

<<小窍门大便利>>

图书基本信息

书名：<<小窍门大便利>>

13位ISBN编号：9787807535447

10位ISBN编号：780753544X

出版时间：2009-3

出版时间：哈尔滨

作者：丁羽

页数：265

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>

## <<小窍门大便利>>

### 内容概要

厨房、厕所发出异味怎么办？

衣服上沾有污迹如何清理？

怎样擦鞋既省力又光亮？

手机进水了还能用吗？

日常生活中种种琐事让人焦头烂额，家庭事务中各种难题让人烦恼不已。

别着急，读一读我们为您准备的解决之道，生活会由此变得简单轻松。

本书精选日常生活中实用、常用的小窍门，包括家用电器、家居装饰、居室卫生、服饰鞋帽、工具饰物等方面，旨在全方位、多角度为您排忧解难。

本书分类合理、条理清晰、解释明白，一看就会、一点就通，是一个随查随用的生活百宝箱。

## <<小窍门大便利>>

### 书籍目录

第一章 厨房用品  
微波炉  
巧选微波炉  
微波炉使用常识  
正确利用微波炉的挡位  
微波炉使用省钱法  
微波炉的清洁保养  
清除微波炉顽垢  
巧除微波炉内异味  
灶具  
燃气灶的选购  
安装燃气灶的常识  
电磁炉的使用  
煤气灶火苗发红怎么办  
家庭炊事的防火  
灶具清洁法  
油烟机  
油烟机选购的小窍门  
油烟机使用的学问  
油烟机不能经常拆洗  
清洗油烟机的常识  
油烟机不沾油的窍门  
电饭锅  
电饭锅的选购  
电饭锅节电法  
电饭锅的清洗常识  
电饭锅保养小常识  
电饭锅小毛病的“药方”  
高压锅  
高压锅的选购知识  
买高压锅应注意细节  
高压锅的安全使用  
高压锅防爆炸  
高压锅保存食物法  
高压锅把松动怎么办  
高压锅除垢  
延长高压锅胶圈寿命小窍门  
铁锅  
铁锅的选购窍门  
铁锅的使用方法  
铁锅怎样清除异味  
西瓜皮去锅盖油污  
延长熟铁锅寿命  
让铁锅保持光泽的秘诀  
新铁锅的不锈窍门

## <<小窍门大便利>>

铁锅炒菜最健康

铝锅

铝制品使用的禁忌

铝铁炊具不可混用

清除铝锅污垢的技巧

忌用钢丝球刷洗铝制器皿

铝锅除焦迹法

沙锅

买一个好沙锅

沙锅的正确使用

避免沙锅爆裂

清毒碗柜

巧选消毒碗柜

电子消毒柜的合理使用

电炒锅

买电炒锅前应查电

巧试电炒锅的温控性能

电炒锅的安全使用

火锅

火锅的选购常识

电火锅的使用要点

铜火锅的保养法

醋可除铜火锅锈迹

不锈钢制品

不锈钢锅的真伪辨别

不锈钢制品的选择

不锈钢厨具保养法

刀具

选购一把好菜刀

使用菜刀的五忌

菜刀怎样除腥

旧报纸加清洁剂就是磨刀石

刀叉变亮法

巧除菜刀锈污

保持菜板的清洁

砧板防裂窍门

巧除菜板细菌

炊具

铁制炊具的正确使用

延长炊具寿命的窍门

炊具的清洁消毒

马铃薯皮可洗不锈钢炊具

餐具

陶瓷餐具巧挑选

新彩瓷餐具应煮后使用

怎样选购筷子

清洗餐具的学问

## <<小窍门大便利>>

筷子应勤换  
餐具使用不当会致病-  
餐具买回应消毒  
正确使用不锈钢餐具  
餐具快干法  
餐具难清洗，网袋来帮忙  
茶具  
茶具的选购  
巧选茶壶  
巧除茶杯内壁的积垢  
玻璃杯的选购  
倒开水防玻璃杯破裂窍门  
套叠玻璃杯分开法  
玻璃制品快速黏合  
玻璃杯上雾的去除法  
水壶  
水壶把不烫手法  
除水垢窍门  
瘪水壶巧复原  
自制开水报警哨  
橱柜台面  
怎样保养厨具柜柜体  
厨房台面的日常保养  
让不锈钢水槽亮起来  
洗碗槽清洁窍门  
清洁橱柜玻璃的方法  
橱柜门板清洁方法  
其他厨房用具  
搪瓷烧锅的选购  
铜制食具忌盛冷食品  
选个好锅煲靓汤  
怎样使用蒸锅和汤锅  
电烤箱选购法  
洗碗机的选购  
电咖啡壶的选购  
怎样使用豆浆机  
厨房用具禁忌  
怎样延长锅的使用寿命  
厨房电气  
厨房用电学问多  
怎样节约用气  
液化气节气法  
其他物件  
盛油器皿的洗涤  
如何使掉瓷器皿不生锈  
漂白粉水可清洗厨房木器  
去面盆上面干的窍门

