第一图书网, tushu007.com

<<家有妙招>>

图书基本信息

书名：<<家有妙招>>

13位ISBN编号：9787802116276

10位ISBN编号：7802116279

出版时间：2008-5

出版时间：张金萍 中央编译出版社 (2008-05出版)

作者：张金萍

页数：317

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《家有妙招（珍藏版）》顺应时代的发展，并结合人们物质文化生活的需要，本着取之于生活、用之于生活的原则，为大家辑录了大量的实用性与科学性非常强的小妙招，涉及美食、服饰、家居、日常应用、出行及家庭理财等方面。
美食方面从选购、加工、烹饪、储存保鲜和饮食宜忌的角度为大家支招；而服饰方面也从选购、搭配、清洗保养与穿衣宜忌来为大家解忧；当然，大家都想有一个温馨舒适的家，那么家居篇中就为大家指出了在购房、装修布置、居室美化及家居物品的清洁保养方面的问题解决妙招；日常应用篇中主要涉及平时大家普遍使用的电器的购买与使用、清洁与保养妙招以及使用电器时应注意的事项，而且现在社会高度重视的节约问题其中也同样包括；针对人们购车热与旅游热的现状，我们又在出行篇中为大家准备了出行工具的使用及旅游时应注意的各种可能遇到的问题的解决妙招；而在家庭理财篇中我们又为那些没钱的、有钱的、想投资的、想保险的支了不少的妙招。
这些家庭生活妙招完全用通俗且简练的语言来叙述，适用于社会各个阶层的人。
可以说，此书是你营造家庭幸福生活的良师益友，是伴你一生的好伙伴！
繁杂与苦恼的琐事还是要摆脱的，压力还是要减轻的，你还是要在人潮涌动的闹市中奔波的，生活还是要继续前进的……带上我们的妙招吧，愿它为你的生活增姿添彩，更为你的生活迎来每一个轻松惬意的灿烂明天！

