

<<现代生活与窍门大全集>>

图书基本信息

书名：<<现代生活与窍门大全集>>

13位ISBN编号：9787547704288

10位ISBN编号：754770428X

出版时间：2012-5

出版时间：同心出版社

作者：李津

页数：304

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>

## <<现代生活与窍门大全集>>

### 内容概要

一部居家必备的生活工具书，目录简明?内容丰富?科学合理?愉快查阅。

**精选：**精选2000多个生活窍门和饮食禁忌，衣、食、住、用、美容、保健、养生，各种生活窍门和常识，具囊括本书中，掌握了这些窍门和常识，你就会成为家居生活的“百事通”。

**实用：**选购食材、烹调美食、家居常识、美容养生、饮食禁忌，全方面解决生活难题，实用性强。书中介绍的窍门科学合理，易学易用，它们能使你省时省力省钱地做家务，成为居家生活的高手，提高家庭的生活质量。

**便捷：**全书分为上下两部分，上部是生活窍门，下部是饮食禁忌。每个部分又根据内容进行了细分，分类明确，查阅便捷，小窍门解决生活大问题。一书在手，解决生活中大大小小的烦恼。

**衣：**

脸盘大的女人穿深V字领的服装。

手臀粗，穿袖子宽点儿的衣服就好。

洗真丝服装用凉水，放少量洗衣粉，浸泡5分钟后轻轻漂洗。

**食：**

冷冻食物解冻后，用姜汁浸洗3分钟，“返鲜”且除异味。

木耳用米汤浸泡后易洗，烹调后味道鲜美。

炒菜时加一点醋，可减少维生素C的损失。

**住：**

床铺不宜摆在门对面，避免开门见床。

屋角放电视机，不仅能背光，也容易腾出地方。

薄荷放在室内，能获得置身乡野的情趣。

**用：**

风干的肥皂涂擦镜片，抹匀擦亮后，即使在浴室，镜片也不会产生雾气。

铁锅染上腥味，可用白酒涂擦，或用茶叶加点儿水略煮即除。

新牙刷放在热盐水中浸一浸，更耐用。

新碗碟和玻璃杯放在盐水中煮一下再用，不容易炸裂。

<<现代生活与窍门大全集>>

书籍目录

上部

第一章 食品选购的窍门

- 选购米的窍门
- 选购茶叶的窍门
- 选购蔬菜的窍门
- 识别西瓜生熟的窍门
- 选购冬瓜的窍门
- 选购菠菜的窍门
- 选购蒜苗的窍门
- 选购大蒜的窍门
- 选购冬笋的窍门
- 识别奶粉质量的窍门
- 选购蘑菇的窍门
- 选购香菇的窍门
- 选购葡萄干的窍门
- 选购蜜枣的窍门
- 选购桂圆的窍门
- 挑选桃的窍门
- 挑选杏、李子的窍门
- 挑选葡萄的窍门
- 选香蕉的窍门
- 挑选荔枝的窍门
- 选购腐竹的窍门
- 选购牛奶的窍门
- 选购燕窝的窍门
- 识别活禽质量的窍门
- 识别冻禽质量的窍门
- 识别活禽屠宰与死禽屠宰的窍门
- 识别病死畜禽肉的窍门
- 选购腊肠的窍门
- 选购香肠的窍门
- 选购猪肝的窍门
- 选购罐头的窍门
- 选购鲜鱼的窍门
- 识别有毒鱼的窍门
- 选购对虾的窍门
- 选购海味干品的窍门
- 选购皮蛋的窍门
- 识别掺假味精的窍门
- 选购食用油的窍门
- 选购新鲜啤酒的窍门
- 选购白酒的窍门

.....

下部



## 章节摘录

选购茶叶的窍门 选购茶叶可以从茶叶的条索、色泽、净度等方面鉴别。

(1) 条索：凡是条索粗大而轻飘的，质量都不好。

不同类型的茶叶对条索的要求还不完全一样。

一般红茶叶、眉茶、烘青、乌龙以条索紧细、重实的为佳，粗松开口的为差；珠茶以紧细、细圆、重实的为佳，松散、长扁、轻飘的为差；扁形茶（如龙井、大方）以扁平、挺直的为佳，短碎、弯曲、轻飘的为差。

