



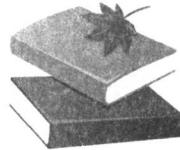
快乐生活一点通，健康生活好帮手

# 生活中来的 小窍门

一本让您省心、省事、省钱的书！介绍了生活中常见小问题的解决办法，内容涉及日常家居、健康饮食、美容养生等方面。数千个小窍门让您的生活变得更轻松、更快乐、更健康、更时尚。一书在手，生活无忧！

高建伟 编著





快乐生活一点通，健康生活好帮手

# 生活中来的 小窍门

食全食美

高建伟 编著





## 目录

## CONTENTS

### ◆第一章 健康生活食为先：巧选食物

#### 田园果蔬篇

如何选购苹果？ .....	3
如何选购菠萝？ .....	3
如何选购草莓？ .....	3
如何选购柑橘？ .....	3
如何选购梨？ .....	4
如何选购西柚？ .....	4
如何选购桃？ .....	4
如何选购香蕉？ .....	4
如何识别香蕉和芭蕉？ .....	4
如何选购芒果？ .....	5
怎样挑选荔枝和龙眼？ .....	5

怎样挑选西瓜？	6
如何挑选优质哈密瓜？	7
如何识别催熟的西红柿？	7
如何挑选萝卜？	7
如何挑选黄瓜？	8
如何挑选洋白菜？	8
如何挑选茄子？	8
如何挑选香菇？	8
如何分辨毒蘑菇？	9
如何分辨野生冬菇与栽培冬菇？	9
如何巧选辣椒？	9
如何鉴别“化肥豆芽”？	10
如何挑选花椰菜？	10
如何挑选芹菜？	10
如何挑选四季豆？	11
如何挑选苦瓜？	11
如何挑选小黄瓜？	11
如何挑选竹笋？	11
如何选购黄花菜？	12

## 柴米油盐篇

如何鉴别大米的质量？	13
如何判断酱油优劣？	14
如何判别色拉油的品质？	14
如何区别真假香油？	15
如何鉴别油脂的质量？	15
如何判断优劣味精？	15

如何巧识掺假味精?	16
如何巧识假碘盐?	17
如何判别真假八角茴香?	17
如何判别真假花椒?	17
如何判别真假桂皮?	18
如何判别真假小茴香?	18

## 鸡鸭鱼肉篇

如何判别真假姜?	20
如何辨别鸡蛋好坏?	20
如何挑选健康鸡?	20
如何挑选嫩鸡?	21
如何挑选散养鸡?	21
怎样选购煲汤用的柴鸡?	21
如何选购虾皮?	22
如何才能买到新鲜的鱼?	22
怎样鉴别被污染的鱼?	23
怎样鉴别江河鱼和湖水鱼?	23
如何鉴别高品质鱼油和普通鱼油?	24
如何鉴别蟹的品质?	24
如何选购河蟹?	25
如何识别甲醛浸泡水发货?	26
如何识别活禽屠宰与死禽冷宰?	26
如何鉴别板鸭?	26
怎样识别注水鸡鸭?	27
如何买新鲜猪肉?	27
如何挑选猪肝?	28

如何挑选猪肚?	28
如何挑选猪腰?	29
如何挑选优质火腿?	29
怎样选购灌肠制品?	30
怎样选购腊肠?	31
如何选购新鲜牛肉?	31
如何区别老嫩牛肉?	31

## 副食饮品篇

怎样鉴别小米被染色?	33
怎样鉴别毒粉丝?	33
怎样辨别真假绿豆粉卷?	33
怎样鉴别掺假红薯淀粉?	34
如何挑选面粉?	34
如何挑选松花蛋?	34
怎样选购优质豆腐?	36
怎样识别变质银耳?	36
如何使米酒保鲜?	36
怎样选购优质面粉?	37
如何选购饮用葡萄酒?	37
如何辨别掺假蜂蜜?	38
怎样选购矿泉水?	38
怎样选购碳酸饮料?	39
如何鉴别固体饮料?	39
如何辨别新旧茶叶?	39
如何辨别茶叶真伪?	40
怎样鉴别春茶、夏茶、秋茶?	41

