

青少年

百科博览

生活卷（二）



青海人民出版社

青少年百科博览

13

生活卷(二)

田晓娜 主编

青海人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

百科博览/田晓娜主编. —西宁:青海人民出版社, 2004. 6

ISBN 7-225-02289-X

I. 百… II. 田… III. 科学知识—青少年读物 IV. Z228.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 005223 号

责任编辑:喇海永

封面设计:姜 浩

百科博览

田晓娜 主编

出版:青海人民出版社(西宁市同仁路 10 号)
发行

邮政编码 810001 电话 6143426(总编室)

发行部:(0971)6143516 6123221

印刷:北京密云胶印厂

经销:新华书店

开本:850mm × 1168mm 1/32

印张:180

字数:360 万字

版次:2004 年 6 月第 1 版

印次:2004 年 6 月第 1 次印刷

印数:1—2000

书号:ISBN 7-225-02289-X/Z·139

定价:398.00 元(共 24 册)

版权所有 翻印必究

(书中如有缺页、错页及倒装请与工厂联系)

出版说明

现代社会知识爆炸,图书资料浩如烟海,学生既没必要,也不可能一览无余。然而,千百年来古代先哲积累的经典文化;今人智慧产生的科学、知识和技能,皆蕴含其中。学生需学习、掌握其中之精华,贡献于当代社会。然而,在烟海般的图书资料中,有些晦涩难懂,需高深的专业知识才能阅读,有些过于肤浅轻白,读后收益甚微。目前尚无一套较系统的、完整的、能够在轻松阅读中掌握大量古今中外各门各类知识的丛书。为此,我们试图以平易轻松的风格,分门别类地对古今中外各门各类的知识做一介绍,以使学生在轻松开卷的同时,饶有兴趣地学到知识。

我们在选编时,意图侧重选编其它书籍中不常见到,但又极具价值的资料。

我们希望学生读完此套书后,能够步入神奇的科学殿堂,迈入奇妙的精神世界。

编 者

目 录

食	(1)
如何选购茶叶?	(1)
如何保存茶叶?	(2)
什么茶叶不能饮用?	(3)
七大茶类珍品的鉴别	(4)
选购茶叶须知	(6)
中国年节食俗的特点	(8)
吃在除夕话“年夜饭”	(9)
杂话“年糕”	(10)
春节话汤	(11)
春节话饺子	(12)
端午话粽	(14)
火锅史话	(15)
奇特的锅	(17)
西方国家的快餐业	(19)
西方五大快餐食品	(20)
面包拾趣	(23)
形形色色食品博物馆	(26)
形形色色的面包	(27)
形形色色的罐头	(29)
“炸”制食品的要点	(30)
什么是“溜”	(30)
“烹”的特点	(31)
“爆”的方法	(31)

怎样“炒”菜	(31)
如何区分“煎”、“贴”、“爆”	(32)
“熬”和“烩”的不同点	(32)
“焖”和“烧”的区分	(32)
“扒”和“焗”要注意些什么	(33)
何谓氽、涮、煮、炖、煨、焙	(33)
“蒸”的特点	(33)
什么叫“卤”	(34)
“酱”制食品的方法	(34)
“熏”鱼的方法	(34)
怎样“烤”食物	(35)
如何“拌”菜	(35)
“炆”的窍门	(35)
“腌”的方法	(35)
食品的“糟”制	(36)
如何“醉”制食品	(36)
什么是“风”制食品	(36)
什么叫“拔丝”	(36)
“蜜汁”的运用	(37)
如何“挂霜”	(37)
“羹”的制作	(37)
怎样烧“糊”菜	(38)
鱼的合理食用	(38)
牛肉的合理食用	(39)
鸡的合理食用	(40)
烧羊肉除膻味方法	(41)
巧吃肥肉	(41)

煮饺子的妙方	(42)
蒸馒头窍门	(42)
什么是大酵面	(43)
嫩酵面的特点	(43)
如何制作烫酵面	(44)
怎样制作油酥面团	(44)
酱油防霉方法种种	(44)
菜肴调味	(45)
大葱的用法	(46)
怎样使用花椒	(46)
巧用大料	(47)
料酒在烹调中的功用	(47)
干货的涨发	(47)
调味诀窍	(50)
怎样掌握好烹调的油温	(51)
做好凉拌菜的要领	(52)
怎样烧鱼鱼不碎	(53)
切肉的学问	(54)
怎样炒肉更鲜嫩	(55)
烧肉的技巧	(55)
怎样烧骨头汤更鲜美	(56)
巧做肉皮	(56)
怎样熬制拔丝糖浆	(57)
怎样烹制白切鸡	(57)
怎样做腊八粥	(57)
怎样煮水饺不沾连	(58)
怎样快速熬绿豆汤	(58)

