

主婦家事700小常識

邱慧珠編譯



主婦家事700小常識

邱慧珠編譯



主婦家事700小常識

主婦家事700小常識

編譯：邱慧珠

出版：紅黃藍叢書出版社

香港德輔道西均益大廈十
二樓

印刷：四維印刷公司

九龍葵涌工業街17號美安
工業大廈三樓

定價：港幣拾捌元

序

自從「婆婆的智慧」出版至今已將近十個年頭了。這期間，我們得到很多的迴響，同時也使這種傳統日常生活的智慧得以存在於現代人的社會中，而有更深一層的認識。

發行「婆婆的智慧」這本書的用意，就是爲了將我們老一輩的所作所爲發揚出來，並且加以解說。不過，除了婆婆們的經驗外，我們仍然可以發現還有許多傳統性的智慧存在著，那就是本書所要談的「專家」的智慧。

當我們說到「專家」的種種事情時，一般人的感覺是，這種專門性的問題對我們外行人來說是遙不可及，無法辦得到的。而且對於經常可以聽到的，所謂「訣竅」或「手法」等字眼，對我們這些外行人而言，似乎沒有多大幫助。但是，如果我們有機會到一些日本料理的老店或是一流的飯館吃飯時，我們總會因爲廚師的手藝高明，而發出類似「味道的確是不同凡響啊」或者「怎麼有辦法做出這麼好吃的味道來呢」等等的讚嘆。同樣的，對於粉刷牆壁或貼紙窗的工作，我們一方面會認爲這種簡單的工作，自己應該可以做得到，另一方面卻又覺得無法和那些水泥匠或油漆工相比。只有當我們親眼看到水泥工、油漆匠的手藝之後，我們才會不由自主的佩服他們，並

且心服口服。

事實證明，專家的手藝的確比我們高明得多，因此對於他們的絕活我們當然見怪不怪。而且我們總認為，他們那高人一等的技術是經過潛心研究的成果，要我們這些門外漢去學習，實在是不容易。可是仔細一想，很多日常生活中的智慧，都是我們由專家那裏學來的，並且在不知不覺中應用於家庭方面。然而，隨著小家庭的日漸普及，我們發現這些傳統的、古老的智慧漸漸地被忽視了，這真是一件令人惋惜的事。

一般人口中所說的「專家」，範圍極廣，包含各式各樣工作性質的人。舉例來說，光是廚師、烹調師、裁縫師、清潔工、鞋匠、木匠、水泥匠、或是油漆工、園藝師以及建築師等等，不勝枚舉。仔細看看以上的工作，不難發現與我們的生活有極密切的關係，如果我們也能夠學習到他們的技術或手法，相信我們的生活將會多采多姿，更具意義了。

本書所收集的七百多種的常識，除保留婆婆的智慧原風貌外，更加上專業知識的秘訣與手法，使我們這些外行人看了之後，能夠恍然大悟，知道怎麼做會更恰當更完美，因此，讀者若能把這些智慧運用於日常生活中，那麼將是筆者至高的榮譽了。

目錄

序.....三

一 日本料理廚師的經驗談.....七

從做飯的方法到菜刀的使用原則
使您也能做出一流餐館風味的一五六項法則

二 烹飪師傅的西洋料理經驗談.....四七

從肉類蔬菜的選擇要訣到烤牛排的技巧
使您的餐桌成爲一流飯店水準的一一八項法則

三 來自裁縫師傅及洗衣店師傅處理衣物的智慧.....七五

由布料的選購到上漿的方法
充實您衣着方面常識的一五八項原則

從釘釘子到庭園樹木的栽培

二二八項訣竅使你的居住環境煥然一新

五 由寵物專家提供的動物飼養的智慧………

由狗、貓到昆蟲、金魚的飼養方法

使您得以成功地照顧寵物的八〇項法則

主婦家事700小常識

邱慧珠編譯



主婦家事700小常識

編譯：邱慧珠

出版：紅黃藍叢書出版社

香港德輔道西均益大廈十
二樓

印刷：四維印刷公司

九龍葵涌工業街17號美安
工業大廈三樓

定價：港幣拾捌元

序

自從「婆婆的智慧」出版至今已將近十個年頭了。這期間，我們得到很多的迴響，同時也使這種傳統日常生活的智慧得以存在於現代人的社會中，而有更深一層的認識。

發行「婆婆的智慧」這本書的用意，就是爲了將我們老一輩的所作所爲發揚出來，並且加以解說。不過，除了婆婆們的經驗外，我們仍然可以發現還有許多傳統性的智慧存在著，那就是本書所要談的「專家」的智慧。

