

<<智慧生活2000例>>

图书基本信息

书名：<<智慧生活2000例>>

13位ISBN编号：9787538164787

10位ISBN编号：7538164782

出版时间：2010-10

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：周范林

页数：308

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>

<<智慧生活2000例>>

内容概要

本书从科学性、知识性、生活性和实用性出发，充分吸收了现代化进程中的各种新知识、新经验编撰而成，使你省心、省力、省时又省钱。

其全方位、多门类的窍门，对你的帮助将会在日常生活中立竿见影地反映出来，让你终身受益。

全书以通俗易懂的文字，简单有效的形式介绍了现代家庭生活中所涉及的各种小常识、小经验和小窍门。

全书分为：食全食美、服装鞋帽、家用物品和家居美化四卷。

将日常生活中的各种小窍门，分门别类，为您解忧排难，帮助您节时、省劲，进而让您提高生活质量！

<<智慧生活2000例>>

作者简介

周范林，男，1953年10月生。

大学本科毕业。

现在南通大学教务处工作，副研究员，中国科普作家协会会员。

自1981年以来，在全国各报刊杂志上发表学术论文、科普文章以及出版书籍等达2000多万字，主要著述有《高校教材管理工作的理论与实践》、《实用管理方法手册》、《实用记忆

书籍目录

食全食美 食物选购篇 识别猪肉是否新鲜的窍门 鉴别猪肉老嫩的窍门 选购冻猪肉的窍门
 识别再冻猪肉的窍门 识别老母猪肉的窍门 识别种猪肉的窍门 识别病死猪肉的窍门
 识别米猪肉的窍门 识别淋巴结病变猪肉的窍门 识别灌水猪肉的窍门 选购鲜牛肉的窍门
 识别牛肉老嫩的窍门 识别牛肉、驴肉与马肉的窍门 选购羊肉的窍门 鉴别冻羊肉质量
 的窍门 识别绵羊肉与山羊肉的窍门 鉴别羊肉老嫩的窍门 选购咸肉的窍门 选购腊肉的
 窍门 选购火腿的窍门 选购香肠的窍门 选购香肚的窍门 选购叉烧肉的窍门 选购烧
 烤肉的窍门 选购酱肉的窍门 选购肉糜的窍门 选购酱肝的窍门 选购肉松的窍门 选
 购猪肝的窍门 选购猪肚的窍门 选购猪大肠的窍门 选购猪腰的窍门 选购猪心的窍门
 选购猪肺的窍门 鉴别猪油质量的窍门 选购牛心的窍门 选购牛肚的窍门 选购牛肝的
 窍门 选购活鸡的窍门 选购乌骨鸡的窍门 鉴别活鸡肉质老嫩的窍门 鉴别草鸡和肉鸡的
 窍门 选购光禽的窍门 识别注水家禽肉的窍门 鉴别家禽塞肫的窍门 选购冻光禽的窍门
 识别活禽屠宰与死禽屠宰的窍门 识别瘟鸡的窍门 选购烧鸡的窍门 选购白条鸡的窍门
 选购活鸭的窍门 鉴别鸭肉老嫩的窍门 选购盐水鸭的窍门 鉴别板鸭质量的窍门 选
 购腊鸭的窍门 选购腊鸭肫肝的窍门 选购家禽内脏的窍门 选购活鹅的窍门 选购鹌鹑的
 窍门 选购禽蛋的窍门 识别孵禽蛋的窍门 选购咸蛋的窍门 选购松花蛋的窍门 选购
