

<<家庭生活小窍门大全集>>

图书基本信息

书名：<<家庭生活小窍门大全集>>

13位ISBN编号：9787802209756

10位ISBN编号：7802209757

出版时间：2011-1

出版时间：中国画报

作者：秋实

页数：394

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>

## <<家庭生活小窍门大全集>>

### 内容概要

在生活当中，我们难免会碰到各种琐碎、棘手的问题，比如。家里面的盐结块了，怎样才能防止出现这种情况？如何才能挑选到新鲜的肉类？刚买的新鞋磨脚怎么办？怎么才能清除西装上面的污渍？……这些繁杂的小事竟然成为难题，给原本精彩的生活增添无限的烦恼。

舒适与快捷是现代时尚生活的特点，精彩的生活是绝对不允许让以上这些小的插曲打乱脚步的。

其实只要我们掌握了知识，略施小计，生活中的许多小难题都可以迎刃而解。

因此，我们从大家的需要出发，系统地收录了生活中衣、食、住、用等方面的生活小窍门。

这些小窍门虽小，却具有较强的实用性，在生活中举足轻重。

在日常生活中应用这些小窍门，可以让你分分钟搞之家务；在厨房中应用这些小窍门，可以让你轻轻松松去做饭；在穿着打扮上应用这些小窍门，可以让你时时刻刻充满风采；休闲娱乐的时候应用这些小窍门，可以让你轻松享受生活的每一天。

多了解、多掌握一些生活中的小窍门、小技巧，可以让你从容应对生活中遇到的问题。

每一个奇思妙想，都会让生活充满幸福快乐；每一个生活窍门，都能够让家务变得简单轻松。

本书中所列出的这些小窍门，并不是简单找出所有的问题，而是找出了具体解决的方法、操作步骤等。

这些小窍门有的简单易行，有的巧妙绝伦，一看就会，一点便通，操作也比较简便，花钱不多或分文不用，便可为你排忧解难。

通过阅读此书你可以学到很多简单实用的家庭生活小技巧。

这些小技巧不仅能及时解决烦恼，还能增添很多生活的乐趣。

## <<家庭生活小窍门大全集>>

### 书籍目录

健康饮食篇 一、食品选购 二、食品贮存 三、食品加工 四、食品制作 五、菜肴烹制 六、食品卫生  
七、厨房餐具保健养生篇 一、卫生保健 二、食养食疗 三、心理卫生 四、妇幼保健 五、滋补养生防  
病用药篇 一、用药常识 二、疾病防治与护理 三、急救常识美容护肤篇 一、化妆品的选购 二、美容  
与化妆 三、减肥与健美服装服饰篇 一、服饰选购 二、服饰与美 三、洗涤熨烫 四、收藏保养家居生  
活篇 一、居室装饰 二、居室卫生 三、家用电器 四、日用品维护 五、家庭养花 六、宠物饲养家庭  
理财篇 一、储蓄保险 二、金银珠宝 三、证券与消费 四、其他文化旅游篇 一、文艺活动 二、文化  
器具 三、休闲旅游 四、旅游保健

## &lt;&lt;家庭生活小窍门大全集&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页： 牛奶袋在塑料瓶里要避免日光灯照射。

据有关部门对市售的牛奶进行分析，发现用半透明塑料瓶装的牛奶，经日光灯的照射，有75%的牛奶产生了一种难闻的味道。

其他实验还证明，塑料瓶袋中牛奶经日光灯照射，在24小时内，牛奶中的维生素C全部失掉，维生素B也有减少。

牛奶要避免阳光照射。

新鲜牛奶经阳光照射一分钟以上，奶中的B族维生素会很快消失，维生素所剩无几。

即使在微弱的阳光下经6小时照射，其中的B族维生素也仅剩一半了。

而在避光器中保存牛奶，不仅维生素不容易消失，还能保存牛奶特有的鲜味。

【夏天怎样防止牛羊奶变质】夏天气温常在20 ~ 35 之间。

这种温度易于细菌繁殖，而牛羊奶又是绝好的培养基，奶中所含的乳糖，最适宜乳糖菌的繁殖，再加上其他杂菌的作用，所以牛羊奶在夏天很容易发酵变坏。

然而，如按照下述方法去做，就可以防止牛羊奶在夏天变坏。

把盛在加盖的金属容器里的奶放在滚水里蒸煮约20分钟取出，立即转入冷水中冷却。

然后再把容器盖揭开（防止液面形成奶膜），用纱布罩住保存起来。

把鲜奶煮沸后，放入洁净的瓶里，把瓶放在冷水中，经常换水，并在上面盖一个瓦盆，这样也可保持12个小时左右不坏。

取奶后，先煮沸5分钟，将锅盖好。

如果暂时不喝，就不要掀开锅盖，这样可以杀死奶中的细菌，并防止杂菌侵入。

盛过奶的一切器具，用毕必须彻底刷洗干净，以防止陈奶发酵而引起鲜奶酸坏。

【怎样贮存白菜】家庭贮存大白菜要注意以下几个问题： 刚买来的白菜水分大，容易腐烂。应该先撕去残破黄叶，放在向阳地方晒3~5天，让它失去一些水分。

贮存白菜的前期要防热，后期要防冻。

在未上冻以前可以堆放在屋外，晚上用东西苫盖一下即可。

在天气寒冷后，可将白菜搬入室内，尽量离开火炉、暖气片。

码垛时要留空隙，勤倒动、勤检查。

白菜除鲜贮外，还可以采用腌菜、晒干菜、泡菜、渍酸菜等办法贮存。

【怎样贮存萝卜】萝卜坑藏，可由当年霜降贮藏到来年立夏，约半年时间。

贮藏后的萝卜品质变好，青脆可口，糖分增加。

贮藏方法如下： 挖坑：选择高燥地势，东西向挖坑，坑深60~80厘米，上口宽1.3米，下口宽1.4米，长度不限，将挖出的土放在南边，筑成1米左右的一座土墙，以便挡住日光照射，坑底成慢坡形并要平整，在坑内南边墙角挖一个小坑，并在坑角上立一块高35厘米左右的木板，以便检查坑内存水，如坑内积水时，应及时掏出。

入坑：萝卜入坑贮藏时，应挑去有病虫害和破伤的。

并将萝卜缨用手拧净，然后再下坑，厚度不能超过33厘米，放平整，每隔一段立一高1米、粗16厘米的草把，以便通风换气。

然后在摆好的萝卜上面泼水，以萝卜上下湿润为限，随即盖3厘米左右的湿土。

气温高时，每5~6天晚间泼一次水，以湿润上面即可，以后天气寒冷即上土，最冷时，应把草把子拔掉。

上土的厚度要超过地面25厘米，四周要超过35厘米。

## <<家庭生活小窍门大全集>>

### 编辑推荐

《家庭生活小窍门大全集》：难除的西装污渍没有了，房屋的异味清除了，一个小小的加工，磨脚的新鞋就很舒适了……每一个奇思妙想都可使生活的难题变得简单轻松，都会让你的生活充满幸福快乐。

百和集粹，柴米油盐酱醋茶，件件紧关你我他。

<<家庭生活小窍门大全集>>

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>