<<家有妙招>>

书籍目录

第一篇　美食篇一、食品选购妙招巧选活鸡有妙招巧选火腿有妙招巧选螃蟹有妙招巧识变质烧鸡有妙招巧选鲜肉有妙招巧辨病死畜禽肉有妙招选购鱼类有妙招选购鲜虾有妙招选购河蟹有妙招选购猪肝有妙招选购香肠有妙招识别优质虾皮妙招选购鲜鸡蛋有妙招选购松花蛋的妙招巧选食用油有妙招鉴别食用油优劣有妙招识别食醋优劣有妙招识别酱油优劣有妙招巧识真假味精有妙招巧识变质酸奶有妙招鉴别燕窝有妙招选购大米的妙招选购面粉三妙招选购凉粉的妙招选购蔬菜的妙招巧选笋干有妙招巧选辣椒有妙招巧选蘑菇有妙招购买豆制品有妙招购买苹果有妙招购买香蕉有妙招购买鲜梨有妙招购买柚子有妙招购买草莓有妙招识别西瓜生熟有妙招辨别蜂蜜真假有妙招鉴别新茶和陈茶有妙招辨别茶叶优劣有妙招挑选白酒有妙招鉴别啤酒有妙招选购果酒有妙招食品保质期与保存期是不同的二、食物处理加工妙招巧洗活鸡、活鸭有妙招巧杀鸡妙招去除鸡肉腥味妙招巧洗猪肉上污物有妙招清洗猪舌有妙招收拾猪腰有妙招清洗猪内脏有妙招清洗猪油有妙招猪肉不宜长时间泡快速清除猪蹄毛垢有妙招泡发蹄筋有妙招化冻肉有妙招切牛、猪、鸡肉有妙招剁肉不粘刀有妙招羊肉巧除膻味有妙招咸鱼复鲜有妙招去除带鱼鱼鳞有妙招去除河鱼腥味有妙招巧洗带鱼有妙招巧抽鲤鱼筋有妙招巧除鱼苦胆汁妙招收拾虾有妙招巧挤虾仁有妙招加工甲鱼有妙招去除甲鱼内腥味有妙招巧杀黄鳝有妙招清洗鲜墨鱼有妙招清洗海蜇皮有妙招分离蛋黄蛋清有妙招剥鸡蛋皮有妙招米不宜多次淘洗和浸泡巧使腌菜脆嫩有妙招清除蔬菜上残留农药有妙招巧洗生姜有妙招巧使海带变软有妙招巧洗木耳有妙招巧洗蘑菇有妙招巧洗芋艿有妙招巧洗豆腐有妙招巧剥蒜皮有妙招巧剥毛豆有妙招清洗蔬菜有妙招清洗蔬菜时的注意事项让芹菜重新发芽有妙招清洗草莓有妙招清洗葡萄有妙招柿子去涩有妙招巧削苹果有妙招桃子去桃毛有妙招巧去山药皮有妙招吃土豆一定要削皮不要将切好的土豆浸泡太长时间吃白菜要注意巧洗番茄有妙招巧生豆芽有妙招巧洗菜花有妙招切辣椒不流泪有妙招三、食物烹调妙招不同食物烹饪方法的营养比较使营养更均衡的配菜妙招烹调之妙招熬制美味香粥之妙招熬玉米粥之妙招巧熬羊肉粥蒸美味米饭之妙招宜用开水蒸煮米饭重蒸剩米饭之妙招煮水饺不粘连之妙招制作优质饺子皮之妙招煮面条不粘连之妙招做优质馒头之妙招巧制果料八宝饭之妙招巧做风味切糕有妙招巧摊煎饼有妙招巧制土豆饼烹制鲜嫩美味肉之妙招烹制香脆美味之妙招炒菜时油温不宜太高炒肉片之妙招羊肉去膻味之妙招快煮牛肉之妙招煮美味骨头汤之妙招烹制美味鱼之妙招煮猪肚加厚之妙招煮鸡鸭肉易烂之妙招煮老鸡鸭肉鲜嫩之妙招做可口红烧肉之妙招炖鱼除腥之妙招烹制鱼片之妙招炒鸡蛋之妙招煮鸡蛋之妙招煎鸡蛋之妙招蔬菜烹调之妙招巧吃剩菜之妙招冷冻食品烹调有妙招风味凉菜制作之妙招风味小菜自制之妙招冷饮自制之妙招巧吃莴笋叶之妙招制作美味豆腐之妙招自制五香花生米速煮绿豆之妙招煮可口新笋之妙招炸土豆片之妙招炸馒头片之妙招做菜调味之妙招醋的巧用之妙招盐的巧用之妙招糖的巧用之妙招味精的巧用之妙招啤酒的巧用之妙招处理不宜菜味之妙招处理不宜汤味之妙招炸酥脆花生米之妙招除菜籽油异味之妙招清除剩油中残渣之妙招轻松熬猪油之妙招烹调时放料酒的最佳时间四、食物储存保鲜妙招储存食物要生熟分开生鲜肉的保鲜妙招鲜鱼储存保鲜妙招猪肉保鲜之妙招牛肉保鲜妙招海带、海虾、干鱼的储存妙招保存虾的妙招虾仁储存妙招海蜇储存有妙招豆类除虫之妙招米面除虫之妙招鲜奶和奶粉保存有妙招大米的储存妙招贮存面粉有妙招面粉长期存放不宜用铝制品面食的保存妙招米饭防馊妙招面肥贮藏之妙招玉米长时间保鲜妙法花生油的存放妙招酱油的存放妙招酱油防发霉之妙招食盐防潮有妙招鸡蛋保鲜妙招鸡蛋贮存之妙招家庭贮菜之妙招叶菜类蔬菜保鲜妙招生菜保鲜妙招存储香菜妙招鲜姜的储存妙招香辛类蔬菜保鲜妙招大白菜存放妙招芹菜、菠菜的保鲜妙招韭菜的存放妙招大葱的存放妙招不宜冷藏的蔬菜西瓜储藏保鲜妙招梨类贮存之妙招荔枝保鲜之妙招苹果贮藏之妙招柑橘保鲜之妙招绿豆存放妙招面包保鲜妙招食糖保存衣妙招花生米储存有妙招豆腐保鲜有妙招茶叶的储存妙招蜂蜜的储存妙招板栗储存妙招防红枣生虫之妙招名贵中药贮藏之妙招参类的保存妙招剩啤酒保鲜妙招葡萄酒不宜久放保存香烟的妙方五、健康饮食宜忌吃饭时不宜看电：视不宜经常单独吃饭吃饭不宜偏侧咀嚼不宜边吃饭边喝水吃饭时不宜多说话不宜蹲着吃饭经常不进早餐坏处多早餐不宜全吃干食早餐不宜只吃鸡蛋晚饭不宜吃得太饱饭后五不宜不宜过多食不宜常吃腊味鸡蛋不宜吃法醉酒后不宜喝浓茶喝豆浆禁忌喝牛奶禁忌喝咖啡禁忌喝啤酒禁忌豆腐不是人人宜吃四种人不宜吃茄子五种开水不宜饮用清晨起床宜喝蜂蜜水不要等到口渴时才喝水吃水果不能代替吃蔬菜沏茶不宜用滚开水不宜用滚开水冲调营养饮料家庭饮食中的十个误区不适宜的饮食搭配第二篇　服饰篇一、服饰选购妙招男士西服的选购妙招男式T恤