 鹌鹑蛋的窍门 辨别生蛋熟蛋的窍门 选购烧烤熟食的窍门 鉴别野味质量的窍门 选购活
 鱼的窍门 选购鲜鱼的窍门 识别胖头鱼与白鲢鱼的窍门 识别青鱼与草鱼的窍门 识别江
 河鱼与湖塘鱼的窍门 选购冻鱼的窍门 选购鲫鱼的窍门 识别鲫鱼与鲤鱼的窍门 选购鳊
 鱼的窍门 鉴别鳊鱼丝质量的窍门 选购鲈鱼的窍门 选购金枪鱼的窍门 选购甲鱼的窍门
 识别甲鱼雌雄的窍门 选购带鱼的窍门 选购银鱼的窍门 选购银鱼干的窍门 选购鲍
 鱼的窍门 选购鲍鱼干的窍门 选购鱿鱼的窍门 选购鱿鱼干的窍门 选购墨鱼的窍门
 选购墨鱼干的窍门 识别鱿鱼与墨鱼的窍门 选购章鱼的窍门 选购章鱼干的窍门 识别污
 染鱼的窍门 识别被农药毒死鱼的窍门 选购鲜虾的窍门 选购河虾的窍门 选购海虾的窍
 门 选购对虾的窍门 选购虾干的窍门 选购虾皮的窍门 选购虾米的窍门 鉴别虾仁质
 量的窍门 选购河蟹的窍门 选购海蟹的窍门 选购梭子蟹的窍门 选购大闸蟹的窍门
 识别河蟹与海蟹的窍门 选购海蜇皮的窍门 选购海蜇头的窍门 选购牡蛎的窍门 选购牡
 蛎干的窍门 选购螺类的窍门 选购海螺干的窍门 选购扇贝的窍门 选购干贝的窍门
 识别活贝与死贝的窍门 选购鲜蚶的窍门 选购蚶子的窍门 选购鱼肚的窍门 选购鱼翅的
 窍门 选购鱼皮的窍门 选购海参的窍门 选购海带的窍门 鉴别蛤蚧真假的窍门 选购
 白菜的窍门 选购油菜的窍门 选购菜薹的窍门 选购菠菜的窍门 选购卷心菜的窍门
 选购菜花的窍门 选购空心菜的窍门 选购芹菜的窍门 选购苋菜的窍门 选购雪菜的窍门
 选购香菜的窍门 选购芥菜的窍门 选购生菜的窍门 选购茼蒿的窍门 选购青大蒜的
 窍门 选购蒜薹的窍门 选购韭黄的窍门 选购大葱的窍门 选购枸杞叶的窍门 选购洋
 葱的窍门 选购萝卜的窍门 选购胡萝卜的窍门 选购红薯的窍门 选购山药的窍门 选
 购土豆的窍门 选购荸荠的窍门 选购芋头的窍门 选购鲜藕的窍门 识别鲜藕粳糯的窍门
 识别田藕与池藕的窍门 选购春笋的窍门 选购毛笋的窍门 选购冬笋的窍门 选购扁
 尖的窍门 选购笋干的窍门 选购玉兰片的窍门 选购百合干的窍门 选购茭白的窍门
 选购莴笋的窍门 选购芦笋的窍门 选购西红柿的窍门 识别催熟西红柿的窍门 选购茄子
 的窍门 选购甜椒的窍门 选购青椒的窍门 选购红尖辣椒的窍门 选购尖角椒的窍门
 选购朝天椒的窍门 选购辣椒干的窍门 选购黄瓜的窍门 选购冬瓜的窍门 选购南瓜的窍
 门 选购丝瓜的窍门 选购苦菜的窍门 选购笋瓜的窍门 选购西葫芦的窍门 选购四季
 豆的窍门 选购豇豆的窍门 选购青蚕豆的窍门 选购豆腐的窍门 选购豆腐干的窍门
 选购油豆腐的窍门 识别掺假油豆腐的窍门 选购百叶的窍门 选购腐竹的窍门 选购腐乳
 的窍门 选购油皮的窍门 选购豆豉的窍门 选购凉粉的窍门 选购粉皮的窍门 选购粉
 丝的窍门 鉴别面筋质量的窍门 选购豆芽的窍门 选购蘑菇的窍门 选购香菇的窍门

