

<<居家窍门一本通>>

图书基本信息

书名：<<居家窍门一本通>>

13位ISBN编号：9787506470834

10位ISBN编号：7506470837

出版时间：2011-2

出版时间：中国纺织出版社

作者：文章

页数：402

字数：650000

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>

<<居家窍门一本通>>

前言

过日子并不难，但要过得滋润从容，却也不易。

能否将每天的生活都调理得合乎口味。

则各凭各的手艺，各有各的窍门。

灯红酒绿、红红火火的生活，青菜豆腐、平平淡淡的日子，你都得一招一式地应付。

简单实用的窍门犹如味精和盐，能将生活调制得有滋有味。

这是一本简单方便、行之有效的现代家庭生活完全手册。

本书辑录了近5000条生活小窍门，内容涉及家庭医护、养生健身、购物消费、厨艺美食、用品维护、居家休闲等生活的方方面面，丰富详尽、新颖实用、查阅方便，它如同生活中得力的助手、及时的参谋、聪明的秘书，很方便地为您解决日常生活中遇到的难题。

这还是一本让您省时、省钱、省心、省力的书。

每天都在变化的生活，需要更多更新的生活技巧和窍门。

本书根据现代家庭生活的需要。

从科学性、实用性、生活性和技巧性的角度精心编辑，分门别类地为您提供日常生活中必备的各种技巧和窍门。

民间蕴藏着不计其数的奇谋怪招，本书所辑的窍门，其实就是应对生活难题的招数，区别于一般的生活常识，它们是宝贵的技巧和经验，都是经过老百姓在生活实践中摸索或验证过的。

因此实用价值很高，用起来方便有效。

书中提到的窍门中所用的材料在日常生活中都十分常见，找起来很方便，花费也不会太多，如果您学会了其中的一些窍门，所节约的支出，所获得的益处，都将是不可估量的。

本书犹如一个取之不尽、用之不竭的百宝囊，拥有它，在生活中遇到棘手的难题时，您就能得心应手，从容不迫地轻松应对，很方便地摆脱烦恼，使您的生活变得更轻松、更简单、更美满！

