

<<小窍门大智慧>>

图书基本信息

书名：<<小窍门大智慧>>

13位ISBN编号：9787533148195

10位ISBN编号：7533148193

出版时间：2008-4

出版时间：山东科学技术出版社

作者：北京濯月文化工作室 编

页数：278

字数：290000

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>

<<小窍门大智慧>>

前言

生活是一门艺术，得要领者，就可以生活得轻松而愉快；反之就会烦恼不断。

本书介绍的数千则生活小窍门，可以帮助您解决生活中出现的各种疑难问题，摆脱现实生活给我们带来的烦恼和麻烦，让我们的生活更加轻松而快乐！

本书涉及生活的各个方面，从衣食住行，到养生和医疗保健，以及家庭理财、旅游等无所不包，对现代生活的新伙伴——手机、电脑、数码相机等使用小常识也作了介绍，可说是一本居家生活小窍门的百科全书！

<<小窍门大智慧>>

内容概要

《小窍门大智慧》涉及生活的各个方面，从衣食住行，到养生和医疗保健，以及家庭理财、旅游等无所不包，对现代生活的新伙伴——手机、电脑、数码相机等使用小常识也作了介绍，可说是一本居家生活小窍门的百科全书！

生活中充满了各式各样的小窍门，无论是饮食起居还是生活细节，这些小窍门都可以为您节省不少的时间和精力。

《小窍门大智慧》中介绍的数千则生活小窍门，可以帮助您解决生活中出现的各种疑难问题，摆脱现实生活给我们带来的烦恼和麻烦，让我们的生活更加轻松而快乐！

<<小窍门大智慧>>

书籍目录

A 快乐厨房

选购储存

采购

巧选葡萄小窍门

巧选枇杷小窍门

巧选菠菜小窍门

巧选黄瓜小窍门

巧购西瓜小窍门

巧选西红柿小窍门

巧选菠萝小窍门

巧选草莓小窍门

巧选香蕉小窍门

巧辨香蕉与芭蕉

巧选苹果小窍门

巧选白菜小窍门

巧选香菇小窍门

巧选蘑菇小窍门

巧选茄子小窍门

巧选四季豆小窍门

巧选萝卜小窍门

巧选芹菜小窍门

巧选豆腐小窍门

巧选鲜肉小窍门

巧选鲜鱼小窍门

巧选嫩鸡小窍门

巧辨母猪肉小窍门

巧辨注水鸡鸭小窍门

巧辨受污染鱼小窍门

巧辨变质肉小窍门

巧辨囊虫病肉小窍门

选购活鸡小窍门

巧选鲜虾小窍门

巧选鲜蟹小窍门

巧选虾皮小窍门

巧选鲜贝小窍门

巧选灌肠制品小窍门

巧选鸡蛋小窍门

巧选香油小窍门

巧选酱油小窍门

巧选油脂小窍门

贮存

巧存调料小妙招

巧存大米小妙招

巧存花生米小妙招

巧存油炸花生米小妙招

<<小窍门大智慧>>

巧存火腿小妙招
巧存鲜鱼小妙招
巧存豆腐小妙招
巧存啤酒小妙招
巧存面包小妙招
巧存食糖小窍门
巧存土豆小妙招
巧存香菜小妙招
巧存苹果小妙招
巧存柑橘小妙招
巧食冻肉小妙招
巧存牛奶小妙招
巧存葡萄小妙招
巧存食油小妙招
巧存生蛋小妙招
清洗加工
果蔬清洗与加工
巧洗苹果好方法
巧洗葡萄4步骤
巧去桃子皮毛法
巧洗草莓好方法
巧除菜叶小虫法
清洗木耳的技巧
巧洗平菇小妙招
刀切洋葱小窍门
食用水果有禁忌
清除水果农药小窍门
淡盐水防土豆变色
干蚕豆加碱焖易去皮
黄花菜泡发用温水
木耳泡发用凉水
暖水瓶巧发干海参
巧洗蘑菇的窍门
清洁球巧擦鲜藕皮
用开水巧削苹果皮
热水烫西红柿易去皮
淡盐水可防茄子变色
土豆去皮妙法
洗海带不必洗去白霜
泡发猴头菇的窍门
盐开水可去豆制品异味
蒸煮芋头巧去皮
其他清洗与加工
巧洗冷冻食物法
巧洗海蜇皮新法
巧洗鸡鸭法
冻肉化冻方法

