

<<家有妙招10万个>>

图书基本信息

书名：<<家有妙招10万个>>

13位ISBN编号：9787507532234

10位ISBN编号：7507532232

出版时间：2010-11

出版语言：华文

作者：晨辉

页数：408

字数：520000

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>

<<家有妙招10万个>>

内容概要

本书针对生活中常见的细节问题，收录了数万条小妙招，涉及饮食、服饰、美容、家居、出行、家庭理财、保健等方方面面，内容丰富，从猪肉的选购与清洗到空调的节电法再到房屋的装饰装潢，面面俱到，通俗易学。

全方位的为您解决生活难题，让生活从此变得更简单。

<<家有妙招10万个>>

作者简介

晨辉，北京人，前文学女青年，有诸多文字见诸报端，现为家庭煮妇、健康生活达人。对生活有自己独特的体会和认识。

<<家有妙招10万个>>

书籍目录

饮食篇 禽肉蛋类 河鲜海鲜类 果蔬、豆制品 主食、调味品 饮料类 厨房篇 厨具的使用 厨具的清洁 厨房的清洁 家用电器篇 家用电器 家用电器的保养维修 家用电器的禁忌 节约用电 家庭生活篇 家居生活 废物利用 家庭清洁 驱蚊除虫 除异味 服饰篇 洗涤除渍 衣物的保养及收藏 时尚、穿衣打扮 生活理财篇 股票与投资 借贷与储蓄 购物中的理财 装饰装潢篇 家居装修 装饰 家具保养与禁忌 出行篇 车的选购与行车安全 车的保养与维修 旅游小常识 疾病篇 常见疾病 内科疾病 外科疾病 五官科疾病 皮肤疾病 男科、妇科及儿科疾病 其他疾病 用药与保健 美容健身篇 美容美发 瘦身减肥 保健常识篇 食疗验方 身体保健 主食、调味品 良好的生活习惯 预防、急救

<<家有妙招10万个>>

章节摘录

饮食篇 禽肉蛋类猪肉猪肉的选购与鉴别 注水肉注水肉因注水中常含有致病物质，不仅增加了分量，而且不耐存放、易变质。

注水肉的鉴别用眼看，猪肉注水后，表面看上去水淋淋的发亮，瘦肉组织松弛，颜色较淡；用手摸，注水猪肉由于冲淡了体液，所以没有黏性；注水肉的鉴别用刀切，注水猪肉弹性差，刀切面合拢有明显痕迹，如肿胀一样；用纸试，卷烟纸贴在瘦肉上，过一会揭下点燃，有明火的，说明纸上有油，肉没有注水，反之则是注水的。

注水肉的鉴别将卫生纸贴在刚切开的切面上，不注水的猪肉，一般纸上没有明显浸润或稍有浸润，注水的猪肉有明显浸润。

将普通薄纸贴在肉上，正常鲜猪肉有黏性，纸不易揭下，注水猪肉没有黏性，很容易揭下。

切开粘膜处，有较多稀粘液的肉要慎食。

米猪肉米猪肉即患囊包虫病的猪肉，这种肉对人体危害很大，不能食用。

囊包虫呈石榴籽状，寄生在肌纤维(瘦肉)中，腰肌是囊包虫寄生最多的地方。

米猪肉的鉴别可用刀子在肌肉上切，一般厚度1厘米，长度20厘米，每隔一厘米切一刀，切四五刀后，在切面上仔细看，如发现肌肉上附有石榴籽一般大小的水泡状物，即是囊包虫。

复冻肉复冻肉是指已经解冻的肉二次冷冻或多次反复冷冻的肉。

解冻肉再次冷冻会使肉的品质大大降低，这是因为：解冻肉在常温下微生物繁殖力增强，酶活性上升，再冻后不耐贮藏，易于变质；初次冷冻的肉，其组织在冰晶的作用下已有所破坏，再次冷冻的破坏力更强，进而使肉的保水力更低，解冻后由于血水渗出使肉的营养价值和风味全面下降。

