

主 编 / 孔建民



新编

生活小窍门

XINBIANSHENGHUOXIAOQIAOMENDAGUAN

大全

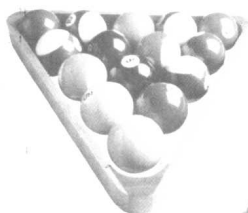


江苏科学技术出版社

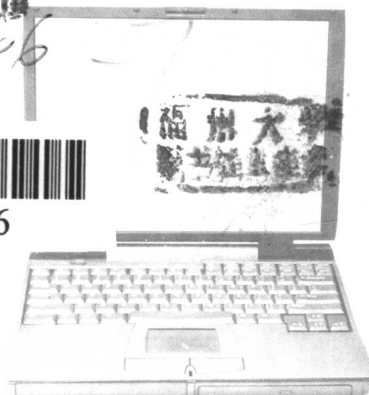
主 编 / 孔建民

1200305706

1200305706



1200305706



新编

生活小窍门

XINBIANSHENGHUOXIAOQIOMENDAQUAN

大全



江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

新编生活小窍门大全 / 孔建民主编. —2版. —南京:
江苏科学技术出版社, 2002. 12

ISBN 7-5345-3555-7

I. 新... II. 孔... III. 生活—知识
IV. TS976.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 068295 号

新编生活小窍门大全

主 编	孔建民
责任编辑	姚 革

出版发行	江苏科学技术出版社 (南京市湖南路 47 号, 邮编: 210009)
------	--

经 销	江苏省新华书店
照 排	南京印刷制版厂
印 刷	南通韬奋印刷厂

开 本	850mm×1168mm 1/32
印 张	23.875
插 页	2
字 数	580000
版 次	2003 年 1 月第 1 版
印 次	2003 年 1 月第 1 次印刷
印 数	1—6000 册

标准书号	ISBN 7-5345-3555-7/Z·548
定 价	36.00 元

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换。

本书编写人员

主 编：孔建民

副主编：王 宁 蔚 庆

编 者：王 宁 王桂玲 孔建民 蔚 庆
李卫红 宋莉莉 陈晓东 李曙光
吴 虹 谢 翔 顾志新 沈 平
金中仁 郑小霞 黄丽丽 邓 辉
叶 元 郭 林 秦复礼 贾 燕
史洪洋 陈淑贞 杨志雄 胡文广
丁素霞 陈 耿 常 新

目 录

饮 食 类

食品选购

- 巧选香菇 (3)
- 巧购蜂蜜 (3)
- 怎样辨别蜂蜜的真假优劣 (3)
- 如何鉴别香油是否掺假 (3)
- 鉴别真假麻油的方法 (4)
- 鲜蛋冷水鉴别法 (4)
- 蛋的灯光鉴别法 (4)
- 怎样挑选松花蛋 (4)
- 一把识别虾皮法 (5)
- 如何识别西瓜的生熟 (5)
- 优劣啤酒鉴别法 (5)

烹调技巧

- 烧饭宜用开水 (5)
- 巧煮陈米 (6)
- 软、硬米饭可以同锅煮 (6)
- 煮饭加油防粘 (6)
- 饭去焦味法 (6)
- 米饭夹生怎样补救 (7)
- 煮粥加油不溢锅 (7)
- “腊八粥”的做法 (7)
- 应急发面法 (7)
- 巧煮面条 (8)

- 煮饺子和挂面的学问 (8)
- 盐水煮饺子不粘皮 (8)
- 拌饺子馅有学问 (8)
- 煮元宵的要领 (9)
- 巧炸元宵 (9)
- 元宵的多种吃法 (9)
- 怎样回软面包 (10)
- 煮蛋不裂法 (10)
- 怎样使油和醋变香 (10)
- 怎样消除油沫 (10)
- 怎样去除菜籽油异味 (10)
- 炸鱼的油除腥味法 (11)
- 炸馒头片省油法 (11)
- 花椒消沸油 (11)
- 炸麻花加水省油 (11)
- 熬猪油有妙法 (12)
- 怎样炒肉片鲜嫩 (12)
- 煮肉巧用水 (12)
- 烤肉防焦法 (12)
- 炒肉怎样防巴锅 (13)
- 炸猪排怎样防缩 (13)
- 煮排骨汤的学问 (13)
- 炖肥肉的时间宜长些 (13)
- 煮咸肉诀窍 (14)

