选择窗帘的窍门购买家电的简单提示选购电冰箱的窍门购买洗衣机的提示选购新型彩电的窍门选购电脑的窍门选购空调的窍门选购燃气热水器的窍门生活诀窍篇娱乐休闲及家事禁忌篇生活便利窍门及家庭理财须知篇

章节摘录

插图：白矾粘接瓷器。

将1小匙白矾和1大匙清水一起加热，直到呈现透明状为止；用热水将瓷器洗净、擦干，趁白矾粘液尚热时，涂在断裂处，它们就很快粘合在一起了。

鸡蛋石灰粉修补搪瓷器皿。

搪瓷器皿掉瓷，可把鸡蛋清和石灰粉调成糊状，再加入色泽相近的调和漆，和好后涂在掉瓷的地方，放在通风处阴干。

掉瓷时间较长，要先磨掉铁锈，用汽油、双氧水或香蕉水刷洗干净，晾干后再涂。

肥皂暂治煤气渗漏煤气管漏气时，可先用湿肥皂将破裂处糊住，煤气即可暂不漏气，然后再进行修理。

松香固定勺铲木柄。

铝勺、铝铲木柄脱落，可在木把中塞进松香，然后将勺把、铲把烧红插进木柄洞眼中，冷却后就会很结实。

玻璃瓶截断。

把玻璃瓶截断的方法有：瓶里装冷油到想要截断处，在油里插入一根烧红的钢条，玻璃瓶便会以油面为界断裂，断口整齐光滑。

棉线用汽油浸一下，不紧不松地系在玻璃瓶想要截断的部位。

然后点燃线绳，手握瓶颈慢慢转动，使整圈棉绳燃烧，再快速地把被烧部位浸到冷水中，瓶就可按要求断开。

<<生活窍门一点通>>

编辑推荐

《生活窍门一点通》精华提示：选购鲜肉的种种诀窍，蜂蜜真假优质的辨别，怎样鉴别变质的药品，食用方便面须知，防止红薯胀气的窍门，吃蔬菜如何合理搭配，涮羊肉的吃法，吃鱼的学问，如何泡茶、饮茶，如何饮酒才正确，防溅防溢的方法，食物中毒的提示，购买时尚家具的提示，购买家电的须知，白金与白银的鉴别窍门。

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>