

<<万事一点通>>

图书基本信息

书名：<<万事一点通>>

13位ISBN编号：9787800026263

10位ISBN编号：7800026264

出版时间：1996-03

出版时间：人民日报出版社

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>

## <<万事一点通>>

### 内容概要

《万事一点通》内容涉及穿戴制作、饮食加工、居住装修、家庭用品、保健化妆、交际应酬、情趣修养、婴幼儿养育、家庭法律等各方面知识。

书籍目录

目录

一、穿戴制作一点通

- 人的体型有哪六种
- 如何在衣着上加上点睛之笔
- 如何根据体型设计服装款式
- 人对色彩有哪些心理感应
- 服装如何配色
- 什么是国际流行色
- 什么是90年代时装趋势
- 衣着上的礼貌有哪些
- 哪些人不宜穿茄克衫
- 胖人穿衣忌什么
- 矮小女性如何穿着
- 中年妇女穿着忌什么
- 夏日女士着装应注意什么
- 怎样巧穿冬装
- 如何根据脸型选择衣领
- 怎样识别服装的号型
- 婚礼装怎样才能谐美
- 家庭着装应注意什么
- 如何选择皮包
- 你应选择什么样的礼服
- 怎样穿西装
- 怎样打领带
- 怎样显现长裙的韵味
- 如何选配T恤衫
- 怎样选购女帽
- 领巾与服饰如何搭配
- 怎样巧用围巾
- 零碎布怎样利用
- 怎样用缝纫机钉衣扣
- 如何确定袜子长度
- 怎样洗丝袜
- 如何洗绒线
- 黑色毛织物怎样增黑
- 呢子大衣如何除尘
- 怎样洗绒衣绒裤
- 怎样洗毛织物
- 如何洗胶布雨衣
- 羽绒服装如何去污
- 羽绒服如何洗涤
- 怎样洗毛衣
- 怎样洗汗衫背心
- 如何去除皮革上的油污
- 洗衣机洗衣窍门

<<万事一点通>>

洗牛仔衣裤怎样才能不褪?  
怎样鉴别纯羊毛  
晾晒衣物怎样防皱  
如何收藏和洗涤冬装  
怎样收藏夏装  
怎样晾晒裙子  
哪些衣料不宜曝晒  
怎样洗涤多花色羊绒衫  
衬衫领口如何保洁  
洗涤衣服怎样才能不褪色  
如何洗内衣内裤  
怎样干洗毛料西服  
怎样洗掉衣服上的沥青油  
如何清除咖啡、茶渍  
如何除酒渍  
如何除柿子渍  
如何除口香糖渍  
化纤服装脏污后如何处理  
如何除冰淇淋渍  
如何除咖喱油渍  
如何除鸡蛋渍  
如何除蟹黄渍  
如何除动植物油渍  
如何除番茄酱渍  
如何除锈渍  
如何除胶类渍  
如何除印油渍  
如何除血、奶渍  
如何除汗渍  
如何除尿渍  
如何除复写纸、蜡笔色渍  
如何除黄泥渍  
如何除霉渍  
如何除蜡烛油渍  
如何除烟油渍  
如何除桐油渍  
如何除漆渍  
如何除青草渍  
如何除碘酒渍  
如何除红药水渍  
如何除高锰酸钾渍  
如何除药膏渍  
怎样减少洗衣粉泡沫  
如何防止白衣发黄  
洗衣怎样才能快干  
蛋壳在洗涤中有何妙用  
洗涤时如何除异味

<<万事一点通>>

怎样使松大的毛衣缩小  
怎样除毛衣光亮  
毛衣怎样除尘  
怎样防止毛衣缩水  
毛皮走硝变硬如何复原  
如何洗涤毛皮  
怎样洗帽子  
怎样洗毛巾  
编织时手出汗怎么办  
如何选购服装  
怎样选择夏季衣料  
如何选择秋冬服装面料  
如何选购妇女用品  
怎样选购汗衫、背心  
怎样挑选毛线  
如何判断毛线量是否准足  
如何鉴别纺织品类型  
怎样选购粗花呢  
购买呢绒织品要注意什么  
如何选择衬里  
选择什么样的围巾好  
如何选购冬帽  
怎样选健美裤  
如何判别布料质量  
怎样选购羊毛衫  
各类羊毛衫有何优劣  
怎样巧选合身的针织内衣  
选购丝袜的窍门  
怎样选购羽绒衣  
怎样做棉衣更暖和  
怎样选购礼帽  
怎样挑选真丝绣衣  
怎样选择絮棉  
皮革制品如何鉴别  
皮革制品的保管  
毛线商标上的数字代表什么  
购买衣料如何计算  
衣料正反面如何识别  
怎样选购纽扣  
丝绸衣料怎样速剪  
服装缝制不得体怎么办  
怎样简易熨平  
怎样熨衣裙  
怎样熨花边  
怎样熨衣料  
怎样熨烫折裱裙  
毛料衣服如何熨烫

