第一图书网, tushu007.com

<<我的居家窍门>>

图书基本信息

书名：<<我的居家窍门>>

13位ISBN编号：9787538435788

10位ISBN编号：7538435786

出版时间：2008-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：节约网 编

页数：359

字数：534000

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

本书主要介绍了生活中各个方面的窍门，通过衣食住行医用这样通俗的分类让读者能够简便的找到自己需要的生活技巧，而且其中还包括新时代读者在生活中关心的新热点，如租房买房、家庭装修、居家理财、私家车自驾游等等一系列内容。
另外本书包含了超大容量的内容信息（6000个生活窍门）主要目的就是尽量多的为读者提供生活中的各种窍门，力求为读者提供在生活中最大的帮助，而且在这个前提下用更加低廉的价格真正让读者买到物美价廉的好图书。
　本书涵盖了生活中的衣食住行医用等6个方面，将购物、清洁、收纳、节约、旅游养车、美容、健身、食疗、养生、理财等生活派窍门和生活妙招尽收其中。
既有实用性、又有创意性，令读者耳目一新。

作者简介

节约网是国内首家综合研究节约浪费环境及相关问题的专业网站。
节约网设有节约动态、节约之路、浪费之罪、节约方法、节约型社会、家庭.国际、华人华侨和节约论坛等26个栏目；设有青年节约网、节约产品网、美国节约网等5个子网站和35个地方频道。