烧菜怎样用酒	(58)
做鱼加酒和醋好处大	(59)
做菜何时放酱油好	(59)
盐的妙用	(59)
醋的妙用	(60)
食碱的妙用	(60)
高压锅煮饺子的窍门	(61)
怎样制做凉粉	(61)
怎样制作清凉饮料	(62)
怎样制做西餐肉饼	(63)
食物加工与致癌	(64)
天然食品与抑癌	(66)
餐叉的史话	(69)
住	(71)
形形色色的人类住处	(71)
居室的节奏与整体美	(75)
用色彩美化房间	(76)
大调和与小对比	(77)
漫谈居室绿化美	(78)
建筑物的色彩美	(79)
漫话古代浴室	(80)
沐浴谈趣	(81)
怎样布置二居室楼房	(81)
小房间有哪些布置方法	(82)
居室美化七法	(83)
怎样布置客厅	(84)

如何布置厨房	(85)
居室中如何布置小摆设	(86)
灯具——美化居室的明星	(86)
怎样选择灯具	(87)
常用家庭灯具	(89)
怎样创造室内的良好光环境	(90)
如何巧用屋角	(92)
怎样调配空间色调的心理作用	(93)
厨房里的空间怎样合理利用	(93)
如何美化阳台	(94)
使用阳台应该注意些什么	(95)
织物对居室的美化与装饰	(96)
装饰房间采用哪种格调好	(97)
居室中的字画装饰	(98)
室内动物标本装饰	(99)
家具的图案镶嵌	(99)
怎样进行室内空间绿化	(100)
盆花搬进室内应注意哪些问题	(101)
盆景的陈设	(101)
怎样插瓶花	(103)
如何挑选、摆放工艺品	(103)
工艺品的陈设	(104)
怎样打窗帘褶	(105)
怎样选购组合家具	(106)
怎样选择家具的式样与色调	(107)
如何选择茶几	(108)
怎样选择地毯	(109)

怎样选择屏风	(110)
怎样陈设书桌	(111)
茶具、文具、烟具怎样摆设	(111)
家庭装饰中的绘画布置	(112)
怎样在新房挂置字画	(113)
怎样收藏书画	(114)
怎样保管彩照	(115)
家庭怎样保藏好图书	(117)
怎样装好家具玻璃拉门	(120)
玻璃板下为何不宜压图画	(120)
如何布置卫生间	(121)
怎样合理使用楼房卫生设备	(122)
怎样布置老年人的居室	(123)
房间如何油漆	(124)
油漆新墙为什么刷不牢	(125)
怎样贴壁纸	(125)
怎样选购地板	(126)
怎样加工地面	(127)
怎样选购墙贴	(129)
怎样选购家用塑料制品	(130)
怎样保养合成革面家具	(131)
茶色玻璃家具使用保养	(132)
如何保养电镀家具	(132)
怎样保养贴面家具	(133)
家具复光法	(133)
如何给地面打蜡	(134)
怎样粉刷墙壁	(134)

怎样装饰居室天花板	(135)
怎样创造良好的睡眠环境	(136)
睡的别名	(137)
枕之趣	(138)
药枕	(139)
警枕	(140)
冷暖枕及其它	(140)
奇怪房屋	(141)
行	(144)
漫话自行车	(144)
常骑自行车的利与弊	(145)
形形色色的自行车	(146)
摩托车史话	(149)
摩托车风靡体育赛场	(150)
世界摩托车知多少	(151)
摩托车史册上的“第一”	(152)
汽车史上的趣闻	(152)
汽车小史	(153)
汽车在美国的魅力	(155)
汽车的罗曼蒂克功能	(155)
汽车使人自由豪放	(156)
车轮带来金钱滚滚	(156)
形形色色的汽车	(157)
我国古代交通及其管理一瞥	(158)
车次与列车驶向等级	(159)
列车上的便民措施	(159)