<<智慧生活2000例>>

识别野生香菇的窍门 选购猴头菇的窍门 选购平菇的窍门 选购草菇的窍门 选购木耳的窍门
 选购银耳的窍门 选购金针菜的窍门 识别发菜真假的窍门 选购香椿的窍门 选购苹果的窍门
 选购香蕉的窍门 选购梨子的窍门 选购蜜橘的窍门 选购柑橘的窍门 选购金橘的窍门
 选购橙子的窍门 选购柿子的窍门 选购枇杷的窍门 选购菠萝的窍门 选购葡萄的窍门
 选购桃子的窍门 选购猕猴桃的窍门 选购櫻桃的窍门 选购梅子的窍门 选购杨梅的窍门
 选购草莓的窍门 选购杏的窍门 选购李子的窍门 选购石榴的窍门 选购柠檬的窍门
 选购荔枝的窍门 选购桂圆的窍门 选购槟榔的窍门 选购橄榄的窍门 选购海棠的窍门
 选购柚子的窍门 选购椰子的窍门 选购甘蔗的窍门 区别红提与葡萄的窍门 选购芒果的窍门
 选购榴莲的窍门 选购山楂的窍门 选购山楂片的窍门 选购西瓜的窍门 选购番木瓜的窍门
 选购哈密瓜的窍门 选购香瓜的窍门 选购白兰瓜的窍门 鉴别用过激素水果的窍门 选购红枣的窍门
 选购鲜枣的窍门 选购黑枣的窍门 选购蜜枣的窍门 选购核桃的窍门 选购栗子的窍门
 选购柿饼的窍门 选购葡萄干的窍门 选购芡实的窍门 选购莲子的窍门 选购松子的窍门
 选购花生的窍门 选购花生仁的窍门 选购葵花子的窍门 选购杏仁的窍门 选购榨菜的窍门
 选购霉干菜的窍门 选购京冬菜的窍门 选购川冬菜的窍门 选购什锦小菜的窍门 选购黄酱的窍门
 选购甜面酱的窍门 选购豆瓣酱的窍门 选购咸酱菜的窍门 选购泡菜的窍门 选购糟货的窍门
 选购酱油的窍门 选购食醋的窍门 选购味精的窍门 选购花椒的窍门 选购花椒粉的窍门
 选购胡椒的窍门 选购胡椒粉的窍门 选购辣粉的窍门 选购芥末的窍门 选购姜粉的窍门
 选购咖喱粉的窍门 鉴别八角真假的窍门 鉴别茴香质量的窍门 选购桂皮的窍门 鉴别淀粉质量的窍门
 选购小磨麻油的窍门 鉴别虾油质量的窍门 选购豆油的窍门 选购菜子油的窍门 选购花生油的窍门
 选购大米的窍门 识别新米与陈大米的窍门 选购面粉的窍门 选购米粉的窍门 选购挂面的窍门
 选购方便面的窍门 选购高粱米的窍门 选购大豆的窍门 选购薏米的窍门 选购黑豆的窍门
 选购绿豆的窍门 选购蛋糕的窍门 选购广式月饼的窍门 选购苏式月饼的窍门 选购面包的窍门
 选购元宵的窍门 选购奶粉的窍门 识别奶粉真假的窍门 鉴别牛奶质量的窍门 鉴别奶油质量的窍门
 选购干酪的窍门 鉴别豆浆质量的窍门 选购麦乳精的窍门 选购蜂蜜的窍门 鉴别藕粉真假的窍门
 选购咖啡的窍门 选购饮料的窍门 鉴别果汁质量的窍门 鉴别冰激凌质量的窍门 选购茶叶的窍门
 鉴别新茶与陈茶的窍门 鉴别染色茶叶的窍门 鉴别西湖龙井茶叶的窍门 鉴别铁观音茶叶的窍门
 鉴别碧螺春茶叶的窍门 鉴别君山银针茶叶的窍门 鉴别信阳毛尖茶叶的窍门 鉴别都匀毛尖茶叶的窍门
 鉴别黄山毛峰茶叶的窍门 鉴别回笼茶叶的窍门 鉴别武夷山岩茶的窍门 鉴别绿茶的窍门
 鉴别红茶的窍门 鉴别乌龙茶的窍门 鉴别白毫茶与发霉茶的窍门 鉴别花茶的窍门
 鉴别果茶质量的窍门 鉴别白酒质量的窍门 选购果酒的窍门 选购汽酒的窍门
 鉴别茅台酒的窍门 鉴别泸州老窖特曲的窍门 鉴别五粮液酒的窍门 鉴别古井贡酒的窍门
 鉴别汾酒的窍门 鉴别啤酒质量的窍门 鉴别黄酒质量的窍门 识别香烟真假的窍门
 鉴别巧克力质量的窍门 鉴别奶糖质量的窍门 鉴别硬糖质量的窍门 选购食糖的窍门
 选购白砂糖的窍门 选购方糖的窍门 选购冰糖的窍门 选购绵白糖的窍门 选购赤砂糖的窍门
 选购人参的窍门 选购阿胶的窍门 选购燕窝的窍门 鉴别鹿茸优劣的窍门
 鉴别蜂王浆质量的窍门 选购罐头的窍门 食物保鲜篇 猪肉保鲜的窍门 肉馅保鲜的窍门
 牛肉保鲜的窍门 羊肉保鲜的窍门 存放咸肉的窍门 存放腊肉的窍门 存放火腿的窍门
 存放香肠的窍门 存放熏肠的窍门 保鲜畜肝的窍门 保鲜鸡肉的窍门 存放蛋黄的窍门
 存放蛋清的窍门 存放咸蛋的窍门 存放松花蛋的窍门 存放活鱼的窍门 存放活泥鳅的窍门
 存放鲜鱼的窍门 存放鱼圆的窍门 存放带鱼的窍门 存放咸鱼的窍门 存放鱼干的窍门
 存放鱼肚的窍门 存放鲜虾的窍门 存放虾仁的窍门 存放虾米的窍门 存放虾皮的窍门
 存放虾子的窍门 存放干虾的窍门 存放海蜇的窍门 存放海带的窍门 养活蛭、蛤、蚶的窍门
 保存贝类的窍门 存放海参的窍门 存放干海货的窍门 存放蔬菜的窍门 存放大白菜的窍门
 存放油菜的窍门 存放菠菜的窍门 存放芹菜的窍门 存放菜花的窍门 存放香菜的窍门
 存放韭菜的窍门 存放萝卜的窍门 存放