节约网以其优雅、大气,

<<我的居家窍门>>

书籍目录

食——吃香喝辣，健康第一 第一节 食品鉴别小技巧　主食的鉴别　识别新、陈大米招法　怎样选购米　怎样鉴别面粉的质量　怎样挑选面包　蔬菜的鉴别　怎样挑选香菇　怎样鉴别甘蓝　怎样鉴别胡萝卜　怎样鉴别莴笋　怎样鉴别马铃薯　怎样鉴别姜　怎样鉴别黄瓜　怎样鉴别黄花菜　怎样鉴别银耳　怎样鉴别花椰菜　怎样鉴别蒜苗　怎样鉴别蒜薹　怎样鉴别蒜头　怎样鉴别菠菜　怎样鉴别新鲜西红柿　怎样鉴别新鲜黄瓜　怎样鉴别新鲜洋白菜　怎样鉴别新鲜茄子　怎样鉴别新鲜香菇　怎样巧选笋干　怎样鉴别化肥豆芽　怎样鉴别掺假干豆腐　怎样鉴别油豆腐充水　怎样辨别催熟的西红柿　怎样辨别茭白　怎样鉴别莲藕　肉、蛋、禽、海鲜的鉴别　怎样挑选羊肉　怎样选购鱼类　怎样选购带鱼　怎样选购鲜虾　怎样识别病猪肉　识别注水鸡鸭六法　怎样鉴别囊虫病肉　怎样鉴别注水肉　怎样鉴别病死肉　怎么样挑选螃蟹　怎样挑选冻猪肉　怎样鉴别新鲜的猪肝　怎样鉴别新鲜的猪心　怎样鉴别新鲜的猪腰　怎样鉴别新鲜的猪肚　怎样鉴别火腿　怎样选购灌肠制品　怎样选购活鱼　怎样识别对虾　水果的鉴别　怎样选购西瓜　怎样选购买苹果　怎样选购香蕉　怎样选购鲜梨　怎样选购釉子　怎样选购草莓　怎样选购菠萝　怎样选购葡萄　什么样的香蕉口味好　怎样识别香蕉和芭蕉　怎样挑选荔枝　怎样挑选龙眼　怎样挑选柑橘　怎样挑选莲子　怎样挑选核桃　怎样挑选葡萄干　怎样选购红枣　怎样鉴别栗子　调味品的鉴别　怎样鉴别食醋　怎样鉴别食糖　怎样鉴别豆酱和面酱　怎样鉴别桂皮　怎样鉴别真假大料　怎样鉴别食用植物油　怎样鉴别芝麻香油　怎样鉴别黄酒　怎样鉴别假辣椒粉　味精外形鉴别　味精滋味鉴别　酱油形态鉴别 第二节 食品诸存小技巧　主食的储存　怎样存放面包与饼干　怎样防止米生虫　塑料袋保存大米法　草木灰或生石灰保存大米法　海带保存大米法　山苍子保存大米法　白酒保存大米法　花椒保存大米法　八角茴香防米生虫法　檀香防米生虫法　大蒜、姜片防米生虫法　怎样贮存花生米　米饭保鲜防馊　怎样防止面食品变硬　馒头保鲜　面包保鲜　怎样保存月饼　怎样储存绿豆　怎样防止豆类生虫　蔬菜的储存　韭菜清水保鲜法　韭菜塑料袋保鲜法　茄子保鲜法　报纸保鲜蔬菜法　生菜保鲜法　香菜保鲜法　豆角保鲜法　韭菜、蒜黄的大白菜保鲜法　西红柿保鲜法　芹菜保鲜法　秋天储存大葱的小窍门　秋天储存土豆的小窍门　秋天储存大白菜的小窍门　怎样存放小黄瓜　怎样保存黄瓜　怎样保存鲜蘑菇　怎样贮存冬瓜　怎样存放洋葱头　怎样保存青椒　怎样存放鲜葱　怎样防止大蒜干瘪　怎样保存香菜　怎样保鲜豆腐　肉、蛋、禽、海鲜的储存　海参的储存　鸡蛋保鲜方法一　鸡蛋保鲜方法二　鸡蛋保鲜方法三　鸡蛋保鲜方法四　鸡蛋保鲜方法五　鸡蛋保鲜方法六　鱼的保鲜方法一　鱼的保鲜方法二　鱼的保鲜方法三　鱼的保鲜方法四　鱼的保鲜方法五　鱼的保鲜方法六　夏天保存鲜肉法　肉的保鲜方法一　肉的保鲜方法二　猪肝的保鲜方法　怎样收藏海味　怎样存放干虾籽　怎样存放海蜇　怎样贮存香肠　怎样收藏咸鱼咸肉　怎样收藏火腿　怎样储存猪油　怎样储存植物油　水果的储存　苹果的保存　香蕉的保存　怎样保存西瓜　怎样保存柑橘　怎样收藏红枣　怎样储存葡萄　怎样用缸存放苹果　怎样保存鲜荔枝 第三节 食品烹调小技巧　主食的烹调　和饺子面的窍门一　和饺子面的窍门二　焯菜水的妙用　怎样去饭糊味　开水煮饭有好处　怎样炸馒头片　陈米做新饭小妙招　巧制肉馅　熬粥不宜加碱　巧吃干硬馒头　做饭防溢三法　让夹生饭变熟　夹生饭重煮法　啤酒发面蒸馒头更松软　大葱尖防止煮饺子破皮法　煮饺子不粘皮、粘底妙招　盐水发面蒸馒头更松软　水里加醋肉馅熟得快　冬天发面小技巧　饺子煮熟后不粘妙招　牛奶和面更好吃　怎样煮面条不粘糊　快发馒头　巧发面　巧做馒头　如何判断酵面是否发好　蒸馒头怎样才能不粘屉布　蒸馒头怎样知生熟　怎样热陈馒头　热剩饭如何去异味　饺子菜馅不挤水的窍门　电饭煲煮饭技巧　蔬菜的烹调　香菜什么时候加最好　烧菜加醋味道好　豆腐怎样去卤水味　做菜做成了怎么办　巧剥蒜皮　炒青菜脆嫩法　土豆去皮技巧　巧煮土豆　蔬菜在烹制时怎样让它保持鲜绿色　煮豆子秘诀　西红柿去皮技巧　炒青菜的小秘诀　炒豆芽小秘诀　保持豆腐完整的小秘诀　老香菇变嫩法　巧洗木耳　巧洗蔬菜　巧洗香菇　巧切洋葱　炒蔬菜何时放盐好　巧洗干蘑菇　炒豆芽如何避免出水　豆苗宜用“煸”法烹调　巧去大蒜臭味　巧炒菜花　炒菠菜去涩味有何方法　如何除去鲜笋的苦涩味　家庭简易涨发银耳的方法　烹制胡萝卜应注意什么　巧炒花生米　怎样炒青椒　怎样烧茄子不变黑　肉、蛋、禽、海鲜的烹调　炒虾仁怎样鲜嫩可口　炒鲜虾的窍门　炒鸡蛋的窍门　巧用“十三香”炖肉　巧洗带鱼　烧鱼放醋

