

让中国人生活简便、快乐、智慧丛书

居家必备的生活百宝箱 解决难题的生活好帮手 当家理财的生活小窍门

智慧生活 一点通

你不可不知的
2000个生活小窍门

吕叔春◎编著

一本让您省时、省钱、省力的书。
是取之不尽、用之不竭的百宝箱，
它，在生活中遇到棘手的难题时，
能得心应手、从容不迫地轻松应对，
快摆脱操劳和烦恼，
您的生活将会变得更轻松、更简单、更美满！

中國華僑出版社



让中国人生活简便、快乐、智慧丛书

居家必备的生活百宝箱 解决难题的生活好帮手 当家理财的生活小窍门

智慧生活 一点通

你不可不知的
2000个生活小窍门

吕叔春◎编著

这是一本让您省时、省钱、省力的书。
本书是取之不尽、用之不竭的百宝箱，
拥有它，在生活中遇到棘手的难题时，
您就能得心应手、从容不迫地轻松应对，
很快摆脱操劳和烦恼，
您的生活将会变得更轻松、更简单、更美满！

中国华侨出版社



图书在版编目(CIP)数据

智慧生活一点通/吕叔春编著. —北京:中国华侨出版社, 2007. 5

ISBN 978 - 7 - 80222 - 337 - 0

I. 智… II. 吕… III. 生活—知识 IV. TS976. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 059620 号

●智慧生活一点通

编 著/吕叔春

责任编辑/王婧

装帧设计/柳晓春

责任校对/胡首一

经 销/新华书店

开 本/787×1092 毫米 1/16 印张 22.5 字数 370 千字

印 刷/北京银祥福利印刷厂

版 次/2007 年 10 月第 1 版 2007 年 10 月第 1 次印刷

印 数/1—5000 册

书 号/ISBN 978 - 7 - 80222 - 337 - 0/G · 274

定 价/33.80 元

中国华侨出版社 北京市安定路 20 号院 3 号楼 305 室 邮编 100029

法律顾问:陈鹰律师事务所

编辑部:(010)64443979 64443056

发行部:(010)64443051 传真:(010)64439708

网 址:www.oveaschin.com

e-mail:oveaschin@sina.com

前言

有人说，生活不需要艺术，柴、米、油、盐凑合着过。这种想法，正是导致同等生活条件下生活质量却高低不等的原因。其实，生活就像是一条河，只有越疏导才能越顺畅。简单实用的窍门就是帮助你疏导生活的利器，将生活打理得井井有条。

在生活中，我们常常会遇到这样或那样的问题，比如，面对琳琅满目的商品时，你是凭着感觉走，以至上当受骗买到假冒伪劣产品，还是用火眼金睛，识别出这些劣质商品？你新买的白色T恤不慎被染了色，你是忍痛扔掉，还是除去染色继续穿？家里用剩了的许多漂亮的瓶瓶罐罐，你很想把它们再次利用起来。这时，你就需要运用到一些小窍门，譬如多了解一些购买商品的小窍门，你的付出便多了一分保障；增加一点解决难题的小常识，你的生活便多了一分美好。

当前，关于生活窍门的书很多，但大多是看似窍门很多，适用的却没几个。本书根据现代时尚生活舒适与快捷的特点，从大家的需要出发，把日常小事窍门化，让你一分钟搞定家务；把厨房百事窍门化，让你轻轻松松去做饭；把日常保健窍门化，让你随时随地都健康；把投资理财窍门化，让你快快乐乐去赚钱；把穿着打扮窍门化，让你时时刻刻都风采；把闲情乐趣窍门化，让你享受生活的每一天。

本书所收集的这些窍门都是来自于生活实践，更适用于生活实践，普普通通却蕴含许多创意，内容涉及到医、用、吃、穿等家庭生活的方

方面面，侧重实用性、针对性、科学性。更重要的是，书中所提到的材料，在生活中都能信手拈来，而且操作简单、方便。

另外，值得说明的是，书中介绍的各种小窍门，会因情况、材质、环境等客观因素的不同，产生的效果略有差异。本书中所介绍的医药类窍门，鼓励读者用来作为治疗疾病的辅助手段。

