

实用生活指南

黄金版

强烈推荐

The Complete Works
of the Latest Practical Life Tips

最新实用 生活小窍门全集

当代生活的必备词典
快乐人生的热心帮手

吕叔春◎主编

生活是门艺术，生活中的小窍门，
就是艺术生活的精华。

当你为生活中的一些琐事忙得焦头烂额时，请别忘了
这些生活中的小窍门。它会使你的生活过得顺心顺意，
得心应手。



金城出版社
GOLD WALL PRESS

最新实用生活小窍门

吕叔春

金城出版社

目 录

前言.....	42
第一章 好形象值千金——服饰篇.....	44
1.穿好戴好依靠诀窍——服饰的品质鉴别	44
皮革质量鉴定看仔细.....	44
皮革品种鉴别技巧.....	44
皮革质量鉴定的窍门.....	44
如何识别皮鞋真假.....	45
裘皮服装真假鉴别法.....	45
羊毛衫质量鉴定.....	45
毛线质量鉴别.....	45
看清丝棉等级.....	45
衣料质量鉴定法.....	46
西装质量鉴定标准.....	46
分辨羽绒服质量的关键.....	46
黄金首饰计量法则.....	46
翡翠首饰质量鉴定的角度.....	47
钻石质量鉴定窍门.....	47
金刚钻如何辨别真假.....	47
巧识钻石真假.....	47
翡翠真假识别技巧.....	47
珍珠真假识别的二个方法.....	48
金银首饰真假鉴别的五个手段.....	48
水晶真假鉴别的三个方法.....	48

三个小技巧能分玉器真假.....	49
宝石真假鉴别的五个角度.....	49
象牙真品假鉴别四个方法.....	49
怎样鉴别玛瑙真假.....	49
琥珀真假鉴别的三个标准.....	50
2.穿出好衣装，全靠会搭配——服饰的协调搭配	50
看好服装的号型.....	50
懂得服装颜色搭配.....	50
选择春秋服装的窍门.....	51
选择夏季服装的技巧.....	51
选择冬季服装的窍门.....	52
女士着装优雅要领.....	52
特殊体型着装的五个方法.....	53
女性巧用服饰掩盖缺憾.....	53
胖人配衣注意事项.....	54
穿衣改善情绪.....	55
增高感穿衣的窍门.....	55
选择男裤的诀窍.....	56
女性巧选裙子.....	56
巧择牛仔裤.....	56
衬衫的选择.....	57
男士穿衬衫的秘诀.....	58
女性巧择西装.....	58
男性巧择西装.....	59
脸型与衣领配合窍门.....	59
巧配领带.....	59
女性衬衣巧装饰.....	60
巧择围巾.....	60
巧系围巾.....	61

水晶项链选用法.....	61
戒指佩戴法.....	61
发饰选用法.....	62
胸花别针选用法.....	62
3.一身干净，一生轻松——服饰的洗涤去污	62
清洗毛衣有窍门.....	62
洗涤纯毛毛线的关键.....	62
毛料服装干洗小窍门.....	63
毛料服装家庭湿洗法.....	63
清洗毛毯的诀窍.....	63
丝绸衣物洗涤小窍门.....	64
腈纶衣物的洗涤要领.....	64
洗绒衣裤不致变硬的窍门.....	64
人造革外衣去污小窍门.....	65
金银丝衣物洗涤小窍门.....	65
冷盐水易洗掉衬衣污迹.....	65
盐末易洗净衣服领袖口.....	65
洗涤羽绒服的三个步骤.....	66
洗涤化纤织物的小方法.....	66
塑料泡沫除呢制服装灰尘.....	66
巧选家庭洗涤剂.....	67
洗衣粉使用的禁忌.....	67
洗衣要领.....	68
牙膏除去墨汁渍.....	68
除去蓝墨水渍的小窍门.....	68
酒精除红墨水渍.....	68
盐水搓洗除水果汁渍.....	69
如何除菜渍、乳渍.....	69
清洗柿汁渍.....	69

汽水能除汤汁渍.....	69
除霉斑的小方法.....	69
妙计除油渍.....	70
除血渍的窍门.....	70
甘油、蛋黄除咖啡渍.....	70
甘油、氨水除茶渍.....	70
除咖喱油渍的窍门.....	71
除酒渍的小技巧.....	71
智除圆珠笔油渍.....	71
清洗尿渍.....	71
生姜能除汗渍.....	72
加酶洗衣粉除冰淇淋汁渍.....	72
洗衣香波除果酱渍.....	72
除糖汁渍的小诀窍.....	72
如何除润滑油渍.....	72
除化妆品污渍的方法.....	72
鲜姜水煮除白背心上黑斑.....	73
巧用面粉除滑雪衫油渍.....	73
淘米水里清洗除丝绸衣物黄迹.....	73
热水杯除干洗剂渍.....	73
除绒衣上的白色斑的方法.....	73
人造纤维衣物漂白法.....	73
小苏打增白袜子技巧.....	73
丝毛衣物漂白窍门.....	74
橘皮漂白衣物小窍门.....	74
棉麻衣服漂白方法.....	74
蓝墨水漂白白衣服.....	74
锦纶衣物漂白法.....	74
漂白洗衣粉合理使用技巧.....	74

