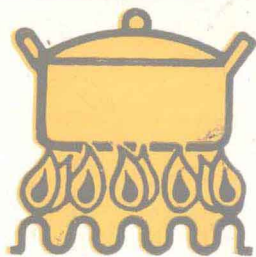
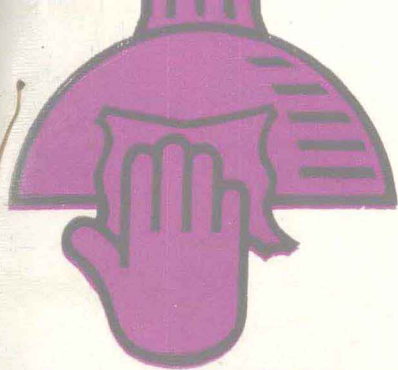
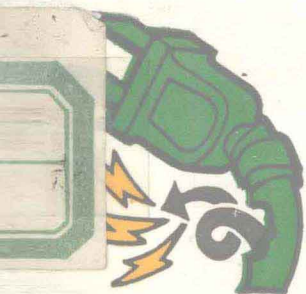


錢超 編譯



一家一冊

巧解家務 760 難

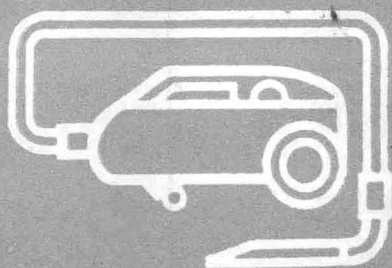


四川人民出版社

錢超 編譯

一家一冊

巧解家務 760 難



四川人民出版社

(川)新登字 001 号

责任编辑:孙旭军

封面设计:解建华

一家一册一巧解家务 760 难

钱超 编译

四川人民出版社出版(成都盐道街 3 号)

四川省新华书店经销

开江县印刷厂印制

开本 787×960mm/32 印张 6 插页字数 100 千

1992 年 6 月第 1 版 1992 年 6 月第 1 次印刷

ISBN7-220-01670-1/Z·80 印数:1—7,530

定价:2.50 元

前 言

许多生活的智慧,是从长年累月的生活经验中积累起来的。这些智慧在当今生活中仍然起着重要作用。但是,不是每个人都了解或使用这些生活中的常识。

这本有关生活智慧的书籍,收集了关于衣物、食品、烹调、家具、居住、养儿育女等小知识近 800 条,对您生活中衣、食、住等方面遇到的问题作了解答。其最大的特点是简明、方便、实用,可以像查阅字典一样极其简单地查出解决问题的方法和窍门。毫无疑问,它一定会成为您生活中的好助手。

本书在编译过程中得到了李萍、靳京等同志的协助和指教,在此致谢。

钱 超

目 录

第一部分 有关食品的知识

1. 菜板是木制的好还是塑料的好…………… (3)
2. 使用菜板的窍门…………… (3)
3. 怎样切带刺激性气味的食品…………… (3)
4. 怎样清洗带腥臭味的菜板…………… (3)
5. 消除菜板上臭味的窍门…………… (3)
6. 消除手上和菜板上腥臭味的方法…………… (4)
7. 怎样收拾干净使用后的菜板…………… (4)
8. 怎样防止污物渗入到塑料菜板里…………… (4)
9. 使用后的菜刀怎样收拾…………… (4)
10. 当菜刀钝了时…………… (4)
11. 菜刀柄脱落的修理方法…………… (5)
12. 磨刀石中间凹下了怎么办…………… (5)
13. 洗鱼时使水槽里不留下鱼腥臭
的方法…………… (5)

14. 怎样保持海绵和刷帚的清洁卫生 (5)
15. 怎样给抹布消毒 (5)
16. 保持围裙清洁的方法 (5)
17. 怎样保持厨房玻璃窗的干净 (6)
18. 清除排风扇油污的方法 (6)
19. 清扫炉子上油污的做法 (6)
20. 保持煤气炉周围墙壁干净的方法 (6)
21. 怎样才使煤气炉的托盘保持干净 (7)
22. 用去污粉都难以去掉煤气炉上
 的油污怎么办 (7)
23. 使烤鱼用的铁丝网不易
 弄脏的方法 (7)
24. 保持煤气管清洁的方法 (7)
25. 怎样去掉牢牢粘在烤鱼用
 的铁丝网上的残物 (7)
26. 烤炉中鱼腥臭味的处理方法 (7)
27. 保持碗柜清洁的方法 (3)
28. 消除碗柜里臭气的方法 (8)
29. 碗柜里生霉了怎么办 (8)
30. 除去水壶水垢的方法 (8)
31. 洗铝锅时应注意什么 (8)
32. 当烧焦的铝锅洗不干净时怎么办 (9)
33. 怎样防止铝制品变色 (9)
34. 当锅上出现小洞时怎么办 (9)

