

夏天如何补充水分
冬天嘴唇干裂的防治
刮芋艿与止手痒
防止打鼾不用服药
抑制打哈欠



新鲜鸡蛋的特征
草莓吃法两种
香蕉催熟法
喝牛奶也有窍门
蛋糕保鲜

这些食物不宜放冰箱
鱼胆破了可补救

活鱼冰冻保鲜法

葱姜的保存 蜡的利用

贝类吐沙

厨房抹布的放置

大米防虫

剪刀太紧怎么办

酱油防霉

藤椅座面凹陷复原法

糖果保存

自制西瓜棒冰

自制香蕉雪糕

剩菜保存

烧饭有讲究

饭烧焦了可补救

肉块切丝切片省力法

家事小秘诀

· 为您提供实用而有趣的家事小秘诀 **225** 种

丝袜保养秘诀

用醋洗物的好处 挑刺有窍门

晴纶绒线衣拆洗要 打嗝的抑制

熨斗底的焦印去 头昏脑胀的消除法

酒杯不用热水洗 失声治疗小偏方

珍珠饰品的保养

杯中茶垢清除法

陶瓷品裂缝的修补

白皮鞋防泛黄

节约煤气不费力

砧板油腻、腥味可预防

防止缩法

少用

十煨脚瓜

酱做佐料

文明

边吃饭边看电视

垃圾要及时处理

烫伤的急救

盐开水的作用

盐的妙用

编文：复 青

绘画：阿 路

家事小秘诀

上海书店出版社

封面设计：房培明
责任编辑：华逸龙



家事小秘诀

复庆 编绘

★

上海书店出版社出版发行

上海衡山路237号
邮政编码：200031

上海市印刷十厂印刷

各地新华书店经销

开本：787×1092 1/40 印张：3

1990年6月第1版 1990年6月第1次印刷

印数：0,001—8,000

ISBN 7-80512-433-7/J·352 定价：2.50

前 言

这是一本实用而饶有兴味的家事小秘诀。每一则诀窍配上简洁的图解，将你的生活、你的家庭提供许多方便。

现代人生活的节奏明显地在加快，人们往往被琐碎的家务所困扰。而当你掌握了一些处理家务的窍门之后，不仅可以省时、省力，还可以节省许多开支，获得最实惠的享受。

比较一下你周围的朋友及其家庭，就会发现，有些人的收入差不多，但有的看上去经常急急匆匆、疲惫不堪，而有的却从容不迫、潇洒昂扬；有的家庭井井有条、舒适温馨，而有的家庭却凌乱无序、唉声叹气。其实，在一定程度上反映出他们在生活上是否善于策划，在人力、时间、经济方面能否精打细算的差别。请朋友们按本书导引的小秘诀去试一试吧，相信各位的家庭生活会更美满！

这本书所选编的秘诀有作者和周围朋友的生活经验结果，也吸取了海内外生活知识的新潮内容。读者从中受到启发，还可以举一反三，创造出新的更好的生活诀窍。

本书文字力求交代完备、一看就懂；图解讲究示范清晰、便于模仿。热忱希望广大读者能同我们一起为美化生活贡献智慧！

复 青

目录

● 前言

1. 新鲜鸡蛋的特征
2. 草莓吃法两种
3. 香蕉催熟法
4. 喝牛奶也有窍门
5. 蛋糕保鲜
6. 这些食物不宜放冰箱
7. 鱼胆破了可补救
8. 活鱼冰冻保鲜法
9. 葱姜的保存
10. 贝类吐沙
11. 大米防虫
12. 酱油防霉
13. 糖果保存
14. 自制西瓜棒冰
15. 自制香蕉雪糕
16. 剩菜保存
17. 烧饭有讲究
18. 饭烧焦了可补救
19. 肉块切丝切片省力法
20. 煮猪肚防缩法
21. 醋的妙用
22. 用粽叶煨脚瓜
23. 苹果酱做佐料