煮火腿涂糖好	(14)	压力锅炒栗子	(20)
煮鹅易烂法	(14)	烹调用酒何时最佳	(20)
老鸡煮烂法	(14)	葡萄酒的妙用	(21)
快煮牛肉法	(14)	利用下脚熬鲜汤	(21)
羊肉去膻法	(14)	热牛奶怎样不粘锅溢锅	(22)
羊奶怎样去腥	(15)	熬绿豆汤的几种方法	(22)
狗肉去膻法	(15)	板鸭的吃法	(23)
煮虾怎样去腥	(15)	怎样保持醋味	(23)
让鱼肉嫩而味美	(15)	白酒在烹调中的妙用	(23)
煎鱼不碎法	(16)	牛奶是调味佳品	(23)
怎样使狗肉易烂	(16)	茶叶在饮食上的妙用	(24)
蒸鱼秘诀	(16)	啤酒调味	(24)
炒鱼片不碎有办法	(16)	巧用味精菜更鲜	(25)
怎样使咸鱼鲜嫩可口	(17)	小苏打的妙用	(26)
炖鱼何时放姜好	(17)	香料可多次使用	(26)
怎样使荷包蛋嫩而光滑	(17)	砂糖的妙用	(27)
煎鸡蛋的诀窍	(17)	花生米可除蒜味	(27)
怎样使海蜇皮酥脆	(17)	炒花生米的小窍门	(27)
让海带又脆又嫩	(18)	油炸花生米保脆法	(28)
巧煮海带	(18)	几种简便的烹调应急法	(28)
蛤蜊脱肉	(18)		
咸汤变淡不用加水	(18)		
怎样煮好五香茶叶蛋	(18)		
炒土豆丝怎样才能不粘锅	(18)		
怎样炒藕丝不发黑	(19)		
烹豆腐怎样防破碎	(19)		
怎样使蒜泥香味更浓	(19)		
松花蛋怎样去涩	(19)		
怎样煮玉米才香	(20)		
煮豆沙怎样防焦	(20)		
巧煮红薯	(20)		
		自制食品	
		怎样熬皮冻	(29)
		自做名菜“西瓜鸡”	(29)
		巧制凤鸡一法	(29)
		巧腌咸辣鸭蛋	(30)
		怎样自制肉松、鱼松、蛋松	(30)
		家庭鸡松制作法	(31)
		巧腌五味蛋	(31)
		巧制腊肉和酱肉	(32)

巧做辣椒油	(33)	巧制调味品	(53)
自制醋蛋	(33)	吃西餐的规矩	(55)
新法制作咸鸭蛋	(33)	家宴菜肴巧配置	(58)
怎样腌制五香咸蛋	(33)	巧食催眠	(58)
自制无泥松花皮蛋	(34)	巧食补充维生素	(59)
简易腌制茼蒿法	(34)	巧食解乏	(60)
怎样自制挂霜花生	(35)	巧食健脑	(60)
自制玫瑰奶油花生米	(35)		

饮食学问

巧用桔皮	(35)	粮食防虫法	(61)
巧饮茶	(36)	槐树叶预防生米象	(61)
巧饮牛奶	(38)	豆子生了虫怎么办	(61)
巧煮咖啡	(39)	面包保鲜法	(62)
巧饮啤酒	(40)	鸡蛋保鲜法	(62)
巧吃禽蛋	(40)	贮存鲜蛋宜竖放	(63)
巧吃咸鸭蛋	(42)	怎样贮藏咸鸡蛋	(63)
巧吃橘皮	(43)	怎样贮存咸鱼、咸肉和海味	(63)
巧吃香蕉	(43)	活鱼保鲜法	(64)
巧吃西瓜皮	(44)	冰箱贮鱼法	(64)
巧吃带鱼	(45)	冰箱存活蟹	(64)
巧吃肥膘肉	(46)	夏天如何保存鲜肉	(64)
巧吃香菇	(46)	高压锅保鲜肉	(64)
巧吃香椿	(47)	食油防变质妙方	(65)
巧吃大豆	(48)	猪油保鲜	(65)
巧吃蚕豆	(49)	香肠防变质有法	(65)
巧吃快餐面	(50)	热天豆腐保鲜一法	(65)
巧吃元宵	(51)	生姜保鲜三法	(65)
巧吃红薯	(51)	晒干菜新法	(66)
糕点变硬巧食用	(52)	巧除腌菜白膜	(66)
		怎样贮存冬瓜和大葱	(66)

