

<<实用生活妙招完全手册>>

图书基本信息

书名：<<实用生活妙招完全手册>>

13位ISBN编号：9787548403463

10位ISBN编号：7548403461

出版时间：2010-11

出版时间：哈尔滨

作者：崔钟雷 编

页数：239

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>

<<实用生活妙招完全手册>>

前言

有的人认为生活如精妙绝伦的艺术品，每一个细节都完美精致；有的人认为生活如卷帙浩繁的书籍，每一页都芳香馥郁；还有的人认为生活如缠绕纠结的乱麻，每一根细丝都绵长纷杂。但是，无论生活精致也好，琐碎也罢，都需要我们掌握一定的生活智慧，付出一定的心血，只有这样，我们才能从容地面对生活。

为此，我们编写了《实用生活妙招完全手册》和《生活宜忌速查手册》两本家庭常备类图书，希望可以和您一起分享。

《实用生活妙招完全手册》是一本内容详尽、讲解清晰的实用工具书，它介绍了日常生活中各种难题的解决方法，包括日常饮食营养、家庭生活保健、居家环境美化、外出旅行技巧，以及穿衣打扮等方面，让您全方位地掌握生活的智慧，帮您轻松打造属于自己的完美生活。

《生活宜忌速查手册》则为您详细地解答生活中遇到的各种宜忌问题，包括饮食健康、家居生活、疾病用药、清洁收纳、美容保健、旅游度假等六个方面，帮助您将生活方式与健康保健完美地结合在一起，让您的生活变得更加健康美好。

“一千个读者眼中就有一千个哈姆雷特”，对于生活来说也是如此。

有的人用“柴米油盐酱醋茶”来形容，也有人说“琴棋书画诗酒花”是它的真实写照。

其实，只要我们细心观察，用心体验，就会发现我们习以为常的生活也一样可以变得绚丽缤纷。

希望我们编写的图书能成为您开启精致生活的钥匙。

让您拥有完美生活。

<<实用生活妙招完全手册>>

内容概要

每个人都想让自己的生活变得精致而有品位。

可是生活中一些琐碎的小事偏偏阻碍了这种美好的愿望。

本书除了帮您轻松应付这些生活中的琐事之外，还将您在生活中可能遇到的小麻烦进行了细分，让您一书在手，便能轻松笑对生活，尽享生活的温馨。

书籍目录

第一章 一、喷香主食 松花蛋巧选购/大米巧选购/面粉巧选购/鲜蛋巧选购/香肠巧贮存/蛋白巧贮存/蛋黄巧贮存 咸蛋巧贮存/甘薯巧贮存/巧切面包/巧和面不粘盆/巧和饺子面/巧和烙饼面/巧用酸牛奶和面/用啤酒和面 巧摊蛋皮/巧熬蛋黄油/巧去鸡蛋异味/巧食腌得过咸的鸭蛋/ 巧去松花蛋的异味/加鸡蛋巧去辣椒辣味/面粉巧去汤成味/面包巧去米饭糊味/巧去馒头碱味/巧去馒头焦糊味 巧去切面的碱味/巧去干奶酪异味/巧去豆制品豆腥味/巧除豆浆豆腥味/喝豆浆学问多多 巧切鸡蛋不易碎/巧切松花蛋/鸡蛋巧炒不会老/巧蒸光滑细腻的蒸蛋/巧煮鸡蛋不破/快煮半熟蛋/巧炸鸽蛋/巧保熟蛋鲜嫩/巧使蛋白坚挺 巧使蒸鸡蛋羹不粘碗/巧做煎蛋饼/蛋清蛋黄巧分离/巧煮鲜嫩荷包蛋/巧用面粉煎蛋/巧做蟹味咸鸭蛋/巧腌咸鸭蛋/巧做好吃卤水蛋 巧做豆腐不易碎烂/巧动手做豆腐/巧吃玉米防腹泻/巧切整齐美观的蛋糕/巧使冻粉皮复原/巧炸香脆花生米 巧防油炸花生米回潮/煮饭巧加油和柠檬/巧用剩饭做米饼/巧淘米中的沙石/巧煮陈米/巧使剩饭美味可口/巧使软饭变硬/巧做营养好饭/茶水煮饭好吃又防病 巧制喷香粳米饭/快速巧煮饭/巧煮营养米饭/煮豆沙巧防焦/巧制松软炒米饭/巧除米饭串烟味 冷稀饭巧加热/巧用冷饭煮粥/巧熬粥不溢锅/夹生饭巧处理/巧煮好吃豆粥/巧煮绿豆汤/煮清粥巧加盐/巧制香喷喷大馒头/鲜酵母巧使用 大块面团巧发酵/巧法和面/发面的酸碱度巧辨别/和面加水巧掌握/巧验酵母是否新鲜/巧让碱大的馒头变白/和面巧防干硬/馒头没熟巧应对 面没发好巧补救/巧蒸松软可口的馒头/快速发面小窍门/蒸面食小窍门/掌握好发面过程/面包干了巧恢复 硬蛋糕巧变软/巧炸松脆馒头片/巧防饼干返潮/剩馒头巧加热/巧煮鲜美饺子/巧和饺子面/巧煮饺子不粘锅/巧防饺子粘破 瘦肉馅巧打水/肥肉馅巧打水/巧擀饺子皮/巧炒河粉不易碎/巧煮挂面/巧用大料水调馅/巧使面条团松散/巧煮干切面/巧使凉面滑溜溜 巧煮元宵/巧煮元宵防粘连/巧煮味美老玉米/巧蒸甘甜红薯第二章第三章第四章第五章第六章第七章

章节摘录

插图：炸好的花生米在放置12小时之后，特别是在潮湿的环境中，更容易失去原有的酥脆感。其实要想保持花生米的酥脆感，只需趁热在炸好的花生米上洒一些白酒，然后将其搅拌均匀，凉凉后再撒上一些盐，这样可以保证花生米在放置片刻后再食用也会有非常酥脆的口感。

在煮饭时，如果在水中加入一勺油，会使煮好的米饭不容易煮得过烂；如果在米饭中加入一点柠檬汁或者一片柠檬，会使煮出来的米饭变得更加软滑洁白。

一般情况下，家中的剩饭通常都会做成粥或炒饭，但如果肯花点心思，便可将剩米饭做成富含钙质的米饼。

在剩饭中依个人口味放入小鱼干、虾米、黑芝麻等，再放入蛋和少许酱油。

要保证蛋量适当，如果蛋太多会变成烤蛋，如果蛋量太少又会使米饭太干硬而制不成米饼。

等一切混合均匀后，将材料压薄，放在烧好热油的平底锅中，将两面煎熟后，即可制成酥脆的营养米饼。

<<实用生活妙招完全手册>>

编辑推荐

《实用生活妙招完全手册》：生活智慧大讲堂全面+实用+有效=完美生活用心介绍生活实用妙招海量实用生活妙招介绍绝妙的居家生活小窍门生活中的琐事源源不断，只有掌握了生活中的巧妙智慧才能在解决问题时得心应手，成为生活中的智者，拥有完美生活。

健康的食物烹调方式有效的居家保健秘方全面的生活妙招解密居家、购物、时尚、出行各种妙招完全指南家庭实用必备妙招手册最贴心的妙招大全学会生活妙招轻松面对生活

<<实用生活妙招完全手册>>

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>