最后，愿本书能成为你生活中的得力助手，使你的家庭生活更加简单、轻松、幸福、美满。

当然，生活中处处还有新发现，热切希望广大读者对书中的内容提出宝贵意见，以使之日臻完善。



第一章

日常选购避险:识别食品、商品的优劣有窍门

目

录

一、食品的识别和选购:瓜果蔬菜钱虽少,食物中毒问题大

大米识别技巧:优质米有光泽无异味 /3

鲜蛋选购 5 窍门 /3

香油识别妙法:看颜色、看外形、闻香味 /3

植物油优劣识别有奇招 /4

合格的酸奶凝块均匀、细腻、无气泡 /4

如何识别病死猪肉 /4

鉴别鸭子老嫩诀窍 /4

怎样鉴别虾是不是新鲜的 /5

螃蟹八只脚,力大能爬的最好 /5

选食鸡肉有窍门,别让禽流感侵害你 /5

好牛肉色泽鲜明呈棕红色 /6

羊肉选购与鉴别 /6

选购水产品最好先问问产地 /6

如何鉴别用甲醛泡发的水产品 /6

怎样辨别被污染的鱼 /7

新鲜对虾选购的窍门 /7

鲜蚬:蚬壳紧闭并冒气泡 /7

新鲜扇贝肉白并呈半透明状 /7

蚶的选购窍门 /8

海蟹的选购与雄雌辨别窍门 /8

海参鉴别窍门 /8

选购海蜇的方法 /8

选购带鱼有绝招 /8

牡蛎的选购 /8

海螺有三品 /8

带虫眼的蔬菜质量未必差 /9

怎样分辨含有害物质的蔬菜 /9

怎样选购菜花 /9

黄花菜选购窍门 /9

空心菜的选购 /10

香菜选购常识 /10

芹菜梗长并不一定好 /10

蒜薹用手掐能分清是嫩还是老 /10

丝瓜无论胖小,无内伤者最妙 /10

过分成熟的苦瓜还是少买回家 /10

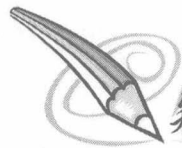
怎样识别催熟番茄 /10

辣椒有味道,选购有诀窍 /11

莴笋的选购常识 /11

胡萝卜小的比大的佳 /11

豆类选购常识 /11



冬、春笋质量鉴别常识 /12

怎样选购腐竹 /12

山药怕冻怕热,好坏用手握握就知道 /12

选购玉兰片的要点 /12

菇类的选购常识 /12

怎样挑选茄子 /13

如何鉴别豆腐优劣 /13

海带并不是越“绿”越好 /14

如何辨别黑木耳 /14

如何鉴别银耳质量 /14

成熟水果识别妙法 /14

选购西瓜很简单,看看摸摸解决 /15

柚子选购:矮胖的柚子比高瘦的强 /15

红枣选购:观蒂端、用手攥、看肉色 /15

桂圆选购妙法 /16

红富士苹果与秦冠苹果巧辨别 /16

巧识香蕉、芭蕉 /16

樱桃厚而软的为佳品 /16

荔枝的选购 /16

槟榔的选购 /17

染色茶的识别方法 /17

巧妙鉴别回笼茶 /17

巧识假花茶 /17

选购普洱茶 /17

烘炒食品选购小常识 /18

真假西洋参的鉴别窍门 /18

蜂蜜优劣的鉴别常识 /19

真假香烟识别诀窍 /19

假酒会要命,识别要看清 /19

如何选购常规饮料 /20

儿童休闲食品选购常识 /20

二、服装的识别和选购:穿出风采,莫购假牌

好的牛仔裤做工佳、手感强 /22

选购羊毛衫的窍门 /22

挑选衣料还可以通过鼻子闻 /22

选购西装四大窍门 /22

选购羽绒服的窍门 /23

鉴别纺织品要用火攻 /23

鉴别丝绸要看摸听拉 /23

选购兔毛衫窍门 /23

丝绵真假鉴别法 /24

如何鉴别裘皮服装真假 /24

皮革品种鉴定窍门 /24

巧辨驼毛 /24

毛料挑选摸、抓、看三步法 /25

秋冬如何购买保暖内衣 /25

胖人选购衣服的窍门 /25

衬衫的选择 /26

T恤衫的选购 /26

哪种文胸适合你 /27

挑选服装色彩小窍门 /27

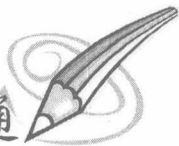
服装条纹选择小窍门 /27

体形不同的人应该选什么样的领带 /28

冬季服装挑选窍门 /28

选购泳衣窍门 /28

选购皮鞋的窍门 /29



三、家用电器的识别和选购

好彩电灵敏度高图像清晰 /30
 选购洗衣机的窍门 /30
 选购空调的窍门 /31
 选购电冰箱的窍门 /31
 选电风扇快速测试小窍门 /31
 选购消毒柜的诀窍 /31
 选购电暖器的窍门 /32
 家用电热水器选购法 /32
 饮水机选购法 /32

选购家用电脑的窍门 /33
 选购笔记本电脑 /33
 选购电脑键盘的窍门 /34
 少花钱也能买到好手机 /34
 手机水货多,记住查询IMEI码 /35
 电器开关选购法 /35
 选购电动剃须刀 /35
 按摩器的选购 /35
 如何选购充电电池 /36

目

录

四、器皿用具的识别和选购:健康人生靠器皿卫生

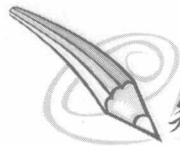
选购菜板的学问 /37
 选购筷子的窍门 /37
 选择洗碗布有讲究 /37
 选购剪刀的窍门 /37
 不锈钢炊具选购窍门 /38
 选购陶瓷制品窍门 /38

杯盘碗碟选购窍门 /38
 吃饭用锅,好锅少煤少气少柴火 /38
 铝制品选购窍门 /39
 高压锅选购窍门 /39
 菜刀选购窍门 /39
 剃须刀利钝鉴别法 /39