食品贮藏和保鲜

- | | | | |
|-------------|------|--------------|------|
| 榨菜的保存法 | (67) | 鱼胆弄破后去苦法 | (73) |
| 香菜保鲜法 | (67) | 去河鱼土腥味 | (74) |
| 马铃薯贮存保鲜 | (67) | 甲鱼胆汁除腥味 | (74) |
| 蔬菜放置有学问 | (67) | 洗鱼去粘液法 | (74) |
| 夏季饭菜防馊法 | (68) | 快速去带鱼表面白膜法 | (74) |
| 如何贮存花生米 | (68) | 咸鱼复鲜法 | (74) |
| 怎样贮藏红糖 | (68) | 怎样使贝类吐泥 | (75) |
| 糖罐除蚊法 | (68) | 杀鸡巧法 | (75) |
| 牛奶的保管和防馊 | (69) | 鸡肉怎样去腥 | (75) |
| 茶叶的保藏 | (69) | 鸡、鸭快速退毛法 | (75) |
| 水果保鲜法 | (69) | 浸泡蘑菇加点糖 | (76) |
| 贮藏苹果一法 | (69) | 怎样洗蘑菇 | (76) |
| 柑桔保鲜法 | (70) | 怎样“发胖”大西米 | (76) |
| 怎样保存鲜藕 | (70) | 大西米水果羹的做法 | (76) |
| 怎样保存胡萝卜 | (70) | 烫鸡鸭怎样防止脱皮 | (77) |
| 怎样贮存蜂蜜 | (70) | 怎样泡发蹄筋 | (77) |
| 蜂蜜怎样防沉淀 | (71) | 怎样发制干猪肉皮 | (77) |
| 怎样保存红枣 | (71) | 怎样发制鱿鱼、海参和干贝 | (78) |
| 家庭怎样保存海蜇 | (71) | 发海参加冰 | (78) |
| 金针菜怎样防发霉 | (71) | 切辣椒怎样不刺眼 | (78) |
| | | 切蛋完整一法 | (79) |
| | | 盐水除虫 | (79) |
| | | 吃桃子去毛法 | (79) |
| | | 巧剥桃子皮 | (79) |
| | | 快速剥莲子皮 | (79) |
| | | 怎样剥蚕豆皮 | (79) |
| | | 核桃快速去壳剥皮 | (80) |
| | | 巧去山药皮 | (80) |
| | | 怎样剥大蒜皮 | (80) |
| | | 怎样去除栗子膜 | (80) |
| | | 巧削苹果 | (80) |
|
 | | | |
| 食品处理 | | | |
| 粘在肉上的脏物怎样洗净 | (72) | | |
| 冻肉返鲜用生姜 | (72) | | |
| 猪肺去腥法 | (72) | | |
| 猪肠去臭法 | (72) | | |
| 消除猪肚异味法 | (73) | | |
| 牛、猪、鸡肉的切法 | (73) | | |
| 简易杀鳖的方法 | (73) | | |
| 巧杀黄鳝 | (73) | | |

削皮苹果防变色	(81)	玻璃器皿去脏法	(85)
柿子去涩法	(81)	水壶除垢法	(85)
生香蕉催熟法	(81)	醋的妙用	(86)
巧切蛋糕	(81)	巧洗热水瓶胆	(88)
果品怎样催熟	(81)	牛奶的妙用	(88)
淘米水的妙用	(82)	蜂蜜的妙用	(89)
怎样去掉切面的碱味	(82)	盐的妙用	(89)
怎样使菜腌得脆嫩	(82)	花椒的妙用	(90)
泡茶有讲究	(83)	蛋壳的妙用	(91)
怎样冲奶粉不起块	(83)	妙用淘米水	(92)
烫酒的最佳温度	(83)	五种开水不要喝	(92)
白糖结块怎么办	(83)	保持食物营养的方法	(92)
		吃豆腐可以醒酒	(93)
其 他		豆腐与海带同吃好	(93)
菜板消毒四法	(84)	防癌炒菜法	(93)
清洗菜板一法	(84)	不要用铁锅煮藕	(94)
巧除菜板腥味	(84)	怎样防止酱油和醋长白膜	(94)
洗涤器皿四法	(85)		

