

<<生活妙招>>

图书基本信息

书名：<<生活妙招>>

13位ISBN编号：9787505418080

10位ISBN编号：7505418084

出版时间：2008-1

出版时间：朝华

作者：华星

页数：251

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>

## <<生活妙招>>

### 内容概要

这是一本现代家庭生活的指导手册，收录了近千条日常生活中的高招、绝招、巧招、妙招，招招方便实用。

切实有效。

内容涉及厨艺美食、家庭清洁、养生健身、家庭医护、家用电器、家居装饰、家庭理财等生活的方方面面，把丰富宝贵的生活经验奉献给广大读者。

帮助大家轻松解决生活中遇到的各种难题。

减轻生活烦恼。

## <<生活妙招>>

### 书籍目录

厨艺美食篇 一、食品选购妙招 二、清洗加工妙招 三、主食制作妙招 四、美食烹调妙招 五、  
储存保鲜妙招 六、厨具使用妙招家庭清洁篇养生健身篇 一、长寿养生妙招 二、家庭食疗妙招  
三、饮食保健妙招家庭医护篇 一、家庭治疗妙招 二、家庭急救妙招 三、用药储药妙招家用电器  
篇家居装饰篇 一、居室美化妙招 二、居室装饰妙招 三、家居环境卫生 四、花卉美化居室家庭  
理财篇 一、储蓄保险 二、证券股票 三、购房妙招 四、消费购物妙招 五、怎样识别金银珠宝  
六、其他

## &lt;&lt;生活妙招&gt;&gt;

## 章节摘录

厨艺美食篇 一、食品选购妙招 1.选购鲜肉的妙招 质量好的新鲜肉应为：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。

2.怎样选购猪肝 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。

不同点：前者色似鸡肝、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些，手指稍着力亦不易插入，食时要多嚼才会烂。

病死猪肝：色紫红，切开后有余血外溢，少数生有浓水泡。

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、小炒加热时短，难以杀死细菌，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，切开后有水外溢，做熟后鲜味差，虽经高温亦带菌，不利于健康。

3.怎样选购香肠 购买香肠时，应从以下特征来判定香肠的质量： 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为一体，肠馅结实。

表面紧而有弹性；切面紧密，色泽均匀，周围和中心一致。

肠内瘦肉呈鲜艳玫瑰红色而不萎褐，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。

发霉后，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，有腐败味或油脂酸味。

4.辨别家禽活宰的妙招 活宰家禽放血良好，有鲜红色血凝块，刀口不平整。

表皮细腻干燥、平滑有光，皮肤紧缩呈淡红色。

脂肪呈乳白色或淡黄色。

肌肉切面干燥有光，富有弹性，呈玫瑰色或白中带红。

.....

<<生活妙招>>

编辑推荐

《生活妙招》是生活点子大王全集。

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>