增白洗衣粉合理使用技巧.....	75
白酒能去除胶鞋异味.....	75
茶叶燃烟去除新布异味.....	75
盐去胶鞋异味法.....	75
橘皮去除煤油味.....	75
4.保养维护不可少，找到捷径不费力——服饰的保养维护	75
真丝衣熨烫技巧.....	75
丝绸衣服平整法.....	76
真丝绣衣熨烫过程.....	76
嵌金银丝衣物熨烫禁忌.....	76
滑雪衫熨烫方法.....	76
湿肥皂可使裤线坚挺.....	76
毛衣熨烫注意事项.....	76
针织衣物熨烫技法.....	77
如何使羊毛制品平整.....	77
塑料雨衣去皱窍门.....	77
巧熨衣领.....	77
旧皮茄克整染翻新技巧.....	77
毛皮走硝巧复软.....	78
皮革服装防裂窍门.....	78
用鞋油巧消皮衣划痕.....	78
硬皮袄变软小窍门.....	78
巧除毛呢衣服“极光”	79
巧使倒伏的长毛绒竖起.....	79
熨烫消除毛料裤鼓包.....	79
拆洗毛衣裤的小窍门.....	79
真丝服装巧防缩水.....	80
拉链保养技巧.....	80
裘皮服保藏前清理的小窍门.....	80

收藏丝绸和毛织品的方法.....	81
银饰品的擦拭.....	81
恢复银饰品光泽.....	81
银饰品的清洗.....	81
首饰重污垢清洗法.....	81
清洗黄金饰品.....	82
酒精灯烧可防止黄金首饰变白.....	82
皂水清洗金项链.....	82
宝石戒指的去污窍门.....	82
第二章 饮食学问大，处处需留心——饮食篇.....	83
1.一双慧眼，精挑细选——食品的选购	83
选购米的诀窍.....	83
选购蔬菜的窍门.....	83
茼蒿的选购.....	84
选购黄花菜的技巧.....	84
如何选购竹笋.....	84
霉干菜的选购.....	84
挑选四季豆的方法.....	85
木瓜选购技巧.....	85
选购玉米片的三个标准.....	85
巧选黑木耳.....	85
鉴别银耳的好坏.....	85
百合干的选购.....	86
选购腐竹.....	86
选购白果的技巧.....	86
选购板栗.....	86
香椿选购的窍门.....	86
选购龙眼的方法.....	86
荔枝的选购.....	87

选购槟榔.....	87
巧选杨梅.....	87
白兰瓜的选购.....	87
猕猴桃选购诀窍.....	87
鲜蛋选购窍门.....	87
巧识掺水牛奶.....	88
鉴别鲜奶的方法.....	88
鉴别酸奶窍门.....	88
巧选奶粉.....	89
豆浆鉴别技巧.....	89
如何辨别鸡的老嫩.....	89
新、老鹅的辨别技巧.....	90
新鲜光禽的识别标准.....	90
巧选新鲜羊肉.....	90
根据烹饪需要选购羊肉的窍门.....	90
巧识老、嫩羊肉.....	91
鉴别山羊肉、绵羊肉的技巧.....	91
根据烹饪需要选购牛肉的窍门.....	91
根据烹饪需要巧选猪肉.....	91
巧识注水猪肉.....	92
怎样识别病猪肉.....	92
腌腊肉制品质量鉴别.....	92
劣质香肠巧识别.....	93
巧选鲜鱼.....	94
海味干品的选购.....	94
如何挑选对虾.....	95
牡蛎的选购.....	95
选购干贝.....	95
海蜇的选购.....	95