怎样识别苦丁茶的真假? .....	42
如何鉴别“十大名茶”? .....	42
如何识别鲜牛奶? .....	44
如何识别酸奶的质量? .....	45
如何识别真假奶粉? .....	46
如何挑选优质栗子? .....	46
如何挑选优质方糖? .....	46
如何挑选优质月饼? .....	47
如何选购蜜饯食品? .....	47
如何挑选燕窝? .....	47
如何鉴别面包的质量? .....	49

## ◆第二章 食物烹饪巧准备:省时又省力

### 轻轻松松作准备:洗切窍门

怎样去除干香菇里的泥沙? .....	53
如何巧洗蘑菇? .....	53
怎样去除瓜果表皮残存农药? .....	54
怎样去除蔬菜残存的农药? .....	54
如何清洗和泡发木耳? .....	55
怎样清除菜叶小虫? .....	55
如何巧洗豆腐? .....	55
怎样淘米? .....	56
怎样去除鲜桃细毛? .....	57
烹前如何加工黄花菜? .....	57
如何去老莲子的皮和莲心? .....	57

如何使晒干菜保绿?	57
怎样剥毛豆?	58
怎样巧剥栗子皮?	58
怎样巧剥橙子皮?	58
怎样巧取核桃仁?	58
如何巧剥蚕豆皮?	59
如何涨发笋干?	59
怎样去大蒜皮?	60
怎样切洋葱不刺眼?	60
怎样清洗新鲜墨鱼?	60
如何洗带鱼?	61
如何给西红柿去皮?	61
如何洗鱼?	61
如何巧清黄鱼肚?	61
如何去鱼鳞?	62
如何除鱼腥?	62
怎样解冻冷冻食品?	63
怎样巧取海鲜肉?	63
如何巧拔禽毛?	64
怎样清洗生猪油?	64
如何除羊肉粘上的绒毛?	64
怎样巧洗猪内脏?	64
怎样清洗猪肺	65
怎样洗猪肚?	65
如何巧剔猪脑血筋?	66
如何巧拔猪蹄毛?	66
如何巧洗咸肉?	66

如何巧妙处理鹅肠？	67
如何清洗虾体中的污物？	67
如何巧洗冷冻食品？	67
如何巧洗海蜇皮？	68
如何涨发干贝？	68
如何泡发蹄筋？	68
如何泡发海参？	68
如何泡发海米？	69
如何泡发鱿鱼？	69
如何泡发木耳？	70
怎样巧切松花蛋？	70
怎样巧切牛肉？	70
怎样巧切粘性食品？	71
怎样斩猪大骨？	71
怎样巧切肥肉？	71
怎样巧切鱼肉？	71
怎样巧切羊肉？	72
怎样巧切蛋糕？	72

## 食物巧放保营养：储存窍门

如何存放蔬菜更鲜嫩？	74
怎样存放韭菜？	74
怎样储存香菇？	74
怎样保存冬笋？	75
怎样保存菜花？	75
怎样使生姜保鲜？	76
怎样存放大葱？	76

怎样使受冻的大葱“复原”？	77
如何贮存青椒？	77
如何保存芹菜？	77
如何贮存西红柿？	78
如何贮藏洋葱？	79
如何存放萝卜？	79
如何使大蒜头保鲜？	80
如何存放土豆？	80
如何存放红薯？	80
如何保存鲜蘑菇？	81
如何保存鹿茸？	81
如何保存蛤蟆油？	82
如何使水果早熟？	82
如何使柿子脱涩？	82
怎样防止番茄酱变质？	83
如何保存鸡蛋？	83
夏季怎样保存酱油？	84
怎样防止食盐返潮？	84
怎样贮存榨菜？	84
如何贮存花生、大豆？	85
怎样保存赤豆、绿豆？	85
怎样保存红枣？	85
怎样防止蚕豆变色？	85
怎样贮存花生米？	86
怎样保存豆腐？	86
怎样保持饼干酥脆？	86
怎样贮藏保鲜柑橘？	86