五、其他物品的识别和选购

选购家具的四个窍门 /40
 如何鉴选真皮沙发 /40
 鉴别珍珠的窍门 /40
 鉴别宝石的窍门 /40
 怎样辨别 Zippo 真假 /41

棉絮优劣巧鉴别 /41
 选购屏风的窍门 /41
 选购席梦思的窍门 /42
 如何识别亚麻凉席真伪 /42



第二章

清洗与消毒的小窍门

一、食品的清洗和消毒

洗蔬菜的窍门 /45

加淡醋洗蔦菜可变频 /45

土豆去皮的3则妙法 /45

洗生姜不宜去皮 /46

蒸煮芋头巧去皮 /46

清洁球巧擦鲜藕皮 /46

沸水烫番茄易去皮 /46

蚕豆去壳技法 /46

洗香菇的窍门 /46

淀粉水洗香菇、木耳易洁净 /46

食醋巧洗脏木耳 /46

洗海带不必洗去白霜 /47

洗鲜肉的窍门 /47

除肉中残留农药 /47

用白酒巧去猪肺腥味 /47

清洗猪肚的常识 /47

浇植物油巧妙清洗猪肚 /47

指甲钳巧拔猪蹄毛 /47

用冷水泡巧洗猪肝法 /48

巧洗猪肠妙法2则 /48

除猪腰子腥臊妙法3则 /48

面粉擦猪肝猪心去秽气 /48

沸水加醋速褪鸡鸭毛 /48

沸水放食盐烫鸡鸭防止脱皮 /48

接鸡血时加盐水可保鲜 /48

面团可除羊肉粘毛 /49

巧用胆汁除甲鱼腥味 /49

放铁器巧使贝类吐泥 /49

用食盐巧宰鳝鱼 /49

加酒宰杀黄鳝妙法 /49

杀甲鱼的2种简易方法 /49

带鱼去鳞妙法3则 /49

洗鱼类的窍门 /50

收拾鱼时涂醋可防滑 /50

洗鲜虾的窍门 /50

滴素油妙除蚌螺泥土 /50

清洗螃蟹要除掉4样东西 /50

如何清洗鳖 /50

清洗海参的窍门 /51

小苏打巧洗墨鱼干、鱿鱼干 /51

淡盐水洗咸肉巧退盐 /51

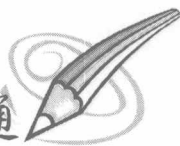
快速洗葡萄法 /51

用开水巧除苹果皮 /51

桃子除毛3法 /51

巧去桃皮 /51

巧剥橙皮 /52



核桃去壳剥皮妙法 /52

开水浸泡易剥生板栗 /52

巧去栗子皮 2 窍门 /52

放盐水巧洗草莓 /52

二、衣物的清洗和熨烫

巧用 84 消毒液 /53

内衣裤洗涤法 /53

巧洗黑色丝绸织品 /53

巧洗脏衣服 /53

洗衣不掉色的妙法 /53

洗印花被单的方法 /54

新衣先用盐水洗 /54

干洗与假干洗的鉴别 /54

如何洗涤毛线 /54