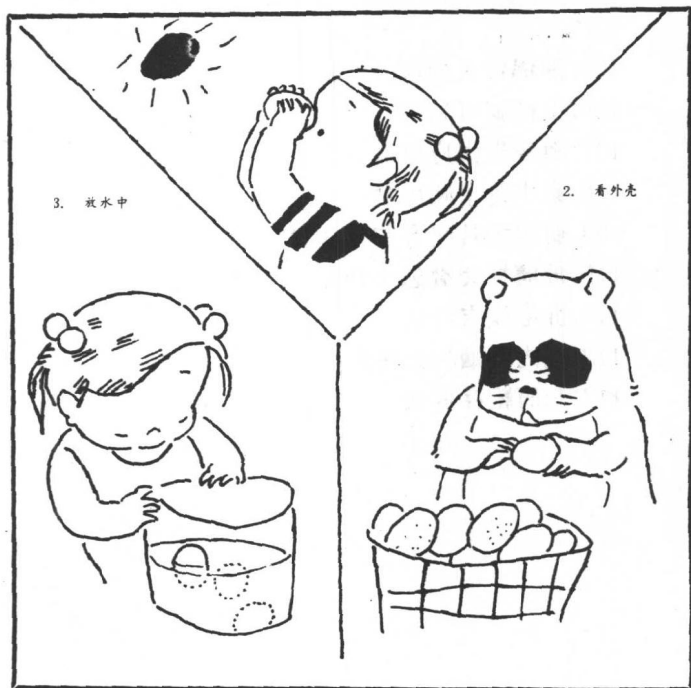
24. 煎蛋妙法
25. 香菇干的选择与吃法
26. 烧菜不宜过咸
27. 鱼头的营养价值
28. 煎鱼防止粘锅底
29. 赴宴文明
30. 不要边吃饭边看电视
31. 垃圾要及时处理
32. 烫伤的急救
33. 盐开水的作用
34. 盐的妙用
35. 夏天如何补充水分
36. 冬天嘴唇干裂的防治
37. 刮芋艿与止手痒
38. 防止打鼾不用服药
39. 抑制打哈欠
40. 防治感冒小偏方
41. 茶叶的妙用
42. 牛肉也有忌食时
43. 大蒜的妙用
44. 生姜的妙用
45. 吃点醋有好处
46. 鱼刺哽喉的急救法
47. 挑刺有窍门
48. 打嗝的抑制
49. 头昏脑胀的消除法
50. 失声治疗小偏方

51. 咳嗽治疗小偏方
52. 眼睛进灰有办法
53. 耳内异物清除法
54. 婴儿睡觉不宜用枕头
55. 防止小孩睡熟踢被子
56. 婴儿湿疹用茶洗
57. 治疗疖子小偏方
58. 治便秘四法
59. 治痔疮小偏方
60. 解酒六法
61. 催眠妙法
62. 服装颜色的选择
63. 胸罩的选择
64. 发型的选择
65. 青春痘的防治
66. 治疗青春痘小偏方
67. 青春痘患者的食谱
68. 洒香水的方法
69. 唇膏的选择和禁忌
70. 唇膏与年龄
71. 眉毛的修饰
72. 脸型与化妆
73. 女性穿鞋的讲究
74. 试鞋的最佳时间
75. 筷子的清洁
76. 检查冰箱的要点
77. 钥匙与锁眼的润滑剂

78. 蜡的利用
79. 厨房抹布的放置
80. 剪刀太紧怎么办
81. 藤椅座面凹陷复原法
82. 盐水防蛀
83. 新砂锅使用有讲究
84. 衣服上书写物污迹处理
85. 口红污迹的清洗
86. 柏油污迹的清洗
87. 洗衣机洗衣物防纠缠
88. 洗衣机内加皂粉有讲究
89. 丝袜保养秘诀
90. 用醋洗物的好处
91. 晴纶绒线衣拆洗要诀
92. 熨斗底的焦印去除法
93. 酒杯不用热水洗
94. 珍珠饰品的保养
95. 杯中茶垢清除法
96. 陶瓷品裂缝的修补
97. 白皮鞋防泛黄
98. 节约煤气不费力
99. 砧板油腻、腥味可预防
100. 姜片去腥味去血迹
101. 玻璃的清洁法
102. 乌贼鱼骨的妙用
103. 桔子皮的妙用
104. 热水袋勿灌开水

- 105. 油锅冒火的应急处置
- 106. 旧裤腿可利用
- 107. 随身带张应急卡
- 108. 家中备个硬币盒
- 109. 厨房用具配齐归拢放置
- 110. 玻璃杯套叠怎么分开
- 111. 拆毛线衣巧法
- 112. 室内香烟味去除法
- 113. 长筒靴存放法





