

<<生活应急妙招>>

图书基本信息

书名：<<生活应急妙招>>

13位ISBN编号：9787533531188

10位ISBN编号：7533531183

出版时间：2008-4

出版时间：福建科技

作者：何跃青

页数：220

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>

<<生活应急妙招>>

内容概要

有了《生活应急妙招》这本书，您的生活马上就会有有很大的改变，它从衣食住行等各个方面来帮您解决问题，为您支招，从而提高您的生活质量。

本书包括“食物选购与储存”、“厨房生活小技巧”、“服饰打理清洁妙招”、“服饰鉴别与巧搭配”、“家居环境小妙招”、“美容护理小常识”、“家庭应急自救常识”、“外出旅行应急妙招”、“器物使用维护妙招”、“家庭投资理财妙招”十大部分，收录数千条高招、绝招、巧招、妙招，招招帮您解决生活中的小难题、小烦恼。

让我们做一个生活上的有心人，积累越来越多的妙招经验，服务于所有热爱生活的人们！

书籍目录

第一章 食物选购与储存 一、选购 1. 肉蛋 如何识别鸡的老嫩 怎样避免买到注水鸡鸭 注水猪肉的识别 如何避免买到病猪肉 怎样选购猪肝 咸肉好坏的区分 劣质火腿的识别 劣质香肠的识别 怎样选购鲜蛋 2. 海鲜 教你买鲜鱼 如何选购优质海味干品 3. 水果 教你买水果 探访病人怎样选水果 怎样区别池藕和田藕 4. 饮品 教你识别100%纯果汁 怎样判别牛奶是否新鲜 掺水牛奶的辨别 怎样判别豆浆的好坏 5. 其他 如何避免买到陈大米 怎样选购优质蜂蜜 劣质酱油的识别 教你选购好茶叶 怎样识别假冒名酒 如何避免买到假西洋参 二、储存 1. 米面 如何避免挂面霉变生虫 怎样储藏米谷不生虫 2. 肉蛋 夏天鲜肉如何保鲜 储存火腿妙法 鲜蛋储存妙法 3. 海鲜 怎样保存海鲜干制品不变质 鲜虾如何保鲜 怎样贮藏鲜蟹肉 4. 水果 香蕉保鲜小窍门 如何长期保存橘子 苹果如何保鲜 葡萄怎么存放不会烂 怎样使荔枝长期保鲜 西瓜保鲜小窍门 红枣怎样存放 5. 蔬菜 怎样储存大白菜 韭菜和蒜黄的保鲜小窍门 冬瓜储存妙法 怎样保存鲜蘑菇 冬藏莲藕不变色的诀窍 贮藏冬笋的技巧 怎样存放干豆角 怎样存放香菜 怎样储存大葱过冬 生姜如何保鲜 大蒜头如何保鲜 储存花生米的窍门 6. 饮品 牛奶保鲜小窍门 怎样储存黄酒 怎样存放啤酒 不损失营养 葡萄酒的选购与储存技巧 7. 其他 热天时食品容易发霉怎么办 如何使豆腐保持鲜美 储存奶粉不变质的小窍门 如何保鲜猪油 如何储存红糖不变硬 怎样储存蜂蜜不变质 怎样保存食物不损失营养

第二章 厨房生活小技巧 一、煮 熬粥不溢锅的小窍门 怎样煮奶不溢锅 教你煮面不溢锅 老鸡老鸭怎么炖更嫩 煎鱼不粘锅的小诀窍 怎样烧牛肉容易烂 炒茄子如何不变黑 怎样炒蔬菜不易出水 煮速冻饺子不粘连的小诀窍 怎样烹调藕片不易变色 米饭夹生了怎么办 调味过量巧补救 番茄汤很酸怎么办 破壳蛋怎么煮 怎样预防油温过高 二、洗 巧洗鲜墨斗鱼 吃完海鲜手上有腥味 怎么去掉 洗鱼时不小心弄破鱼胆怎么办 怎样去除果蔬中的残留农药 怎样洗去桃毛 电冰箱停用时应如何处理 减少冰箱结霜有妙法 减小冰箱噪声 家电之间的干扰过大怎么办 延长洗衣机使用寿命的技巧 三、电脑 怎样防止电脑辐射 笔记本电脑进水后的应急处理 怎样延长笔记本电脑的电池寿命 怎样延长硬盘的寿命 怎样收放光盘 打印机墨盒不出墨怎么办 四、手机 手机电池使用小妙招 如何让手机电池起死回生 巧除手机屏幕刮痕 减轻手机电磁辐射危急妙法 五、汽车 汽车养护巧用生活用品 怎样去除新车异味 六、手表 手表进水后的应急处理 手表被磁化怎么办 七、其他 新买的砂锅漏水怎么办 陶器摔坏了怎么办 瓷器不小心打破了怎么办 搪瓷制品受损后怎么办 修补塑料制品法 眼镜修补二法则 水龙头的保养方法 日光灯的助动窍门 废旧雨伞巧利用