洗涤毛衣防起球 /54

防止羊毛衫缩水法 /55

羊毛衫恢复原状的方法 /55

丝绸衣服的洗晒方法 /55

棉衣如何清洗 /55

不同染色衣服的洗涤窍门 /56

晒衣服的 4 个技巧 /56

巧除因汗水渗透而褪色的花色衣服 /56

巧洗花色鲜艳的衣服 /57

巧洗牛仔服 /57

防 T 恤衫变形法 /57

巧去白背心的污垢 /57

巧除衣物汗臭味 /57

毛巾衫清洗窍门 /57

棉织物的洗涤 /57

浅色皮夹克去污法 /57

巧除新皮服装上的膻气 /58

蛋清除污法 /58

巧除毛皮衣物上的污物 /58

毛料服装干洗小窍门 /58

毛料服装家庭湿洗法 /58

丝绸衣物洗涤小窍门 /59

腈纶衣物的洗涤窍门 /59

深色棉布织物的洗涤 /59

防灯芯绒织物洗时脱绒 /59

洗涤拉绒衣物小窍门 /60

巧洗衣物铁锈 /60

清洗较脏衣物的窍门 /60

洗牛仔裤不褪色的窍门 /61

清洗绣花织品 /61

呢绒服装干洗法 /61

真丝织物的洗涤 /61

巧除羽绒服上的污迹 /61

衣领、袖口清洗窍门 /61

巧防洗衣机洗衬衫袖子缠在一起 /62

巧去洗衣机内泡沫 /62

快速漂洗法 /62

丝绸衣服变黄补救法 /62

防白衬衣发黄法 /62

巧除衣服樟脑味 /62

巧用蛋壳洗衣物 /63

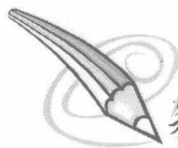
巧除衣物灰尘法 /63

洗绒衣裤不致变硬的窍门 /63

金银丝衣物洗涤小窍门 /63

冷盐水易洗掉衬衣污迹 /63

目 录



洗涤羽绒服的窍门 /63
 巧选家庭洗涤剂 /64
 除墨汁渍 /64
 除红墨水渍 /65
 除水果汁渍 /65
 除红药水渍 /65
 除霉斑 /65
 除油渍 /65
 除血渍 /65
 除咖啡渍 /66
 除果汁渍 /66
 除葡萄酒渍 /66
 除圆珠笔油渍 /66
 除指甲油渍 /66
 除汗渍 /66
 除油漆渍 /66
 除铁锈渍 /67
 除机器油渍 /67
 除鞋油渍 /67
 怎样除沥青 /67
 除印泥油渍 /67
 除膏药渍 /67
 除果酱渍 /67
 除去口香糖渍 /67
 除高锰酸钾渍 /68
 除青草渍 /68
 除乳白胶渍 /68
 除黄泥垢 /68
 除化妆品污渍 /68
 除白背心上黑斑 /68
 除滑雪衫油渍 /68
 除白带渍 /68

