

<<实用生活小窍门2000例>>

图书基本信息

书名：<<实用生活小窍门2000例>>

13位ISBN编号：9787512702394

10位ISBN编号：7512702396

出版时间：2011-9

出版时间：中国妇女出版社

作者：陶红亮

页数：298

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>

<<实用生活小窍门2000例>>

前言

## <<实用生活小窍门2000例>>

### 内容概要

购买的食物应该如何储存？

衣饰应该如何搭配才能够看起来大方得体？

应该如何制订理财计划？

遇到意外伤害应该如何采取应急措施？

家居应如何巧妙布置出自己的个性和风格.....

本书应对生活中繁杂琐碎的难题，全方位为您提供经过实践验证的宝贵经验技巧，本书帮助您快速解决生活中的问题，给您的生活带来更多的欢乐和方便，是您居家必备的得力助手。

## <<实用生活小窍门2000例>>

### 书籍目录

- PART1 快乐厨房——烹制美味健康生活
- PART2 美丽橱柜——你的形象价值千金
- PART3 美容健身——造就迷人魅力
- PART4 家居生活——打造完美生活空间
- PART5 家庭保洁——创造清洁美好生活
- PART6 休闲生活——情趣，是一种生活品质
- PART7 医疗保健——疾病早防治，家人全健康
- PART8 居室收纳——家居空间“挤”出来
- PART9 理财投资——你不理财，财不理你

## <<实用生活小窍门2000例>>

### 章节摘录

PART1快乐厨房——烹制美味健康生活Chapter1鱼肉禽蛋 \* 鉴别鱼类小窍门 鲜鱼：新鲜的鱼表皮有光泽，鱼鳞完整、伏贴，并有少量透明黏液；鱼背坚实有弹性，用手指压一下，凹陷处立即平复；鱼眼透明，角膜富有弹性，眼球饱满凸出；鱼鳃鲜红或粉红，没有黏液，无臭味；鱼腹不膨胀，肛门白色，不突出。

不新鲜甚至变质的鱼，体形畸形，头大尾小。

鱼鳞部分脱落，鱼皮发黄，鱼肉呈现绿色。

鱼鳃形状粗糙，颜色偏灰。

鱼眼混浊而无光泽，眼球外凸。

有腥臭味道或是由于化学污染而产生的煤油味、大蒜味、杏仁苦味、氨水味。

冻鱼：质量好的冻鱼，鱼体冰冻坚硬，体表清洁无污，色泽发亮，肛门完整无裂痕，外形紧缩。

鱼眼睛黑白分明，眼球凸起。

切开后，脊骨处无红线，胆囊完整。

劣质的冻鱼颜色灰暗，体表无光泽，有污物，肛门松弛腐烂，鱼眼下凹，眼球黑白混浊，化冻后有异臭气味。

\* 鉴别带鱼小窍门质量好的带鱼，外表洁白光亮，有银粉色薄膜，全身鳞片不易脱落，翅全，肢体完整，富有光泽。

肉体紧实而有弹性，眼球饱满。

质量好的带鱼，一般每条重量在500克以上。

劣质的带鱼颜色发黄，有黏液，体形损伤严重，破肚断头情况较多，体表无光，有异味。

\* 清洗鲜鱼小窍门 刮鱼鳞：刮鱼鳞之前，先将鱼放入一盆已经放进少量食醋的冷水中，浸泡一段时间，然后再用工具来刮鱼鳞，可感觉容易许多。

除黏液：洗鱼时，在鱼身上均匀涂抹一层食盐，然后用清水冲洗干净，就可以去掉黏液。

## <<实用生活小窍门2000例>>

### 编辑推荐

《实用生活小窍门2000例》从实用性、科学性和技巧性的角度，总结了生活中常见的各种问题的处理方法，提供了日常生活中必备的各种技巧，提出最简单、最有效的解决方式。您只需要轻轻一翻，便有收获。

<<实用生活小窍门2000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>