挑挑好虾米的窍门.....	95
鱼翅的选购.....	95
葡萄干的选购窍门.....	96
核桃的选购.....	96
杏仁的选购.....	96
蜂蜜优劣鉴别技巧.....	96
果汁真假识别法技巧.....	97
茶叶选购的四个方法.....	97
西湖龙井的识别.....	98
碧螺春的鉴定.....	98
信阳毛尖的特点.....	98
君山银针的鉴别方法.....	98
祁门红茶的鉴别技巧.....	98
都匀毛尖的鉴别窍门.....	98
铁观音的鉴别窍门.....	99
黄酒（料酒）质量巧鉴别.....	99
巧识真假名酒.....	99
真假西洋参鉴别技巧.....	99
2.方法对路，省力又省心——食品的加工	100
指甲钳巧拔猪蹄毛.....	100
快速拔猪毛法.....	100
淘米水巧洗猪肉.....	100
洗猪心法加面粉.....	100
洗猪肝的技巧.....	100
如何巧洗猪肠的技巧.....	101
巧法去猪肺腥味.....	101
除猪腰子腥臊良方.....	101
如何除羊肉膻味.....	101
巧妙处理冷冻羊肉.....	102

速褪鸡鸭毛窍门.....	102
烫鸡鸭防止脱皮放食盐.....	102
鸡肉去腥小窍门.....	102
巧除冻鸡异味.....	102
切牛、猪、鸡肉的窍门.....	103
巧洗猪肚.....	103
巧除狗肉异味法.....	103
解冻速冻肉的禁忌.....	103
除鱼腥味两则.....	103
酒或小苏打除鱼胆苦味.....	104
茶水洗手除蟹腥味.....	104
巧去虾仁腥味.....	104
胆汗可除甲鱼腥味.....	104
巧使贝类吐泥窍门.....	104
宰杀黄鳝妙技巧.....	104
杀甲鱼的简易方法.....	105
鱼类巧洗的两个方法.....	105
带鱼去鳞炒的三个技巧.....	105
巧切鱼片.....	105
巧切咸鱼干.....	106
清洗螃蟹要除掉四样东西.....	106
咸鱼返鲜妙法.....	106
巧化冰冻鱼.....	106
巧洗墨鱼干鱿鱼干.....	106
生发鱿鱼的窍门.....	107
泡发鱼翅的方法.....	107
收拾鱼时防滑法.....	107
妙分蛋清蛋黄法.....	107
煮鸡蛋小窍门.....	107

切洋葱不刺眼诀窍.....	108
用温水泡大蒜易剥皮.....	108
去苦瓜苦味两法.....	108
蒸煮芋头巧去皮.....	108
沸水烫蕃茄易去皮.....	109
巧妙泡发笋干.....	109
加淡醋洗蔹菜可变鲜.....	109
土豆去皮妙法.....	109
发豆芽法.....	110
干蚕豆加碱焖易去皮.....	110
泡发香菇小窍门.....	110
泡发木耳应使用凉水.....	110
桃子除毛法.....	111
巧使柿子脱涩法.....	111
用滚水巧剥桃子皮.....	111
核桃去壳剥皮妙法.....	111
开水浸泡易剥生板栗.....	112
巧去栗子皮法.....	112
巧用白酒催熟水果.....	112
小苏打可除蔬菜残留农药.....	112
蒜酒醋巧除肉中残留农药.....	113
3.巧妇烹调技巧多——食品的烹调	113
肉类烹调火候掌握的三个方法.....	113
蛋类烹调火候掌握三法则.....	113
蔬菜烹调火候掌握三法则.....	113
判断油温高低的窍门.....	114
油温识别方法.....	114
油炸食品温度基本原则.....	114
烹调油温适用.....	114

家宴菜品配备.....	115
烹调配菜.....	115
冷油煎鱼防粘锅小窍门.....	115
姜汁防粘锅的窍门.....	115
煎蛋防粘锅的技巧.....	115
葡萄酒可防鱼粘锅.....	116
茄子烹调防变黑的四个法则.....	116
藕片烹调防变色.....	116
蒸菜防干锅.....	116
炒菜省油小窍门.....	116
麻花炸制加水省油.....	116
煮粥不溢三法则.....	117
巧用花椒防溢油.....	117
加盐防溅油.....	117
热油消沫法.....	117
]牛奶嫩化鱼肉小窍门	117
凤仙子能使牛肉更嫩.....	117
白糖嫩化火腿.....	118
芥末嫩化牛肉.....	118
啤酒嫩化肉片.....	118
猪胰嫩化老鸭.....	118
醋嫩化肉质.....	118
汤过咸处置三个技巧.....	118
米酒可去除酸味.....	118
]米酒浸淡咸鱼	119
盐水减轻咸肉咸味.....	119
鸡蛋能除辣.....	119
番茄汤酸味消除窍门.....	119
紫菜去除油腻.....	119