的窍门　肉类食品解冻法　家禽食品解冻法　怎样煮肉使汤更美味　怎样煮肉使肉更美昧　巧切松花蛋　用烤箱烤肉防焦窍门　煮鸡蛋蛋壳不破的窍门　牛奶渍鱼格外香　切肥肉的窍门　怎样煮排骨营养价值高　丸子、松肉的怎样配料更可口　怎样去除咸肉辛辣味　怎样烧鱼鱼不碎一　怎样烧鱼鱼不碎二　淘米水洗肉易去脏物　带鱼快速去鳞法　葡萄酒防煎鱼粘锅法　冻鱼做汤保鲜法　鲜蛋蒸煮法　怎样煮蛋蛋壳不易裂　蛋壳破裂怎样煮　巧洗猪心肝　巧洗猪肠　巧洗鱼　巧洗冷冻食物　煮羊肉去膻法　爆羊肉片去膻法　巧洗猪肠　鱼胆弄破了怎么办　巧去鱼腥味　巧洗海蜇皮　……　酱腌菜的自制　饮食宜忌衣——穿衣配饰，扮美人生 第一节 衣饰选购常识　怎样挑选服装　鞋子及配饰的选购技巧　衣物质量型号的鉴别技巧　首饰的鉴别选购技巧 第二节 穿衣配饰技巧　女士穿衣的技巧　男士穿衣的技巧　修饰身材的技巧　色彩搭配技巧　鞋帽及饰品的搭配技巧　服装穿着的禁忌　首饰的搭配技巧 第三节 清洗养护妙招　衣物熨烫小技巧　衣物去渍小技巧　衣物保养收藏小技巧　首饰的清洁和保养住——舒适安逸，情趣盎然 第一节 租房买房　租房买房常识　看房技巧　买房技巧　租房技巧 第二节 居家装修　装修常识　卧室装修　客厅装修　厨房装修 第三节 居家清洁　清洁常识　卧室的清洁　厨房的清洁　客厅的清洁　卫生间清洁 第四节 宠物无忧　犬类的饲养　犬类的训练　犬的清洁　猫的喂养　猫的清洁 第五节 栽花养鱼　花卉的栽培　鱼类饲养行——游山玩水，品味生活 第一节 万水千山走遍　自驾出游早知道　旅行常识要知道　旅游防病小常识　出境旅行小知识 第二节 爱车一族看过来　恶劣天气驾车技巧　汽车节油小妙招　车辆保养小知识　新车新手必读 第三节 知书答理人人爱　社交礼仪　餐桌礼仪 第四节 容颜巧装扮　肌肤保养的技巧　美容护肤小妙招　健康美丽吃出来　百款百膜DIY　漂亮发型DIY 第五节 身材秀出来　饮食瘦身法　运动瘦身法　另类瘦身法　健身美体小知识用——聪明理财，巧手持家 第一节 居家用品选购　家电的选购　厨房用品的选购　家具的选购 第二节 居家理财　理财知识一览　股票　基金　债券 第三节 家用电器　电脑的使用　手机　其他家电 第四节 物品妙用　物品使用　器皿的清洁与去污医——养生保健，妙方治病 第一节 内科疾病　感冒、发热、咳嗽　胃肠系统疾病　肝胆疾病　急慢性肾炎　肾结石及泌尿系统疾病　便秘　痔疮　高血压、高血脂　糖尿病　支气管炎、哮喘 第二节 外科疾病　风湿、关节炎　手足癣、手足裂皮炎、湿疹　癣、疮、粉刺　烧伤、烫伤、冻伤 第三节 五官科疾病　耳部疾病　鼻部疾病　口腔疾病　眼部疾病　咽部疾病 第四节 妇科疾病　痛经　不孕症 第五节 儿科疾病　百日咳　小儿腮腺炎

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