(2) 色泽：凡色泽调和一致，明亮光泽，油润鲜活的茶叶，品质一般都优良；凡色泽光杂、枯黄的质量差。

乌龙茶要求乌润，黄绿无光的质量差。

功夫红茶要求乌黑油润，芽尖呈金黄色，黯黑、青灰、枯红的质量差。

(3) 净度：净度是指茶叶杂质含量的多少。

成品茶中不允许有非茶类杂质。

除此，茶叶中茶梗、茶片、茶籽、茶末的多少，是判断茶叶品质优劣的一个重要标志。

识别西瓜生熟的窍门 一只手将西瓜托起，另一只手弹瓜，托瓜的手感觉有震荡的是熟瓜，没有震荡的是生瓜；清脆的是生瓜；两手抱起西瓜，放在耳边，用两手轻轻挤压，瓜里发出裂声的是生瓜；熟瓜会浮在水面上，生瓜则沉入水底；熟瓜的脐部凹入较浅；熟瓜皮色灰暗，生瓜鲜嫩明亮。

选购蘑菇的窍门 应选购只形小、分量轻、肉质厚的。

菌伞直径在3厘米以内，盖面凸起，边缘完整紧卷，菌柄短壮为上品，而且面白净光洁，无泥沙粘嵌痕迹，菌褶紧密而均匀，色淡黄。

要干燥，香气浓郁，无霉斑、虫蛀及根部粘带泥沙。

选购香菇的窍门 香菇也称香蕈、香菌。

应选购个大而均匀、菌伞肥厚，盖而细滑，边缘下卷成分干燥（手捏菌柄有坚硬感，捏紧后放开，菌伞随即散开），色泽黄褐或黑褐色有微霜，菌伞背里的褶褶要紧密细白，菌柄要短而粗壮，远处能闻到香味，无烘焙时炙焦的焦片，无雨淋片（久雨期间采收的，褶黯黑，无香味），无霉蛀和碎屑。

选购蜜枣的窍门 (1) 看。

蜜枣个大完整，丝纹匀密，色泽黄亮透明，糖霜明显者为优。

个小而不整。

丝纹粗糙失匀，色泽黄暗者属于中等。

色褐或暗黑色，则质差。

(2) 尝。

品尝时入口酥松，肉质厚糯，甜味纯正，略带香味者为上品；入口僵硬，甜味不纯者质差；味带酸则变质。

(3) 试。

手捏时有干燥感者质好，如有潮软感，说明枣身未干透，易泛糖卤；若有粘手感说明枣身过潮，质差，较难保证质量。

选购桂圆的窍门 (1) 看。

先看外壳，果面圆而平整，色泽黄褐醒目为好；壳面不平，有油褐斑迹者开始变质；壳面、蒂品有白点者肉质已发霉；壳面色萎说明肉质有暗霉或干霉，壳面顶部有小孔，说明有虫蛀。

再看肉质，肉片厚，色泽黄亮，有细微皱纹，果柄部位有一圈红色肉头的质好。

反之，肉质薄，色泽萎黄，无皱纹的质次。

(2) 捏。

手捏易碎，壳硬而脆者质干，手捏壳凹陷，壳软者质次。

(3) 咬。

咬桂圆核，易碎而有声音者是新货；性韧，碎而无声音质次。

(4) 尝。

## <<现代生活与窍门大全集>>

味甜，软糯，清香，嚼时无渣的质好；甜味不足，粳韧，嚼有残渣者质次；味带干苦者是烘焙过度或陈货复焙所致。

(5) 剥。

手剥桂圆，肉、核易分离，肉质软润者质好；肉、核不易分离，肉质干硬者质次。

(6) 滚。

把桂圆放在桌上，用手滚动，不易滚动者质优；易滚动者质次。

(7) 称。

不同品种同一份量，粒少颗大为质好，反之质次。

选购鲜鱼的窍门 最好的活鲜鱼游在水的下层，呼吸时鳃盖起伏均匀。

稍差的活鲜鱼是游于水的上层，鱼嘴贴近水面、尾部下垂。

病鱼或即将要死的鱼常漂在水面上，奄奄一息地呼吸。

如果是已死的新鲜鱼，手握鱼头时，鱼体挺而不软，肉质坚实富有弹性，体表面有层清洁、透明而带有腥味的粘液。

鱼鳞完整紧密有光，眼睛明亮稍凸，眼球饱满，黑白分明、洁净而无白膜；鳃盖紧闭，鳃色鲜红或粉红，粘液透明，无异味，腹不膨胀，色泽正常。

如果鱼的鱼鳞稍有脱落，眼睛灰暗，鱼体肉质软化，就不是鲜鱼；而露骨离刺，无弹力的就是坏鱼。

洗香菇的窍门 先将香菇在盆内，用60 左右的水浸泡1小时，然后用手朝一个方向旋转10分钟左右，让香菇的“鳃页”慢慢张开，沙粒随之落下，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。

洗蘑菇的窍门 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。

洗木耳的窍门 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。

还可和米汤浸泡，不仅易洗，而且泡过的木耳肥大、松软，烹调后味道鲜美。

.....

<<现代生活与窍门大全集>>

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>