第十章 家庭理财 妙招 一、省钱高招 多利息存款的技巧 逛街砍价的窍门 装修省钱妙招 如何安排家庭开支 生活中省钱的窍门 提前支取存款避免利息损失高招 贷款省息的妙招 家庭购车的技巧 “月光女神”的省钱妙招 二、理财高招 新婚家庭理财妙招 上班族怎样理财 高薪收入家庭的理财妙招 低收入家庭理财妙招 单身青年理财妙招 面对通货膨胀应该如何理财 单亲家庭如何理财 人生各阶段理财技法 如何免税理财 外币怎样理财 投资基金应该怎样进行操作 三、投保高招 人生各阶段险种选择技巧 人寿保险投保方法 家庭财产投保方法 保险代理人挑选标准 切辣椒烧手怎么办 巧除油污的妙招 巧除菜板细菌的妙招 三、切 剁肉馅粘刀怎么办 教你切洋葱不刺眼 怎样巧切鱼片 四、加工 除猪腰子腥臊的小窍门 除羊肉膻味的小窍门 巧妙处理冷冻羊肉 咸肉太咸怎么办 买的肉太老怎么办 怎样让咸鱼返鲜 怎样快速刮鱼鳞 炸鱼的油怎样去腥味 蔬果去皮小妙招 菜蔫了怎么办 怎样去除苦瓜的苦味 买的柿子太涩怎么办 买到青水果怎么办 买到“半熟”西瓜怎么办 怎样吃到鲜豆芽 轻松分离蛋清蛋黄 怎样和面不粘盆 面包变硬了怎么办 冷天怎样发面 五、其他 如何辨别变质食用油 学会识别剩油做的水煮鱼 在厨房里皮肤不慎擦伤怎么办 巧用隔夜残茶 用蜂窝煤生火的技巧 塞子掉入瓶中怎么取 切菜板干燥易裂怎么办

第三章 服饰打理清洁妙招 一、清洗 毛料服装如何干洗 毛料服装如何湿洗 怎样洗毛衣不变形 丝绸衣物洗涤小窍门 腈纶衣物洗涤小窍门 羽绒服洗涤小窍门 绒衣裤怎么洗不变硬 白球鞋怎么洗才会白 洗衣如何防止掉色 二、去渍 怎样去除西装上的亮痕 怎样去除衣物上的顽渍 怎样去除衣物上的口红和粉底印 白色衣服变黄了怎么办 衣服不小心熨黄了怎么办 口香糖粘到衣服上怎么办 衬衣污迹巧除法 花色衣服褪色怎么办 衣服混洗被染色怎么办 毛毯弄脏了怎么洗 人造革外衣被污如何清洗 呢制服装的灰尘如何除 羊毛织物被色渍污染如何除 丝绸衣物染了色渍怎样除 呕吐污迹怎样去除 胶类及胶性色素渍的去除方法 三、整