的选购妙招正装衬衫的选购妙招牛仔裤的选购妙招女人购衣妙招童装的选购妙招婴儿服装的选购妙招选择服装色彩妙招衬衫的选购妙招领带的选购妙招旅行装的选购妙招羊绒衫的选购妙招帽子的选购妙招女士包的选购妙招围巾的选购妙招丝袜的选购妙招胖人服饰的选购妙招瘦人服饰的选购妙招瘦小女人服饰的选购妙招高大女人服饰的选购妙招胖女人夏季服饰的选购妙招骨感女性服饰的选购妙招O形腿女性服饰的选购妙招臀部下垂女性服饰的选购妙招小腹凸出女性服饰的选购妙招胸部过大女性服饰的选购妙招胸部大而下垂女性服饰的选购妙招胸部细小女性服饰的选购妙招乳房左右不对称女性服饰的选购妙招掩饰影响女性美观部位的购衣妙招扁平胸女性服饰的选购妙招内衣织物的选购妙招睡衣的选购妙招保暖内衣的选购妙招羊毛内衣的选购妙招彩棉内衣的选购妙招汗衫、背心的选购妙招冬季裙装的选购妙招皮衣的选购妙招羽绒服的选购妙招纯棉服装的选购妙招晚装的选购妙招打折服装的选购妙招名牌服装的选购妙招鞋子的选购妙招旅游鞋的选购妙招毛料挑选有妙招裙子式样选择有妙招二、服饰搭配妙招男人着装四要素男士西服穿着搭配妙招女士西服的搭配妙招职业女装的色彩搭配妙招女性服饰搭配八忌服装颜色的搭配妙招内衣与外衣的搭配妙招帽子与衣服的搭配妙招领带的搭配妙招包与衣服的搭配妙招鞋子与衣服的搭配妙招鞋裤搭配妙招裙子的搭配妙招皮肤与衣服颜色的搭配巧用服饰配件妙招耳饰色彩的搭配妙招耳饰选择与服装颜色搭配妙招耳饰颜色与肤色搭配妙招耳饰与脸型的搭配妙招耳饰与发型的搭配妙招首饰搭配妙招发带、发饰的佩带腿粗之人的穿衣妙招腿细之人的穿衣妙招腿短之人的穿衣妙招踝关节太粗之人的穿衣妙招罗圈腿之人的穿衣妙招内八字形腿之人的穿衣妙招外x字形腿之人的穿衣妙招不同腿型的穿袜妙招巧穿冬日长裤妙招巧穿丝袜妙招穿新旗袍的妙招穿衣的礼钗职业装的穿着妙招三、服饰的清洗与保养妙招衣服换季收藏保养有妙招不同质地衣物的清洗注意事x页不宜用洗衣机洗的衣服白色衣袜速去污妙招衣物异味速去妙招衣物上圆珠笔迹的清除妙招衣物上酱油污渍的清除妙招衣服上油漆的清除妙招衣物上草渍的去除妙招衣服被染色后的清洗妙招衣服上血渍的清洗妙招衣物上霉点的清洗妙招红、紫药水渍的清洗妙招衣物上膏药的清洗妙招泛黄衣服的清洗妙招衣物上啤酒渍、黄酒渍的清洗妙招衣物上碘酒渍的清洗妙招衣物上果汁的清洗妙招衣物上铁锈的清洗妙招衣物上印油印的清洗妙招衣物上黄油印的清洗妙招衣物上口红印的清洗妙招衣物上茶渍、咖啡渍的清洗妙招衣物上蜡烛油的去除妙招衣物上口香糖的去除妙招衣服上呕吐液渍的去除妙招衣服上油污垢的去除妙招袜子要翻过来洗丝袜不绽线的妙招毛衣的晾晒妙招毛线的拆洗妙招使白球鞋亮白如新的妙招毛巾的清洗妙招晾衣时防皱妙招西装的保养妙招内衣的保养妙招风雨衣的保养妙招绒衣绒裤的洗涤妙招衣服防脱色的妙招尼龙纤维服装洗涤、锁边的妙招棉织物的洗涤注意事项棉织物的保养注意事项麻纤维织物的洗涤保养注意事项丝绸织物的洗涤注意事项丝绸织物的保养注意事项羊毛织物的洗涤注意事项羊毛织物保养的注意事项粘胶纤维织物的洗涤保养注意事项涤纶织物的洗涤保养注意事项锦纶织物的洗涤保养注意事项毛料保养收藏防虫妙招裘皮服装的保养妙招皮革服装的保养妙招毛衣的熨烫妙招裤子的熨烫妙招衣领的熨烫妙招真丝衣服的熨烫妙招呢料衣服光亮的去除妙招皮装的洗涤妙招帽子的清洗保养妙招翻毛皮鞋的清洗保养妙招皮鞋翻新妙招夏季凉鞋的保养妙招皮鞋的保养妙招长筒靴的收藏妙招旗袍的清洗保养妙招四、服饰衣着宜忌春季着装宜注意宽松保暖夏季着装宜注意隔热利汗秋季着装宜注意不要太多冬季着装宜注意温暖舒适衣服宜经常换洗宜注意穿西装的讲究宜注意穿牛仔裤的讲究女性着装的六不宜几种不宜的着装搭配娇小女人穿衣注意穿西服禁忌婴幼儿穿裤六不宜宜穿真丝服装内衣不宜刚买回就穿冬季宜戴帽子不宜戴口罩御寒冬天不宜穿裙子冬天不宜穿低腰裤秋冬穿靴子宜防“靴子病”胖女孩同样能穿浅色衣服男士不宜一年四季穿白棉裱不宜把工作服穿回家不宜将内衣裤反晒不宜天天穿运动鞋戴乳罩不宜超过半天紧身内衣不宜久穿女人不宜穿着的三种内裤男性不宜穿紧身裤穿露脐装宜注意运动时不宜穿纯棉服装不宜用洗衣机洗的衣物衣服干洗后不宜立刻就穿宜穿亚麻织物新衣要先洗再穿不同身材的着装禁忌第三篇　家居篇一、聪明购房妙招买房省钱四妙招个人贷款巧购房妙招购房时要注意防避税“妙招”购房过程当中需注意的问题及应对措施购房侃价有妙招购买二手房的注意事项巧选“二手房”四大妙招二手房安全交易四步走购期房避风险有妙招购房时收房有妙招辨别产权证真假妙招住房环境选择妙招楼层选择妙招复式住宅选择妙招多层住宅层次选择妙招住宅卫生标准的选择妙招二、家居装修布置妙招挑选装修公司之妙招居室装修中配色板的制作妙招家居实惠装修有妙招提高天花板高度的视觉妙招家具的选购妙招实木地板的选购妙招竹地板的选购妙招地板打蜡有妙招瓷砖和地砖的选购妙招吊顶龙骨的选购妙招彩绘玻璃吊顶的选购妙招选购家居护理蜡妙招铺地毯有讲究家居装修不要忘安全小户型装修妙招客厅装修点滴不规则的客厅