享受优质健康的生活，需要简单实用的窍门，愿本书成为您生活中的得力助手！

<<居家窍门一本通>>

内容概要

过日子并不难，但要过得滋润从容。
却也不易。

能否将每天的生活都调理得合乎口味.则各凭各的手艺.各有各的窍门。

灯红酒绿、红红火火的生活，青菜豆腐、平平淡淡的日子.你都得一招一式地应付。

简单实用的窍门犹如味精和盐，能将生活调制得有滋有味。

《居家窍门一本通(图文百科家藏馆)》选辑的小窍门行之有效，现用现查，内容涉及衣食住行等家庭生活的方方面面。

它不同于一般的生活常识，都是在实践中验证过的技巧和智慧，选用的材料司空见惯。

唾手可得，却能让您摆脱烦恼和不便，使家庭生活变得轻松简单。

打造健康优质的生活.需要简单实用的窍门。

您不妨自己动手，尝试一下书中的这些奇谋妙招。

将会使您受益良多！

<<居家窍门一本通>>

书籍目录

第一章 家庭选购篇 选购米面肉食 趋购面粉的6个窍门 巧妙识别新陈大米 选购光禽6妙法 鉴选活鸡与病鸡3窍门 家禽活杀死宰的鉴别 辨别鲜蛋有5招 怎样鉴别柴鸡蛋 只别松花蛋的优劣 只别咸蛋的优劣 鲜肉质量优劣的鉴定 牛羊内脏的质量鉴别 7种劣质猪肉的鉴别法 猪心质量的鉴别法 鉴别猪肚质量 鉴别猪腰质量 挑选猪肠的方法 识别猪肺的优劣 鉴别冻猪肉 按烹饪方法选猪肉 鉴别咸肉质量 酱肉 优劣鉴别 牛肉的选购与鉴别 羊肉选购与鉴别 按烹饪方法选羊肉 鉴别5种猪肝的技巧 辨火腿的质量 优劣 灌肠制品的鉴别方法 劣质香肠巧识别 腌腊制品优劣巧鉴别 腊鸭肫、肝的挑选 如何识别鸡的 年龄 选购柴鸡的方法 烧鸡质量的鉴别 鉴别注水鸡鸭 鉴选活鸭的方法 选购板鸭的技巧 识别“放心 肉”的技巧 野味质量的鉴别 选购海鲜水产 鉴别有毒水产品 辨别江鱼、湖鱼的方法 观察鉴别鲜鱼的 方法 选购冰冻鱼 选购鲜鱼片 观察辨别虾是否新鲜 按摸鉴别鱼是否新鲜 鉴别鱼翅质量 选购鱼肚 选 购对虾3妙法 区分雌雄龙虾 选购冰虾仁的窍门 认识虾皮的质量标准 辨别污染鱼的4个方法 鲜蚬的选 购 扇贝的选购 蚶的选购 挑选螃蟹的方法 巧识甲鱼是否新鲜 鉴选6种海参的窍门 选购海蜇皮、海蜇 头的方法 选购3种带鱼的方法 选购蔬果 分辨含有害物质的蔬菜 挑选新鲜韭菜 鉴别韭黄 选购菜花 黄 花菜的选购方法 空心菜的选购 油菜的选购 选购香椿 香菜选购方法 蒜薹的选购 选购蒜苗 选购芹菜 的方法 挑选黄瓜 选购丝瓜 选购冬瓜 选购南瓜 苦瓜的选购窍门 茄子的挑选方法 识别催熟番茄 选购 生姜小窍门 选购莴笋妙法 不同辣椒的选购方法 如何选购胡萝卜 选购芋头 选购茭白 生菜的选购 豆 类选购窍门 四季豆的选购常识 如何选购豆角 选购大葱 冬、春笋质量鉴别常识 巧妙识别腐竹等级 鉴别酱菜质量 鉴选豆腐 鉴选油豆腐 选购玉米 选购鲜藕 鉴别山药的质量好坏 选购玉兰片的3个窍门 菇类的选购 鉴别蘑菇是否有毒的方法 鉴别掺假黑木耳4妙法 鉴别银耳质量 鉴选袋装食用菌 激素水 果的识别 洋水果真伪的识别 鉴别葡萄的质量优劣 巧妙选购优质梨 鉴选桃子 选购苹果 识别真假红 富士苹果 香蕉质量的鉴别窍门 看果皮巧购香蕉 巧妙鉴别香蕉与芭蕉 选购槟榔的窍门 橄榄的选购技 巧 西瓜生熟鉴定6法 巧妙选购哈密瓜 选购菠萝 椰子的选购方法 猕猴桃的选购窍门 鉴选4类荔枝的方 法 选购芒果的窍门 选购沙田柚的方法 怎样选购芦柑 选购上好龙眼 柠檬的选购 如何选购李子 挑选 山楂的技巧 怎样选购杏 杨梅的选购技巧 巧妙选购樱桃 选购枇杷的窍门 怎样选购杨桃 选购石榴的 窍门 选购草莓的窍门 选购调味品 食用油质量鉴别6法 食用植物油的识别 鉴别香油质量5法 色拉油质 量鉴别的方法 棉子油的识别 葵花子油的识别 精炼油质量鉴别 看透明度鉴油脂质量 识别虾油质量4 妙法 鉴别真假淀粉 食醋质量鉴别 辨别米醋 辨别熏醋 辨别糖醋 巧购酱油妙法 鉴别豆酱 鉴别面酱 鉴别豆瓣酱 选购盐 选购桂皮的窍门 选购八角 鉴别胡椒粉质量优劣 鉴别真假大料 花椒质量的鉴别 真假花椒面的识别 辣椒粉的选购 味精选购妙法2则 鉴选绵白糖 鉴别酵母 选购干货 牡蛎干的选购 海 螺干的选购 墨鱼干的选购 鱿鱼干的选购 鲍鱼干的选购 章鱼干的选购 选购干贝 百合干的选购 霉干 菜的选购 鉴别笋干质量 淡菜的选购 鉴别紫菜质量 发菜的选购 挑选干豆腐 买粉丝有诀窍 选购板栗 选购桂圆7法 真假桂圆的鉴别窍门 如何选购白果 莲子的选购妙法 选购松子有方法 选购核桃的窍门 杏仁的选购技巧 巧妙选购花生仁 选购葡萄干妙法 鉴别红枣质量 选购黑枣 选购蜜枣 选购黑芝麻 选 购瓜子 挑选山楂片 鉴选柿饼 虫草的辨认方法 选购烟酒饮品 果酒的质量鉴别 白酒的质量鉴别 真伪 贵州茅台酒鉴别 五粮液酒真伪鉴别 啤酒质量鉴定方法 选购葡萄酒3窍门 怎样鉴选黄酒 真假洋酒的 鉴别 白兰地的识别 怎样选购白兰地 真假威士忌的鉴别 咖啡的选购 巧克力的鉴选 选购常规饮料的 技巧 碳酸饮料的选购常识 果汁真伪识别 辨别纯牛奶与含乳饮料 真假奶粉巧识别 变质酸奶的识别 鉴别优劣豆浆的技巧 识别天然矿泉水 茶叶选购的窍门 不同季节茶叶鉴别技巧 陈茶新茶巧鉴别 鉴别 西湖龙井 铁观音的鉴别 碧螺春的鉴别特点 巧妙鉴别回笼茶 晒干茶妙识别 染色茶的识别方法 巧识 假花茶 西洋参的鉴别 真假鹿茸的鉴别 巧妙识别真假蜂蜜 蜂蜜优劣鉴别3法 燕窝质量优劣的鉴定 鉴 别名牌烟真假10法 如何选购雪茄 衣料识别 报装面料的识别窍门 真假皮革辨别法 真假皮制品的鉴别 骆驼毛的鉴别方法 羊毛衫的辨别方法 识别毛线质量的技巧 识别真伪兔毛衫的技巧 识别真丝绸和仿 丝绸 识别丝绵的技巧 用燃烧法鉴别醋酸纤维织物 识别呢绒布料 用燃烧法鉴别麻织物 用燃烧法鉴别 棉织物 用燃烧法鉴别丝织物 选购服饰 选购电子电器 车的选购 选购文化用品 家具橱具 选购日用品 网上购物第二章 厨房饮食篇第三章 家庭清洁篇第四章 使用保养篇第五章 美容塑身篇第六章 医 疗窍门篇

