

<<生活窍门一点通>>

图书基本信息

书名：<<生活窍门一点通>>

13位ISBN编号：9787510108495

10位ISBN编号：7510108497

出版时间：2011-12

出版时间：中国人口出版社

作者：张秀丽

页数：227

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>

<<生活窍门一点通>>

内容概要

本书包括创意厨房、巧手家务、收纳有方、创意家居、轻松购物五个部分，门类齐全，条目清晰，随用随查，方便可靠，是千家万户最实用的生活好帮手。

<<生活窍门一点通>>

书籍目录

创意厨房

- 冻肉怎样解冻最好
- 猪内脏异味怎样去除
- 羊肉怎样去膻
- 怎样去除羊肉粘毛
- 鸡、鸭轻松褪毛的窍门
- 鱼胆破了怎么办
- 怎样让泥鳅、贝类吐泥
- 巧刮鱼鳞
- 如何处理鹅肠
- 怎样除去粘在肉上的脏物
- 鸭肉巧去腥
- 洗鱼黏液
- 巧发蹄筋
- 除甲鱼腥味
- 除猪腰子膻味
- 去带鱼鳞
- 巧切鱼不打滑
- 巧杀鸡
- 除黄鱼腥
- 洗猪肠
- 怎样去除豆制品中的异味
- 如何清除蔬菜上的残留农药
- 如何去除部分蔬菜中的有害物质
- 刮芋头时手痒怎么办
- 豆腐“中洗法”
- 巧去莲子皮
- 巧去芋头皮
- 巧洗菜虫法
- 泡干蘑菇
- 巧治腌菜过咸
- 巧洗香菇
- 除果品涩味
- 巧除蚕豆皮
- 煮牛肉宜用沸水
- 怎样炖肉易烂
- 煮肉不宜早放盐
- 炖汤不宜中途加冷水
- 怎样做鱼没有腥味
- 煎鱼粘锅怎么办
- 炸鱼的油怎样去腥味
- 炒肉不缩水窍门
- 去猪头肉油腥
- 除咸肉异味
- 除虾仁腥味

<<生活窍门一点通>>

去狗肉膻味
去羊奶膻味
巧去野味腥涩
除松花蛋麻味
巧做骨头汤
巧煮老鸡易烂法
煮火腿
巧炖老牛肉
烹制整禽巧脱骨
啤酒蒸鸡
炖制老鸡肉返嫩法
炖制老鸭肉
炒牛肉
煮蛋有诀窍
煮牛奶的学问
烧豆腐不宜放葱
怎样防止蔬菜中营养流失
怎样巧除豆芽豆腥味
炒菜何时放酱油好
炒菜何时放味精好
炒菜何时放醋好
豆角保绿
海带如何可口好吃
巧去菜子油异味
炒菜何时放盐好
菜做咸了怎么办
汤烧咸了怎么办
炒菜酱汁放多了怎么办
炒菜误加醋怎么办
热油泛沫怎么办
怎样防止油飞溅
油锅着火怎么办
怎样减轻米饭焦味
夹生饭的补救
熬粥防止外溢
蒸馒头碱多了怎么办
用冷水蒸馒头比用热水好
蒸馒头不粘笼布的窍门
煮面条不黏糊的窍门
怎样煮饺子不粘皮
煮元宵的窍门
香喷喷熬粥小窍门
蒸馒头不熟巧补救
冬季巧发面
饺子馅如何放油
如何做西红柿肉馅
菜馅无非泛韭香

<<生活窍门一点通>>

肉馅掺肉皮冻多卤汁

快速煮饺子的方法

如何使粥熬得黏稠

热水瓶煮稀饭

煮豆沙防糊

包子的捏法

捏饺子的两种手法

制作蛋糕的要诀

钝刀切蛋糕

干面包如何回软

.....

巧手家务

收纳有方

创意家居

轻松购物

章节摘录

版权页：插图：窍门1菠菜、青蒜、竹笋、毛豆等蔬菜含有较多的草酸。

草酸除了味涩影响菜肴味道外，更重要的是它能与食物中的钙结合，形成难以溶解的草酸钙结晶，既妨碍了人体对食物中钙的吸收利用，又不利于对食物中铁的吸收。

长期食用含草酸高的食物，还容易产生肾结石。

为了避免出现上述种种不利的后果，食用这类蔬菜，应在烹调前先用开水焯一下，然后再炒，这样就可以去除大部分草酸，食之有益。

窍门2生扁豆、生蚕豆、四季豆里含有一种蛋白，具有凝血作用。

除此之外，还含有皂素，它是一种破坏红血细胞的溶血素，并对胃肠黏膜有强烈的刺激作用。

为去除这些有毒物质，食用这类食物，必须先用开水焯一下，之后煮熟煮透方可食用。

窍门3鲜黄花菜里含有秋水仙碱，这是一种有很大毒性的物质，能强烈刺激胃肠和呼吸系统。

食用鲜黄花菜时，应该先用沸水烫2~3分钟，然后用清水泡2小时，等浸出秋水仙碱后才能食用。

当然在购买时最好选用干制品，既省时又省力。

<<生活窍门一点通>>

编辑推荐

《生活窍门一点通(升级版)》：拒绝凌乱，家居收纳无限可能关注衣食住行，提供全面生活服务，囊括食材鉴别选购、食物储存保鲜、食品加工烹饪的窍门，使您和您的家人在享受美味的同时又能拥有源自快乐厨房的健康。

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>