装嗲-卫生间装修有妙招浴室地板防滑防水设计妙招卧室省钱装修妙招购置装修建材侃价妙招儿童卧室装修阳台装修玄关的装修居室墙角的巧利用吸尘器在装修中的妙用利用装修让居室面积扩大灯具选购妙招居室洁具的选购妙招室内灰尘清除妙招使墙面更白妙招用花纸裱糊墙面妙招家具布置设计法妙招布置房间六要素布置卧室的妙招布置书房的妙招布置家具的妙招三、居室装饰美化妙招家居装饰的基本原则居室色彩装饰布置巧搭配妙招家具颜色巧选择妙招巧用布饰修饰房间八妙招选用装饰布有妙招让窗帘装饰出别致窗户利用窗帘美化居室如何选择窗帘的颜色挂窗帘的妙招使台灯更明亮之妙招美化居室十妙招居室摆件布置有妙招巧用鹅卵石美化家居让居室富有灵气妙招美化卫生间有妙招巧挂字画衬托空间装饰居室中的小妙招水晶灯在卧室中的妙用用灯光营造温馨的居室装饰书房有妙招装饰小居室有妙招萝卜在居室装饰中的妙用镜子在居室装饰中的妙用巧用自然景致装饰居室地毯颜色的选择妙招家居沙发的选购妙招钢琴的选购妙招居室鲜花保鲜有妙招卧室摆花要讲究居室忌放的花卉四、家居物品清洁保养妙招地毯防卷角有妙招化纤地毯去污有妙招巧让变色拉窗恢复洁白有妙招垃圾桶避免发臭招虫有妙招橘子皮可清除室内异味马桶黄渍清除有妙招地板保养有妙招避免衣柜生虫妙招家具使用与保养妙招穿衣镜保养妙招水龙头清洁保养妙招厨盆的清洁保养妙招实木地板保养妙招地板的去污妙招浴室瓷砖清洁与保养妙招除居室中霉味妙招除居室内香烟味妙招厨房异味去除妙招油漆味去除妙招厨房油污巧清除妙招保持浴缸光洁七妙招家用电器的除污妙招家具防潮有妙招真皮沙发保养妙招真皮沙发清洁妙招吸尘器的保养妙招家具疗伤妙招红木家具的清洁妙招使家具复光妙招藤制品去黄妙招人造石台面的清洁与保养妙招木地板打蜡、抛光妙招皮质品的保养妙招实木地板翻新有妙招家具漆面恢复光泽妙招家具旧漆去除妙招地毯清洁妙招雨季防潮妙招家具打蜡妙招地板打蜡妙招认识污渍妙招提高清洁度有妙招沙发清理妙招快速让房间干净妙招防止墙面泛黄妙招防止冬季尘土入室有妙招居室简易消毒妙招房间保温有妙招第四篇　日用篇一、家用电器购买与使用妙招二、家用电器的清吉与保养妙招三、厨房设备使用妙招四、日常节约有妙招五、家用电器使用宜忌第五章　出行篇一、出行工具使用妙招二、外出旅游妙召第六篇　理财篇一、家庭投资理财妙招二、家庭购买保险妙招三、家庭巧购物消费妙招

