

<<不可不知的生活常识>>

图书基本信息

书名：<<不可不知的生活常识>>

13位ISBN编号：9787538868098

10位ISBN编号：7538868097

出版时间：2012-7

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：秋雨 编

页数：345

字数：360000

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>

<<不可不知的生活常识>>

内容概要

本书涵盖健康饮食、养生保健、家庭用品、居室科学、服饰美容、休闲运动等各方面的生活常识。这些居家过日子不可不知的窍门常识，为我们的生活带来了意想不到的便捷与惊喜。

<<不可不知的生活常识>>

书籍目录

家庭饮食篇
保健养生篇
家庭用品篇
居室科学篇
服饰美容篇
休闲运动篇
家庭理财篇

<<不可不知的生活常识>>

章节摘录

版权页：插图：木耳选购小妙招 眼看。

质量好的黑木耳朵面大，朵叶薄，朵面光滑油润，朵背面呈灰色；掺假黑木耳外形干瘪，表面有一层白霜样物质，朵片多黏在一起。

手捏。

用手捏住一片木耳，放开后朵片能很好伸展、有弹性，说明含水量少，相反则过多。

口尝。

木耳口感纯正无异味、有清香气者为佳，相反则为变质品。

水泡。

掺假黑木耳泡发时就会沉到水底，发开后黏手。

干海带选购小常识 上品干海带叶宽厚，颜色浓绿或紫中带黄，并且无枯黄叶。

经加工捆绑后的上品海带无泥沙无杂质、整洁干净无霉变，且不黏手。

辨别茄子老嫩的小窍门在茄子的萼片与果实连接的地方，有一白色略带淡绿色的带状环，称为茄子的“眼睛”。

眼睛越大，表示茄子越嫩；眼睛越小，表示茄子越老。

同时，茄子手握有黏滞感的是嫩茄子，发硬的是老茄子；外观亮泽表示新鲜程度高，表皮皱缩、光泽黯淡说明已经不新鲜了。

化学催发豆芽的特征 用化肥或除草剂催发的豆芽有氨味，无须根。

慧眼挑出好油菜 看菜株高矮，即叶子的长短。

叶子长的叫做长萁，叶子短的叫做矮萁。

这里“萁”的高矮与品质关系密切。

矮萁的品质好，口感软糯；长萁的品质差，纤维多，口感不好。

看颜色深浅，叶色淡绿的叫做“白叶”，叶色深绿的叫做“黑叶”。

白叶品种质量好，黑叶品种质量差。

选购芹菜的小方法 选购芹菜时，菜梗不宜太长，25~35厘米为宜，菜叶翠绿、菜梗粗壮者为佳。

菠菜选购小常识 菠菜有两种类型：一是小叶种，一是大叶种。

不管什么品种，都是叶柄短、根小色红、叶色深绿的为好。

但在冬季，叶色泛红，表示经受霜冻锻炼，口感更为软糯香甜。

早秋菠菜有涩味，晚春菠菜多抽薹。

一般以冬至（12月下旬）到立春（2月上旬）为最佳食用期。

如果菠菜叶上有黄斑，叶背有灰毛，表示感染了霜霉病，不宜购买。

根据吃法选购番茄 如果生吃，当买粉红番茄，因为这种番茄酸味淡，生吃较好；如果熟吃，当买大红番茄。

不要买青番茄以及果蒂部为青色的番茄，因为这种番茄营养差，而且含的番茄苷有毒性；不要购买着色不匀的番茄，因为这是感染了番茄病毒病的果实，口感、营养均差。

如何选购山药 正常山药的块茎表皮光洁无异常斑点。

如果山药表皮有任何异常斑点，就证明已经感染病害，食用价值则降低。

<<不可不知的生活常识>>

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>