<<小窍门大智慧>>

快速褪毛技巧
轻松巧洗脏豆腐
猪肝烹前小技巧
猪腰烹前小窍门
巧洗猪肉小窍门
茶水洗手除蟹腥味
处理冷冻羊肉小窍门
带鱼去鳞妙法
轻松巧去板栗皮
鸡肉去腥小方法
吃螃蟹要除四样东西
加烧碱生发鱿鱼的窍门
将刀烫热切蛋不碎
酒或小苏打除鱼胆苦味
快速除猪蹄毛垢妙法
妙分蛋清和蛋黄
清洗螃蟹小窍门
巧除羊肉膻味
巧切鱼片
巧洗墨鱼小技巧
撕顶皮巧除黄花鱼腥味
洗猪油小窍门
咸肉不成小窍门
咸鱼返鲜妙招
用丝线巧切松花蛋
宰杀鳝鱼的妙招
涨发干肉皮两法
煮鸡蛋扎孔巧防破
烹饪常识
米食烹调
蒸好米饭有窍门
陈米煮出鲜米味
米饭软硬巧制作
轻轻松松煮米饭
巧用橘皮煮稀饭
巧煮稀饭不粘锅
剩饭蒸出鲜味道
剩饭做粥小窍门
做熟夹生饭窍门
轻松熬稀饭
开水下锅熬粥快
熬粥火候巧把握
点油熬粥味道佳
底料分煮法熬粥
救烧焦米饭方法
轻轻松松熬豆粥
面食烹调

<<小窍门大智慧>>

轻松发面小窍门
煮好面条小窍门
馒头变白有妙法
做饺子馅小窍门
和面不粘盆妙法
擀面条有技巧
轻松巧煮滑溜面
避免饺子“开口笑”
加盐煮饺子不粘皮
轻轻松松煮汤圆
轻轻松松煮挂面
烙家常饼的技巧
巧做蒸饼、千层饼
素菜烹饪
巧打蛋清小妙招
巧摊蛋皮小妙招
巧吃成鸭蛋妙招
巧煎鸡蛋小妙招
素菜放盐的时机
巧煮竹笋脆又鲜
巧煮海带快又软
巧制咸蛋味道好
巧煮土豆小窍门
巧做糖醋菜妙方
巧去苦瓜苦涩味
炒豆芽小窍门
藕片烹调防变色
炒菜花小窍门
炒洋葱小窍门
香菜香气巧保存
炒青椒小窍门
巧除菠菜涩味
烹饪豆腐小窍门
荤菜烹饪
自制醉蟹有妙招
老肉变嫩有新法
巧用啤酒煮牛肉
巧烹狗肉去膻味
快速自制腊肉法
轻松巧搅丸子肉
巧煮鲜香美味鸡
炸鸡巧用柠檬汁
蒸鸡巧用啤酒做
炒肉煮肉新窍门
巧用腐乳炖肥肉
巧走捷径炸鸡腿
巧防猪肚变牛筋

<<小窍门大智慧>>

巧食肥肉有窍门
烧猪蹄有诀窍
快炖牛肉妙法
轻松炒出嫩牛肉
巧炖猪肉妙法
炖肉的火候把握
巧除羊肉膻味
野味腥涩巧去除
炖肉的快熟法则
美吃猪蹄小窍门
煮排骨小妙招
炒腰花小妙招
炒猪肝小妙招
黄豆煮鸡容易熟
火腿煮鸭增香
鱼类烹饪
巧吃鱼鳞有方法
使咸鱼味道鲜美
除鱼腥味有新招
巧吃鱼骨小窍门
巧做冻鱼好方法
除河鱼泥土腥味
巧做墨鱼有新法
巧洗黄鱼好方法
煎鱼防粘锅法
冻鱼汤保鲜法
清蒸鲜鱼的技巧
烧鱼不宜早放姜
牛奶渍鱼格外香
怎样烧鱼鱼不碎
煮干虾小窍门
炒虾仁小窍门
炒鲜虾小窍门
贝类不要马上吃
巧吃泥鳅小妙招
汤类烹饪
保存老汤有方法
煲好鲜汤有方法
煲汤放料有学问
浓汤变淡有巧法
巧煮绿豆汤妙招
巧煮美味骨头汤
老鸡巧煮出鲜味
做鸡蛋汤小窍门
煲鱼汤的窍门
煲肉汤要先“出水”
煲汤油火巧控制

<<小窍门大智慧>>

煲汤中的调料选择

煲汤时间巧掌控

使汤清的小窍门

.....