服 饰 类

色彩、体型与服装		穿衣	(100)
服装色彩搭配的原则	(97)	小腿太粗或太细的人怎样	
同种色服装搭配的技巧	(97)	穿衣	(101)
相似色服装搭配的技巧	(98)	颈子细长或粗短的女性怎样	
婚纱礼服挑选要诀	(98)	穿衣	(101)
儿童服装色彩有讲究	(99)	脸型配衣要诀	(102)
高大女子如何自我修饰	(99)	西装口袋放什么	(102)
背部太宽或太窄的女性怎样		西装钮扣有讲究	(103)
穿衣	(100)	系领带的学问	(103)
臀部扁平或肥胖的人怎样		腿部呈O字型的女性怎样	

穿衣	(103)	如何洗泡泡纱衣服	(111)
手臂太粗或太细的人怎样		“纤维皇后”免熨洗涤法	(111)
穿衣	(104)	洗绦衣物巧用砂糖	(112)
腿太短的女性怎样穿衣	(104)	巧除染色织物上的汗渍	(112)
妇女穿西装时应梳什么发型	(104)	怎样洗汗衣	(112)
		醋精除汗味	(112)
		怎样去除衣服上的霉斑	(113)
		绿豆芽可消除白衣上的霉点	(113)
			(113)
饰物的配戴		巧除衣服上的烟筒油污	(113)
选配首饰的学问	(105)	巧除酱油污	(113)
耳环色彩怎么与衣服协调	(105)	巧除红药水渍	(114)
不同服饰应配不同造型耳环	(105)	去血污的方法	(114)
		巧除西红柿汁渍	(114)
项链如何配四季服饰	(106)	巧除菜汤、乳汁渍	(114)
怎样戴手镯	(106)	去除蜡油污	(114)
各种首饰的协调搭配	(106)	巧除墨汁渍	(114)
如何配戴墨镜	(106)	万能胶污可清除	(115)
选配围巾的学问	(107)	去膏药渍	(115)
头巾可以多用	(108)	除沥青一法	(115)
发带的妙用	(108)	桔皮可去煤油味	(115)
夏日怎样选配袜子	(108)	巧洗毛线	(115)
穿袜子的学问	(109)	巧洗毛巾	(116)
		呢服简易除尘法	(116)
衣物洗涤		过冬后怎样洗涤帽子	(116)
合成纤维蚊帐的洗涤	(109)	冬衣洗涤法	(117)
纯毛服装的水洗方法	(109)	毛料裤膝盖“鼓包”怎么办	(117)
如何洗羊毛衫	(110)	旧毛料裤怎样除“极光”	(117)
洗涤丝织品小窍门	(110)	裤子免熨洗法	(118)
兔毛衫的洗涤与保养	(110)	领带洗熨方法	(118)
怎样洗涤拉毛织品	(110)		
绣花织品的洗涤方法	(111)		

服饰的选料与制作

- 衣料真假辨别法 (119)
怎样识别衣料的正反面 (119)
根据经纬向识别衣料 (119)
怎样选购竖条纹布料 (120)
怎样选购毛料 (120)
西服如何选料 (120)
购衣料的计算方法 (120)
床单翻新法 (121)
孕妇服装节约法 (121)
量衣怎样才能准确 (121)

皮革制品的选购和保养

- 怎样选购裘皮服装 (122)
怎样识别裘皮大衣的质量 (123)
辨别皮革有窍门 (123)
裘皮大衣脏了怎么办 (124)
白羔皮除污垢 (124)
软皮手套清洁法 (124)
皮茄克的清洗 (124)
旧皮茄克整新法 (125)
巧粘皮革服装 (125)
皮茄克的收藏 (125)
皮制猎装皱纹去除法 (125)
皮件防霉法 (126)
鸡蛋清护鞋 (126)
擦皮鞋有妙法 (126)

- 新皮鞋太硬怎么办 (126)
皮鞋防水有妙方 (127)
皮鞋除水渍 (127)
巧擦白皮(凉)鞋 (127)
怎样选择和穿用皮靴 (127)
皮革制品泛色还原法 (128)
皮革制品简便擦洗法 (128)