章节摘录

第一篇 美食篇一、食品选购妙招巧选活鸡有妙招选购活鸡一般有两种情况：一是鉴别鸡是否生病；二是鉴别鸡是否肥嫩。
无病鸡有如下一些特点：将鸡执翅提起，挣扎有力，双脚收起，鸡叫声长而响亮；翻开鸡的肛门，见附近绒毛洁净，肛门湿润、微红，无红点；用左手抓住鸡的双脚，右手拍其背后能叫得咯咯出声；鸡冠鲜红、挺直，眼睛有神，嘴巴紧闭、干燥，鸡脚暖和。
肥嫩鸡有以下几种情况：鸡羽毛亮水；鸡屁股圆或平；鸡胸部有肉；刀骨尖软。
巧选火腿有妙招火腿除分等级外，一般应从这样几个方面鉴别其质量：加工是否粗糙；式样是否美观；口味是否醇香；有无破伤。
凡是皮整齐，腿爪细，腿心丰满，油头小，无裂缝，样式美观、整洁，无异味者为佳；反之者次之。
巧选螃蟹有妙招新鲜的螃蟹体表花纹清晰，粘液透明，甲壳坚硬而有光泽，颜色黑里透青，外表没有杂泥，脚毛长而挺，腹部和蟹足内侧呈乳白色（蟹肚上有铁锈斑颜色的为老蟹）眼睛光亮，蟹鳃清晰干净，呈青白色，无异味，步足僵硬。
变质的螃蟹有异味，蟹腹中央沟两侧有灰斑、黑斑或黑点，步足松懈并与背面呈垂直状态。
腐败的螃蟹甲壳内可出现流动的黄色粒状物。
巧识变质烧鸡有妙招（1）如烧鸡眼睛是全闭上的，则很可能是用病鸡熏制的。
用无病鸡制作的烧鸡，眼睛一般呈半睁半闭状态。
（2）用手轻挑开肉皮，若肉色变红，说明是用未放过血的病死鸡制作的，如肉呈白色，可断定是用健康鸡制成的。
巧选鲜肉有妙招肉在我们生活中不可或缺，选购鲜肉也是我们在居家过日子当中经常要做的事情，但我们怎样才能购买到新鲜的好肉呢？
这就要看肉的质量好与不好了。
质量好的鲜肉应为：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白（牛、羊、兔肉或为淡黄色）；肌肉外表微干或微湿润，不粘手；指压肌肉后的凹陷立即恢复，具有正常气味，煮肉的汤应透明清澈，油脂团聚于汤的表面，具有香味。
巧辨病死畜禽肉有妙招市场上有不少没有经卫生防疫部门检验的有病畜禽肉。
为防止误购误食，现简单地给您介绍一些鉴别知识。
（1）皮肤。
病死畜禽肉的皮肤往往有充血点、出血、疥块、黄染等病变；没有病的畜禽肉的皮肤呈白色、淡黄色，有时虽有出血和疤块，但那是由于打伤、咬伤等一些机械性损伤所致，不影响食用。
（2）淋巴结。
病死畜禽肉中的淋巴结常见充血、肿大、瘀血、化脓、水肿等病变，一般呈灰紫色或暗紫色；无病畜禽肉的淋巴结切面呈淡灰白色或淡黄白色、浅粉色。
（3）放血刀口。
病死畜禽的放血刀口，切线平整、切面平滑，没有血液浸润区；无病畜禽的放血刀口粗糙、切面外翻，刀口周围有血液浸润。
（4）病死畜禽肉因放血不全，血管内会有较多血液，呈紫红色，且血液中可见有气泡；没有病的畜禽肉放血良好，血管里不残留血液，看不出血管走向与分布状况。
（5）肌肉。
病死畜禽的肌肉没有弹性，暗紫色、昏暗，甚至粘软，平切面肌肉有淡黄色或粉红色液体，或切面肌肉流出紫色、紫黑色液体；好的畜禽肌肉有弹性、光泽，呈棕红色或粉红色，无任何液体流出。
（6）脂肪。
病死畜禽肉的脂肪由于没放血或放血不全而呈粉色、粉红色、黄色或绿色；无病畜禽肉的脂肪呈白色或乳白色，煮后肉汤透明澄清，且团聚于表面，具有香味。
选购鱼类有妙招选购鱼的时候，观察鱼的嘴、鳃、眼、体面粘液和鱼体肉质等状况。
新鲜的鱼，一般嘴紧闭，口内清洁；鳃鲜红、排列整齐；眼稍凸，黑白眼珠分明，眼面明亮无白蒙；

