

<<快乐生活一点通大全集>>

图书基本信息

书名：<<快乐生活一点通大全集>>

13位ISBN编号：9787508517889

10位ISBN编号：7508517881

出版时间：2010-5

出版时间：五洲传播

作者：朱玫英

页数：491

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>

前言

你会生活吗？

下面列出的生活中的问题您都知道吗？

你会灵活处理生活中出现的状况吗？

蔬菜水果怎样选？

食物中毒怎样防？

健康饮食怎么来？

老幼营养怎么补？

新婚买房怎么选？

健康家居如何装？

居家如何把病防？

宠物有病怎么办？

健康服饰怎么穿？

野外遇险怎么办？

旅行后遗症怎么消？

白领综合症怎么防？

医疗化验单怎么看？

疾病可以自测吗？

危重病人咋护理？

民间偏方怎么用？

也许这些问题看似无关紧要，常常被我们忽视。但忽视这些生活细节，很可能会让我们付出沉重的健康代价。

生活是什么？

生活就是细节，生活就是柴、米、油、盐，说小也小，说大也大。

生活就是打理好衣、食、住、行、医，让我们过得健康快乐。

如何健康快乐地生活呢？

本书中的生活常识会告诉您一切！

生活常识有助于我们解决生活中遇到的难题，减少不必要的麻烦，他生活更便捷、更舒适，还会为我们的个人魅力加分。

<<快乐生活一点通大全集>>

内容概要

生活是温馨、和谐的，也是琐碎、繁杂的，有时又是盲目混乱的。
将生活安排得井井有条、科学合理而又健康舒适，并不是每个人都能应付自如的。

《快乐生活一点通大全集》就是针对你的需要而编写的，生活中的衣食住行。
家居环境、紧急救护、健康美容，搜罗生活中的600个细节。
分门别类进行编排。

当你被生活中的一些琐事搞得焦头烂额之时，请别忘了随时翻阅《快乐生活一点通大全集》。
它会使你的生活充满乐趣，一个个实用的小提示，将会串联起你的精彩生活。

书籍目录

饮食常识 食品选购 如何鉴别油脂的质量 如何选购小磨香油 真假香油识别法 识别掺假豆油 食用植物油的质量鉴别 识别陈小米冒充新小米 识别粳米冒充好稻米 识别大米霉变 掺油大米的简易鉴别方法 鉴别面粉质量 怎样鉴别掺假淀粉 怎样鉴别米粉的质量 如何选购瓜子 红枣质量鉴别 黑枣质量鉴别 鉴别巧克力的质量 鉴别糖果的质量 如何选购柑橘 如何挑选西瓜 如何选购苹果 如何选购梨 如何选购四季豆 如何挑选芹菜 如何选购西红柿 如何挑选茄子 怎样鉴别香菇的质量 银耳的品质鉴定 玉兰片的品质鉴定 黑木耳的品质鉴定 假黑木耳的识别方法 野生蘑菇的品质鉴定 霉干菜的品质鉴定 干菜笋的品质鉴定 盐酸菜的品质鉴定 芽菜的品质鉴定 冬菜(冬腌菜)的品质鉴定 真假机制腐皮(竹)的识别 榨菜的品质鉴定 榨菜的质量鉴别 优劣白酒的识别 怎样鉴别酒的色香味 白兰地酒的识别 威士忌酒的识别 识别啤酒新陈 啤酒质量的鉴别 酒类香型的识别 果酒质量的鉴别 十大名茶鉴别法 乌龙茶的品质鉴别 红茶的品质鉴别 绿茶的质量鉴别 花茶的质量鉴别 识别新茶要诀 识别真假茶叶 识别茶叶的代号 冰激凌的质量鉴别 软饮料的选购 识别变质果汁饮料 识别真假矿泉饮料 果汁与果子露的识别 识别真假蜜桔原汁 固体饮料质量的鉴别 假琼脂的识别 掺假奶粉的识别 乳粉的质量鉴别 怎样选购鲍鱼 怎样识别冻鱼的质量 怎样鉴别死黄鳝 怎样鉴别污染鱼 海蜇的鉴别和选购 海参的鉴别和选购 鱿鱼的鉴别和选购 鲍鱼的鉴别和选购 墨鱼的鉴别和选购 干贝的鉴别和选购 鱼干的鉴别和选购 虾米的鉴别和选购 虾皮的鉴别和选购 鱼肚的鉴别和选购 鱼翅的鉴别和选购 虾干的鉴别和选购 如何辨别淡水鱼 虾米质量的鉴别 鲜虾仁质量的鉴别 海杂鱼、中毒鱼的鉴别 识别鲜鱼的方法 如何挑选新鲜猪肉 怎样挑选猪内脏 识别肉类检疫印章 识别好坏畜肉 识别绵羊肉与山羊肉 羊肉的鉴别方法 识别牛肉和羊肉 识别咸腊肉好坏 识别冻肉的好坏 识别灌水猪肉 公、母猪肉识别法 识别“米”猪肉 宰后病禽(病鸡)的识别 病鸡的识别 病鸭、鹅的识别 板鸭的质量鉴别 注水鸡鸭识别法 鉴别松花蛋质量 鉴别鲜蛋质量 花椒面真假的识别 识别掺精盐的味精 鉴别酱油优劣 饮食卫生 膳食保健 食品加工 物品贮存 服饰服装 衣物选购 衣物保养 衣物洗涤 饰品选购 生活用品 电器类 厨具灶具 爱车一族 其他用品 家居环境 装饰装修常识 灯具装饰指南 家居家具 地板墙壁 家庭布置 紧急救护 疾病急救 意外伤害急救 烧伤救护 健康美容 美容美颜 秀发保养 美体瘦身 时尚化妆 休闲旅游 旅行社的选择 自助游秘诀 出发前的准备 途中注意事项

章节摘录

怎样鉴别香菇的质量香菇选购时应从以下几方面加以鉴别：香菇品质总的要求是，体圆齐正，菌伞肥厚，盖面平滑，质干不碎。

手捏菌柄有坚硬感，放开后菌伞随即蓬松如故。

色泽黄褐，菌伞下面的褶裯要紧密细白，菌柄要短而粗壮，远闻有香气，无焦片、雨淋片、霉蛀和碎屑等。

按香菇品种不同，质量要求也有差异。

花菇：菇伞面有似菊花一样的白色裂纹的为花菇。

其色泽黄褐而光润，菌伞厚实，边缘下卷，菌褶细密匀整，身干，朵小柄短（菌伞直径1.5～3厘米为标准），香气浓郁的质优。

厚菇：伞顶面无花纹，呈栗色并略有光泽的为厚菇。

肉厚质嫩，朵稍大，边缘破裂较多。

在花菇和厚菇中，若掺有太多的菇丁（菌伞直径1厘米以下者），则质次。

银耳的品质鉴定银耳又叫白木耳，是一种食用菌。

含有多种营养素及胶质成分。

由于形态娇美，色泽典雅，营养和滋补价值又高，所以向来被视为席上珍肴，保健妙品。

自然生长的银耳出产于四川、贵州、福建、湖南、陕西、安徽、浙江等省。

人工栽培的银耳，全国不少地区都能生产。

其优质、次质及变质的特征比较如下：优质银耳：呈乳白色或米黄色，略有光泽，朵形盈大、圆整，体积轻松。

肉肥厚，无杂质，无耳脚，水发胀性大，略有清香。

次质银耳：色泽不纯或带灰，耳薄质硬，嚼之有声，耳脚未除尽，胀发性差。

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>