服饰的整理与修复

- 怎样保持裤线不倒 (128)
毛绒倒伏复原法 (129)
真丝衬衫不熨除皱法 (129)
怎样熨烫变形裤 (129)
化纤衣料烫黄的补救方法 (130)
呢料衣物烫黄的补救方法 (130)
丝绸衣物烫黄的补救方法 (130)
棉织衣物烫黄的补救方法 (130)
衣服熨焦了怎么办 (130)
什么时间翻晒衣服最好 (130)
衣料不同晾晒有别 (131)
涤纶织物“起球”去除法 (131)
丝绸衣服变黄怎么办 (131)
皮袄复软法 (131)
衣服去皱法 (132)
棉鞋除湿法 (132)
快速干燥湿鞋子 (132)
鞋垫除臭法 (133)

美容类

眼影怎样增加立体感	(137)	沙拉酱可除皱纹	(143)
眼影巧配衣服	(137)	使用面膜要领	(143)
敷眼防皱	(137)	自制面膜减皱纹	(144)
下眼睑敷面除皱	(137)	喝开水助美容	(144)
怎样美化眼睛	(138)	茶叶美容	(144)
眼部运动葆青春	(138)	美容面膜自制法	(145)
怎样修理眉毛	(138)	蛋白敷面美容法	(145)
掩饰嘴唇缺点的方法	(139)	护肤简易法	(145)
巧用眉笔	(140)	皮肤少弹性,按摩最见效	(146)
怎样涂口红	(140)	干性头发的护理	(146)
特殊的嘴唇化妆法	(140)	护发小窍门	(146)
女性化妆四大禁忌	(141)	自制护发定型剂	(147)
怎样识别变质化妆品	(141)	“土”法美容	(147)
防皱洗脸法	(142)	刮胡子的诀窍	(147)
常做脸部六项运动好	(142)	简易保健美容法	(148)
光洁皮肤的几种方法	(143)		

家居类

夏天怎样使房间更凉快	(151)	怎样美化结婚新房	(156)
玻璃镜面的妙用	(151)	布置书房有窍门	(157)
怎样用工艺品点缀居室	(152)	简单易行的地板上蜡法	(157)
巧用纺织装饰品	(152)	“扩展空间”的粉刷方法	(157)
怎样用盆景盆花点缀房间	(153)	提高彩色水泥地板质量有	
摆花布置房间的学问	(153)	妙法	(158)
鲜花瓶养要诀	(153)	怎样切割瓷板砖	(158)
居室色彩巧安排	(154)	清除陶瓷锦砖污迹的方法	(158)
墙面挂饰有学问	(154)	简易瓷砖打孔法	(158)
布置卧室的诀窍	(155)	灶面瓷砖防裂法	(159)

家具颜色巧选择	(159)	铺地毯有讲究	(159)
怎样选择地毯的颜色	(159)	巧用“S”钩挂窗帘	(160)
化纤地毯去污法	(159)	如何选择窗帘的颜色	(160)

情 趣 类

摄 影

取景诀窍	(165)
曝光量对色彩的影响	(165)
反射光对色彩的影响	(165)
反差对色彩的影响	(166)
怎样用照相机拍摄电视图像	(166)
怎样运用超焦距	(167)
镜头前的小技巧	(167)
如何拍好雪景	(168)
怎样拍摄剪影照片	(169)
怎样拍摄接幅照片	(169)
全家照的拍摄技巧	(169)
怎样拍摄节日彩灯	(170)
夏季摄影须知	(171)

旅 游

如何制定合理的旅游计划	(171)
旅游的诀窍	(172)
旅游保健要领	(173)
高山旅游卫生保健措施	(173)
旅游保健妙方五则	(174)
旅游带醋可代药	(175)
牙膏在旅行中的特异功效	(175)
姜与咸菜可防晕船	(175)
大蒜在旅途中的妙用	(175)

旅游防暑要领	(176)
观赏雪景勿忘戴防护眼镜	(176)
消除“飞行疲劳”的要领	(177)
航空性中耳炎的防治要领	(177)
坐长途车要防脚浮肿	(178)
怎样选择适宜的疗养环境	(178)
观赏园林的巧妙方法	(179)
简易卫生旅游睡袋	(180)
乘车防窃有门道	(180)
骑自行车旅游的要领	(181)
旅行结婚巧安排	(181)

集 邮

集藏癖的好处	(182)
集邮的必备用具	(182)
集邮范围如何扩大	(183)
巧集邮票	(183)
集邮的最佳途径	(184)
专题集邮的要领	(184)
整理邮票的要领	(185)
保存邮票的要领	(186)
净化邮票妙法五则	(186)
邮票受潮补救法	(187)
邮票翻新法	(187)
怎样鉴赏邮票	(187)

