

<<家庭万事一点通>>

图书基本信息

书名：<<家庭万事一点通>>

13位ISBN编号：9787802089945

10位ISBN编号：7802089948

出版时间：2010-1

出版时间：人民日报

作者：李坤

页数：348

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>

<<家庭万事一点通>>

内容概要

《家庭万事一点通（珍藏版）》介绍了家居生活中的健康饮食、饮食搭配及健康、烹饪和加工、衣物穿着、衣饰选购、衣着常识、衣饰洗护保养、医疗保健、养生保健、减肥美容、以及居住装修中的房屋选购、房屋装修、还介绍了婴幼儿养育中的科学受孕、婴幼儿食品、婴幼儿衣物穿着、思维训练、婴幼儿常见病、以及情绪修养、交际应酬、家庭常用法律等内容。

<<家庭万事一点通>>

书籍目录

家居生活一点通	健康饮食一点通	食品的选购	选购大米的5个小窍门	优质面粉的选购和保存
如何选购番茄	如何识别蔬菜的新鲜度	如何选购辣椒	如何选购茄子看“眼睛”	如何选购苦瓜
如何选购黄瓜	如何选购丝瓜	如何选购冬瓜	如何选购菠菜	如何选购胡萝卜
如何选购黄花菜	如何选购菜花	如何选购芹菜	如何选购香菜	如何选购萝卜
如何选购韭菜	如何选购茼蒿	如何选购生姜	如何选购萝卜	如何选购胡萝卜
如何选购豆芽	如何选购玉米	如何选购豆角	科学洗菜去除农药残留	
如何选购蘑菇	如何选购香菇	选购黑木耳有4招	银耳的选购和保存	选购淡水
新鲜鱼要4看	如何选购活禽	如何选购屠宰后的光禽	如何选购冷冻海水鱼	如何选购牛肉4要点
如何购买银鱼	如何选购鲜虾	如何选购螃蟹	热鲜肉、冷冻肉和冷却肉的区别	如何选购火腿
如何判断新鲜猪肉、牛肉(冷却肉)	如何识别劣质肉	购买冷却肉有3看	选购牛肉4要点	如何选购食用油
如何买虾仁、蹄筋等水发产品	如何区分山羊肉和绵羊肉	如何选购食用油		
选购干海带4注意	怎样选购豆制品	压榨油与浸出油有什么区别		
如何选购食用植物油	如何选购花生油	如何选购香油	如何挑选酱油	如何选购醋
如何选购花椒	买八角先看形再闻香	如何选购桂皮	选购姜粉的窍门	
如何识别掺假味精	如何选购西瓜	挑选草莓有4看	如何区别草莓是否使用激素	
选购菠萝两看一闻	如何选购苹果	市场上的水果问题及其对象	如何选购香蕉	
如何选购哈密瓜	如何选购葡萄	如何选购木瓜	如何选购水蜜桃	如何选购猕猴桃
如何选购芒果	如何选购荔枝	如何选购桂圆	如何选购樱桃	
选购核桃	如何选购红枣、黑枣	白酒的质量鉴别有4法	如何鉴别五粮液	如何鉴别真假茅台酒
如何鉴别剑南春	如何选购啤酒	如何鉴别葡萄酒是否变质		
如何选购果汁	如何选购牛奶饮料	如何选购碳酸型饮料	如何选购茶叶	如何鉴别西湖龙井
如何鉴别铁观音	如何鉴别信阳毛尖	如何鉴别碧螺春	如何鉴别西洋参	
如何鉴别鹿茸片	如何鉴别阿胶	如何选购蜂蜜	如何鉴别名牌香烟	
如何选购雪茄	饮食搭配及健康	不同季节应当吃什么菜	洗衣粉发酵馒头需注意	蔬菜食用禁忌有哪些
蔬菜搭配禁忌有哪些	吃水果有什么学问	哪些水果不宜空腹食用		
水果食用禁忌有哪些	哪些食品能够防癌抗癌	哪些食品能够防衰老	日常饮食搭配有什么禁忌	
吃小龙虾要注意	男性夏季饮食需注意医疗保健一点通	居住装修一点通	婴幼儿养育一点通
情趣修养一点通	交际应酬一点通	家庭经济一点通	家庭法律一点通	

<<家庭万事一点通>>

章节摘录

插图：肉的酸度下降到理想范围，通过一系列生物化学变化，使成熟肌肉组织显微结构发生变化，柔嫩多汁，滋味鲜美，气味芳香，容易咀嚼。

便于消化吸收，利用率比较高。

与冷冻肉相比，冷却肉避免了解冻时汁液流失。

保持了畜肉的高营养价值。

如何判断新鲜猪肉、牛肉（冷却肉）肉的新鲜度直接会影响肉制品原料的质量。

肉品在屠宰加工、运输、冷藏、能存、销售等等过程中，都会难免遇到不同程度微生物污染，导致肉品的变质，腐败等等现象。

腐败肉不能食用。

更不能做加工原料，所以肉的新鲜度十分重要。

新鲜肉的检查方法：1、色泽：皮肤白色、肌肉红色均有光泽，脂肪洁白。

2、粘度：肉表面有一层干燥膜，手感微干或微湿润、不粘手。

3、弹性：手指压后凹陷立即恢复，有弹性。

4、气味：具有新鲜猪肉正常气味。

5、煮沸后肉汤：将肉切成片或块放入水中煮沸片刻，肉汤呈澄清透明，脂肪团聚于表面具有特有香味。

不新鲜肉：肉色暗红。

灰白，明显湿润.无光泽。

无弹性，切面指压凹陷无复原。

表面发粘，有异味（肉夹气、臭味、腐败味），煮沸后肉汤浑浊。

如何识别劣质肉1、注水肉的鉴别办法：肉经注水后，水会从瘦肉中渗出。

割下一块瘦肉放在盘中，稍待片刻就会有水渗出；另外，用卫生纸或吸水纸贴在瘦肉上，用手紧压，待纸湿后揭下，用火柴点燃，若不能燃烧说明肉中注了水。

2、米猪肉：即患有囊虫病的死猪肉，这种肉对人体健康有极大的危害性。

感官鉴别米猪肉的主要手段是注意其瘦肉切开后的横断面，看是否有囊虫包的存在，在切面上如发现石榴粒（或米粒）一般大小的水泡状物，即为囊虫包，可断定这类肉为米猪肉。

3、有淋巴结的病死猪肉：这类猪肉的淋巴结是肿大的，其脂肪为浅玫瑰色或红色，肌肉为黑红色。

切面上的血管可挤出暗红色的瘀血。

而且脂肪呈灰红色、黄色、绿色等异常色泽。

4、母猪肉：母猪肉含有危害人体健康的物质——免疫球蛋白，尤其是产仔前的母猪含量更高。

母猪一般胴体较大。

皮糙肉厚，肌肉纤维粗。

横断面颗粒大。

经产母猪皮肤较厚，皮下脂肪少、瘦肉多。

骨箭硬而脆，乳腺发达，腹部肌肉结缔组织多。

切割时韧性大，俗称“滚刀肉”。

<<家庭万事一点通>>

编辑推荐

《家庭万事一点通(珍藏版)》：快乐生活36计

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>