如何保存西瓜？	87
如何贮存名贵药材？	87
如何储存食用油？	88
如何储存醋？	89
怎样保存腌制食品？	89
怎样防止面食品变硬？	90
如何贮存大米？	90
如何贮存面粉、面条？	90
怎样使鲜鱼保鲜？	91
怎样贮藏海参？	91
怎样存放海蜇？	91
怎样贮存可可？	92
怎样保存月饼？	92
怎样贮存人参？	92
怎样使面包保鲜？	93
怎样存放牛奶？	93
怎样存放鲜虾？	94
如何存放剩罐头食品？	94
如何贮存新茶？	94
怎样贮存药酒？	95
怎样存放葡萄酒？	96
怎样防止黄酒变酸？	96
如何保存啤酒？	96
如何保存食糖？	97

## ◆第三章 美味生活巧厨艺：烹饪技巧

### 察“颜”观色来炒菜：烹饪原理

如何炒出四味俱全的菜？	101
怎样给菜配料？	101
煮炖食品时如何使佐料入味？	102
如何辨别油温？	102
为什么煎菜要用慢火？	103
为什么说“软炒的关键是火候”？	103
为什么烹制爆菜要“抢火候”？	104
为什么要大火烧开、小火慢煮？	104
存储食物的最佳温度是多少？	105

### 小厨房有大学问：饭菜增香窍门

如何巧腌雪里蕻？	107
如何巧腌豆角？	107
如何腌制酸菜？	108
如何巧制萝卜干？	108
如何巧做肉皮冻？	108
如何巧炸猪排？	109
如何巧烹猪爪？	109
如何巧做咕佬肉？	110
如何自制风味排骨？	110
如何做滑熘肉丝？	110
如何巧做糟排骨？	111
如何巧吃大麻哈鱼？	111

如何巧烧猪蹄？	112
如何巧做鱼骨水晶冻？	112
如何巧制素火腿？	112
怎样吃螃蟹？	113
如何素烧“凤爪”？	113
烧前如何处理肉类及牛排肉？	113
如何炸肉皮？	114
如何巧炒肉丝？	114
如何巧炒猪肉片？	114
如何巧炒牛肉片？	114
如何巧煮火腿？	115
如何巧烧猪蹄？	115
如何巧烧猪肚？	115
如何巧烧肥大肠？	115
如何巧炒腰花？	116
如何巧炒猪肝？	116
如何巧炒虾仁？	116
如何巧炒猪肝？	117
如何使猪肚不缩不硬？	117
如何炖猪肉？	117
如何炖牛肉烂得快？	118
如何炖老鸡烂得快？	118
如何炖老鸭烂得快？	118
如何做出不油腻的红烧肉？	119
如何鉴别鸡肉生熟？	119
如何煎出五分熟的牛排？	119
如何使火腿可口？	119

如何给放凉后的北京烤鸭加温? .....	120
如何给咸肉退盐? .....	120
怎样做出鲜美的虾? .....	121
怎样蒸出鲜美的鱼? .....	121
如何做出美味淡水鱼? .....	122
如何烧鱼更入味? .....	122
如何防鱼肉碎? .....	122
如何巧吃鳗鱼? .....	123
如何使咸鱼返鲜? .....	123
如何使蒸蟹不掉脚? .....	124
如何妙用鱼鳞做佳肴? .....	124
如何用压力锅巧烧鱼? .....	124
怎样使海蜇变脆? .....	125
如何煎出漂亮的荷包蛋? .....	125
如何炒出鲜嫩可口的鸡蛋? .....	125
如何炒出脆嫩可口的青菜? .....	126
如何巧用陈香菇? .....	126
如何巧吃香椿? .....	127
怎样炒出美味洋葱? .....	127
怎样保持竹笋新鲜? .....	127
如何渍制蘑菇? .....	127
烧土豆如何加盐? .....	128
如何烹调土豆? .....	128
如何使油炸花生米保脆? .....	129
如何煲汤? .....	129
冬季和面如何加水? .....	130
如何快速发面? .....	130