书 画

怎样欣赏中国画	(188)
怎样欣赏山水画	(188)
画山水有口诀	(189)
画中巧点四时景	(189)
怎样欣赏人物画	(189)
怎样欣赏花鸟画	(190)
怎样欣赏西洋画	(190)
书法与养生	(191)
自己可以裱字画	(192)
怎样洗砚台	(192)

花 卉

阳台巧绿化	(193)
如何搞垂直绿化	(193)
光照不好的地方如何绿化	(194)
怎样使假山盆景滋生青苔	(194)
室内摆花有讲究	(194)
有些花不宜摆放室内	(195)
室内花卉巧布置	(195)
山水盆景的选料要领	(196)
巧用易拉罐栽花	(196)
家庭插花保鲜法五则	(197)
啤酒可使鲜花保鲜	(197)
巧使瓶花色香持久	(198)
巧使鲜花迟谢	(198)
怎样做到四季鲜花常开	(198)
盆花的夏季管理要领	(199)
盆花的秋季管理要领	(200)

盆花安全越冬要点	(200)
越冬花卉巧修剪	(201)
盆景越冬有十忌	(202)
怎样自制花卉培养土	(202)
酸碱土壤区分法	(203)
盆花土壤消毒法	(203)
怎样判别室内植物是否需 要翻盆	(204)
怎样改变土壤的性质	(204)
盆花缺水鉴别法	(204)
花卉的浇水要领	(204)
冬季盆花浇水小经验	(205)
没有排水孔的花盆怎样排水	(205)
盆花的缺肥鉴别要领	(206)
外出家中无人浇花怎么办	(206)
凉开水浇花叶茂花艳	(207)
家庭养花施肥要领	(207)
巧用废物作花肥	(208)
巧用药渣作花肥	(208)
花肥除臭法	(209)
盆花的配肥施肥要诀	(209)
韭菜能防杜鹃花病害	(209)
盆花简便除虫法四则	(210)
巧用香烟灰养花杀虫	(210)
韭菜巧除花蚜虫	(211)
用葱防治花卉白粉病	(211)
育花要诀一束	(211)
桂花简易繁殖法	(211)
杜鹃花施肥要领	(212)
月季的栽培技巧	(212)

月季花的扦插技巧	(213)	“永不凋谢的鲜花”制作法	(231)
菊花的扦插与管理技巧	(214)	巧用蔬菜废弃物作观赏植物	(232)
延长菊花花期的要诀	(214)		
茶花夏季管理要领	(215)		
茶花秋季管理要领	(215)		
石榴的鉴别方法	(216)		
石榴的栽培要领	(216)		
六月雪的栽培要领	(217)		
巧让昙花白天开放	(218)		
五针松的培植要领	(219)		
腊梅花瓶养要领	(219)		
“盆竹”的栽培要领	(220)		
文竹的栽培要领	(220)		
如何防止文竹叶子发黄	(221)		
文竹“五怕”	(221)		
君子兰的管理要诀	(222)		
仙人掌可以净化水	(222)		
吊兰的栽培要领	(223)		
仙人掌的栽培要领	(224)		
巧使君子兰过好夏天	(225)		
仙人掌能减少室内污染	(225)		
蟹爪兰的栽培要领	(225)		
水仙花的培育要领	(227)		
巧使水仙春节开花	(227)		
巧使水仙花久开不败	(228)		
巧使水仙花五彩缤纷	(228)		
荷花盆栽技法	(229)		
巧使倒挂金钟冬季开花	(229)		
巧使金桔满枝头	(230)		
草莓的盆栽要领	(230)		
米兰的修剪要领	(231)		
		养 鸟	
		鸟的喂养要领	(232)
		鸟的挑选要领	(234)
		鸟笼的选择要领	(234)
		鸟饲料的配制要领	(234)
		芙蓉鸟的饲养要领	(235)
		娇凤鸟的饲养要领	(235)
		画眉鸟的饲养要领	(236)
		百灵鸟的饲养要领	(237)
		绣眼鸟的饲养要领	(238)
		太平鸟的饲养要领	(238)
		红点颏、蓝点颏的饲养要领	(238)
		红嘴相思鸟的饲养要领	(239)
		鸟类的止翔术	(239)
		常见鸟病的防治要领	(239)
		驯鸟四法	(240)
		信鸽的选种要领	(241)
		信鸽的饲养要领	(241)
		信鸽的放飞要领	(242)
		观测鸽子的要领	(242)
		鱼 虫	
		挑选金鱼的要领	(243)
		如何鉴别金鱼雌雄	(243)
		怎样选择金鱼容器	(244)
		饲养金鱼的要领	(241)

