第一图书网, tushu007.com

<<小窍门改变大生活>>

图书基本信息

书名：<<小窍门改变大生活>>

13位ISBN编号：9787533531898

10位ISBN编号：7533531892

出版时间：2008-7

出版时间：福建科技

作者：顾勇

页数：233

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

内容概要

生活中充满了各式各样的小窍门，运用这些窍门就能为您节省不少时间和精力。
本书全面介绍生活中经常接触的小窍门，力求囊括必备的常识和技能、行之有效的解决方案、简单易行的窍门点拨，可以作为家庭日常生活枕边书。

<<小窍门改变大生活>>

书籍目录

一、智慧饮食的小窍门　（一）明明白白选食材　1　教你辨别新鲜肉／如何挑选冻猪肉／千万别买病死猪／怎样识别母猪肉／如何鉴别米猪肉　2　三个办法识别注水肉／黄膘肉与黄疸肉的辨别／怎样识别瘟猪肉／区分肉类是否经过检疫／选购优质腊肉有窍门／怎样选购咸肉　3　三个窍门帮你买猪肝／挑选猪腰有办法／怎样鉴别猪肚的新鲜度／鲜嫩羊肉的鉴别／涮羊肉的选料很重要／牛肉和马肉的区别　4　选购优质灌肠并不难／优质、劣质火腿的识别／兔肉的鉴别与选购／怎样鉴别驴肉的质量／购买肉馅的学问／凭感官就可鉴别肉松　5　购买新鲜家禽肉的学问／怎样挑选活鸡／正宗三黄鸡的特征／怎样鉴别灌水的鸡、鸭／购买烧鸡谨防病鸡　6　普通鸡与肉鸡有什么区别／三个窍门鉴别光禽质量／火眼金睛识别病禽／选购板鸭的窍门／怎样识别鸭子的老嫩／怎样识别公鸭与母鸭　7　如何鉴别家禽生杀还是死宰／什么样的冻禽不宜购买／选购腊鸭和腊鸭肝的窍门／鸭子肥瘦的外貌特征／怎样鉴别新鹅与老鹅／怎样鉴别燕窝质量优劣　8　什么样的咸蛋味道更鲜美／最简单的冷水识蛋法／观、摇、掂选购松花蛋／鉴别真假土鸡蛋有绝招／选购鸭蛋应注意蛋黄／孵鸡淘汰蛋的识别　9　听声音辨别裂纹蛋／有无斑点辨别霉蛋／鉴别糟蛋质量的办法／识破白皮鸡蛋冒充红皮鸡蛋／选购鲜鱼的技巧／冻鱼的鉴别并不难　10　怎样识别卤鲜鱼／不要买毒死的鱼／怎样鉴别被污染的鱼／判断带鱼是否新鲜的方法／鱿鱼和乌贼的识别　11　如何选购品质好的鱼肚／选购牡蛎干、海螺干的技巧／鉴别虾是否新鲜的窍门／识别青虾的质量优劣／如何购买到新鲜的对虾　12　这些小龙虾不要购买／怎样购买质量好的海蟹／怎样鉴别质量好的甲鱼／三个方法鉴别墨鱼的质量／如何选购黄鱼干　13　选购海蜇皮的窍门／怎样购买质量好的虾米／怎样判断紫菜质量优劣／蟹、鳝鱼、甲鱼只能买活的／优质干贝的鉴别　14　如何判断鱼丸好坏／根据月份选购大白菜／如何选购新鲜的小白菜／选购蒜苗的学问／美味南瓜的选购　15　选购莲藕要当心／如何选购不同品种的茄子／选购西葫芦的窍门／西红柿的质量鉴别／如何鉴别催熟的西红柿　16　不同种类圆白菜的鉴别／怎样买到优质的莴笋／买苦瓜以幼瓜为好／怎样辨别久放的黄瓜／如何选购芹菜／怎样辨别优质萝卜／辨别受污蔬菜的窍门　17　选购花菜看外表／如何选购新鲜甘蓝／选购丝瓜的窍门／茭白的选购与食用／识别老化芦笋的技巧　18　买辣椒要注意什么／购买黄花菜要当心／韭葱不应有花梗／如何挑选芋头／选购鲜竹笋的方法／看形体和大小买冬笋／选购蘑菇的绝招二、让家更舒心的小窍门三、物尽其用的小窍门四、穿出美丽健康的小窍门五、安全出行的小窍门六、美容和塑身中的小窍门七、医疗保健的小窍门八、省钱节能的妙招

章节摘录

一、智慧饮食的小窍门（一）明明白白选食材◎教你辨别新鲜肉质量好的新鲜肉应为：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白（牛、羊、兔肉或为淡黄色）；肌肉外表微干或微湿润，不粘手，指压肌肉后的凹陷立即恢复；具有正常气味，煮肉的汤应透明清澈，油脂团聚于汤的表面，具有香味。
◎如何挑选冻猪肉质量好的冻猪肉色红均匀，脂肪洁白有光泽，无霉点；肉质紧密，手摸有坚实感，外表及切面微湿润，不粘手，无异味。
质量次的冻猪肉，色呈暗红，缺乏光泽，脂肪微黄，有少量霉点；肉质软化或松弛，外表湿润，微粘手，切面有渗出液，不粘手；稍有氨味或酸味。
解冻后的猪肉，肉色变白，肉汁流失，不宜久放，应尽快烧煮食用。
◎千万别买病死猪先看皮肤和放血程度，凡是皮肤发红、出血或有针点状出血、枕块形出血、丘疹、水痘的是病猪。
病猪一般放血不良，肌肉颜色发暗，呈暗红色，肋骨间血管充满黑蓝色凝血。

<<小窍门改变大生活>>

编辑推荐

《小窍门改变大生活》帮你快速掌握居家窍门，轻松应对生活尴尬，生活小窍门，急你所急，想你所想。

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