

<<生活妙招3000例>>

图书基本信息

书名：<<生活妙招3000例>>

13位ISBN编号：9787535759924

10位ISBN编号：7535759920

出版时间：2010-1

出版时间：湖南科技

作者：《生活妙招3000例》编委会

页数：317

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3000例>>

前言

生活的烦琐，让人蓬头垢面、焦头烂额；此时的生活，如一个个杂乱无章的音符，让人心烦意乱、苦闷不乐。

难道这就是生活的真谛，美好心情注定要被生活的烦琐一点点撕磨而尽？

答案，需要我们用智慧在生活中寻找。

生活处处有窍门，做个生活有心人，用智慧来生活，您就能发现生活的琐碎多了很多聪明的解决办法。

某一天，您会慨叹。

生活的琐碎也是一曲优美动人的歌。

各种妙趣横生的小窍门、小智慧就如同有规律跳动的音符，让您的生活更加悦耳动听。

生活的琐碎来自于厨房的、收纳的、清洁的，生活的省钱省力还要体现在购物上、节约上，生活的安心需要有健康安全作本钱，生活的高品位还需要闲情作装点。

凡此种种。

都有其相应的窍门之巧、智慧之道。

先让我们把镜头聚焦在厨房。

在厨房这小小方寸之地，如何用最省时省力办法大展身手？

如何把一顿饭做得最富营养、最省时间、最别具风味，而不被烦人的小问题弄得手忙脚乱？

我们可以为您支招解惑，让您用智慧窍门去解决厨房中的烦人小问题，让您将美食生活演绎得无限精彩，让您轻松“把玩”锅碗瓢盆刀叉碗。

完成了厨房的任务，就让我拉开衣柜看看。

成堆成堆的衣物凌乱不堪。

不是塞不进衣物。

就是找不着衣物，这样的生活怎能叫人不头痛！

衣柜的景象已经不堪入目。

也不用再看厨房厅室的收纳了。

如何解救眼前的杂乱如麻的状况？

我们将教您从基本的衣物分类做起，用最快速、最简单的办法不断地发掘利用家中的收纳空间。

、再来看看清洁。

这是生活里不可忽略的大事，要办成这大事，又需要完成很多很多小事。

厨房、客厅、窗户、浴厕、地板……真的不知如何下手。

我们将教您如何一一破解清洁难题。

轻轻松松做清洁，让您的生活清爽干净、浴室洁净、卧室温馨、厕所明亮、客厅整洁、厨房清洁。

如何用智慧窍门去购物鉴别？

如何用智慧窍门去养成节约？

如何用智慧窍门去保障安康？

如何用智慧窍门来享受闲情？

在此我们也不一一解说，我们相信您一定能从书里寻找到所需要的智慧指导，因为书的内容涵盖了日常生活的点点滴滴，涉及衣、食、住、行、医等方方面面，绝对能成为您生活中的良师益友。

只要掌握了智慧窍门。

您会在不经意的妙思中，发现生活的乐趣无处不在。

于生活的点滴琐碎中，巧用智慧、享受生活，创造出曼妙的生活乐章，让生活的美好加分、幸福加分！

<<生活妙招3000例>>

内容概要

如何用智慧窍门去购物鉴别？

如何用智慧窍门去养成节约？

如何用智慧窍门去保障安康？

如何用智慧窍门来享受闲情？

我们相信您一定能从书里寻找到所需要的智慧指导，因为书的内容涵盖了日常生活的点点滴滴，涉及衣、食、住、行、医等方方面面，绝对能成为您生活中的良师益友。

只要掌握了智慧窍门，您会在不经意的妙思中，发现生活的乐趣无处不在。

于生活的点滴琐碎中，巧用智慧、享受生活，创造出曼妙的生活乐章，让生活的美好加分、幸福加分！

<<生活妙招3000例>>

书籍目录

厨房烹饪篇 收纳整理篇 清洁保养篇 购物鉴别篇 日常节约篇 健康安全篇 生活闲情篇

<<生活妙招3000例>>

章节摘录

插图：如果小米有脱糠、发热，要及时除糠降温，通风过筛。

如果没放花椒或没及时更换花椒，小米生虫了，则要马上把生虫的小米取出做单独处理，并在剩下的小米中放新花椒以防止小米再遭蛾类幼虫的侵害。

如果玉米收割后不脱粒。

可以将玉米皮剥开。

利用剥开的玉米皮将玉米棒一个个绑在一起，挂在干燥通风处，用这种方法保存玉米，可以防止其1年不生虫子。

至于玉米粒的储存也有妙招，先把玉米粒晒干扬净，然后把适量的树叶（松树、槐树叶等）均匀拌在玉米粒中。

此法不仅防虫还防鼠害。

防止面粉生虫，最有效的是用花椒。

可以用薄布把花椒包好，放存面粉中；也可以将1张纸浸泡任花椒水中，晾干后放在面粉上。

如果足用布袋储存面粉的，还可以先将袋了放花椒水里浸泡，晾干后再装入面粉。

如果面粉生虫了，有什么办法可以补救？

把新鲜的杨树叶洗净，盖粉上面，将面粉密封保证不漏气。

闷3~4天后，面粉中的虫子和虫卵就会死去。

再将面粉取出用筛子筛干净，即可继续食用。

因为塑料袋不透气，用它来储存面粉，可以将面粉与空气隔绝，使面粉不易受潮发霉，同时还有防虫的作用。

当然此法只适用于面粉还没有发霉之前。

如果面粉已经发霉，用此法则会适得其反，使霉变加剧。

要保存炸过食物的油，首先就要把油精心地过滤，然后放在大口的瓶子里保存，为使其不变味，可再放入1粒咸话梅。

注意，不要把新油和炸过食物的油混在一起，免得油容易变质。

食用油中混入了杂质，可根据物质密度不同会出现分层的原理。先让杂质静止沉淀分层，再做分离清除。

做分离处理时，还要保证分离的容器是干；争且没有水分的。

将乔汕放入1个干净的小口玻璃瓶中，按500兜香油放1克盐的比例，把盐放入香油中，然后将瓶口封好，摇动瓶子使盐溶化，放在阴凉处。

3天后，没有溶入香油的盐基本已经分离出来。

此时就把沉淀后的香油倒入干净的棕色玻璃瓶中，拧好瓶盖（勿用橡皮等会产生异味的瓶塞），置于阴凉处，吃的时候直接取出即可。

<<生活妙招3000例>>

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>