除干洗剂渍 /69
 除烫渍 /69
 除绒衣上的白色斑 /69
 蜡烛油污迹除去法 /69
 棉麻衣服漂白法 /69
 白酒除去胶鞋异味法 /69
 用盐除去胶鞋异味法 /70
 茶叶燃烟除去新布异味法 /70
 橡胶雨衣异味除去法 /70
 除去脚臭的小窍门 /70
 如何巧洗白球鞋 /70
 羊毛衫不掉毛的窍门 /70
 白衣服洗得更白的窍门 /70
 用热水巧使毛衣恢复弹性 /70
 锅蒸可复原变形羊毛衫 /70
 真丝服装巧防缩水 /71
 食醋和蒜汁可去衣服皱褶 /71
 吸墨纸蘸醋液巧去衣物折痕 /71
 救治衣服褪色小窍门 /71
 丝绒衣服去皱简法 /71
 衣服不宜久泡 /71
 拆洗毛衣的简便方法 /71
 巧除袜子臭味的窍门 /72
 真丝衣服巧除皱 /72
 真丝衣熨烫技巧 /72
 丝绸衣服平整法 /72
 丝织品衣服去褶法 /72
 嵌金银丝衣物熨烫法 /72
 巧去衣服皱褶 /72
 化纤衣服防褶纹法 /72
 亚麻布衣服防烫焦法 /72
 西装去皱妙法 /73



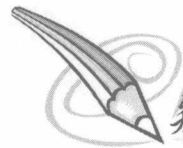
裤线竖挺法 /73
去衣物熨后发亮法 /73
熨烫衣服加浆液的妙处 /73
羽绒服的熨烫法 /73
毛衣熨烫法 /73
羊毛制品平整法 /73
熨衣服的窍门 /73
塑料雨衣去皱法 /74
变形裤熨烫法 /74
裘皮衣受潮后复硝法 /74
怎样熨烫上浆的衣物 /74
巧熨衣领 /74
巧去熨烫衣服时多余的线条 /74
旧皮茄克整染翻新法 /75
低温熨烫巧去皮革皱 /75
用鞋油巧消皮衣划痕 /75

硬皮袄变软小窍门 /75
毛呢衣服除“极光”窍门 /75
巧使倒伏的长毛绒竖起 /75
熨领带妙法 /76
衣服生霉怎么办 /76
巧洗被罩省力 /76
巧洗枕套 /76
清洗毛毯的窍门 /76
皮鞋“回春”3法 /77
皮鞋霉斑清除法 /77
酒精和黄米面巧刷翻毛皮鞋 /77
防皮鞋面掉色法 /77
巧晒球鞋 /77
鞋带处理2法 /77
防泡沫塑料鞋开裂 /78
磨砂皮鞋的清洗 /78

三、器皿用具的清洗和消毒

餐具的清洁消毒 /79
炊具的清洁消毒 /79
厨房用具如何去污 /79
金属器具如何除锈 /80
鸡蛋壳巧洗盛油器皿 /80
沙子可除盛油器皿油污 /80
淘米水除去瓶内油污 /80
食醋可除玻璃制品污迹 /80
食醋水除去陶瓷餐具有毒物质 /80
醋盐水可刷洗多种器皿 /81
浸醋布巾可除漆味 /81
去菜板腥味的窍门 /81
巧除壶垢3法 /81

