第一图书网, tushu007.com

<<生活知识通>>

图书基本信息

书名：<<生活知识通>>

13位ISBN编号：9787563920792

10位ISBN编号：756392079X

出版时间：2009-7

出版时间：北京工业大学出版社

作者：王新荣 编

页数：272

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《生活知识通》收录了数千条生活窍门，介绍了丰富宝贵的生活经验，希望能助您松解决生活中遇到的各种小难题，为您减轻生活烦恼。

《生活知识通》文字精练、内容精选、图片精美、装帧精致，集知识性、实用性与资料性于一体，是一本难得的生活百科全书。

作者简介

王新荣，毕业于首都师范大学，心理学硕士，长期从事心理学讲座和咨询工作。曾编写《居家过日子》、《快乐其实很简单》、《感恩帮助你的那些人》等生活类图书。

<<生活知识通>>

书籍目录

A 饮食饮食文化八大菜系特色小吃中华老字号满汉全席外国饮食文化概览中餐礼仪西餐礼仪酒类常识白酒的主要类型选购白酒的常识对真假名酒的识别巧识别防伪标志啤酒质量鉴别方法葡萄酒选购小常识黄酒选购小常识烹调用酒的常识喝啤酒常识如何品尝香槟酒巧解饮酒过量酒类贮存的常识茶类常识绿茶的基本常识红茶的基本常识乌龙茶的基本常识茶叶的鉴别茶叶的选购茶叶的贮存沏茶用水的常识头遍茶不宜饮用久泡之茶不宜饮用饮食健康四季饮食注意事项绿色食品的鉴别果汁真品判断饮用咖啡的常识蜂蜜优劣的鉴别健康的水果餐四大排毒养颜食物餐饮禁忌忌夜宵吃太多忌吃路边早点忌午餐吃得太饱忌饭前饮用冰镇啤酒忌咖啡与酒同饮忌白酒与圣女果同食忌啤酒白酒同饮忌食海产品喝啤酒B 服饰服饰常识世界名牌时装，世界八大皮具品牌世界十大名表评价钻石的四个“ C ”选择合适文胸的技巧服饰搭配女性着装原则职业女性着装讲究女性约会美丽装穿出好身材魔力搭配法则不要穿错衣西服、衬衫、领带的搭配服饰鉴别皮革鉴别小常识外贸服装的鉴别鉴别白金、铂金与银饰巧识钻石真假慧眼识别真假翡翠服饰去污西装洗涤法白衬衫巧洗除黄渍洗衣也要讲究质地不同洗法有异丝绸衣物的洗涤什么衣物不可烘干保持衣服不掉色衣服上霉点的去除白色布鞋怎样刷服饰选购羊毛衫的选购袜子的选购鞋的选购水晶饰品的选购服饰保养衣物的晾晒衣物的收藏领带的保养旗袍的保养银饰品的保养黄金饰品的保养C 家具家具选购当心假实木家具三种家具不要买挑选家具的注意事项选好沙发的细节家具保养家具如何上光打蜡夏日须防家具“ 中暑 ”家具“ 旧貌换新颜 ”D 家电家电保养电动剃须刀的保养如何延长日光灯管的寿命减少家电互相干扰如何保养洗衣机雷雨天如何保护家电液晶电视屏幕的擦拭数码相机的保养使用误区洗衣机盖盖儿油烟机常拆洗饮水机不经常除菌碗刷完了就进消毒柜使用窍门电冰箱除异味小家电节能防止冰箱生霉菌家电除尘空调省电电水壶去垢E 美容F 养狗G 养猫H 养鸟I 养花J 养鱼K 保健L 用药M 保洁

章节摘录

A 饮食　饮食文化　八大菜系　中国的八大菜系，通常是指鲁菜、川菜、浙菜、苏菜、徽菜、粤菜、闽菜和湘菜。

鲁菜　鲁菜发端于春秋战国时的齐国和鲁国（今山东省），形成于秦汉。
宋代后，鲁菜就成为“北食”的代表，位居我国八大菜系之首。
鲁菜是我国覆盖面最广的地方风味菜系，遍及京津塘及东北三省。
鲁菜以沿海的胶东菜（以海鲜为主）和内陆的济南菜以及自成体系的孔府菜三大派别为首。
鲁菜讲究调味纯正，口味偏于咸鲜，具有鲜、嫩、香、脆的特色。
十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。

鲁菜常用的烹调技法有30多种，尤以爆、扒技法独特而专长。
爆法讲究急火快炒；扒技法为鲁菜独创，原料腌渍粘粉，油煎黄两面，慢火尽收汁；扒法成品整齐成型，味浓质烂，汁紧稠浓。

川菜　川菜作为我国八大菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位。
它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融汇了东南西北各方的特点。
川菜主要由高级宴会菜式、普通宴会菜式、大众便餐菜式和家常风味菜式四个部分组成。
四川小吃在国内享有盛名。

川菜烹调的特点是选料认真、刀工精细、搭配合理、烹调精心，在“炒”的方面有其独到之处。
它的很多菜式都采用“小炒”的方法，特点是时间短，火候急，汁水少，口味鲜嫩，合乎营养卫生要求。
川菜是历史悠久、地方风味极为浓厚的菜系，享有“一菜一格，百菜百味”之美誉。
因此，许多人发出“食在中国，味在四川”的赞叹。

……

编辑推荐

随着社会竞争压力的增大，工作和生活节奏的日趋紧张，越来越多的人感到身心疲惫，穷于应付。因此只有掌握科学的、实用的生活技巧，才能为自己和家人创造优质、健康的生活。

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