

<<家事窍门一本通>>

图书基本信息

书名：<<家事窍门一本通>>

13位ISBN编号：9787534130519

10位ISBN编号：7534130514

出版时间：2008-3

出版时间：周范林 浙江科学技术出版社 (2008-03出版)

作者：周范林 编

页数：223

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>

## <<家事窍门一本通>>

### 内容概要

在家庭生活中，经常会遇到一些小难题，存在于衣食住行各个方面，有些看上去细小的事，如若处理方法不当，往往会带来许多麻烦。

《家事窍门一本通(特惠版)》针对人们在家产日常生活中所可能碰到的琐事，从食物加工、居室布置、器具巧用、除污保洁、废物妙用等5个方面，详细而全面地介绍了2400多个实用方法，力求操作简便，行之有效。

但愿能为您排忧解难。

## <<家事窍门一本通>>

### 书籍目录

食物加工 清洗食物 的窍门食物涨发的窍门 消除食物异味的窍门 去壳剥皮的窍门 食物初加工的窍门 炒菜  
菜的窍门 炖食物的窍门 煮食物的窍门 蒸制食物的窍门 做汤的窍门 烹制食物脆嫩的窍门 使食物色香味  
美的窍门 改变食物味差质次的窍门 炸制食品的窍门 煎制食物的窍门 自制调味品的窍门 自制馅心的窍门  
自制家禽风味菜的窍门 自制酱菜的窍门 自制干菜的窍门 自制面食品的窍门 自制松菜、醉菜的窍门 自制  
清凉饮料的窍门 自制冰淇淋的窍门 自制糖果的窍门 炒制干果的窍门 用刀切食品的窍门 腌制食物的窍门  
加工其他食物的窍门 居室布置.....器具巧用除污保洁废物妙用

## &lt;&lt;家事窍门一本通&gt;&gt;

## 章节摘录

**清洗食物的窍门** **巧洗香菇** 先将香菇放在盆内，用60℃左右的水浸泡1小时，然后用手朝一个方向旋搅10分钟左右，让香菇的“鳃页”慢慢张开，沙粒会随之落下，沉入盆底。再轻轻地将香菇捞出来用清水冲洗干净，即可烹食。

**巧洗蘑菇** 蘑菇表面有粘液，使泥沙粘上不易洗净。洗蘑菇时，水里先放点食盐拌和，泡一会再洗，就极易把泥沙洗掉。

**巧洗木耳** 将木耳放在淡盐水里浸泡1小时左右，然后抓洗，再用冷水洗几次，即可洗除沙子。也可在洗木耳的水中加少许食醋，然后轻轻搓洗，这样也可除去沙子。

还可用米汤浸泡，不仅易洗，而且泡过的木耳肥大、松软，烹调后味道鲜美。  
**巧洗海蜇皮** 将海蜇皮平摊在案板上，切成细丝，泡入50%的盐水中，用手搓洗片刻后捞出，把盐水倒掉，再用盐水泡。这样边续2—3次，就能把夹在海蜇皮里的泥沙全部洗掉。

**巧洗鲜肉** 从市场上买回来的肉，上面粘附着许多脏物，用自来水冲洗时油腻腻的，不易洗净。如果用热淘米水清洗，脏物就容易清除掉。

也可拿一团和好的面团，在肉上来回滚动，就能很快将脏物粘下。  
一巧洗成肉 用清水漂洗并不能达到成肉退咸的目的。

应用盐水来浸洗。只是所用盐水的浓度要低于咸肉中所含盐分的浓度。漂洗几次，咸肉中所含的盐分就会逐渐溶解在盐水中，最后再以淡淡的盐水清洗一下就可烹制了。

**巧洗猪油** 猪板油脏了很不容易洗干净。如果将猪板油放进30 - 40℃的温水中，用干净的包装纸慢慢地擦洗，就比较容易将板油洗干净。

.....

<<家事窍门一本通>>

编辑推荐

《家事窍门一本通(特惠版)》是由浙江科学技术出版社出版的。

<<家事窍门一本通>>

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>