<<居家窍门一本通>>

章节摘录

插图：方法二：在平静的状态下，活鸡呼吸不张嘴，眼睛干净且灵活有神。

如果不时地张嘴呼吸，眼红或眼球混浊不清，眼睑浮肿，则说明是只病鸡。

方法三：活鸡鼻孔干净，冠脸朱红色，头羽紧贴，脚爪鳞片有光泽，肛门黏膜呈肉色，鸡嗉无积水，口腔没有白膜或红点。

病鸡鼻孔有水，冠变色，肛门里有红点，嘴里有病变。

5.家禽活杀宰的鉴别活宰家禽放血良好。有鲜红色血凝块，刀口不平整，表皮细腻干燥，平滑有光，皮肤紧缩呈淡红色，脂肪呈乳白色或淡黄色，肌肉切面干燥有光，且富有弹性，呈玫瑰色或白中带红。

家禽因病、伤死后宰杀时，最明显的特征是血管中留有紫红色的血液，并有少量紫黑色的血滴，表皮粗糙无光，皮肤松弛呈暗红色或有出血斑和紫色死斑，脂肪呈暗红色，肌肉切面湿腻。

颜色暗红。

6.辨别鲜蛋有5招 看鲜蛋的蛋壳较毛糙，并附有一层霜状的粉末，色泽鲜亮洁净；陈蛋的蛋壳比较光滑；臭蛋的外壳发乌，壳上有油渍。

听用手指夹稳鸡蛋在耳边轻轻摇晃，鲜蛋音实：贴壳蛋和臭蛋有瓦碴声；空头蛋有空洞声；裂纹蛋有“啪啪”声。

照双手握蛋如筒形，对着日光或灯光透视，鲜蛋呈微红色、半透明、蛋黄轮廓清晰。

转将鸡蛋放置在平面上，用手指轻轻一转，鲜蛋转动时，蛋壳里有阻力，转两三周便停下；坏蛋则转得时间长且速度快；若蛋转得速度不快7.怎样鉴别柴鸡蛋一般来说，柴鸡蛋比较轻，但不是所有轻蛋都是柴鸡蛋，现在人们可以利用科学技术培育出各种大小的鸡蛋。