金鱼饲料的选用要领	(245)	钓竿的选择制作要领	(253)
金鱼食量的识别法	(245)	芦苇钓竿选择要领	(254)
金鱼饵料配制法	(245)	鱼线选择要领	(254)
自动喂鱼法	(246)	鱼漂的选择要领	(255)
金鱼的人工配种要领	(246)	鱼钩的选择要领	(255)
金鱼产卵的处理要领	(246)	铅坠的选择要领	(256)
金鱼孵化的处理要领	(247)	钓饵的选用要领	(256)
稚鱼的“脱水”要领	(247)	钓鱼的提竿要领	(256)
金鱼幼苗的优选法	(247)	谚语中的垂钓技巧	(257)
金鱼幼苗的喂养要领	(248)	四季钓鱼的要诀	(257)
鱼苗饲料的选用要领	(248)	公园垂钓的技巧	(257)
金鱼的“伏天”喂养要领	(248)	“秋钓”的要领	(258)
金鱼的金秋喂养要领	(249)	“三秋”巧选垂钓地	(259)
确保金鱼安全过冬的要领	(250)	钓鲢鱼的要领	(259)
冬季金鱼吃什么好	(250)	钓鲤鱼的要领	(259)
金鱼常见病的防治法	(251)	钓白鱼、鲑鱼、鳊鱼、鲢鱼的 要领	(259)
金鱼的光照和换水要领	(251)	钓鱼的安全要领	(260)
巧治金鱼“白粘病”	(252)	夜间钓鱼的要领	(260)
巧用螺蛳清洁金鱼缸	(252)	钓鳖的要领	(261)
金鱼食用虫的培养要领	(252)	钓鳖妙法一则	(261)
热带鱼的食饵选择要领	(253)	上品蟋蟀的识别	(262)
饲养热带鱼的最佳温度	(253)		

交 通 类

汽 车		汽车轮胎怎样打气	(268)
什么是汽车召回制度	(265)	汽车漆面失光如何处理	(268)
汽车磨合期的几个问题	(265)	汽车用膜的种类及识别	(269)
夜间和雨天驾车安全的 小窍门	(266)	发动机过热时的应急处理 方法	(270)
给驾车旅游者几点忠告	(267)	香烟在汽车维修中的妙用	(271)

汽车空调维护要诀	(272)	摩托车节油 6 要诀	(282)
发动机舱的 5 分钟检查方法	(273)	摩托车外观保养注意事项	(283)
如何处理点火开关失效或 钥匙丢失	(273)	摩托车冬季保养八法	(284)
如何正确选择机油	(274)	电动自行车	
节油的小窍门	(275)	电动自行车的性能特点	(284)
汽车耗油找原因	(276)	电动自行车的选购要点	(286)
观尾气颜色知汽车故障	(277)	电动自行车使用注意事项	(286)
车辆牵引应注意的技巧	(277)	自行车	
夏日汽车降温三忌	(278)	怎样保养自行车	(287)
轮胎磨损过快的主要原因	(279)	自行车链条滑牙有法治	(289)
摩托车		自行车被雨淋后不宜马上 擦油	(289)
购买适合自己的摩托车	(280)	自行车链条断了怎么办	(289)
摩托车的磨合保养	(281)	自己修理自行车小毛病	(290)
出车前摩托车的必查项目	(281)	巧修自行车打气筒	(290)
摩托车的正确乘骑姿势	(282)		

益智类

自学要领		学风十戒	(299)
自学巧法	(295)	修改文章的要领	(300)
自学“诀窍”	(295)	怎样利用工具书	(300)
自学十戒	(296)	文章主题四要	(301)
怎样制订自学计划	(296)	考试解题十忌	(301)
怎样有效地利用时间	(297)	成才之路	
自学质量管理法	(297)	“受过教育的人”的标准	(302)
复习功课有方法	(298)	青年成才十大心理障碍	(303)
学习四戒	(299)	人怎样才算成熟	(304)
培养智力五要诀	(299)		