如何做出洁白松软的馒头? .....	130
如何检测发面的酸碱度? .....	131
怎样巧吃干硬馒头? .....	131
如何使硬面包回软? .....	132
如何巧用陈米煮饭? .....	132
如何煮粥? .....	133
如何一锅煮软硬两样饭? .....	133
如何巧做剩米饭? .....	134
怎样做又韧又滑又有弹性的饺子? .....	134
怎样增加肉馅的黏性? .....	135
如何使饺子菜馅不挤水? .....	135
怎样煮出面柔汤清的面? .....	136
如何配制酸甜合适的糖醋汁? .....	136
如何熬制拔丝糖浆? .....	136
如何做出味道鲜美的啤酒丸子? .....	137
烹调茄子如何省油? .....	137
如何去除冻土豆的怪味? .....	137
如何给新土豆去皮? .....	138

### 烹饪佳肴有妙招：解决麻烦窍门

如何去除蒸吃萝卜的异味? .....	138
如何去陈油的异味? .....	139
如何去豆油的异味? .....	139
如何去除菜籽油的怪味? .....	139
如何去除番茄汤的酸味? .....	139
如何去除豆腐卤水味? .....	139
如何去除芥末辣味? .....	140

如何炒辣椒不呛人？	140
如何去鱼怪味？	141
炸鱼的油有腥味怎么办？	141
怎样去除咸肉的辛辣味？	141
鱼胆弄破后有苦味怎么办？	142
如何去除鸡肉腥味？	142
怎样去除羊肉的膻味？	142
如何去除野味膻腥味？	143
怎样去除腰腥？	143
如何使咸腊肉生香去异味？	144
如何去除苦瓜苦味？	144
如何去除竹笋涩味？	144
热剩饭如何去异味？	144
如何防止荤油变味？	144
如何防止煮蛋时蛋裂？	145
如何巧煮裂缝蛋？	145
煮熟的鸡蛋壳难剥怎么办？	145
切黄瓜片时贴刀怎么办？	146
切菜后手指染色怎么办？	146
如何切辣椒、葱不刺眼？	146
如何剁肉馅不粘刀？	147
如何防止削皮的土豆变黑？	147
怎么处理发芽薯仔？	147
蒸馒头碱放多了怎么办？	148
汤做咸了怎么办？	148
菜里醋放多了怎么办？	148
米饭夹生怎么办？	149

米饭糊了怎么办?	149
怎样防止食物变馊?	149
如何使调料防潮?	150
怎样防止食盐返潮?	150
红糖结硬块了怎么办?	150
如何去除腌菜缸中的白膜?	151
海带不易熟烂怎么办?	151
蒸馒头怎样才能不粘屉布?	151
怎样防止熬粥四溢?	152
煎鱼粘锅怎么办?	152
如何去除工具上的鱼腥味?	152
如何使烤肉松软?	153
怎样防止煮熟饺子粘在一起?	153

## 调出生活好滋味:调味品妙用窍门

如何妙用猪油	154
如何妙用花生油?	154
如何妙用芝麻油?	155
如何妙用豆油?	155
如何妙用菜子油?	155
如何妙用食盐?	156
如何妙用酱油?	156
如何妙用醋?	157
如何妙用糖?	157
如何妙用味精?	158
如何妙用胡椒?	158
如何妙用花椒?	159