<<生活应急妙招>>

形 西装皱了怎么办 衣服起球怎么除 皮夹克穿旧了怎么办 皮衣“走硝”的处理妙招 皮革服装弄湿了怎么办 长毛绒衣料的毛绒倒伏了怎么办 穿过的裘皮服装怎样清理 修复白皮鞋的窍门 四、去味 衣物有了樟脑味怎么办 衣物上的霉味如何除 衣服和鞋子有了臭味如何去除 五、其他 内衣保养的小窍门 皮鞋怎样防水 如何防止羊绒衣服被虫咬 皮包容易干裂怎么办 黄金首饰变白的处理方法 第四章 服饰鉴别与巧搭配 一、鉴别 1. 衣物 如何鉴别真假毛皮制品 动物皮革制品巧鉴别 西装质量鉴别小窍门 如何挑选羽绒服 皮鞋质量鉴定诀窍 2. 饰物 钻石真假鉴别 翡翠真假鉴别 珍珠真假鉴别 水晶真假鉴别 玉器真假鉴别 黄金纯度鉴别 二、选购 2. 1. 衣物 教你挑选高档男西装 怎样为不同体型选配牛仔裤 给宝宝买衣服的小经验 怎样选购羊毛内衣 保暖内衣的选购窍门 怎样选购优质汗衫和背心 选购睡衣的技巧 选购羊绒制品的妙招 怎样选购皮衣 教你选购正装衬衫 休闲衬衫的选购技巧 2. 饰物 怎样选购美靴 怎样选购钻饰 三、搭配 1. 衣物 体型与服装的搭配 特殊体型怎样选购衣服 胖人怎样选配衣服 矮人显高的穿衣窍门 脸型有缺陷的人怎样搭配衣领 胸部不完美者怎样选配服饰 小腹凸出者怎样选配服饰 怎么为不同的肤色选配衣服 女士如何选配西服 男人如何搭配服装 中老年人应如何选衣服 孕妇怎样选衣服 选购童装的窍门 秋冬季如何搭配服装 冬季如何选裙子面料 寒日里裙子的搭配 临时赴约如何挑选连衣裙 男式西服的色彩搭配技巧 2. 饰物 领带与衣服的搭配技巧 包与服饰的搭配妙招 鞋与服装的搭配原则 腿部不足的人怎样选择长筒袜 凉鞋与袜子的巧搭配 腰部饰品与服饰的搭配窍门 耳饰的造型与脸型搭配 第五章 家居环境小妙招 一、去异味 居室有异味怎么办 怎样去除厨房异味 烟灰缸去异味小窍门 如何去除卫生间异味 碗橱如何去异味 巧除水槽中的异味 塑料容器如何去异味 巧除水壶异味 新家具有油漆味怎么办 如何去除电冰箱异味 怎样为微波炉去除异味 炒菜锅如何去异味 垃圾去除恶臭的妙招 花肥的异味如何去除 二、除污渍 如何清除水壶的水垢 暖水瓶的水垢如何清除 饮水机的水垢如何清除 电热水瓶的清洗技巧 如何清除茶壶面的污渍 巧洗窄口玻璃瓶 如何去除不锈钢锅的污垢 餐具如何除锈 新买的铁锅如何除锈 铁锅发霉了如何清洗 锅具烧焦了如何清洗 旧铝锅的黑垢如何清除 如何巧擦油锅和锅盖 菜刀如何除锈 怎样清洗煤气灶 不锈钢水池如何清洗 去除厨房瓷砖黑垢的窍门 厨房的油渍怎么除 卫生间瓷盆巧除锈 玻璃不干净了怎么擦 玻璃上的油漆怎么去除 玻璃茶杯用久了怎么洗 布艺沙发如何清洗 丝绒窗帘如何清洗 窗户纱帘如何清洗 墙壁上的蜡笔迹怎么清洗 墙上的镜框痕迹怎样去除 书本上的污迹怎么去除 家具上的水印、烫痕如何去除 银质刀叉的清洗妙招 三、驱虫蚁 夏天驱蚊妙法 巧驱苍蝇 巧除宠物身上的跳蚤 厨房里有虫子怎么办 将蟑螂拒之门外的有效措施 怎样防止蚂蚁进入碗橱 花卉生虫怎么处理 花卉的蛀心虫怎么除 花卉有了介壳虫怎样除 四、其他 瓶插花易谢怎么办 盆花受冻后怎么复苏 室内垃圾筒如何美化 下水道堵塞了怎么办 第六章 美容护理小常识 一、美容 化妆小窍门 怎样鉴别化妆品是否变质 过敏性皮肤怎样买化妆品 化妆时没有腮红了怎么办 赶走脸上雀斑的小妙招 快速消除黑眼圈 怎样用粉底掩盖皱纹 眼角有皱纹怎么办 脸上有斑痕怎么办 眼距不协调怎样做眼部化妆 长了凹凸眼怎么办 圆眼睛怎样化妆 长了一双小眼怎么办 厚眼皮怎样化妆 怎样使用假睫毛 画好眼线的窍门 怎样根据眼睛形状使用睫毛膏 眉毛有缺陷的修饰技巧 怎样令牙齿变得洁白如玉 不同唇形的修饰方法 怎样使双唇显得可爱 新长出的头发与染发颜色不一样怎么办 化妆弥补脸型缺陷 长方脸应怎样选择发型 方形脸应怎样选择发型 三角脸应怎样选择发型 倒三角脸应怎样选择发型 二、护理 怎样去除头屑 头发看起来比较暗淡怎么办 头皮发痒怎么办 怎样去除鼻子上的黑头 怎样去除皮肤上的指甲油 脸上长了丘疹怎么办 嘴上的口红爱掉色怎么办 晒过的皮肤出现红斑点怎么消除 解决毛子L粗大的窍门 足部肌肤的护理方法 眼睛浮肿巧掩饰 消除眼浮肿 怎样清除粉刺 挤痘痘留下印痕怎么办 干性皮肤怎样护理 油性皮肤怎么护理 混合性皮肤怎么护理 得了脚气怎么办 三、保养 妙招 应急美丽尴尬时刻 怎样让乳房更坚挺 皮肤老化怎么办 臀部下垂怎么办 头发毛糙怎么办 头发干涩怎么办 手脱皮怎么办 手比较粗糙怎么办 肩部肌肤的保养 使皮肤润滑洁白的妙法 第七章 家庭 应急自救常识 一、病痛自救 如何止嘔 流鼻血不止怎么办 误吞异物怎么处理 咬断体温表怎么处理 异物进入鼻孔怎么办 异物进入耳朵怎么办 异物进入眼睛怎么处理 鱼刺卡喉咙怎么处理 洗澡时突然晕倒急救法 老人倒地的急救 眼外伤的急救方法 身上着火了怎么办 手部外伤急救法 人体触电怎么办 丧失意识后如何急救 抽筋的急救方法 窒息后的急救处理 休克后的急救处理 心跳骤停怎么办 吃食物堵塞了怎么办 冻伤急救法 突然分娩急救法 出现妊娠呕吐怎么办 出现先兆流产