剩茶水可洗除煎鱼锅腥味 /81
碱水易洗净熬糖汁的锅 /81
用木炭块巧去铝锅焦迹 /81
墨鱼骨可刷洗炊具 /81
茶叶可除铁锅腥味 /81
番薯皮可除新铁锅铁味 /82
石蜡煤油巧除器皿锈迹 /82
土豆皮巧除铁锅铝锅水垢 /82
豆腐渣擦新铁锅除污迹 /82
碱水刷锅可保铁锅光泽 /82
西红柿可除去铝器油污 /82
土豆皮易洗不锈钢炊具 /82
盐末可除刀上的葱蒜味 /82



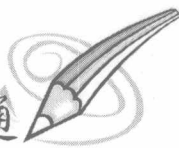
菜刀除锈 4 窍门 /82
塑料砧板的清洗方法 /83
梨皮巧除铁锅油垢 /83
不锈钢厨具去渍窍门 /83
除暖瓶水垢 /83
除茶垢 /83
巧除杯中咖啡污迹 /83
除去水池顽固铁锈 /84
除碗碟积垢 /84
瓦罐砂锅的清洗 /84
银制品的清洗 /84
煤气炉的清洗 /84
瓷砖去污 2 法 /84
乱发擦拭脸盆 /84
清除面盆面垢的窍门 /84
消除铝锅黑渍的窍门 /85
除去锅黑渍的窍门 /85

塑料餐具清洗窍门 /85
清洗汤匙、叉子的窍门 /85
肥皂头袋去油污 /85
废茶叶除油污 /85
水垢除油污 /85
青菜叶除油污 /86
木炭除烧焦的饭迹 /86
明矾除锈 /86
盐水洗藤竹器 /86
藤器变新法 /86
给玩具清洗消毒窍门 /86
毛巾的消毒常识 /87
巧除菜板细菌 3 法 /87
常见日用品的消毒 /87
巧擦玻璃 /88
巧使玻璃保持光泽 /88
桌面玻璃边沿除垢法 /88

四、家居电器及器物的清洗和消毒

门毡巧清洁 /89
醋和酒精除厨房油污窍门 /89
快速清洗抽油烟机 3 法 /89
洗衣粉、烟蒂除玻璃油污 /89
墨鱼骨可除煤气灶油污 /90
浓盐水可保持洗涤槽清洁 /90
草木灰除水泥灶台油污 /90
食醋除排气扇油污 /90
厕所除臭法 /90
家具去污 5 法 /90
清洗马桶的窍门 /91
擦拭浴缸的窍门 /91

怎样清洁布艺沙发 /91
清洗各式窗帘妙法 /91
除去厨房瓷砖接缝处黑垢的窍门 /92
毛头刷除尘 /92
家庭地板去污的窍门 /92
巧除木制家具上的墨水迹 /93
巧除木制家具上的饮料、糖迹 /93
巧除木制家具上的黄迹 /93
巧除木制家具上的水印 /93
家具保持光泽法 /93
椅凳“穿鞋”减响声 /93
锡箔纸除茶迹 /94