B 养生保健

C 医疗保健

D 居家生活

E 数码IT

附录

<<小窍门大智慧>>

章节摘录

插图：巧选灌肠制品小窍门灌肠制品是将鲜肉腌制、切碎或绞成肉糜，加入辅料，灌入肠衣，经煮熟而成的肉制品。

选购灌肠制品时，应挑选外皮完整、肠衣干燥、色泽正常、线绳扎得紧、无霉点、肠头不发黑、肠体清晰坚实、富有弹性的产品。

切开灌肠，肉馅应坚实紧密、无空洞或极少空洞。

变质的灌肠，香味减退或消失，有异味，不能食用。

巧选鸡蛋小窍门1.将蛋向光透视，如果蛋透明，空气少，则为鲜蛋；反之，则是陈蛋。

也可用手摇晃，没有声音或声音单一者为鲜蛋；反之，则是陈蛋。

2.盛满一盆清水，以10：1的比例加入食盐，再将蛋放入。

沉底的是鲜蛋，而浮在水面上的则不新鲜。

巧选香油小窍门1.观察法：纯正香油色泽透明鲜亮，而普通香油容易出现少许的混浊物质。

2.冷冻法：在冰箱中低温存放24小时后，普通香油会有明显的结晶，甚至完全结晶，而纯正香油依然保持晶莹剔透的液体状态。

3.闻香法：即“闻香识香油”。

因为纯正香油制作工艺先进，具备浓郁而纯正的芝麻香味，且香味持久。

巧选酱油小窍门1.从酱油的原料表中看其原料是大豆还是脱脂大豆，是小麦还是麸皮，以判断其原料质量的高低。

2.看清标签上标注的是“酿造”酱油还是“配制”酱油。

如果是酿造酱油应看清标注的是采用传统工艺酿造的高盐稀态酱油，还是采用低盐固态发酵的速酿酱油。

一般来讲，前者要比后者质量好。

3.从酱油中氨基酸态氮的含量来区别其等级，氨基酸态氮含量越高，品质越好。

氨基酸态氮 0.8g / 100ml为特级，氨基酸态氮 0.4g / 100ml为三级，介于两者之间为一级或二级。

4.在购买酱油时还要看清酱油的用途。

酱油的标签上标注有供佐餐用或供烹调用。

两者的卫生指标不同，所含菌落指数也不同。

供佐餐用的酱油可直接入口，卫生指标较好，供烹调用的则千万别用于拌凉菜。

巧选油脂小窍门1.油脂的透明度可以说明油脂的精炼程度，磷脂水分和杂质的多少，以及有无掺假使杂等。

鉴别方法：先将油脂搅浑，然后倒入1个玻璃杯中，静置24小时，透明不浑浊，无云雾状的悬浮物为好，有悬浮物次之。

2.用手指蘸一点油，抹到手心中，搓后闻气味，无异味或哈喇味的其质量好。

3.应具有油脂所特有的滋味，将锅烧热，加油，无焦臭、酸败及其他味的为好；有异味的次之。

<<小窍门大智慧>>

编辑推荐

《小窍门大智慧》介绍的数千则生活小窍门，可以帮助您解决生活中出现的各种疑难问题，摆脱现实生活给我们带来的烦恼和麻烦，让我们的生活更加轻松而快乐！

生活是一门艺术，得要要领者，就可以生活得轻松而愉快；反之就会烦恼不断。

《小窍门大智慧》全面、实用、超值，只有你想不到的，没有你查不到的，智慧的小窍门，让您在琐碎的生活中品尝到生活的乐趣！

家有小窍门，生活更快乐

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>