<<万事一点通>>

怎样熨领带  
皮革服装如何熨烫  
怎样熨真丝衣服  
衣物熨焦如何处理  
如何熨维纶衣服  
怎样熨棉麻织品  
怎样保持裤线不倒  
如何消除裤线折痕  
如何使腈纶线复直  
新内衣为什么要先洗后穿  
裤短时怎样加长  
毛衣磨损如何处理  
毛绒倒伏如何还原  
外出怎样防衣裤挤皱  
穿凉爽衣裤有什么窍门  
怎样巧拆钮扣  
怎样巧拆旧衣线  
羊毛衫如何复原  
怎样选棉衣  
怎样防止真丝服装缩水  
硬皮手套如何变软  
怎样粘补高筒丝袜  
新旧鞋号如何换算  
怎样选购皮棉靴  
皮棉靴保养四法  
胶鞋湿气如何消除  
棉鞋如何除湿  
怎样清除皮鞋白斑  
怎样洗翻毛皮鞋  
穿新皮鞋应注意什么  
变形皮鞋怎样复原  
如何防止皮鞋面掉色  
怎样保护白色皮鞋  
怎样保存皮鞋  
皮鞋如何翻新  
怎样巧擦皮鞋  
怎样擦白皮鞋  
皮鞋如何“回春”  
如何巧修皮鞋裂纹  
运动鞋为何不宜久穿  
塑料鞋如何保养  
鞋臭如何排除  
鞋油如何防干  
干鞋油如何回软  
透气鞋垫如何制作  
巧防泡沫塑料鞋开裂  
如何去除球鞋污点

<<万事一点通>>

如何处理鞋带

巧晒球鞋

二、饮食加工一点通

如何清除大米中的砂粒

为什么用开水焖饭好

为什么用茶水煮饭助消化

焖饭滴油有什么好处

为什么焖饭宜加食醋

焖饭加麦片有何好处

煮饭加麦饭石有何好处

怎样自制“钙质米饭”

怎样用电饭锅焖饭

米果为什么忌混放

如何煮陈仓米

如何处理夹生饭

做饭怎样防溢

剩米饭如何返新

米粥为何不宜放碱

如何巧熬豆粥

怎样用暖瓶做稀饭

橘皮粥有什么益处

甜粥放醋有什么特点

如何用剩饭煮粥

加硼砂熬稀饭有何特色

如何去除米饭焦糊味

大米怎样防虫

怎样防止面粉结团

盐水发面有何好处

揉发面用盐有何好处

如何配制发酵剂

怎样加快发面

啤酒馒头有何特点

冷天发面怎么办

怎样吃剩馒头

猪油馒头有何特色

橘皮丝馒头有何特色

怎样蒸馒头

馒头碱大如何补救

蒸馒头粘屉布怎么办

如何巧煮挂面

煮面条为什么要先放盐后

下面

夏天做凉面如何利用冰箱

做冷面怎样防粘团

切面碱味如何去除

做饺子怎样才能不剩面和馅

如何使菜馅脱水

<<万事一点通>>

怎样调制特殊饺子馅  
调饺子馅怎样防营养流失  
怎样煮饺子  
煮饺子怎样才能不粘连  
怎样用高压锅做饺子  
怎样煮元宵  
啤酒和面做饼有何特色  
怎样炸馒头省油  
如何用高压锅做面包  
高压锅烙饼有何特色  
怎样炸制春卷  
怎样切大面包  
怎样切蛋糕  
面包如何保鲜  
饼干受潮回软怎么办  
糕点如何保存  
怎么烹制绿叶蔬菜  
开水点菜有何特色  
怎样烹制香椿  
长有蚜虫的青菜怎么洗  
怎样巧洗香菇  
蔬菜为什么宜先洗后切  
菠菜涩味怎样除  
炒菜怎样下盐  
糖醋汁如何配比  
拔丝糖浆如何熬制  
家庭怎样做“拉丝”菜  
怎样使蔬菜黄叶返绿  
干海带怎样煮好  
如何巧煮海带  
如何泡制腊八蒜  
如何巧去腌菜的膜  
怎样用芥末做泡菜  
腌泡菜如何除霉花  
怎样腌豆角  
怎样巧剥大蒜皮  
如何巧去莲心皮  
如何巧去核桃壳  
如何巧煮红薯  
如何巧炒豆角  
如何巧泡干蘑菇  
菜肴放醋有什么讲究  
凉拌西红柿为什么要放盐  
炒菜花加牛奶有何特色  
如何巧存鲜蘑菇  
炒菜怎样省油  
切辣椒、葱如何防刺眼