1

新鲜鸡蛋的特征

1. 把鸡蛋对着阳光或灯光照，若是透明的则很新鲜；混浊不清的说明已经散黄；发现黑块的话，这个蛋多半已臭。

2. 蛋壳粗糙的是好蛋，蛋壳光滑、颜色鲜亮的并不新鲜。

3. 把鸡蛋放在水中，小头向下的是新鲜的；沉到水底的也是好蛋。

1. 草莓中加糖和胡椒粉



2. 草莓拌冰淇淋

2 草莓吃法两种

1. 草莓洗净后切成两半，加些白糖，再撒少许胡椒粉拌匀，味道别有风味。

2. 草莓切开后，拌在冰淇淋里吃，又是一种享受。



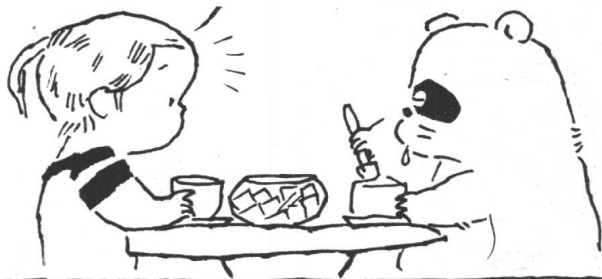
3

香蕉催熟法

有的香蕉表皮是绿色的，或两头还呈绿色，说明还未熟透。把它放在米缸里，过几天表皮就会变黄，蕉体也会变软。

你已经放了五块糖啦！

1



你在嚼啥呀？

2



4

喝牛奶也有窍门

1. 牛奶最好喝淡的。有人喜欢喝甜的，那么尽量少放些糖，因为糖在胃里会分解产生酸，中和牛奶中的钙质，不易消化。

2. 牛奶喝在口中，不要一下子咽下，而是嚼几下再慢慢下咽，这样更好消化。

放半只苹果

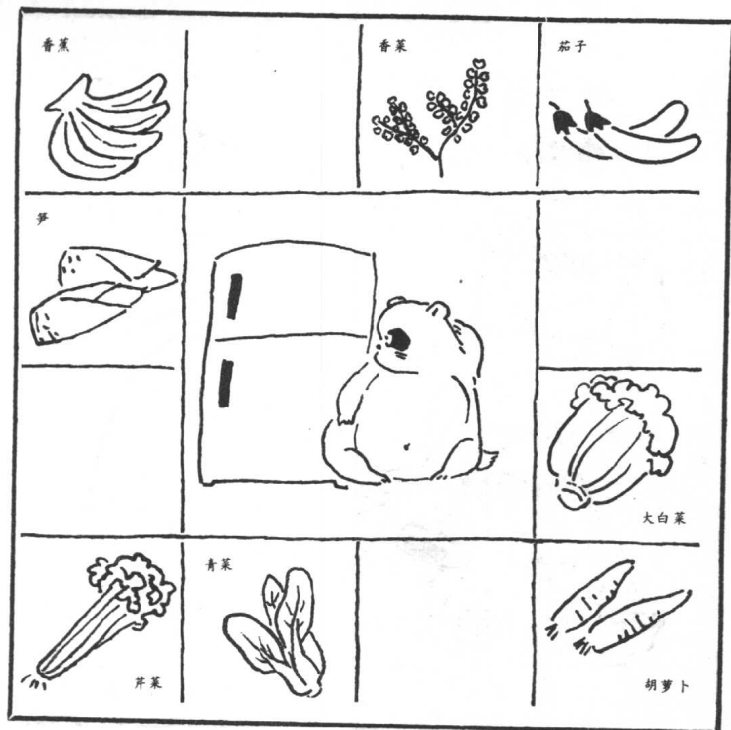
蛋糕切口处放片面包



5

蛋糕保鲜

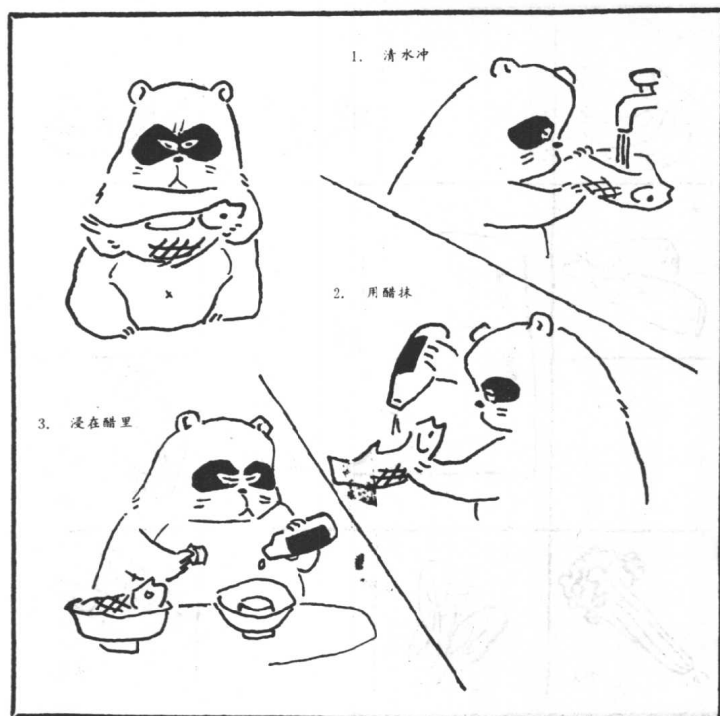
新鲜蛋糕吃不完，在盒子里放半只苹果，或取一片面包用牙签固定在蛋糕的切口处，这样蛋糕可多放几天。



6

这些食物不宜放冰箱

一般食物放入冰箱可以保鲜，但香蕉一经低温会加速溃烂，还有香菜、芹菜、青菜、大白菜、茄子、胡萝卜、笋等蔬菜都不能放入冰箱，不如放在菜篮里吊着为好。



7

鱼胆破了可 补救

杀鱼时不小心弄破了苦胆，应立即用水冲去青黄色胆汁，然后用醋揩抹鱼肉，严重的可把鱼肉切下放在醋里浸泡半小时，这样鱼肉就没有苦味了。

1. 破肚洗净



2. 带鱼鳞冷冻



馋猫!



真新鲜!



3. 烧时再刮鳞

8

活鱼冰冻保鲜法

活鱼要冰冻的话，不要刮去鱼鳞，只要破肚洗净后即放入冰箱速冻。待到烧时再取出刮鳞，鲜味与活杀鱼相差无几。