<<智慧生活2000例>>

山药的窍门 存放土豆的窍门 存放莲藕的窍门 存放荸荠的窍门 存放冬笋的窍门 存放洋葱的窍门 存放茭白的窍门 存放莴笋的窍门 存放西红柿的窍门 存放黄瓜的窍门 存放冬瓜的窍门 存放茄子的窍门 存放鲜玉米的窍门 存放豆角的窍门 存放辣椒的窍门 存放大蒜的窍门 存放蒜薹的窍门 存放大葱头的窍门 存放生姜的窍门 存放豆腐的窍门 存放豆腐干的窍门 存放腐竹的窍门 存放豆芽的窍门 存放蘑菇的窍门 存放木耳的窍门 存放银耳的窍门服装鞋帽家用物品

章节摘录

· 选购咸肉的窍门质量好的成肉，表皮干硬清洁，呈苍白色，无黏稠状；肌肉紧密，切面平坦，色泽鲜红或呈玫瑰红色，均匀无斑，也无虫蛀；脂肪呈白色或带微红色，质坚实，具有咸肉固有的气味，无异味。

变质的成肉肉皮黏滑，质地松软，色泽不匀，脂肪呈灰白色或黄色，质似豆腐状，肌肉切面呈暗红色或带灰色绿色，有酸味或腐坏臭味。

· 选购腊肉的窍门优质腊肉色泽鲜艳，有弹性，指压后痕迹不明显，肌肉为鲜红色，肥肉透明或呈乳白色，外表干燥，无霉点，有独特的香味。

质次腊肉色泽较淡，肌肉呈暗红色或咖啡色，肉身松软，指压后凹痕能逐渐消除，肥肉表面有霉点，但可抹去，稍有酸味。

劣质腊肉无弹性，肉身松软，指压凹陷明显，暗淡无光，肥肉呈黄色，有明显霉点，抹后仍有痕迹，有异味，且外表湿润发黏。

· 选购火腿的窍门优质火腿呈黄褐色或红棕色，腿形直，骨不露，皮细，脂肪少；用手摸表面干燥，组织结实，不松散，不发黏；切面瘦肉的色泽呈深玫瑰色或桃红色，脂肪呈白色或微红色，鼻闻有火腿独特的香味。

变质的火腿切面瘦肉松软，呈酱色，会出现斑点，脂肪变黄呈黄褐色，无光泽，甚至发黏，有酸腐味或臭味及走油和虫蛀等情况，则不能食用。

· 选购香肠的窍门优质的香肠瘦肉鲜红，肥肉洁白，肠衣有皱纹；质次的香肠瘦肉色发黑，肥肉淡黄，肠衣无皱纹。

老母猪肉灌制的香肠看上去瘦肉比例高，但瘦肉部分颜色较仔猪肉深，呈深紫黑褐色。

掰开观察，瘦肉纤维粗，并可见绞不碎的白色纤维状筋膜，较难嚼碎。

掺淀粉的香肠最明显的特点是外观硬挺、平滑，貌似瘦肉，如仔细观察，这种香肠表面缺乏正常香肠干燥收缩后所出现的凹陷；掰开香肠，即可见断面的肉馅松散，黏结程度低，可见淀粉颗粒和不规则的小粉块。

掺有合成色素的香肠呈不正常的胭脂红色，十分鲜艳，肥肉上也染上了浅红色。

如剥去肠衣，把肉馅放在水中，水立即会变红。

千万不要认为香肠的颜色越红越好，颜色太红有可能是放了过量的硝。

正常香肠有一定比例的肥肉，为白色，瘦肉为玫瑰色或深红色，红白分明。

<<智慧生活2000例>>

编辑推荐

《智慧生活2000例》：智慧，让居家生活快乐精彩每一天！

<<智慧生活2000例>>

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>