家具烫痕消除 3 法 /94

家具擦伤消除法 /94

桐木家具碰伤的处理 /94

镀铬家具生锈的处理 /94

家具除陈油漆的简单方法 /94

地毯怎样去污 /94

室内异味的清除 /95

油漆味简易除去法 /95

居家香味抗菌窍门 /95

巧除下水道臭味 /96

清凉油驱蚊妙法 /96

大蒜气味可驱蚊虫 /96

鲜黄瓜可驱蟑螂 /96

如何用洋葱驱蟑螂 /96

前后夹击术灭蝇 /96

除去微波炉腥味 /96

驱散微波炉里的焦糊味 /97

怎样擦洗电冰箱 /97

洗衣机的消毒 /97

如何清洁电脑 /97

巧除家电缝隙的灰尘 /98

巧擦电视荧光屏 /98

电饭锅锅底巧清除 /98

家庭消毒的常见方法 /98

五、其他污渍的清洗

银饰品的清洗 /99

首饰重污垢清洗法 /99

黄金饰品的清洗 /99

黄金首饰变白的处理 /99

金项链清洗窍门 /99

宝石戒指的擦拭 /99

如何除胶水渍 /99

筷子的清洗 /100

手上沥青除去法 /100

手指烟迹除去法 /100

巧除呕吐渍 /100

巧除尿壶臭味 /100

502 胶渍清洗窍门 /100

橄榄油 = 祛“油斑”霜 /100

清除书上污迹 3 法 /101

旧邮票去斑窍门 /101

用钳子巧修拉链 /101

掺松节油巧使鞋油复软 /101

缝衣针防锈小窍门 /101

石膏像除尘法 /101

印章的清洗 /101

邮票翻新 7 法 /102

消除底片指纹 /102

消除底片划痕 /102

消除底片霉斑 3 法 /102

除去照片污渍的小窍门 /103

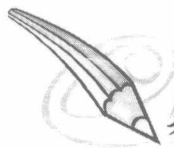
旧照片复新法 /103

邮票受潮补救法 /103

如何除新车异味 /103

扑克牌巧清洁 /103

怎样除去胶纸撕去后留下的污垢 /104

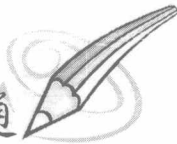


第三章

使用与保管的小窍门

一、食品的保鲜和存放

- | | |
|-----------------|------------------|
| 巧防饭菜变质 / 107 | 冰箱存鱼的保鲜窍门 / 112 |
| 保存剩菜小窍门 / 107 | 巧防电冰箱内食物串味 / 112 |
| 豆腐防酸小窍门 / 107 | 用盐渍保存鲜蘑菇 / 113 |
| 牛奶保鲜 2 法 / 108 | 黄瓜保鲜妙法 2 种 / 113 |
| 巧防猪油“哈喇”味 / 108 | 萝卜越冬保鲜法 / 113 |
| 饼干受潮回软的处理 / 108 | 用芹菜保持面包新鲜 / 113 |
| 糕点的保存 / 108 | 加白糖或盐可保鲜猪油 / 113 |
| 鲜蘑菇保存窍门 / 108 | 放葱储食品可防蝇叮 / 113 |
| 辣椒保鲜法 / 108 | 冰箱贮藏咖啡不结块 / 113 |
| 韭菜保鲜法 / 109 | 米果不可混放 / 114 |
| 怎样储存梨 / 109 | 怎样防止米生虫 / 114 |
| 荔枝保鲜法 / 109 | 面粉的储存 / 114 |
| 西瓜保鲜法 / 109 | 保存粮食的窍门 / 114 |
| 橘子巧保鲜 / 110 | 存放大米的窍门 / 114 |
| 香蕉保鲜窍门 / 111 | 鸡蛋不能水洗后储存 / 115 |
| 埋生姜巧保鲜 / 111 | 蚕豆、赤豆防蛀法 / 116 |
| 大蒜头保鲜 3 法 / 111 | 茶叶的存储窍门 / 116 |
| 夏天保存鲜肉小窍门 / 111 | 牛奶存放的窍门 / 116 |
| 醋可使鱼保鲜 / 111 | 存放香菜 3 窍门 / 116 |
| 盐开水可使鱼保鲜 / 111 | 塑料袋贮藏西红柿妙法 / 116 |
| 巧用草灰保鲜腊肉 / 112 | 西红柿简易保鲜小窍门 / 116 |
| 腊肉巧保鲜 / 112 | 巧贮土豆 / 117 |
| 存放香肠小窍门 / 112 | 半个冬瓜保存小窍门 / 117 |



冬笋储存3法 /117
冬藏莲藕2法 /118
巧妙存放干豆角 /118
大葱贮存小窍门 /118
巧存蒜黄小方法 /118
储存大白菜妙法 /118
挖坑巧存菠菜 /119
巧用缸干贮青椒 /119
巧晒妙存萝卜干 /119
海参的贮藏 /119
巧用米糠存咸鱼 /119
蛋竖着放比横着放好 /120
巧用竹篮子存月饼 /120