表面粘液清洁、透明，略有腥味；鱼体肉质发硬，富有弹性，鳞片紧附鱼体，不易脱落。
否则不新鲜。
选购鲜虾有妙招在购买鲜虾的时候，如果虾的颜色青白，外皮光亮，虾壳坚硬，眼睛外凸，虾须硬挺，虾身完整，肉质坚实，味道腥鲜，这样的虾便是优质虾；若掉头、却尾、脱皮，体色发红、有异味，便是劣质虾。
选购河蟹有妙招选购河蟹的最佳季节在农历立秋前后，此时河蟹肉质鲜嫩饱满。
购买河蟹要买活的，死蟹不能食用。
并且在众多活蟹中最优质的活蟹其特点是：蟹腿完整饱满，腿毛顺，爬得快，蟹螯夹力劲大，蟹壳青绿有光泽，连续吐泡有声音，腹部灰白，脐部完整。
另外，雄河蟹黄少、肉多、油多，雌河蟹黄多、肉鲜嫩。
分辨时可查其脐部，尖脐的是雄蟹，团脐的是雌蟹。
选购猪肝有妙招猪肝营养丰富，味道颇佳，很受食者喜爱。
猪肝有粉肝、面肝、麻肝、石肝、病死猪肝、灌水猪肝之分。
前两种为上乘，中间两种次之，后两种是劣质品。
粉肝、面肝。
质均软且嫩，手指稍用力，可插入切开处，做熟后味鲜、柔嫩。
但前者色如鸡肝，后者色赭红。
麻肝。
反面有明显的白色络网，手摸切开处不如粉肝、面肝嫩软，做熟后质韧，嚼不烂。
石肝。
色暗红，质比上列三种都要硬一些，手指稍着力亦不易插入，食时要多嚼才能烂。
病死猪肝。
色紫红，切开后有余血外溢，少数生有脓水泡。
倘不是整个的，卖者挖除后，虽无痕迹，但做熟后无鲜味，因打汤、小炒加热时间短，难杀死细菌，食后有碍身体健康。
灌水猪肝。
色赭红显白，比未灌水的猪肝饱满，手指压迫处会下沉，片刻复原，切开处有水外溢，做熟后鲜味差，未经高温亦带有细菌，不利于健康。
选购香肠有妙招有人说，一家吃香肠，左邻右舍都能跟着香。
的确，好香肠一定是香气四溢的，那么我们在饮食中又该怎样选购香肠呢？
首先，要注意香肠的生产日期。
其次，就是要看标注的企业是否已通过ISO9000质量体系认证，这类企业的产品质量比较有保证。
第三，在购买香肠时，我们还可以根据以下特征来判定香肠的质量：（1）质量好的香肠，肠体干燥有皱瘪状，大小长短适度均匀，肠衣与肉馅紧密相连一体，肠馅结实。
（2）面紧而有弹性，切面紧密，色泽均匀，周围和中心一致。
（3）肠内瘦肉呈鲜艳玫瑰红色，肥肉白而不黄，无灰色斑点，嗅之芳香浓郁。
质差或已变质的香肠，切面发粘、发霉，呈灰绿色。
肠衣的韧性减弱，没有弹性，切面周围有淡灰色轮环，肠衣与肉馅分离，有腐败味或油脂酸败味。
识别优质虾皮妙招选购虾皮时，用手紧握一把虾皮，若放松后虾皮能自动散开，这样的虾皮质量肯定很好，外壳一定清洁，呈黄色有光泽，体形完整，颈部和躯体也紧连，虾眼齐全。
如果手放松后，虾皮相互粘结而不易散，说明虾皮已经变质。
外表一定污秽暗淡无光，体形也不完整，碎末多，颜色也会呈苍白或暗红色，并有霉味。
选购鲜鸡蛋有妙招在我们平时购买鸡蛋时，如要测量蛋的鲜度，首先可以把它浸在冷水里，如果它平躺在水里，说明十分新鲜；如果它倾斜在水中，那它至少已存放3—5天了；如果它笔直立在水中，可能已存放10天之久；如果它浮在水面上，这种蛋就有可能变质了。
其次我们可以将鸡蛋用灯光照，如果空头很小，蛋内完全透亮，呈橘红色，蛋内无黑点，无红影，那么这样的鸡蛋就是新鲜的。

