

<<家庭生活百科>>

图书基本信息

书名：<<家庭生活百科>>

13位ISBN编号：9787538543803

10位ISBN编号：7538543805

出版时间：1970-1

出版时间：北方妇儿

作者：曲莉莉

页数：406

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

一个懂得生活的人，才会用心地去观察生活。

我不太记得这句话是在哪里看到的，但若仔细玩味，您会发现它不乏一定的道理。

如果您是一个细心而又懂得生活的人，那么就会发现，我们编辑的《家庭生活百科》这本书会带给您许多意想不到的快乐、欣喜与提示，您会觉得书中的文字有一种似曾相识的感觉，只是因为您没有时间归纳或者没有心情归纳，以致在不经意中与它们擦身而过了。

本书向您展示了生活中的一些小窍门、小常识、小技巧，如疾病的“非医生化治疗”，可以让您在方便而又经济的情况下重塑一个更加健康的自己；再如怎样美化居室，怎样除污去垢等等，让您的生活更加丰富多彩，让您满心欢喜地沐浴在生活的艺术当中；还有生活中那些不可或缺的小细节，如怎样鉴别鱼是否新鲜，怎样才能挑选到优质的米面，可以让您放心饮食，更加健康等等。

内容概要

如果您是一个细心而又懂得生活的人，那么就会发现，我们编辑的《家庭生活百科》这本书会带给您许多意想不到的快乐、欣喜与提示，您会觉得书中的文字有一种似曾相识的感觉。只是因为您没有时间归纳或者没有心情归纳，以致在不经意中与它们擦身而过了。

《家庭生活百科（超值钻石版）》向您展示了生活中的一些小窍门，小常识，小技巧，如疾病的“非医生化治疗”，可以让您在方便而又经济的情况下重塑一个更加健康的自己；再如怎样美化居室，怎样除污去垢等等，让您的生活更加丰富多彩，让您满心欢喜地沐浴在生活的艺术当中；还有生活中那些不可或缺的小细节，如怎样鉴别鱼是否新鲜，怎样才能挑选到优质的米面，可以让您放心饮食。更加健康等等。

书籍目录

第一篇 医疗保健篇第一章 常见症状与疾病第一节 感冒第二节 咳嗽第三节 头痛第四节 眩晕第五节 腹泻第六节 呕吐第七节 失眠第八节 盗汗第九节 便秘第十节 痔疮第十一节 腰痛第十二节 跌打损伤第二章 内科疾病第一节 胃肠疾病第二节 肝胆疾病第三节 气管炎及哮喘第四节 心脏病第五节 高血压第六节 糖尿病第七节 肾炎第八节 神经疾病第九节 颈椎病和关节炎第三章 皮肤科疾病第一节 癣第二节 疹第三节 皲裂第四节 瘙痒第五节 鸡眼第六节 脚气第七节 脱发第八节 冻疮第九节 烧烫伤第四章 五官科疾病第一节 眼疾第二节 耳疾第三节 鼻疾第四节 牙疾第五节 口腔疾病第六节 咽喉疾病第五章 儿科疾病第一节 小儿腹泻第二节 小儿遗尿第三节 小儿疝气第四节 小儿呕吐第五节 小儿厌食第六节 其他儿科疾病第六章 妇科疾病第一节 痛经第二节 子宫疾病第三节 其他妇科疾病第七章 男科疾病第一节 阳痿第二节 早泄第三节 前列腺疾病第四节 其他男科疾病第八章 日常保健第一节 生活保健第二节 心理保健第三节 妇幼保健第四节 老年保健第二篇 科学饮食篇第一章 鉴定选购第一节 主食类第二节 蔬菜类第三节 肉类第四节 禽蛋类第五节 水产类第六节 水果类第七节 油料调料第八节 饮品类第二章 清洗加工第一节 主食类第二节 蔬菜类第三节 肉类第四节 水产类第五节 水果类第三章 烹饪窍门第一节 主食第二节 菜肴第三节 调味第四章 自制美食第一节 大众主食第二节 风味小菜第三节 清凉饮品第四节 点心甜品第五节 调味品第五章 储存保鲜第一节 米面糕点第二节 干鲜蔬菜第三节 鱼肉禽蛋第四节 干鲜果品第五节 调料饮品第六章 自然食物和健康食物第一节 自然食物是一座营养宝库第二节 如何吃出健康第三节 热门食物排行榜第三篇 家居生活篇第一章 家庭装修第一节 材料选购第二节 科学家装第二章 日用百物第一节 选购常识第二节 百物巧用第三节 保养维修第四节 使用安全第三章 居家卫生第一节 室内环境第二节 生活用品第四章 居家安全第一节 安全常识第二节 急救要诀第五章 金融理财第一节 理财常识第二节 储蓄贷款第三节 家庭保险第六章 外出旅游第一节 出行须知第二节 旅游安全第三节 旅游保健第四篇 爱美篇第一章 美容护肤第一节 美容常识第二节 化妆技巧第三节 自制面膜第二章 美发护发第一节 美发常识第二节 护发技巧第三章 瘦身美体第一节 美体常识第二节 减肥诀窍第四章 服装首饰第一节 服饰选购第二节 服饰搭配第三节 服饰保养第四节 洗涤熨烫

章节摘录

插图：五.怎样识别掺假味精一般味精的掺假物有食盐、白糖、石膏、碳酸钠等。

味精是以粮食为原料经发酵提纯的结晶体。

在感官上应具有正常色泽、滋味，不得有异味，和杂物。

若以食盐作为掺假物，则口尝是咸味，用水浸泡后溶解的液体亦是咸的。

正常味精系无色透明、针形呈小杵状结晶，掺入的食盐则系白色粉状结晶，易潮；若以白糖作为掺假物，则口尝是甜味，用水浸泡溶解后的液体亦是甜的。

白糖多为白色粉状或方块状微透明结晶；若以石膏作为掺假物，口尝是苦涩味，用水浸泡不溶解，有白色大小不等的片状结晶；若以碳酸钠作为掺假物，口尝是微咸味，用水浸泡溶解后的液体味道亦如此。

5.八角质量鉴定法优质八角颗粒整齐完整，个大饱满，棕红色并有光泽，荚边裂缝较大，荚内子粒明亮，香味浓烈。

质次的八角朵瘦小，碎粒多，香味差，黑褐色。

6.花椒质量鉴定法1.壳色红艳油润，粒大而均匀，果实开口而不含或少含子粒，无枝杆及杂质，不破碎污染的为好。

2.手感糙硬，并有刺手干爽感，轻捏即碎，拨弄时有“沙沙”声响的干度较好。

3.顶端开裂大的，成熟度高，香气浓郁，麻味强烈。

4.用少许碘酒掺水，呈淡黄色时，撒在花椒面上，呈蓝色的为掺假品。

编辑推荐

《家庭生活百科(超值钻石版)》：提升生活品质权威·实用·简明的家庭生活用书。
常见疾病治疗，养生保健常识，科学饮食指南，金融理财窍门，外出旅游须知，日常用品养护，服饰美容攻略。

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>