當我們說到「專家」的種種事情時，一般人的感覺是，這種專門性的問題對我們外行人來說是遙不可及，無法辦得到的。而且對於經常可以聽到的，所謂「訣竅」或「手法」等字眼，對我們這些外行人而言，似乎沒有多大幫助。但是，如果我們有機會到一些日本料理的老店或是一流的飯館吃飯時，我們總會因爲廚師的手藝高明，而發出類似「味道的確是不同凡響啊」或者「怎麼有辦法做出這麼好吃的味道來呢」等等的讚嘆。同樣的，對於粉刷牆壁或貼紙窗的工作，我們一方面會認爲這種簡單的工作，自己應該可以做得到，另一方面卻又覺得無法和那些水泥匠或油漆工相比。只有當我們親眼看到水泥工、油漆匠的手藝之後，我們才會不由自主的佩服他們，並

且心服口服。

事實證明，專家的手藝的確比我們高明得多，因此對於他們的絕活我們當然見怪不怪。而且我們總認為，他們那高人一等的技術是經過潛心研究的成果，要我們這些門外漢去學習，實在是不容易。可是仔細一想，很多日常生活中的智慧，都是我們由專家那裏學來的，並且在不知不覺中應用於家庭方面。然而，隨著小家庭的日漸普及，我們發現這些傳統的、古老的智慧漸漸地被忽視了，這真是一件令人惋惜的事。

一般人口中所說的「專家」，範圍極廣，包含各式各樣工作性質的人。舉例來說，光是廚師、烹調師、裁縫師、清潔工、鞋匠、木匠、水泥匠、或是油漆工、園藝師以及建築師等等，不勝枚舉。仔細看看以上的工作，不難發現與我們的生活有極密切的關係，如果我們也能夠學習到他們的技術或手法，相信我們的生活將會多采多姿，更具意義了。

本書所收集的七百多種的常識，除保留婆婆的智慧原風貌外，更加上專業知識的秘訣與手法，使我們這些外行人看了之後，能夠恍然大悟，知道怎麼做會更恰當更完美，因此，讀者若能把這些智慧運用於日常生活中，那麼將是筆者至高的榮譽了。

目錄

序.....三

一 日本料理廚師的經驗談.....七

從做飯的方法到菜刀的使用原則
使您也能做出一流餐館風味的一五六項法則

二 烹飪師傅的西洋料理經驗談.....四七

從肉類蔬菜的選擇要訣到烤牛排的技巧
使您的餐桌成爲一流飯店水準的一一八項法則

三 來自裁縫師傅及洗衣店師傅處理衣物的智慧.....七五

由布料的選購到上漿的方法
充實您衣着方面常識的一五八項原則

6 四 得自花匠、木匠們的生活智慧……………一一五

五 由寵物專家提供的動物飼養的智慧……………一六五

從釘釘子到庭園樹木的栽培

二二八項訣竅使你的居住環境煥然一新

由狗、貓到昆蟲、金魚的飼養方法

使您得以成功地照顧寵物的八〇項法則

一、日本料理廚師的經驗談

從做飯的方法到菜刀的使用原則：

使您也能做出一流餐館風味的一五六項法則



1 淘米時，勿將水龍頭的水直接沖進鍋

內

一般人的習慣，在淘米時往往將水龍頭的
水直接沖到米上，可是有經驗的廚師絕對不會
那麼做的，他一定用盛在別的器皿中的水來洗
米。因為，如果由水龍頭直接沖入水的話，附
着在米表面上的米糠會吸收水分而成糊狀，因
而不容易將米洗清。

