

<<万年历>>

图书基本信息

书名：<<万年历>>

13位ISBN编号：9787540206680

10位ISBN编号：7540206683

出版时间：2009-3

出版时间：北京燕山出版社

作者：知果

页数：402

字数：280000

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>

## <<万年历>>

### 内容概要

《万年历》主要内容：相传天皇氏制干支，伏羲氏作甲历，黄帝氏命大挠作甲子，太昊氏设历正，颛顼氏作新历，帝尧氏命羲和敬授人时，期三百有六旬有六日，以闰月定四是成岁。

与近世推算回归年略相等。

夏后氏颁夏时。

为中国正朔的唯一标准。

三代历制不同：夏以建寅之月为岁首，商以建丑之月为岁首，周以建子之月为岁首。

秦以建亥之为岁首，汉初因秦制未改，武帝时始改正朔用夏正。

王莽改用殷正、建丑，其后魏明帝唐武后及肃宗、光后改朔，但未久仍用夏正，以迄于清末。

清咸丰四年太平天国亦改历，以三百六十六日为一年，一年十二个月，单月为三十日，双月为三十一日，以干支纪日与中历同，其礼拜顺序亦与西俗一致，唯节置于月首，乞置于月中，历十四年而废。

## &lt;&lt;万年历&gt;&gt;

## 书籍目录

万年历1931-2020年家庭生活常识与生活小窍门 一、天干地支与十二生肖 二、婚丧礼仪与实用对联  
 三、民间实用对联 四、家庭急救处理 五、家庭急救窍门 治烫伤八法 蜂蝎蜇伤应急处理  
 三法 吃错药的应急处理三法 咬断体温表的处理 解食物中毒四法 食物中毒的家庭急救  
 耳朵异物处理 鼻塞异物的处理 眼中异物处理 鼻出血后的急救 游泳抽筋的应急措  
 施 从着火楼房中逃生窍门 便于他人救护自己的窍门 通用的止血窍门 判断出血量大小  
 的窍门 处置被利器割伤的窍门 在急救中保护大脑的妙方 心脏病患者自救妙方 翻上眼  
 皮的窍门 拔刺窍门 排除吞入消化道内异物 应急处理小外伤的窍门 六、食品加工 1  
 、洗大米的窍门 2、洗蔬菜的窍门 3、洗芝麻的窍门 4、洗茄子的窍门 5、洗瓜果的窍  
 门 6、洗豆腐不碎的窍门 7、洗鲜肉的窍门 8、洗猪油的窍门 9、洗猪心的窍门 10  
 、洗鱼类的窍门 11、洗冷冻食物的窍门 12、洗芋头止手痒的窍门 13、菠菜去涩的窍门  
 14、去河鱼土腥味的窍门 15、划鳝丝的窍门 16、切好菜不变色的窍门 17、速冻蔬菜的  
 解冻窍门 18、速冻蔬菜的食用窍门 19、水果防腐烂的窍门 20、水果催熟的窍门 21、  
 用生姜的窍门 22、剥大蒜的窍门 23、剥橙皮的窍门 24、拔鸭毛的窍门 25、快速清除  
 猪蹄毛垢的窍门 26、快速除猪毛的窍门 27、剁肉不粘刀的窍门 28、收拾活鸡活鸭的窍门  
 29、带鱼去鳞的窍门 30、鱼胆被弄破了的处理窍门 31、简易杀鳖的窍门 32、杀黄鳝  
 的窍门 33、切豆腐干的窍门 34、快速剥莲子皮的窍门 35、西红柿去皮的窍门 36、去  
 山药皮的窍门 37、削苹果的窍门 38、腌菜小窍门 39、切蛋完整的窍门 40、咸蛋加工  
 的窍门 41、拌饺子馅的窍门 42、做腊肉的窍门 43、腌夏季鱼的窍门 44、腌泡红辣椒  
 的窍门 45、绿豆保存的窍门 46、米面除虫的窍门 47、储存白菜的窍门 48、韭菜、韭  
 黄保鲜的窍门 49、红枣保存的窍门 50、新鲜水果保鲜的窍门 51、柑橘保鲜的窍门 52  
 、存放鲜葱、鲜姜、大蒜的窍门 53、储存西瓜的窍门 54、在热水瓶中储存开水的窍门 55  
 、饭菜防馊的窍门 56、做菜时保持菜的本色的窍门 57、掌握火候的窍门 58、味精在烹调  
 中的使用窍门 59、夏天炼油使油凝固的窍门 60、啤酒炒肉的窍门 61、猪肚增厚的窍门  
 62、油锅防溅的窍门 63、炸猪排不缩的窍门 64、排骨汤放醋的窍门 65、做肉圆的窍门  
 66、煮成肉的窍门 67、吃肉皮的窍门 68、炒牛肉丝的窍门 69、啤酒烧牛肉的窍门  
 70、老母鸡吊汤好的窍门 71、鉴别鸡肉生熟的窍门 72、啤酒炖鱼省时味鲜的窍门 73、  
 做鱼汤的窍门 74、炒蛋的窍门 75、除焦锅巴的窍门 76、巧煮土豆的窍门 77、熬汤的  
 窍门 .....

<<万年历>>

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>