选购松花蛋的妙招选择优质的松花蛋，那就是采用一观二摇三掂的规则：观：看皮色，蛋色灰白，无黑斑，以蛋壳完整者为佳；摇：可取皮蛋放在耳旁摇动，好蛋无声，坏蛋有声。
掂：将皮蛋放在手掌中轻轻地掂一掂，好蛋颤动大，无颤动的品质差。
巧选食用油有妙招选购食用油要从感官、标识和营养价值三方面考虑，这样才能买到真正健康、高品质的油品。
首先，从感官上识别。
一看色泽。
一般高品质的油颜色浅，低品质的油颜色深。
不同品种的油色泽的深浅也略有差异。
品质好的豆油为黄色；花生油为淡黄色或浅橙色；菜籽油为黄中稍绿或金黄色；葵花油为浅黄色。
二看透明度。
食用油的透明度高，水分、杂质少，质地就优良。
优质的植物油静置24小时后，应该清晰透明、不混浊、无沉淀、无悬浮物。
三靠嗅觉。
正常的食用油不应有刺激性气味。
其次，从标识上鉴别商标，注意保质期和出厂日期。
无厂名、无厂址、无联系方式、无质量标准、无QS质量安全标识的千万不要购买。
目前市场上的食用油都标有纯正、精品、纯香等字样，消费者很难分辨究竟哪种好哪种次。
专家指出，国家为了规范这种现象，实施了一系列标准，消费者可以通过油桶包装上的认证标识来鉴别油品等级。
国家食用油的标准规定，食用油按质量分为一级、二级、三级、四级4个等级，等级越高，精炼程度就越高。
最后，从营养保健价值上考虑。
目前市面上有多种植物油，营养价值各不相同，保健作用也有差异。
此外，专家特别提醒，目前市场上尤其是农村市场上还有一些散装油出售，但散装油因油桶、售油器等污染容易不合格，消费者最好不要购买。
鉴别食用油优劣有妙招食用油是每天必用的食材，所以要谨慎挑选，以防不小心买到伪劣的食用油。
香油。
在光照下看起来透明无沉淀。
掺假的香油，在光照下不太透明。
质量好的香油呈黄色，小磨香油则应考虑是否掺了熟菜籽油，如能加热，则可进一步鉴别。
香油中兑有猪油加热后发白，兑有棉籽油淤锅。
如是瓶装油，应注意看上下区别，防止上装香油，下装杂油。
此外，将油放人冰箱冷冻后观察，纯正香油应为液态。
如假香油则凝结。
豆油。
泡沫顶端发白，油色深黄，泡沫花完整，盛油瓶上有黄边，有一股豆腥味，口感涩味。
花生油。
泡沫顶端发黄，微带绿色，泡沫花向阳时现彩虹，口尝有花生香味。
菜籽油。
泡沫顶发黄，微带绿色，泡沫花向阳时现彩虹，口感香中带辣。
色拉油。
浅黄色，纯净透明。
识别食醋优劣有妙招优质食醋澄清，浓度适中，呈琥珀色、红棕色或白色。
酸味柔和，稍有甜味，不涩，无异味。
具有食醋特有的香气，无不良气味。
无悬浮物，无沉淀物，无霉花，无浮膜。