2 輕輕的淘米

淘米的作用是，將米粒充分磨擦之後，使
表面的米糠脫離米粒的意思。廚師在洗米時，
都不使用腕力，只是用手掌輕輕地搓揉。若過
分用力的話，米粒就會產生割痕或裂開。

3 淘米時，換水要快速俐落

廚師在洗米的動作是迅速而連續的，這是

爲了避免因爲洗米的時間太長，水份會浸透到
米的內部，使煮出來的飯流於稀爛的緣故。特
別是在換水的過程，儘可能越快換掉越好。

4 即使使用電子鍋，也可做出有鍋巴的飯

從前所做的飯，若黏點兒鍋巴的話，要算
是最好吃的了，可是現在的電子鍋，一般來講
是不可能出鍋巴出現。不過，你若希望能做出
有鍋巴的飯的話，可以在煮飯過程中將開關稍
微關掉之後，再打開繼續煮下去，這樣就會有
好吃的鍋巴出現了。

5 用來做飯糰的飯若太熱時，可用擰乾
的濕巾來包

好吃的飯糰必須趁熱包才好。如果因爲飯
太燙而無法握在手中的話，可以利用濕布巾來
包。把飯放在濕布巾上，由下往上包起來握緊

即可。注意布巾要充分擰乾才可。

6 飯沒煮熟時，滴些酒進去即可

有時候我們會因爲水份或火勢的控制不當，使煮出來的飯半生不熟，這時候我們可用一種方法來彌補。首先用筷子將鍋中的飯戳成一個個洞，再從洞穴注入幾滴酒，就可使飯變熟了。

7 冬天做壽司時可以多放些砂糖

壽司遇到天氣冷的時候，很容易在短時間內硬化。爲了避免這種現象的發生，廚師會將加入醋中的砂糖，放得比平常還多，這是因爲砂糖本身具有防止水份逸散的功能，可以常保澱粉的柔軟性。

8 使用釀造醋時，手沖涼後再來做壽司，酸味就不會消失。

作壽司時用的醋，最大的缺點就是怕熱，

一遇到熱酸味就盪然無存，尤其是合成醋更敏感。所以要做熟壽司時，最好是使用可以抗熱的釀造醋。以釀造醋用冷却的手來做壽司的話，醋的酸味就可以永久保持了。

9 做壽司的要領是將飯由四周往中央推，充分攪和

做壽司飯時，有一個要訣可以使飯與醋在飯台上充分混合。那就是壽司店一貫的製作方式：用木杓子把飯台上的飯由周圍向中央推去，將飯堆成一個像山的形狀。

10 加了酒做出來的松茸飯，既柔軟又香醇

松茸的最大特色在於它的香味，爲了保存它特有的味道，必須要有高明的料理技巧才行

。在做松釐飯時，只要加入少許的酒，就可以做出香脆可口的飯來，這時候如果再滴些柚子汁加以攪拌的話，其香味就更令人垂涎三尺了。

11 做什錦粥所用的涼飯不能煮太久

什錦粥最差勁的做法是，煮出來的粥黏糊糊的。要預防這種糊狀的發生，首先必須將冷卻了的飯用冷水洗過。更重要的是，其中的配菜要事先煮熟放著，等到粥快煮好時再加進去，一下子就可以關火了。

12 包飯糰用的海苔，在烤的時候要將兩片合在一起，由尾端烤起

我們做飯糰所使用的海苔，烤單片的時候，原則上只烤一面而已。若是將二片重疊在一起，正反面反覆烤的話，比起烤單片要來得恰

當。並且在烤的時候要記得從尾端烤起。

13 壽司卷所用的海苔不必烤過

一般來說，便當內所裝的菜，最常見的是壽司卷。當我們從家裏帶便當出來後，等到要吃的時候，往往發現包壽司的海苔變得濕濕黏黏的，這是因為海苔在包之前有被烤過的緣故，而海苔只要一烤就很容易產生濕氣。因此包壽司卷的海苔還是不要烤的好。

14 味噌湯的濃淡，可隨季節的變化來調製

我們的味覺會因為季節的不同而有微妙的變化。以味噌湯來說，在冬天時不妨作得濃些，並且帶點兒甜味，而在夏季時可以作得清淡而帶點兒辣味。最周全的辦法就是使用混合的味噌來作湯，那麼一到春秋季節時，就可以吃