列车上的“密码”	(160)
国际列车上的时刻表	(161)
双轨火车为何靠左行	(161)
红、黄、绿信号标志	(162)
乘飞机的最适宜打扮	(163)
乘飞机的礼节	(164)
飞机票里的代号	(165)
地下奇观	(166)
国际旅馆、酒店的星级	(168)
各国饭馆等级和类别的划分	(169)
旅店业出现的历史渊源	(170)
古老的旅馆——驿站	(171)
早期城市客店的出现与发展	(172)
我国早期的迎宾馆	(173)
旅店史话	(174)
国外旅游方式种种	(175)
小费在国外	(178)
我国古代的旅游	(180)
我国的自然景观旅游资源	(181)
我国的人文景观旅游资源	(184)
中国六大石佛	(186)
我国的四尊特别卧佛	(187)
我国四大铜殿	(188)
国内主要旅游胜地要览	(189)
华中奇泉	(191)
西双版纳——“植物王国”	(192)
中国的五大斜塔	(194)

比萨斜塔传奇	(194)
世界奇桥一瞥	(195)
全球旅游热点的最佳选择	(197)
南极冰雪之夏	(205)
香港的旅游点	(205)
家庭旅游的常见形式	(208)
旅途中的衣、食、住、行、医	(210)
旅游者的服饰与首饰	(211)
夏日旅游护肤方法	(214)
旅游中的应急小措施	(214)
不可忽视的旅游中的听觉美	(215)
旅游与健康	(217)
旅游与个性	(219)
怎样使旅游获得成功	(223)
旅游急性扭伤怎么办	(224)
电热褥的温度多少使人最舒服	(225)
电热褥脏了能洗吗	(225)

食

如何选购茶叶?

选购茶叶要识别新茶、陈茶、真茶、假茶。新茶外形新鲜,条索匀称而疏松;陈茶外形灰暗不润,条索杂乱而干硬。新茶手感干燥。若用手指一捏,或放在手心一捻,即成粉末;陈茶手感松软、潮湿,一般不易捏碎。经沸水冲泡后,新茶清香扑鼻,芽叶舒展,汤色澄清,刚泡时色泽碧绿,而后慢慢转微黄,饮后舌感醇和;陈茶气香气低沉,芽叶萎缩,汤色浑暗,刚冲泡时色泽有点闷黄。

真茶的边缘呈锯齿状,齿上有腺毛,叶的背面有绒毛,叶组织有星状草酸钙结晶体。假茶没有真茶特征。此外真茶含有茶素和芳香油,有明显茶香。而假茶不香并有青草味。

如仍无法鉴别其真假,可采用下面方法:抓取可疑茶叶和真茶叶各一小撮,分别用开水冲泡两次,每次泡10分钟,待叶子充分泡开后,分放在两个白瓷清水盘内,仔细观看叶形、叶脉、锯齿等特征。真茶具有明显的两状叶脉,主脉直接射顶端,侧脉伸展至叶缘三分之二的部位便向上方弯曲、呈弧形与上方支脉相联合,叶背面有白茸毛,叶的边缘锯齿显著,基部锯齿稀疏。假茶叶脉不明显,一般侧脉直射边缘,有的正、反而都有白毫;有些全无白毫、叶边缘锯齿一般不明显或锯齿粗大。

如何保存茶叶?

好茶叶如果存放不当则很容易吸收异味和湿气而导致变质。引起茶叶不良变化的原因很多,温度、湿度、异味、光线、空气和微生物等都会使茶叶色泽、香气的流失。

茶叶有很强的吸湿性、陈化性和吸收异味性。掌握了这些特性,才能保存好茶叶。茶叶结构疏松,又含有多“亲水性”物质,吸湿性很强。而茶叶中水分超过 12% 即易发霉变质。因此茶叶必须存放在干燥通风处。茶叶不宜存放过久,买茶叶的量以一个月能喝完最好,茶叶存放久了,其芳香物逐渐挥发,叶绿素和鞣质被氧化,会使香味降低,汤色变灰暗或混浊。必须注意密封、避光、防止陈化。茶叶含萜类物质,结构多孔,极易吸收异味。要严格将异味隔开。特别要与香皂、煤油、酒类、花椒等物隔离。不同等级、品种的茶叶,应分类保管,切忌混放。每天要饮用的茶,须与暂时不应用茶分开包装存放,这样可减少茶叶和空气接触,最好拿出少许用罐另装,等饮完后再装,以避免茶叶香气流失。装茶叶的罐以锡制为最好,尽量不用铁或木制茶罐,如果茶叶量多,一时用不完,为避免茶叶变质,可采用下列方法贮藏:

1. 生石灰贮藏法。先备干燥洁净而无异味的瓦坛或无锈无味的小口铁桶以及生石灰和盛装灰块的布袋。瓦坛最好是江苏宜兴出产的青砂坛。茶叶在放入贮藏前,先经文火炒焙,使之充分干燥,冷后用薄牛皮纸包好,并用细麻绳捆紧,分层环列于坛的四周,然后在坛中央放置一-生石灰袋,再用一包茶叶覆放在灰袋上。装满后,以牛皮纸等堵塞坛口,并在坛口上加盖草垫,

堆存于高燥的贮藏室内。一般新茶贮藏一月或二三月换一次。

2. 木炭贮藏法。用木炭 1 公斤,用洁净的布袋装好,放进瓦坛或小口的铁箱中,每隔一二月更换木炭一次,其它方法可参照石灰贮藏法。

3. 热水瓶贮藏法。即将茶叶装入热水瓶内,用白蜡封口,并裹于胶布。

4. 充气贮藏法。将茶叶装入铝箔内,再填充高纯度的惰性气体(N_2 或 CO_2),常温下经 6 个月,可保持品质不变。

什么茶叶不能饮用?

有焦味的茶叶和霉变茶叶不能饮用。茶叶在烘过程中,由于火温太高或炭火烟太大,使茶叶烧焦和产生浓烈烟味,也可能茶叶在烘焙时与煤、木炭燃烧所产生的 3,4-苯并芘(3,4 苯并芘是一种多环芳烃类的致癌物质)。接触而受到污染,这样焦味茶叶含有较多的 3,4 苯并芘,不能饮用。

茶叶若保管不善,尤其在温度较大的环境中会大大增加其含水量。当茶叶的含水量达 8.8% 时就有可能发霉;达 12% 时如果温度又适宜,霉菌就会迅速大量孳生,茶叶上出现霉花和菌丝,导致霉味产生。发霉变质的茶叶里含有多种不同结构的霉菌毒素,这些毒素对人体的危害极大,饮了发霉茶叶泡的茶水可发生腹痛、腹泻、头晕等症状,严重的还可影响人的脏器。

七大茶类珍品的鉴别

俗话说：“香茶喝到老，茶名记不了。”我国茶叶品种繁多，据不完全统计约五百余种。目前，一般以制法为基础，结合品质特点和外形差异进行分类。有绿茶、红茶、黄茶、黑茶、白茶、青茶、花茶七个大类。

绿茶。绿茶的特点是“绿叶绿汤”。制法经过杀青、揉捻、干燥三道工序。以龙井茶和碧螺春茶最负盛名。龙井茶产于杭州西湖的狮峰、五云山、虎跑山、龙井。茶的品质是形如雀舌，色泽翠绿，香馥浓烈，滋味鲜爽。具有“形美色绿、香郁、味醇、四绝”，是茶中极品。碧螺春茶产于江苏太湖洞庭东山碧螺峰。茶叶外形象烫过的头发一样卷曲成螺，白嫩的绒毛遍布，叶厚嫩如雀舌，有人称碧螺春茶是铜丝条，螺旋形，浑身毛，花果香，鲜爽生津。

红茶。红茶的特点是“红叶红汤”。制法分为萎凋、揉捻、发酵、干燥四道工序。最出名的当推产于安徽祁门县“祁红”。它紧细秀长，汤色红艳清色。香气似果香，又似茶香。饮时入口醇和，清爽持久。回味隽厚，味中有香。英国人最爱喝祁红，称它为“群芳最。”

黄茶。黄茶的特点是“黄叶黄汤”。制法比绿茶制法多个闷堆工序。珍品是“君山银针”，产于洞庭湖中一个叫君山的小岛。茶叶芽头茁壮，芽身金黄，紧实挺直，茸毛密盖，长短大小均匀，誉称“金镶玉”。冲泡后，香气清新，汤色浅黄，滋味甜爽，叶底明亮。

黑茶。黑茶的特点是“叶色油黑或褐绿色，汤色橙黄或棕红