

<<生活一点通>>

图书基本信息

书名：<<生活一点通>>

13位ISBN编号：9787533536770

10位ISBN编号：7533536770

出版时间：2010-7

出版时间：福建科技出版社

作者：黄峰，许锐 主编

页数：334

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>

## <<生活一点通>>

### 内容概要

生活的奥秘无穷无尽，编者从新颖、巧妙、科学、实用的角度出发，介绍了购物、储存、烹调、家电、起居、去污、花鸟、服饰、美容、节能、交通、旅游、健身、应急、除害等的生活小谋略、小窍门、小手艺、小技巧、小制作，引导您以较小的投入，获得最大的满足，使生活大放异彩，让您处处时时享受生活的乐趣。

## 书籍目录

食品选购 挑选鲜肉 猪肉优劣辨别 猪肝优劣辨别 新鲜牛肉辨别 老牛肉、黄牛肉和水牛肉辨别 羊肉挑选 山羊肉和绵羊肉辨别 腌腊肉挑选 新鲜家禽肉挑选 病死畜禽肉辨别 家畜内脏新鲜度辨别 活鸡挑选 鸡的老嫩辨别 烧鸡挑选 注水鸡鸭辨别 鸭子老嫩辨别 板鸭、填鸭辨别 香肠挑选 火腿挑选 灌肠制品挑选 有毒水产品辨别 鲜鱼挑选 毒死鱼辨别 冻鱼挑选 受污染鱼辨别 带鱼挑选 海蟹挑选 河蟹挑选 鲜虾挑选 养殖海虾与捕捞海虾辨别 人工饲养甲鱼与野生甲鱼辨别 优质鱿鱼辨别 海参挑选 海蜇挑选 鲜贝挑选 冰虾仁挑选 虾米挑选 墨鱼干挑选 海带挑选 竹笋挑选 笋干挑选 蘑菇挑选 银耳挑选 黑木耳挑选 腐竹等级辨别 莲子挑选 红枣挑选 板栗挑选 瓜子挑选 洋白菜挑选 茼蒿挑选 苦瓜挑选 酸白菜挑选 辣椒挑选 催熟番茄辨别 成熟水果辨别 激素催熟水果辨别 西瓜挑选 沙田柚挑选 猕猴桃挑选 水果罐头辨别 人参挑选 人参优劣辨别 假人参辨别 西洋参辨别 高丽参辨别 真假燕窝辨别 伪劣鹿茸辨别 冬虫夏草辨别 蜂蜜挑选 蜂王浆辨别 大米优劣辨别 霉变大米辨别 毒大米辨别 黑米优劣辨别 染色小米辨别 面粉挑选 增白剂面粉辨别 掺假糯米粉辨别 手工拉面和机制面辨别 鲜蛋挑选 皮蛋挑选 牛奶优劣辨别 真假奶粉辨别 变质酸奶辨别 植物油辨别 植物油优劣辨别 掺假豆油辨别 真假香油辨别 含碘盐辨别 味精选购 掺假味精辨别 酱油选购 花椒选购 胡椒粉辨别 真假名酒辨别 白酒质量辨别 白酒度数辨别 真假洋酒辨别 啤酒质量辨别 果酒质量辨别 葡萄酒选购 黄酒选购 果汁真伪辨别 .....加工烹饪食品保存穿戴搭配洗涤保养家用电器节能维修花卉养护宠物饲育交通工具旅行天地应急救治除虫灭害

## 章节摘录

## 1.老牛肉。

呈紫色。

不要买肉色发紫，皮层和油层都发黄且有臭味的牛肉。

## 2.黄牛肉。

肌肉呈深红色，肉质较软。

肥度在中等以上的肉，肌肉间夹杂着脂肪，形成所谓的“大理石状”。

## 3.水牛肉。

肉色比黄牛肉暗，并带棕红色；肌肉纤维粗且松弛，脂肪为白色，肉不易煮烂。

羊肉挑选质优的羊肉有光泽，呈红色，肉质结构紧密；脂肪洁白、成形；骨骼断切面充满，紧连骨骼

。

质优的羊肉外表微干，温度适中，不粘手，按之凹陷部分可立即恢复原状。

新鲜的羊肉有正常的血腥味和膻味。

不新鲜的羊肉骨髓与骨骼之间空隙大，肌肉呈暗紫色。

山羊肉和绵羊肉辨别1.看肉色。

绵羊肉呈暗红色，山羊肉呈较淡的暗红色，而且羊龄越大，肉色越深。

绵羊肉纤维细而软，肌间很少夹杂脂肪，羊肉纤维较粗，皮下少有脂肪，唯腹部有较多脂肪。

## 2.用手按。

用手在羊肉上按，绵羊肉肉质坚实，富有弹性；山羊肉肉质较松软，弹性较差。

## 3.闻肉味。

绵羊肉及脂肪有淡淡的膻味。

而山羊肉及脂肪有明显的膻味，这种膻味主要是低分子挥发性脂肪酸造成的。

腌腊肉挑选好的咸肉，肉皮干硬而清洁，呈苍白色，无黏稠状，肌肉结构紧密，切面平坦，色泽鲜红或玫瑰色；均匀无斑、无虫蛀；脂肪白色或带微红色，质坚实；无哈喇味及其他异味。

如皮色呈灰白色、黏滑、软化，肌肉结构疏松、切面暗红或灰绿色，有虫蛀、哈喇味，则说明肉质差

。

#### 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>