<<万事一点通>>

炒辣椒如何减辣味  
辣椒如何保鲜  
笋干如何涨发  
黄花菜的烹前加工有哪些  
蘑菇如何挑选  
芥末辣味如何去除  
怎样用葡萄酒做沙拉  
怎样用啤酒调味  
麦饭石泡菜有何特色  
如何解酸  
汤过咸如何处置  
菜过咸如何处理  
如何除汤中油腻  
如何淡化酱汁  
如何除蔬菜的苦涩味  
如何清除腌菜咸辣味  
如何除去萝卜异味  
怎样制作冰冻“萝卜干”  
如何贮藏萝卜  
去皮萝卜如何保鲜  
蒜苗如何保鲜  
蒜黄、韭菜如何保鲜  
冻洋葱怎样复鲜  
如何防止加工芋头时刺激  
皮肤  
怎样贮藏大白菜  
炒洋葱放面粉、葡萄酒有何  
好处  
做土豆放奶味道怎样  
怎样烧土豆  
如何巧煮土豆  
土豆去皮越薄越好  
冻土豆怪味如何去除  
加工茄子怎样防氧化  
怎样自制腊八豆  
如何自制脆枣  
如何制作番茄汁  
如何防止萝卜糠心  
怎样炒藕才能洁白  
淘米水发干菜效果如何  
怎样泡发木耳  
怎样清洗木耳泥沙  
土豆与红薯能否一起存放  
怎样防止豆腐破碎  
怎样吃豆腐更科学  
乳汁豆腐味道如何  
菠菜豆腐如何烹制

## &lt;&lt;万事一点通&gt;&gt;

豆制品异味如何去除  
如何放豆腐数月不坏  
炒豆芽是否要放醋  
如何清除豆腥味  
怎样煮绿豆  
蚕豆、赤豆如何防蛀  
怎样存花生米  
怎样煮花生米  
油炸花生米如何保脆  
怎样炸花生米  
小磨香油如何保鲜  
贮油应选择什么器皿  
热油如何消沫  
花生油怎样增香  
如何去除菜籽油怪味  
菜籽油怎样增香  
怎样去除陈油异味  
油锅着火如何处理  
如何辨别小磨香油质量  
怎样去除油的鱼腥味  
油锅如何防溅  
油炸如何防溢  
怎样熬猪油  
豆腐如何防酸  
大葱怎样越冬  
青蒜怎样干贮  
黄瓜如何保鲜  
蕃茄怎样保鲜  
生姜怎样保鲜  
马铃薯如何保存  
怎样贮挂面  
怎样存月饼  
怎样贮年糕  
蛋糕如何短期保鲜  
如何防蝇叮食品  
咸菜为什么要腌透了再吃  
怎样做鸡蛋汤  
怎样去猪蹄毛  
如何清洗猪(牛、羊)肚  
怎样炒老鸡肉  
挂浆如何配比  
丸子如何配料  
如何使炒肉鲜嫩  
焖肉加醋有何好处  
盖什么章的肉可食  
怎样炖骨头汤  
啤酒炒肉有何特点

<<万事一点通>>

滑肉片怎样省油  
山楂片炖肉有何优点  
怎样洗猪大肠  
如何去咸肉异味  
如何洗猪腰子  
如何洗猪肺  
搅拌肉馅变不变向  
如何炖猪肉  
砵砂烧肉有何特色  
酸料扣肉有何益处  
茶糖米熏肉好处是什么  
烤肉为什么要放面包  
怎样制作烤肉  
猪肝烹前如何处理  
猪肾烹前如何处理  
猪肝食前为什么宜去毒  
猪肚如何增厚  
炸制品怎样才能酥香脆  
炸猪排怎样才能不缩  
怎样炸制肉皮  
香肠怎样保鲜  
如何使猪肉保鲜  
猪油可使猪肉保鲜吗  
橘皮肉汤味道如何  
醋巾包肉能否保鲜  
肉汤放芹菜叶味道如何  
怎样切火腿  
蜂蜜能否使猪肉保鲜  
怎样拔肉皮上的毛  
猪大骨如何斩断  
腊肉怎样鉴别  
怎样熬汤味道更鲜  
排骨汤是否要放醋  
淘米水洗肉好不好  
如何除咸肉异味  
红茶水洗肉有何作用  
稻草白酒能否清除猪肉异味  
猪板油如何清洗  
如何使冻肉返鲜  
化冻肉应用什么水  
怎样切肉  
如何切肥肉  
肥肉如何除腻  
羊肉怎样去膻  
冻肉比鲜肉的营养差吗  
多吃香肠好吗  
怎样炒牛肉丝