次质食醋呈琥珀色、红棕色或白色。
酸味柔和，无异味。
不浑浊，无霉花，无浮膜。
劣质食醋色泽发乌，无光泽。
无香味，有刺激性的酸味、涩味、霉味及不良异味，有沉淀、白膜或害虫等。
另外，如果食醋是用瓶装的，可将瓶上下或左右振荡几下，一般瓶内的食醋都有泡沫生成，泡沫多而持续时间长的为真正的酿造型食醋。
泡沫少而短的甚至停止振荡后3～4秒泡沫就会完全消失的则为勾兑食醋，袋装食醋的鉴别方法也是如此。
识别酱油优劣有妙招鉴别酱油的优劣，常用以下方法：一看。
看酱油的颜色。
质量好的酱油，色泽红润，呈红褐色或棕褐色，澄清时不浑，没有沉淀物。
用质量好的酱油烹调出的菜肴色泽红润，气味芳香。
二闻。
质量好的酱油，闻时有轻微的酱香及脂香味，没有其他异味。
若酱油有霉味或焦味，说明酱油已发霉不能食用。
三尝。
质量好的酱油，味道鲜美、适口。
四动。
以瓶装酱油为例，将瓶子倒竖，优质酱油应澄清透明，再将其竖正摇晃，看瓶子壁是否留有杂物，瓶中液体是否浑浊，是否有悬浮物。
优质酱油应澄清透明，无沉淀、沉渣、无霉花浮膜。
同时，摇晃瓶子，观察酱油沿瓶壁流下的速度快慢，优质酱油因黏稠度较大，浓度较高，因此流动稍慢，劣质酱油则相反。
巧识真假味精有妙招捏少许味精直接放在舌尖上，如感觉有冷滑、粘糊感，并不易溶化，说明掺进了石膏或木薯淀粉；如感觉冰凉，且味道鲜美并有鱼腥味，说明是合格品；但尝后有苦成味而无鱼腥味，说明掺人了食盐。
巧识变质酸奶有妙招合格的酸奶凝块均匀、细腻、无气泡，表面可有少量的乳清析出，呈乳白色或稍淡黄色，吃起来酸甜可口，有一种酸牛乳特有的香味。
变质的酸奶，有的不凝块，呈流质状态；有的酸味过浓或有酒精发酵味；有的冒气泡，有一股霉味；有的颜色变深黄或发绿。
变质的酸奶都不可食。
鉴别燕窝有妙招燕窝是名贵药材和高级补品。
每年开春，金丝燕第一次做的窝，基本上全是用自己的津液凝固而成的。
这种燕窝洁白晶莹，形如碗碟，浸入水中则柔软胀大，称为“白燕”，是燕窝中的珍品。
如果第一次做完窝被人采走，金丝燕重新做窝，这时因为津液不够，里面就夹杂了不少绒羽、纤维海藻、柔软植物纤维等，加上津液中常带有血迹，做出的窝，颜色微黄，略带咸味，称为“毛燕”，属于燕窝中的次品。
选购大米的妙招（1）看硬度。
表面光亮、整齐均匀、硬度较大的米，蛋白质含量高，属品质好的大米；反之，碎米粒多、碾压易碎、硬度低的米质量欠佳。
（2）看腹白。
米粒腹部有一个透明的白斑，在中心部位的叫“心白”，在外腹部的叫“外白”。
腹白小的米是籽粒饱满的稻谷加工的，腹自大的米是不够成熟的米。
（3）看爆腰。
米粒表面出现横裂纹称为“爆腰米”，裂纹越多，质量越差。
用这种米做饭会“夹生”，不仅难吃，而且营养价值低。

（4）看新陈。
新米色泽新鲜，可见少量青绿米粒，有清香气味。
陈米颜色发灰，表面有粉状物或白纹沟，有少量黄米粒。
（5）看含水分的高低。
有时我们会发现，在购米后几天大米即出现霉味、米色发绿等现象。
这就是由于有的大米含水分过高所致。
判别大米是否含水分过高，可采用以下几种简单方法：①视觉法。
抓一小把大米，放人手掌心摊平，正常大米外观色泽光亮，且粒面附有少量的糠粉；而高水分大米色泽较阴暗，尤其“水洗”大米粒面糠粉很少。
②齿觉法。
取几粒大米放入口中咬嚼，正常大米齿觉坚硬清脆，而高水分大米组织疏松不坚硬，齿声不清爽。
③触觉法。
将手指轻轻插入米袋中，如滞凝不易插入，则水分较高。
用手紧握大米，感触滑爽且格格有声，放开大米不粘手，则水分较低；反之，水分就高。
远购面粉三妙招一“看”。
看包装上是否标明厂名、厂址、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号等内容，尽量选用标明不加增自剂的面粉；看包装封口线是否有拆开重复使用的痕迹，若有则为假冒产品；看面粉颜色，面粉的自然色泽为乳白色或略带微黄色，若颜色纯白或灰白，则为过量使用增白剂所致。
应选择色泽为乳白或淡黄色、粒度适中、麸屑少的面粉。
二“闻”。
正常的面粉具有麦香味。
若有异味或霉味，则为增白剂添加过量，或面粉超过保质期，或遭到外部环境污染，已变质。
三“选”。
做好“选”，我们还要注意以下三方面：①品种的选择：面粉的品种一般有特制粉、上白粉、标准粉三种。

编辑推荐

《家有妙招珍藏版》内容丰富详尽，新颖实用，贴近生活，语言通俗易懂，查阅方便，是一本方便有效的现代家庭生活指导手册。
日常小妙招珍藏版生活大智慧。
方便+实用+有效＝轻松愉快的生活。

第一图书网, tushu007.com

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