

<<实用生活图鉴>>

图书基本信息

书名：<<实用生活图鉴>>

13位ISBN编号：9787806791103

10位ISBN编号：7806791108

出版时间：2003-1

出版时间：接力出版社

作者：[日] 越智登代子 文,[日] 平野惠理子 图

页数：380

字数：377000

译者：陈锐 等

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

让我们成为生活能手

以前，孩子们是在生活中通过点点滴滴的体验自然而然学会各种生活技能的。

例如，父母们手持菜刀准备饭菜时，孩子们会津津人味地盯着；大人们淘米时米粒不会随水流走的“绝活”让孩子们觉得不可思议；还有，孩子们对大人们用电熨斗熨衣服的蒸汽也觉得非常有趣……孩子们就这样在类似的过程中不知不觉学会了生活技能。

但是，现在情况发生了变化。

无论喜欢与否，我们的生活形态正在变得越来越复杂，孩子们不能再像以往那样简单地就学会各种生活技能了，因此，我们的孩子应该有意识地从书本中接受生活知识及生活技能的训练。

本书涉及日常生活中衣、食、住三方面约180种基本技能的培养与训练内容，有近3000幅基本技能训练的插图。

《实用生活图鉴》能让孩子们在很多方面对生活有新的认识，受到新的教育，有助于生活自理能力的提高。

作者简介

越智 登代子

1952年初生于北海道的札幌。

曾做过PR杂志和育儿杂志的编辑。

目前关注老年人问题，教育、育儿问题以及与此相关的家庭和女性问题，并多有著述。

著作有画册《母亲小的时候》（福音馆书店）、《喂，你吃过饭了吗？》（阿斯克讲谈社）、《现在的问题是

书籍目录

前言 第一次看家一 食1 基本的烹调方法 饮食生活处处有发现 做饭的基本方法 教你捏饭团 酱汤——高汤 各种高汤 调料用量的测量方法 烹调用语 调料——使用方法 调味——顺序及窍门 香料的妙用 调料——方便手册2 烹饪工具 煤气与火的安全使用方法 微波炉的基本用法 进一步话用微波炉——烹调技巧 电烤箱的各种用法 电热铁板烧锅 冰箱活用法 烹调用小工具的挑选和使用 必须备齐的基本炊具及挑选方法 使用方法 菜刀用法入门 菜刀的种类3 烹调材料 猪肉的选材与食法 自己动手尝试猪肉烹调 牛肉的选材与食法 尝试牛肉烹调 鸡肉的选材与食法 尝试鸡肉烹调 鱼的挑选与食法 自己尝试鱼的烹调 鸡蛋的选择与吃法 尝试自己烹调鸡蛋 肉制品——火腿、腊肠、熏猪肉 新鲜蔬菜的烹调 面包的种类和美食方法 面条的种类和美食方法 罐头的识别与选购方法 食品的保质期 食品品质提示与添加剂 食品的清洗——洗还是不用洗？
农药及添加剂的去除方法 各种添加4 亲手做菜5 文明饮食二 衣1 洗衣2 衣服的收拾整理3 缝纫4 衣服的选择和恰当的着装三 住1 打扫卫生2 修理3 整理4 保护自己5 资料索引后记

媒体关注与评论

- 打理日常生活，从一点一滴做起
- 衣、食、住三方面约180种基本技能；
- 近3000幅插图
- 孩子、爸爸“自理”生活的必修课
- 独自生活前的必备会书

编辑推荐

中国的小资不是太多，而是不够多。
首先表现在日常生活上，我们通常随随便便，大大咧咧，而生活却往往在细微琐碎之处，呈现出它的精致和美丽。

例如怎样活用微波炉做出简单又好吃的晚餐？

怎样清洁电话和你最钟爱的小布玩偶？

是否应该给自己屋里的桌子、柜子、椅子等小东西换一下颜色，改变一下房间的气氛？

插花的基本技巧？

把自己的阳台变成一个迷你小菜园？

.....这些问题不说孩子，恐怕家庭主妇都没几个能答得上来。

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>