烹调加酒时机掌握.....	119
烹调加盐时机掌握.....	119
食用色素合理使用法.....	120
合理使用料酒.....	120
正确添加调料.....	120
干菜烹调技法.....	120
土豆烹调技法.....	120
花菜烹调窍门.....	121
烹调香椿窍门.....	121
烹饪嫩玉米的窍门.....	121
酥软鱼骨的技巧.....	121
巧煮牛肉.....	121
煮鸭增香技巧.....	121
巧炸猪排技巧.....	121
奶粉炸鸡味更美.....	122
米酒炒鸡蛋风味独特.....	122
速冻蔬菜烹调的技巧.....	122
啤酒烫制凉菜增加风味.....	122
啤酒焖牛肉异香扑鼻.....	122
啤酒蒸鸡味道纯正.....	122
如何烤制哈蜊.....	122
鲜鱼蒸制的技巧.....	123
4.食品鲜为贵，储存显真功——食品的储存	123
存放香菜三个窍门.....	123
塑料袋保鲜韭菜.....	123
塑料袋贮藏西红柿.....	123
用盐渍保存鲜蘑菇.....	124
冬藏莲藕.....	124
贮藏冬笋技法.....	124

豆腐保鲜二法.....	125
巧妙存放干豆角.....	125
大葱贮存小窍门.....	125
埋生姜巧保鲜.....	125
大蒜头保鲜.....	126
储存大白菜妙.....	126
冬瓜贮存妙法.....	126
贮存花生米.....	126
巧用塑料袋保鲜香蕉.....	127
桔子保鲜妙诀窍.....	127
荔枝保鲜储存的关键.....	127
巧用苏打水保存鲜果.....	127
巧存苹果法.....	128
储存葡萄窍门.....	128
贮藏西瓜妙法.....	128
巧妙保存红枣法.....	129
贮存栗子窍门.....	129
鲜虾妙储存.....	129
如何贮藏鲜蟹肉.....	129
保存火腿用香油.....	130
放大蒜巧藏海味.....	130
巧贮鲜蛋窍门六则.....	130
夏季存放大米防虫的二条途径.....	130
巧放花椒贮挂面.....	131
巧用白酒保鲜奶粉.....	131
加白糖或盐可保鲜猪油.....	131
贮存茶叶三防.....	131
放胡萝卜巧贮红糖.....	131
放生姜巧贮蜂蜜.....	132

加红枣贮黄酒.....	132
贮藏啤酒，温度最重要.....	132
不能存放在一起的食品.....	132
，饮食禁忌多，切莫胡乱来——饮食禁忌.....	133
鸡蛋煮后忌冷浸.....	133
炒菜时忌先放盐.....	133
忌冷水煮饭.....	133
忌在铝锅搅拌鸡蛋.....	134
忌用生豆油拌菜.....	134
炒青菜忌加醋.....	134
忌用热水洗猪肉.....	134
忌用热水发木耳.....	135
忌用保温杯沏茶.....	135
忌用保温瓶装啤酒.....	135
打开的罐头忌存放.....	136
忌用不锈钢器皿存放盐、酱油、醋.....	136
储存熟食忌时间过长.....	136
生吃瓜果忌食皮.....	137
忌吃得太快.....	137
忌生吃鲜藕.....	137
忌空腹吃黑枣.....	137
忌空腹吃香蕉.....	137
几种不宜多吃的食物.....	138
慎吃海鲜.....	138
5 种开水不能喝	138
忌常吃粉丝.....	138
忌空腹喝豆浆.....	139
忌生喝牛奶.....	139
牛奶与酸食忌同食.....	139

柿子忌与白薯同吃.....	139
忌胡萝卜与白萝卜混合吃.....	139
忌菠菜与豆腐同煮.....	140
第三章 打造更完美的生活空间——家居篇.....	141
1.不可忽视的一门艺术——居室布置与装饰	141
居室布置的一般原则.....	141
巧识装修设计三大风格.....	141
居室美化应注意的问题.....	142
布置小房间的窍门.....	142
居室三大生活区的特点.....	143
新潮居室的特点.....	143
怎样为长者布置居室.....	144
卧室的布置.....	144
书房的布置.....	144
厨房的布置.....	145
如何布置餐厅中心的居室.....	145
充分利用屋角的窍门.....	145
布置房间的简易缩排技巧.....	145
使房间显得宽敞的窍门.....	146
怎样使居室明亮.....	146
夏天如何使房间更凉快.....	147
绿化室内空间.....	147
居室“增高”法.....	147
居室颜色对人的影响.....	148
用工艺品点缀居室的诀窍.....	148
用纺织装饰品点缀居室的诀窍.....	148
摆放家具电器的学问.....	149
使室内飘香的方法.....	149
家具有合理高度.....	149