<<生活应急妙招>>

的症状怎么办 高血压的应急治疗方法 自发性气胸急救方法 癔病发作急救 哮喘发作的急救 心绞痛的自我急救 心力衰竭急救 急性腹泻的处理 脑卒中的家庭急救法 阵发性室性心动过速的家庭急救 二、中毒急救 煤气中毒的急救方法 误饮洗涤剂怎么应急处理 三、创伤处理 脚踩铁钉怎么处理 皮肤皸裂怎么办 被狗咬伤的急救对策 多种原因造成的出血止血法 指甲受伤急救法 咽喉烫烧伤的紧急处理 四、常见护理 小儿发热的家庭处理 “闪腰”怎么办 消除牙痛妙方 得了偏头痛怎么办 扭伤怎么办 应对感冒小妙招 睡觉落枕怎么办 关节扭伤怎么处理 便秘紧急疗法 失眠怎么办 心理紧张怎么办 眼疲劳的舒缓小窍门 口干舌燥怎么办 孩子上火怎么办 痴呆老人怎样护理 简易治疗伤食妙法 出现耳鸣怎么办第八章 外出旅行应急妙招 一、旅途中病痛自理 旅途中疾病的应急处理方法 旅途中容颜受到损害的应急处理 旅游中怎样防治花粉过敏 怎样防止晕车晕船 旅途如何防“上火” 旅游失眠怎么办 怎样防止水土不服 大量流汗后怎样补充水分 巧对搭飞机常见的小毛病 旅游高山反应的应急处理 二、旅途中创伤处理 在野外发生意外怎么求救 旅游遇到意外事故的应急处理 脚磨出水泡后的处理办法 旅途中应对鸡眼窍门 旅游途中嵌趾甲如何止疼 外出被虫叮咬怎么办 被蚊子咬后如何止痒 被蛇等有毒物种咬伤后的急救对策 三、旅途中行车应急 野外迷向怎么办 外出旅游应急修车小窍门 行车正面撞击时的应急处理 汽车着火时该怎么办 汽车落入水中的应急处理 刹车失灵时如何应急 汽车打滑时的应急处理 挡风玻璃碎了怎么办 轮胎突然破裂时的应急处理 转向突然失灵时的处理技巧 汛期出现突发状况的应急处理 蓄电池损坏的应急处理 喇叭不响的应急处理 汽油泵故障的急救技巧 分泵漏油的急救技巧 油箱损坏的急救技巧 柴油车低压油路漏气急救技巧 冷却系故障的急救技巧 润滑系故障的急救技巧 汽缸垫烧坏的应急处理 离合器故障的急救技巧 自动挡中途熄火怎么办 制动管路破裂的急救技巧 火花塞损坏的急救技巧 分电器损坏的急救技巧 点火线圈损坏的急救技巧 发电机电压调节器损坏急救技巧 起动继电器损坏急救技巧 火花塞故障的急救技巧 断电器故障的急救技巧 电容器故障的急救技巧 点火线圈故障的急救技巧 导线断路急救技巧 调压器击穿急救技巧第九章 器物使用维护妙招 一、家具 怎样延长竹木家具的寿命 怎样延长皮箱的使用寿命 凉席的使用和保养秘诀 怎样去除藤制家具的灰尘 冬季干燥地板容易干裂怎么办 地毯爱生虫怎么办 抽屉的修缮常识 柜门的修缮常识 房门损坏的修理技巧 二、电器 空气净化器的清洗技巧 电视机的清洗技巧 电熨斗的清洗技巧 电饭锅的清洗技巧 电冰箱的清洗技巧 电冰箱积水过多怎么办 微波炉的清洗技巧