复冻肉的鉴别一般冻结状态时，颜色灰暗而无光，脂肪灰白；解冻后肉呈淡褐色，肉汁流失，组织松弛。

鉴别肉质好坏的技巧：注水肉这种肉由于有多余水分，使肌肉色泽变淡或呈淡灰红色，显得肿胀，从切面上看湿漉漉的。

注水肉透过塑料薄膜，可以看到里面有灰白色半透明的冰和红色的血冰。

买肉常识看肉色，新鲜肉肥肉乳白，瘦肉粉红。

如肥肉发黄或肉呈黑紫色有淤血，不能要。

含瘦肉精的肉则特别鲜亮，色泽红艳。

鉴别肉质好坏的技巧健康肉一般放血良好，肉呈鲜红色或淡红色，切面有光泽而无血液，肉质嫩软，呈白色，肉皮平整光滑，呈白色或淡红色。

鉴别肉质好坏的技巧死肉放血极度不良，肉呈不同程度的黑红色，肉的切面有许多黑红色的血液渗出，脂肪呈红色，肉皮往往是青紫色或蓝紫色。

鉴别肉质好坏的技巧变质肉脂肪失去光泽，偏灰黄色甚至变绿色，肌肉暗红，刀切面湿润，弹性基本消失，散发出腐败气味。

鉴别肉质好坏的技巧有害腺体甲状腺里含有激素，烧煮也不会被破坏，人误食后可出现中毒性症状，如恶心、呕吐、腹泻、头晕、头痛等。

鉴别肉质好坏的技巧病肉疹块型，在颈部、背部、胸腹部甚至四肢皮肤上，可见有呈现方形、菱形、圆形及不规则形，突出皮肤表面的红色疹块，俗称“打火印”。

巧挑挑好肉看新鲜的肉有光泽，呈淡红色，稍湿润，肉汁透明。

巧挑挑好肉摸新鲜肉的肉质紧密，富有弹性，手按后能较快复原。

巧挑挑好肉闻新鲜肉有一种特殊的鲜味，没有酸气或霉臭气。

巧挑挑好肉敲敲开骨头，骨腔内充满骨髓。

如肉有异臭味、发粘、发霉、发紫等现象，说明已变质，不能食用。

巧辨肉质量新鲜肉：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪整洁，有鲜味，外表微干或湿润，不粘手，有弹性。

巧辨肉质量次鲜肉：肌肉色稍暗，脂肪缺乏光泽，有氨味或鲜味，外表干燥，新切面湿润，粘手、弹性差。

<<家有妙招10万个>>

巧辨肉质量：变质肉；肌肉色暗，无光泽，脂肪灰绿，有臭味，外表极干，切面发粘，粘手重，无弹性。

肉新鲜的鉴别新鲜的猪、牛、羊肉通常都有着均匀的颜色，脂肪呈透明或者乳白色。

肉的表面有些微的湿润，但不粘手，还有光泽。

如果摸它们，会感觉紧密而有弹性，特别是当用手指压它以后，凹陷会很快恢复。

肉新鲜的鉴别不新鲜的肉通常颜色黯淡无光，用手摸时，会感觉有些粘手，有的还会闻到酸败味或者腥臭味。

有时会发现有些肉的表面出现了收缩现象，这就表明它已经在室外放了很久，以至于表面的水分都蒸发了。

颜色教你识别肉质如颜色偏深，出现了青紫色的色块，血管里有紫红色的血液，以及脂肪暗红的肉类，这些都是由于血没有放干净导致的。

这些肉可能是死后才被宰杀的，或是受了伤的畜类，都存在不新鲜的成分，所以最好不要购买。

注水肉的鉴别注水猪肉的危害不仅在于用水卖了肉价钱，还由于注入的水不干净，而加快了肉的变质。

所以凡是看到肉的表面水分过多，甚至有不规则的淡红色液体渗出的现象，就是注水猪肉。

有时，也会看到肉贩用毛巾擦肉，这块猪肉也很可能被注了水。

动物内脏的质量鉴别新鲜的肝呈褐色或紫色，用手触摸，坚实有弹性。

不新鲜的肝颜色暗淡，无光泽，有软皱萎缩现象，并有异味。

动物内脏的质量鉴别新鲜的腰子呈浅红色，表面有一层薄膜，光泽柔润，有弹性。

不新鲜的腰子，呈浅青色。

水泡过的腰子，体积涨大，呈白色，质地松软，有异味。

动物内脏的质量鉴别新鲜的心用手挤压一下，有鲜红的血液流出，组织坚实，有弹性。

不新鲜的心与此相反，有黏液和异味。

动物内脏的质量鉴别新鲜的肚有弹性和光泽，白色中略带些浅黄色，黏液多，质地坚而厚实。

不新鲜的肚，白中带青，无弹性和光泽，黏液少，肉质松软。

挑选腊肉要先看颜色。

若腊肉色泽鲜明，肌肉呈鲜红或暗红色，脂肪透明或呈乳白色，肉身干爽、结实、富有弹性，并且具有腊肉应有的腌腊风味，就是优质腊肉。

反之，若肉色灰暗无光、脂肪发黄、有霉斑、肉松软、无弹性，带有粘液，有酸败味或其它异味，则是变质的或次品。

劣质香肠巧识别掺淀粉香肠掺淀粉的香肠最明显特点是外观硬挺、平滑，貌似瘦肉，掰开香肠，可见淀粉颗粒和不规则的小粉块。

劣质香肠巧识别用变质香肠再制的香肠这种香肠的两端呈黄色，中段可见分布不规则的紫黑色的瘦肉硬结；掰开香肠，在肉馅中亦可触摸到这种泡不开的硬结，同时伴有异味。

劣质香肠巧识别混入合成色素的香肠掺有合成色素的香肠呈不正常的胭脂红色，十分鲜艳，肥肉上也染上浅红色。

如剥去肠衣，把肉馅放在水中，水会立即变红。

劣质香肠巧识别杂肉香肠用杂肉制成的香肠腥杂味很重，色泽也差，有过量的辅料。

.....

<<家有妙招10万个>>

编辑推荐

《家有妙招10万个》具有以下特点：1.全面。

《家有妙招10万个》内容丰富，涵盖生活的方方面面。

有本书在手，可做“生活百事通”。

2.实用。

《家有妙招10万个》像新华字典一样有强大的实用功能。

生活中的小问题都能在此书中找到答案。

3.易学。

没有高难度的技巧和特殊的原材料，轻轻松松学会省时省力的小窍门。

4.方便。

《家有妙招10万个》分为十一篇，每篇下又分各个小类，方便查找。

随时随地解决生活难题。

5.省钱。

不需要高档材料，就地取材，最大程度节省生活成本。

<<家有妙招10万个>>

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>