## &lt;&lt;万事一点通&gt;&gt;

煮牛肉要用水  
啤酒烧牛肉味道如何  
食碱炖羊肉有什么好处  
怎样清除羊肉粘毛  
老牛肉如何返嫩  
怎样选购活鸡  
怎样除血防腥  
先灌酒醋后宰杀鸡鸭有何好处  
烫鸭水要不要烧开  
烹制整禽如何脱骨  
啤酒蒸鸡味道如何  
炖制老鸡肉如何返嫩  
怎样炖制老鸭肉  
老母鸡吊汤好吗  
禽血能否使油厚汤转清  
不同水温下汤料有何讲究  
怎样分离蛋黄、蛋白  
蛋黄怎样保鲜  
蛋白怎样保鲜  
打蛋要用什么器皿  
打蛋时加盐好吗  
打蛋为何须加冷水  
生熟蛋如何辨别  
怎样辨别新陈蛋  
禽蛋怎样保鲜  
怎样煮破鸡蛋  
煮蛋加醋有什么好处  
腌蛋怎样才能多油  
如何腌蛋  
煮茶蛋宜用什么茶  
咸鸭蛋怎样调味  
煮蛋如何防裂  
怎样煎荷包蛋  
面粉在煎蛋中有什么用  
蛋卷皮如何制作  
怎样做蛋饺  
炒禽蛋加酒味道如何  
盐可调蛋液色彩  
怎样除蛋壳  
怎样剥松花蛋  
异味松花蛋如何处理  
怎样切松花蛋  
怎样切白煮蛋  
如何除鱼腥味  
如何速去鱼鳞  
怎样防蝇叮鱼

## &lt;&lt;万事一点通&gt;&gt;

食盐洗鱼有什么好处  
如何清除鱼胆污染  
怎样炸鱼  
鳖咬手指怎么办  
鲜鱼先腌后烹有何好处  
如何烹制鲜鱼  
怎样制清蒸鱼  
白糖做鱼有何好处  
做鲮鱼为什么不要放姜  
如何使冻鱼返鲜  
鸡油蒸鱼味道如何  
煎鱼为什么裹面粉  
啤酒炖鱼有什么好处  
怎样烧鱼骨酥软  
墨鱼或鱿鱼干如何处理  
怎样保存活鱼  
怎样使鱼保鲜  
吃鳖有什么窍门  
“盐化鱼”能否保鲜  
海味食品怎样收藏  
冷冻鱼怎样才能不变干  
怎样挤虾仁  
怎样去虾腥  
鲜虾怎样冷藏  
牛奶渍鱼有什么好处  
酒醋渍鱼有什么好处  
怎样泡海蜇丝  
怎样除咸鱼咸味  
做鱼汤为什么要一次加足水  
怎样杀甲鱼  
如何保存活泥鳅  
怎样保存海蜇  
如何贮海参  
如何使醋变香  
怎样喝豆浆才科学  
牛奶怎样保鲜  
煮牛奶如何防溢  
早餐时喝牛奶有何不利  
怎样除羊奶膻味  
煮奶怎样防粘锅  
干奶酪如何复软  
用牛、羊奶、奶粉喂养时应  
注意什么  
牛奶为什么不宜冷冻  
变质的牛奶能当酸奶喝吗  
橘皮有什么妙用  
生吃瓜果如何消毒