<<小窍门大便利>>

器皿破裂补救法  
淘米水去污  
塑料容器味去除法  
油瓶巧开启  
巧开瓶盖  
巧开葡萄酒软木塞  
开啤酒瓶防泡沫外溢法  
厨房杂物  
塑料袋的选购法  
塑料袋巧存放  
洗涤剂的选购  
橡胶把手的清洁  
食品盒的挑选  
保鲜盒的正确使用  
保鲜盒除异味  
巧揭保鲜膜  
洗碗布的选择  
怎样使用抹布  
制作多次使用的厨房抹布  
厨房抹布要经常清洗  
垃圾气味的去除  
厨房清洁小窍门  
厨房用具去污窍门  
厨房异味的去除  
煤气灶周围瓷砖的保洁  
巧除下水道异味  
锅的清洁  
排水口的清理  
餐桌污痕巧处理  
米醋杀菌效果好  
油瓶清洗法  
简便的环保清洗法  
巧除双手异味  
做菜手痒用盐治  
如何使密胺制品洁白如初  
用橡皮筋防止蛋乱滚  
塑料保鲜膜可以去除油污  
第二章 家用电器  
综合  
电视机  
遥控器  
冰箱  
音响器材  
手机  
电话  
电脑  
洗衣机

<<小窍门大便利>>

空调  
电扇  
热水器  
电熨斗  
吸尘器  
灯  
加湿器  
吹风机  
饮水机  
其他小电器  
用电与节电  
电池  
第三章 家居装饰  
房屋装修布置  
家具  
被单  
床垫  
凉席  
沙发  
卫浴  
地毯  
地板  
地面、墙面  
水管修理  
第四章 居室卫生  
室内  
室内物品清洁  
床上清洁  
墙面和地面的清洁  
门窗的清理  
玻璃的清理  
浴室卫生  
卫生用品  
收纳  
清理小技巧  
驱蚊、蝇  
清除鼠虫  
第五章 服饰鞋帽  
服饰的选购  
服饰的收藏保养  
干洗  
相洗  
洗涤剂的使用  
特殊服装洗涤  
一般服装洗涤  
其他洗衣小窍门  
去渍

<<小窍门大便利>>

晾晒  
衣物熨烫  
其他熨烫小窍门  
毛料  
纤维服装  
棉质品  
丝质品  
皮毛  
羽绒  
西装  
领带  
衬衫  
内衣  
泳衣、雨衣  
鞋  
靴子的选购  
凉鞋的选购  
鞋子的护理和搭配  
袜  
帽、手套、包  
围巾、披肩  
皮带、衣扣  
其他服饰小窍门  
第六章 工具饰物  
工具  
眼镜  
钟表  
相机  
家用医疗器具  
其他物品  
珠宝首饰  
自行车



## <<小窍门大便利>>

### 章节摘录

插图：第一章 厨房用品微波炉微波炉使用省钱法1.菜肴适量：用微波炉加热菜肴，数量不宜过多，否则不仅加热的时间比较长，而且还会使菜肴变色或发焦。

每次加热菜肴时，如果容器内菜肴的数量少一些，不仅能保证菜肴加热的效果，还能节省用电量。

2.减少开门：很多人在使用微波炉长时间烹饪食物时，都会时不时地打开看看，如果还没完全受热就再加热一会儿。

其实。

这样做会影响微波炉烹调的质量，应该尽量减少开关炉门的次数。

3.用小容器：使用小型容器热菜，可以同时放在托盘上放几个容器，时间设置可再增加几分钟，这样可以得到较好的节能效果。

微波炉的清洁保养1.微波炉工作时，炉门四周有雾珠、水滴等，属正常现象，可用软布及时擦干。

2.应经常保持门封的干净，并要定期检查门栓的光洁情况，勿让杂质存积其中。

3.用肥皂水经常清洗玻璃转盘和轴环，然后再用水冲净、擦干。

若玻璃转盘和轴环是热的，则应等它冷却后再清洗。

转盘和轴环清洗完毕后，应按原样复位。

## <<小窍门大便利>>

### 编辑推荐

爱，仅仅用心还不够，还需要一点点技巧。

多掌握一点儿生活窍门，就能享受一些家庭幸福。

《小窍门大便利》四大内容：选购省钱、省力、省心、省时，确保购买物品的质量。

清洁日常保养的妙招，使家中物品历久弥新、一尘不染。

巧用普通的物品也有奇妙的用途，从生活中寻找发现的乐趣。

收纳家居井井有条，生活轻轻松松。

送一《小窍门大便利》，给父母一份关爱，给妻子一点心意！

《小窍门大便利》五大特点：全面：3000条常识和窍门，统揽日常生活的方方面面，家事难题一网打尽。

简单：方法简单易行，一看就会，无需专门知识和工具即可应用。

实用：从产品选购、家居维护到消费理财，全方位解决生活中的种种烦恼。

方便：分类准确、条目清晰、查阅方便，小窍门可解决大问题。

超值：超低定价，双色印刷，图文并茂，收纳全面。

省钱又省力，生活多创意。

<<小窍门大便利>>

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>