

<<生活窍门那些事儿>>

图书基本信息

书名：<<生活窍门那些事儿>>

13位ISBN编号：9787802276697

10位ISBN编号：7802276691

出版时间：2010-1

出版时间：中国建材工业出版社

作者：卓雅 编

页数：252

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>

<<生活窍门那些事儿>>

前言

老百姓过日子，讲究的就是平平安安，简单有效，他们没那么多的精力和财力去做无用功，他们只想通过生活的点点滴滴使自己的生活会变得更好，然而生活往往不如所愿。总是让人喜，忧参半，这主要是他们缺乏对生活基本常识的了解，如果他们能在一些小事情上动动脑，在一些小问题上多尽心，就会发现生活原来是这样美好。

富裕、健康的日子，需要更科学更实用的知识，作为百姓的生活顾问就要从百姓生活的方方面面着手，处处为老百姓着想，为提高生活质量出点子，想办法。

而且还要给百姓多一些生活窍门，只有大量现代科学，文化、经验总结出来的办法才能让老百姓一点即通，方便、快捷地解决很多生活中的难题，像如何选择食品，简简单单几句话，就让大家摆脱关于食品选购的困扰。

一个小小的改进就让我们体验高质量的生活！

本书立足百姓生活的实际，从现代生活的需要出发，以科学的、生活的、大众的角度精心编辑，分门别类地为读者朋友提供日常生活中必备的各种生活常识，内容广博，科学、严谨，涉及衣、食、住、行等方方面面，都是大家在日常生活中备受关注且最容易忽视的问题。

<<生活窍门那些事儿>>

内容概要

本书立足于百姓生活的实际，从现代生活的需要出发，从科学性、生活性、大众性的角度精心编辑，分门别类地为读者朋友提供日常生活中必备的各种窍门儿，内容广博、科学、严谨，涉及衣着打扮、健康饮食、家居生活、家庭收纳及农产品的存放等方方面面，都是大家在日常生活中备受关注且最容易忽视的问题。

书中的小窍门儿，有的简单易行，有的巧妙绝伦，让老百姓享受到解决生活困难的快乐。

本书的语言生动活泼，浅显易懂，很多方面给百姓许多好的建议，是老百姓最需要的生活经。看完此书的老百姓会惊奇地发现“小聪明”原来有大作用，小技巧会带来大收益！

<<生活窍门那些事儿>>

书籍目录

变废为宝巧打“省钱算盘” 01. 废瓶子再利用 02. 小瓶盖大用途 03. 旧报新用实惠多 04. 旧袜子巧利用 05. 剩余啤酒是个宝 06. 淘米水用途多 07. 过期牛奶有妙用 08. 隔夜茶也有用 09. 橘子皮大作用 10. 香蕉皮的家居用途 11. 鸡蛋壳不要扔 12. 可乐能喝也能用 13. 咖啡渣用处门道多 14. 肥皂妙用变废为宝 15. 烟丝妙用更环保 16. 用醋为生活加分 17. 旧衣服的好处 18. 面粉用处多 19. 蜂蜜用处真不少 20. 小苏打生活好帮手 21. 盐的奇特功效 22. 废旧雨伞的用处 23. 香油的妙用 24. 西瓜皮的妙用 25. 巧用吸管做装饰品日常小事巧用“劲” 26. 农家肥中的害虫处理慧眼看穿食品的“真”与“假”生活物件巧收拾时尚服饰选购与保养简简单单拾掇出美丽的家园食物存放及保鲜的小窍门

<<生活窍门那些事儿>>

章节摘录

插图：可以使蔬菜的皮更好剥，如将番茄底部划开一个十字口，放入微波炉中加热1分钟，取出后可很容易地将皮从切口处剥下来。

将马铃薯放在微波炉高热20~30秒，冷却后去皮就容易多了。

蔬菜的脱水保存。

在蔬菜的旺季，可把雪菜、豆角类蔬菜洗干净，放入微波炉内，用小功率挡进行加热处理，待蔬菜表皮收缩或干瘪而略带软性，出炉并用塑料袋包装密封储存，食用时开袋用清水浸泡后即可恢复新鲜蔬菜的风味。

延长食品的保存期。

对家庭暂时闲放的面包、糕饼等食品加热30秒左右，可增加一倍的保质时间，经微波炉加热处理还能延长酱油、酱菜的保存期。

药物防蛀防霉。

将贵重的中药材放在微波炉内处理至温热，待冷却后再封存在塑料袋内，即可长期存放。

香菇、木耳、绿豆、赤豆等食品，用同样方法处理，效果相同。

制香味餐巾纸。

用水浸湿餐巾纸，在纸上喷洒柠檬汁，再将纸卷起来，并排放在微波炉安全盘里，用100%功率的高温烤20~30秒钟或直至烤热，然后再用钳子夹出纸币冷却后即可。

烘羊毛衫防虫蛀。

羊毛衫及羊毛制品，若清洗晾干后（湿的不宜），放置微波炉内处理几分钟，达到温热即可，待冷却后套上塑料袋，不必再放樟脑丸等防蛀剂，即可达到防蛀效果。

取邮票。

爱集邮的朋友，可以把粘着邮票的信封放在微波炉里，高温热上30秒，就能轻易取下邮票。

美容。

把湿毛巾摺好放在炉内，热上一两分钟，就是一条很好的热敷毛巾。

<<生活窍门那些事儿>>

编辑推荐

《生活窍门那些事儿》：百姓书坊系列丛书

<<生活窍门那些事儿>>

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>