<<万事一点通>>

水果削皮后怎样才能不变色

怎样挑西瓜

怎样区分橘、柑、橙

怎样吃菠萝

柿子如何脱涩

怎样快剥桃子皮

香蕉如何催熟

怎样巧挤柠檬汁

柑橘如何保鲜

瓜果怎样清洗

苹果如何贮存

西瓜怎样保鲜

西瓜还可以怎样吃

怎样快煮干枣

如何挖除大枣核

怎样除大枣皮

板栗如何贮存

板栗如何去皮

核桃如何去壳、皮

如何制作番茄酱

怎样自制苹果酱

如何贮藏西瓜

香蕉怎样保鲜

怎样存葡萄

罐头如何挑选

醋有哪些妙用

为什么应食用精制盐

怎样制作酱油限流盖

酱油如何防霉

皮蛋能解醋吗

怎样巧用大蒜

如何快剥蒜皮

食蒜味如何消除

大蒜如何保存

几种调味品有何药用价值

如何正确使用味精

怎样自制五香粉

米酒如何保鲜

怎样辨别真假味精

烧酒有什么妙用

做菜何时加盐好

如何巧用大料

喝饮料好还是喝白开水好

怎样沏茶饮茶

茶叶有什么妙用

如何识别新旧茶叶

喝茶忌讳什么

## &lt;&lt;万事一点通&gt;&gt;

茶叶如何保存  
如何贮茶不变味  
如何自制花茶  
温开水泡茶须加糖  
霉茶怎样复原  
开水如何快速冷却  
“扎啤”是怎么来的  
怎样开香槟酒  
啤酒有什么特殊喝法  
怎样鉴别啤酒质量优劣  
冰淇淋啤酒有何妙用  
怎样使啤酒增味  
酒冰块如何制作  
橘皮泡酒有何益处  
世界七大鸡尾酒是什么  
酒质如何鉴别  
怎样解酒  
怎样使黄酒增味  
过量饮酒有什么危害  
酒后为什么要少饮茶  
吃茶叶好吗  
如何贮藏咖啡不结块  
煮咖啡为什么要加盐  
酒后为什么不宜饮咖啡  
怎样贮黄酒  
怎样藏啤酒  
怎样贮蜂蜜  
蜂蜜沉淀物如何化除  
贮糖结块如何松软  
冰箱存食品的冷藏与冷冻如何区分  
食品的冷藏与冷冻期是多少  
降胆固醇的常见食物有哪些  
胆固醇的害处到底有多大  
摄人维生素越多越好吗  
脑力劳动者的最佳食品有哪些  
如何做到科学饮食  
维生素的作用有哪些  
为什么一日须三餐  
为什么杂食颐天年  
，哪五种开水不宜喝  
儿童进食有哪些不宜  
中年人饮食忌讳什么  
老年人的膳食要注意什么  
烹调中防癌学问有哪些  
饭后嚼块口香糖有什么作用

## &lt;&lt;万事一点通&gt;&gt;

喝骨头汤与防衰老有关系吗  
风行美国的“节食”食谱是什么  
家庭选食防癌要注意什么  
老年人吃水果应注意什么  
吃马铃薯有什么好处  
嗑瓜子有什么好处  
喝水有什么学问  
川味的组合有哪些  
脱发患者如何饮食  
腹泻时怎样食疗  
糖尿病怎样食疗  
菠菜烧豆腐到底好不好  
炒菜为什么加油香  
冬季里哪些蔬菜易引起中毒  
冷冻食品解冻后为什么不宜存放  
生熟食品为什么要分开  
吃火锅忌讳什么  
哪些食物不可混合食用  
三、居住装修一点通  
商品房建筑面积如何计算  
怎样安排房间格调  
装饰居室应遵守什么原则  
如何安排房间色调  
房间怎样布置好  
如何对房间布局简易缩排  
怎样把新房布置得更美  
布置卧室要注意什么  
如何让房间宽敞些  
如何布置小房间  
如何一室两用  
如何布置家庭“艺术角”  
少年儿童居室如何布置  
如何设置儿童天地  
如何布置老人居室  
如何利用房间凹部  
怎样利用屋角  
如何巧用空间  
怎样使窗户更美观  
如何选择与布置窗帘  
其他出境证件  
领到护照是否就可以办理注销户口手续  
是否所有因私出国人员都要注销户口和退职  
如何申请外国签证

<<万事一点通>>

申请外国签证需要办理哪些证件

哪些人可申请赴港澳定居

如何办理赴台手续

如何计算在前往国的停留期

归侨、侨眷职工因私出境的假期有何规定

职工干部短期出境后可否申请在境外定居

什么人可以申请外汇

出国探亲、自费留学人员如何申请外汇

出国定居人员如何申请外汇

涉外民事纠纷应该怎样处理

有关国家或地区对申请定居、探亲所需的公证文书有什么要求

什么是涉外收养

华侨、港澳同胞和中国血统外籍人能否在我国境内收养子女

什么是涉外继承我国公民继承国外遗产要办理哪些公证手续

外籍人同中国公民结婚应具备哪些条件；履行什么手续

怎样向国外申请专利

华侨和中国血统外籍人来华定居需办哪些公证手续

港澳同胞同内地公民结婚要办理哪些手续

#### 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>