第一图书网, tushu007.com

<<最传统最实用的生活窍门全书>>

图书基本信息

书名：<<最传统最实用的生活窍门全书>>

13位ISBN编号：9787538455045

10位ISBN编号：7538455043

出版时间：2012-1

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：节约网 编

页数：559

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

内容概要

忙忙碌碌，当你被生活中的一些琐事搞得焦头烂额之时，请别忘了生活中的小窍门。
它会使你的生活充满乐趣，让你的人生变得舒适。
生活是门艺术．生活中的小窍门，就是生活艺术的精华部分。
节约网编写的《最传统最实用的生活窍门全书》从科学性、知识性和实用性出发。
分服饰、饮食、家居、医疗保健、美容化妆、理财投资和休闲生活七篇，对生活中的小窍门，以简练的文字，通俗易懂的方法介绍给读者。

作者简介

节约网，中国首家节约专题网站。
世界眼光，中国胸怀，时代精神，打造品位高尚的网络文化品牌。
节约网独树一帜，以节约环保的绿色概念引领节约理念、节约方法、节约产品走进千家万户。
节约网设有节约之路、节约方法、家庭节约、节约型社会等56个栏目和35个地方频道，横向联盟创建节约网站群，开通节约方法网、节约产品网、青年节约网、节约减排网、低碳经济网、欧洲节约网、美国节约网等特色网站。
节约网已主编13本节约环保书。
节约网为建设节约型社会所做出的工作得到了社会各层面的关注，《人民日报》、中央电视台《朝闻天下》、《新华每日电讯》、新华网、《科技日报》、《互联网天地》、《吉林日报》、吉林电视台、搜狐、新浪等多家媒体对节约网进行了深度报道，并给予充分肯定与赞扬。
节约网被中国互联网协会评为中国首批“绿色网络文化产品”。
与节约网相约，携手并肩：与节约网相伴，同做贡献。
让人类共同的母亲——地球，永远健康，永远灿烂。

书籍目录

第一章 选购小窍门
第二章 食物储存小窍门
第三章 食物加工小窍门
第四章 食物烹饪小窍门
第五章 节能小窍门
第六章 居家清洁小窍门
第七章 居家收纳小窍门
第八章 熨烫晾晒小窍门
第九章 旅游出行小窍门
第十章 百物妙用
第十一章 家庭保健小窍门
第十二章 美容化妆小窍门
第十三章 宠物园艺小窍门
第十四章 装修布置小窍门
第十五章 爱车呵护

章节摘录

版权页： 插图： 红枣储存前宜开水焯 将红枣中混杂的干瘪枣和杂质挑出后，放入沸水中焯一遍，然后捞出沥水放在日光下晒干，这样做可杀灭红枣表面的细菌，最后将其放在干燥的密封容器内可使红枣长期不变质、不生虫；将无虫的好枣洗净，放于盆中，按酒、枣1：3的比例加入白酒，拌匀后把枣放入干净的缸或桶中，把容器口用泥封严，数日后枣甜如初，还略带酒香。
西瓜储存前宜盐水泡 将表皮无损伤的西瓜，放入30°C的盐水溶液中浸泡48～60个小时，在西瓜表皮形成防腐保护膜；再取西瓜皮或西瓜枝蔓，将其汁液涂在浸盐的西瓜表面，可以保鲜一个月。
或将七八成熟的西瓜，用绳子将瓜蒂捆扎牢固，放在阴凉干燥处，逢单日用蘸有白酒的湿布擦拭表皮除菌；逢双日用干净的软毛巾将瓜皮擦拭一遍，可存放较长时间。
储存竹笋注意保持水分 竹笋如果存放不当会很快失去水分，影响食用效果，宜采用以下几种方法储存。
将完好无损的竹笋笋尖朝上，排列在垫有6～10厘米湿沙的容器中，再将不粘手的湿沙埋住竹笋6～10厘米，然后将容器放在阴凉干燥处，这样可以保鲜2个月以上；或将无破损的竹笋放在缸中，并用双层塑料薄膜盖住缸口，然后扎紧，可使竹笋保鲜20天以上。

第一图书网, tushu007.com

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