<<生活应急妙招>>

章节摘录

2.海鲜教你买鲜鱼鲜鱼是指活鱼死后未经冷冻而使用冰水保鲜的鱼。

这类鱼的新鲜度可用下列方式进行鉴别。

(1) 质量上乘的鲜鱼，眼睛光亮透明，眼球凸出，鱼鳞光亮、整洁，紧贴鱼体，口鳃紧闭，鳃呈鲜红或紫红色，无异味，肛门紧缩、清洁、苍白或淡粉色，腹部发白、不膨胀，鱼体挺而不软，弯度小，有弹性。

(2) 鱼眼混浊，眼球下陷，脱鳞，口鳃张开，鳃色污秽发暗，肉体松软，肉骨分离，鱼刺外露，腹腔内有血水或异味，属不新鲜的劣质鱼。

如何选购优质海味干品海味干品的质量鉴定主要看体形和色泽，一般体形完整、色泽鲜明的产品为上品。

(1) 墨鱼干。

体形完整、光亮洁净、颜色柿红，有香味的为优质品；体形基本完整、局部有黑斑，表面带粉白色、背部暗红的次之。

(2) 鱿鱼干。

体形完整、光亮洁净、具有鲜虾肉似的颜色，表面有细微白粉的为优质品；体形部分蜷曲，尾部及肾部红中透暗、两侧有微红点的则次之。

(3) 章鱼干。

体形完整、色泽鲜明、肥大、爪粗壮、体色柿红带粉白，有香味、够干（含水量小于15%）、淡口的为上品；色泽紫红带暗的次之。

(4) 鲍鱼干。

体形完整、结实、够干、淡口、柿红或粉红色的为上品；体形基本完整、够干、淡口、有柿红色而且背部略带黑色的次之。

(5) 海参。

体形完整端正、够干、淡口、结实而有光泽、大小均匀、肚无沙的为上品；体形比较完整、结实、色泽比较暗则次之。

2.海鲜教你买鲜鱼鲜鱼是指活鱼死后未经冷冻而使用冰水保鲜的鱼。

这类鱼的新鲜度可用下列方式进行鉴别。

(1) 质量上乘的鲜鱼，眼睛光亮透明，眼球凸出，鱼鳞光亮、整洁，紧贴鱼体，口鳃紧闭，鳃呈鲜红或紫红色，无异味，肛门紧缩、清洁、苍白或淡粉色，腹部发白、不膨胀，鱼体挺而不软，弯度小，有弹性。

(2) 鱼眼混浊，眼球下陷，脱鳞，口鳃张开，鳃色污秽发暗，肉体松软，肉骨分离，鱼刺外露，腹腔内有血水或异味，属不新鲜的劣质鱼。

如何选购优质海味干品海味干品的质量鉴定主要看体形和色泽，一般体形完整、色泽鲜明的产品为上品。

(1) 墨鱼干。

体形完整、光亮洁净、颜色柿红，有香味的为优质品；体形基本完整、局部有黑斑，表面带粉白色、背部暗红的次之。

(2) 鱿鱼干。

体形完整、光亮洁净、具有鲜虾肉似的颜色，表面有细微白粉的为优质品；体形部分蜷曲，尾部及肾部红中透暗、两侧有微红点的则次之。

(3) 章鱼干。

体形完整、色泽鲜明、肥大、爪粗壮、体色柿红带粉白，有香味、够干（含水量小于15%）、淡口的为上品；色泽紫红带暗的次之。

(4) 鲍鱼干。

体形完整、结实、够干、淡口、柿红或粉红色的为上品；体形基本完整、够干、淡口、有柿红色而且背部略带黑色的次之。

<<生活应急妙招>>

(5) 海参。

体形完整端正、够干、淡口、结实而有光泽、大小均匀、肚无沙的为上品；体形比较完整、结实、色泽比较暗则次之。

<<生活应急妙招>>

编辑推荐

《生活应急妙招》是由福建科技出版社出版的。

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>