保存苹果的窍门 /120
储存葡萄窍门2则 /120
用冰箱贮存饺子 /121
不能存放在一起的食品 /121
酱油防霉2法 /121
使盐不返潮的小窍门 /121
茶叶防潮的窍门 /121
巧贮红糖 /121
结块白糖巧处理 /122
巧贮黄酒 /122
巧贮蜂蜜 /122
巧藏人参 /122
贮存贵重药材窍门 /122

二、衣物的收藏和保管

丝绸衣物防蛀法 /123
呢料衣服防蛀法 /123
褶裙保管法 /123
收藏冬衣要得法 /123
夏季服装的收藏 /124
羊绒衫的收藏 /124
自配药水巧防皮件发霉 /124
裘皮服保藏窍门 /124
皮革制品保藏法 /124
金银丝线衣服不宜放樟脑丸 /125
羽绒制品防蛀技巧 /125

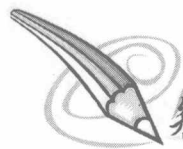
收藏毛织品的方法 /125
保存内衣的3个窍门 /125
丝绸衣物的收藏 /125
收藏呢绒衣物3法 /125
雨衣保养常识 /126
纯白衣服要小心收藏 /126
使厚被子不占地的方法 /126
皮凉鞋的收藏 /126
抹动物油保存皮鞋妙法 /127
使用樟脑小窍门 /127

三、生活用品的使用和保养

砧板防裂小窍门 /128

如何使用砂锅 /128





初用钢精锅先煮油 /128
使用新铁锅的常识 /128
新瓦盆巧防裂 /129
巧挤剩余牙膏 /129
巧粘塑料制品 /129
搪瓷器具修补小窍门 /129
分开重叠玻璃杯小窍门 /129
磨菜刀的窍门 /129

菜刀保养小窍门 /130
液化气瓶保温小窍门 /130
煤气漏气孔的确定和补救 /130
开螺口瓶盖小窍门 /130
竹制棒针使用小窍门 /130
蜂窝煤上火小窍门 /130
煤球炉巧点火 /131
延长楼梯地毯使用寿命小窍门 /131

四、电器的使用和保管

摆放家具电器的窍门 /132
电饭锅的使用窍门 /132
微波炉使用小窍门 /132
电视机“下雪”怎么办 /133
电视机亮度不要开得太大 /133
彩电要注意防磁 /133
套电视机罩的最佳时间 /133
不要用泡沫塑料垫电视机 /134
电视机省电小窍门 /134
使用冰箱的窍门 /134
冰箱门太紧怎么办 /134
冰箱下不宜垫皮垫 /135
冰箱巧设“第二冷冻室” /135
冰箱无霜节电窍门 /135
冰箱异味除去法 5 则 /135
利用化霜装置消除冰箱夜间噪音 /136
电冰箱遇停电巧处理 /136
冰箱省电小窍门 /136
电饭煲省电小窍门 /137
用电饭锅煮饭的诀窍 /137
洗衣机的使用窍门 /137

洗衣机的保养窍门 /138
空调省电小窍门 /138
使用电脑的窍门 /138
使用电火锅的窍门 /138
使用热水器的窍门 /139
怎样判断电熨斗的温度 /139
使用电熨斗杀虫的窍门 /139
如何处理电熨斗上的斑迹 /139
使用排气式燃气热水器的窍门 /140
使用烟道式燃气热水器的窍门 /140
使用家用摄像机的窍门 /140
保养家用摄像机的窍门 /141
空调过冬的窍门 /141
电风扇的收藏 /141
相机保存小窍门 /142
放置家用电脑的窍门 /142
液晶电脑巧维护 /142
笔记本电脑保养技巧 /142
处理电炒锅温度失调的窍门 /143
使用电话机的窍门 /143
手机省电窍门 /143