

<<生活妙招1500例>>

图书基本信息

书名：<<生活妙招1500例>>

13位ISBN编号：9787548404460

10位ISBN编号：7548404468

出版时间：2011-3

出版时间：哈尔滨出版社

作者：崔钟雷 编

页数：319

字数：200000

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>

<<生活妙招1500例>>

内容概要

还在为厨房食材的处理苦恼吗？

还在为旅行前该准备些什么费神吗？

还在为生活中的宜忌苦恼吗？

那么请查阅崔钟雷编著的《生活妙招1500例》。

《爱尚生活坊：生活妙招1500例》从饮食、居家、旅行、保健、美容、购物等各个方面介绍了生活中可能遇到的小麻烦和不可忽视的各种宜忌，帮助读者朋友们轻松应对这些琐事，帮助读者朋友们提高生活质量和生活品位。

书籍目录

Part 01 日常饮食妙招

健康蔬菜

怎样挑选香菇

怎样选购银耳

怎样选购木耳

黄瓜巧贮存

煮熟装袋法巧存豆角

锅蒸晒干法巧存豆角

装袋法巧存青椒

新鲜竹笋巧选购

去蒂冷藏法巧存青椒

装袋法巧存香菜

根浸盐水法巧存香菜

巧用水存韭菜

菜叶包裹法巧存韭菜

蔬菜贮存巧保鲜

芹菜巧贮存

鲜藕巧贮存

茼蒿巧贮存

茭白巧贮存

巧用淡盐水洗菜

巧用淡醋水洗菜

洗木耳的窍门

防辣眼睛的窍门

拌凉菜放盐的窍门

巧去蔬菜苦涩味

用食盐巧去萝卜异味

用小苏打与萝卜异味

巧去白菜异味

用酒水巧去辣椒辣味

巧腌糖醋蒜

巧去冻土豆味

巧去洋葱味

水煮去猴头蘑苦味

巧去野菜涩味

用芸豆巧去菜书由异味

用花生巧去菜子油异味

用馒头巧去菜子油异味

用调料巧去菜书由异味

预热巧去菜子油异味

巧去花生油异味

巧去菜成味

啤酒巧去菜腻味

巧做可口腊八蒜

用土豆巧去汤成味

<<生活妙招1500例>>

吃苦瓜的注意事项

巧切竹笋

菜肴巧勾芡

巧保熟青椒鲜脆

巧做萝卜没异味

菜肴熟后淋沸油巧增色

巧吃西瓜皮

巧制鲜绿脆嫩的腌菜

巧腌酸白菜

Part 02 菜肴制作妙招

Part 03 居家生活妙招

Part 04 勤俭节约妙招

Part 05 常见病自治妙招

Part 06 时尚扮靓妙招

Part 07 外出旅游妙招

章节摘录

版权页：插图：如果壁纸发生微小破损，可用胶纸或胶带贴在破损处，或用与壁纸颜色相近的蜡笔涂上即可。

壁纸裱糊后，如有翘边张嘴的现象，用毛笔蘸乳白胶涂上，然后压实即可。

巧割瓷砖用金刚钻在浸透晾干的瓷砖的正面划出一道深痕，然后用手一掰即可。

无金刚钻，可将废锯条折断，利用锋刃在瓷砖的反面划出深沟，然后将瓷砖浸在水中，浸透水分后捞出，切割线对齐桌边，将不锈钢直尺的边缘与切割线对齐，然后一手压住直尺，一手轻轻掰砖，即可整齐掰断。

巧铺实木地板找平面。

在铺设实木地板时，对地面的平整度要求并不像铺设强化地板和实木复合地板那样苛刻，只要使平面保持在一个正常的平整程度即可。

打龙骨。

用于铺设的木龙骨的材质通常为白松或者杉木。

确定龙骨的高度要根据地面的情况来确定，但不要低于1.5厘米，宽度也不要小于3.5厘米。

将木龙骨固定的方法有很多，比如用钢钉直接固定：先打眼，然后塞入木楔，并用铁钉固定：用框架固定等。

这些方法可以同时使用。

龙骨打好后，要将龙木的表面找平，为以后地板的铺装作好准备。

打完龙骨后，要进行清洁和吸尘，保证龙骨正面的光洁、平整。

然后再均匀撒放杀虫剂、防潮剂。

铺防潮膜。

在铺设防潮膜时，要尽量铺平且铺放到边，应铺至墙角以上5厘米，以踢脚线为准。

需要注意的是，接缝的地方必须用胶带固定好。

防潮膜之间的反搭接要达到5厘米。

<<生活妙招1500例>>

编辑推荐

<<生活妙招1500例>>

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>