蛋重受生理阶段和遗传因素的影响较大。

以前，鸡蛋的蛋黄夏天呈金黄色，冬天时就变成浅黄色了。

而现在蛋黄不再受季节的影响，所以根据蛋黄来判断是否是柴鸡蛋并不科学。

饲料中添加色素可以改变鸡蛋蛋黄的颜色，如鸡蛋“红心”。

所以多花钱买的黄心蛋，不一定是柴鸡蛋。

在选购柴鸡蛋时，不能只看鸡蛋蛋黄的颜色，还应该注意以下几点。

打开之后分三层真正的柴鸡蛋，打开之后分为蛋黄、硬蛋清、软蛋清三层。

而假柴鸡蛋或普通蛋，打开之后则是稀稀拉拉一滩，根本不会有分层。

蛋黄真正的柴鸡蛋蛋黄硬且大，是普通蛋的1.5倍，色泽鲜艳。

蛋清以天然食物喂养的柴鸡下的蛋，蛋清浓稠、透明、无腥味（或有淡淡的清香，类似于腥味却并非腥味）。

而假柴鸡蛋则有明显的腥味。

个头真正的柴鸡蛋个头有大有小，而假柴鸡蛋基本上大小一致。

外壳颜色真正的柴鸡蛋外壳颜色各不相同，而假柴鸡蛋却没有多大变化。

炒出来的颜色

<<居家窍门一本通>>

编辑推荐

《居家窍门一本通(图文百科家藏馆)》：民间蕴藏的奇谋怪招 实践验证的生活窍门 医食住行的生活秘笈 馈赠亲友的珍贵礼物 灯红酒绿、红红火火的生活，青菜豆腐、平平淡淡的日子，您都得一招一式地应付。

简单实用的窍门犹如味精和盐，能将生活调制得有滋有味。

《居家窍门一本通(图文百科家藏馆)》辑录的小窍门行之有效，现用现查，内容涉及医、用、吃、穿等家庭生活的方方面面，能让您摆脱烦恼和纷扰，使家庭生活变得轻松、快乐和简单。

近5000条生活窍门，100%来源于生活，服务于生活；医、用、吃、穿一书在手，统览生活细节，全方位解决生活难题；省心省力，省时省钱，行之有效，极富实用价值；经过验证的奇谋怪招和智慧窍门，区别于一般生活常识；使用方法简单，材料随手可得，查阅快速方便。

小窍门，大智慧。

不可不知的生活窍门，无师自通的智慧细节，招招有效，伴您轻松掌握生活技能，成为生活能手。

一本超实用的过日子必备工具书，图文并茂，趣味好读，近5000个金点子，全方位关注生活细节，一看就会，会了就用，一用就灵，点点滴滴全有答案。

挑三练四 精打细算 一物多用 巧食妙用 简单方便 省心省力 省时省钱 行之有效 懂得生活的智慧，掌握生活的窍门，才能让日子过得舒适惬意。

每天都在变化的生活，需要更多更新的生活技巧和窍门。

《居家窍门一本通(图文百科家藏馆)》根据现代家庭生活的需要，从科学性、实用性、生活性和技巧性的角度精心编辑，分门别类地为您提供了日常生活中必备的各种技巧和窍门。

《居家窍门一本通(图文百科家藏馆)》辑录了近5000条生活小窍门，内容涉及家庭医护、养生健身、购物消费、厨艺美食、用品维护、居家休闲等生活的方方面面，丰富详尽，新颖实用，查阅方便，它如同生活中得力的助手、及时的参谋、聪明的秘书，为您解决日常生活中遇到的难题。

《居家窍门一本通(图文百科家藏馆)》是取之不尽、用之不竭的百宝囊，拥有它，在生活中遇到棘手的难题时，您就能得心应手，从容不迫地轻松应对，轻而易举地摆脱烦恼，您的生活将会变得更轻松、更简单、更美满！

<<居家窍门一本通>>

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>