- 35. 消除锅中鱼腥味的办法 (9)
- 36. 使用搪瓷锅的注意事项 (9)
- 37. 搪瓷锅烧焦时怎样处理 (10)
- 38. 耐热玻璃锅的用法 (10)
- 39. 去掉新砂锅气味的方法 (10)
- 40. 防止砂锅裂口的方法 (10)
- 41. 怎样使用新的铁煎锅 (11)
- 42. 怎样处理烧焦了的铁煎锅 (11)
- 43. 清除粘在铁煎锅外面的
脏物的方法 (11)
- 44. 铁煎锅生锈了怎么办 (11)
- 45. 防止铁制品生锈的方法 (12)
- 46. 怎样清洁炸过食品的油锅 (12)
- 47. 怎样保持放锅用的木隔板的清洁 ... (12)
- 48. 怎样将油炸过食品的油过滤干净 ... (12)
- 49. 怎样清洗竹筐 (12)
- 50. 清洗餐具的注意事项 (12)
- 51. 怎样清洗餐具 (13)
- 52. 餐具上的印记难以去掉怎么办 (13)
- 53. 清除餐具上油腻的方法 (13)
- 54. 洗餐具时怎样才使手指不滑 (13)
- 55. 怎样使一套餐具或茶具
在长期使用过程中新旧一样 (13)
- 56. 怎样洗玻璃餐具才能避免破碎 (14)

57. 怎样使玻璃餐具有光泽·····	(14)
58. 玻璃杯不亮时怎么办·····	(14)
59. 重叠在一起的玻璃杯分 离不开时怎么办·····	(14)
60. 怎样快速地弄干玻璃瓶·····	(14)
61. 怎样清洗小口酒壶内的污垢·····	(15)
62. 清除茶垢的简单方法·····	(15)
63. 清除热水瓶内水垢的方法·····	(15)
64. 使金属餐具发亮的方法·····	(15)
65. 怎样除掉银器和铜器上的绿锈·····	(15)
66. 怎样清洗漆餐具·····	(15)
67. 除去漆器上的污物的方法·····	(16)
68. 消除新漆器臭味的方法·····	(16)
69. 除去塑料餐具上污物的方法·····	(16)
70. 怎样给塑料餐具消毒灭菌·····	(16)
71. 消除新饭桶中的气味的办法·····	(16)
72. 怎样收捡陶瓷器·····	(17)
73. 使用银餐具时应注意什么·····	(17)
74. 使布制桌布保持干净的方法·····	(17)
75. 不用吹而能熄灭餐桌上蜡烛的方法 ·····	(17)
76. 软木塞掉进瓶里怎么办·····	(17)
77. 消除自来水气味的窍门·····	(17)
78. 用热水瓶保存冰块的方法·····	(18)

79. 保持罐头起子清洁的方法·····	(18)
80. 简单地拧开旋转盖子的方法·····	(18)
81. 怎样保持放调味料的地方的清洁·····	(18)
82. 保存各种器具使用说明书的方法·····	(18)
83. 节约使用聚乙烯制的 包装纸的方法·····	(19)
84. 干燥剂再生使用法·····	(19)
85. 怎样防止蚂蚁进入放糖容器·····	(19)
86. 煮东西时没有盖子怎么办·····	(19)
87. 当厨房的洗涤剂用完时怎么办·····	(19)
88. 保持冰箱把手不脏的方法·····	(19)
89. 当冰箱外壳的搪瓷脱落后怎么办·····	(20)
90. 防止牛奶味在冰箱内扩散的方法·····	(20)
91. 怎样给冰箱消毒·····	(20)
92. 消除冰箱内霜的简单方法·····	(20)
93. 怎样才能容易地取出 冷冻室内的制冰盒·····	(20)
94. 节约用煤气的方法·····	(21)
95. 检查煤气管漏煤气的简单方法·····	(21)
96. 怎样消除水池内溢满的 洗涤剂泡沫·····	(21)
97. 水池的排水管堵塞不通时 怎么处理·····	(21)
98. 消除垃圾桶臭味的方法·····	(21)

99. 买米一次买多少为好·····	(21)
100. 保存米的方法 ·····	(22)
101. 使年糕不生霉的保存方法 ·····	(22)
102. 区别手制面条和机制面条的方法 ···	(22)
103. 怎样保存干面条 ·····	(22)
104. 买快餐食品时应注意什么 ·····	(22)
105. 保存面粉的方法 ·····	(22)
106. 买切制过的肉好还是整块肉好 ·····	(23)
107. 怎样挑选用于炖、焖的肉·····	(23)
108. 怎样挑选腊肉、熏肉·····	(23)
109. 辨别蛋是否新鲜的方法 ·····	(23)
110. 不放进冰箱的蛋怎样保存 ·····	(23)
111. 辨别鱼是否新鲜的方法 ·····	(24)
112. 判别切成片的鱼是否新鲜的方法 ···	(24)
113. 怎样挑选虾子 ·····	(24)
114. 区分墨鱼和章鱼是否新鲜的方法 ···	(24)
115. 分辨贝壳是否新鲜的方法 ·····	(24)
116. 买冷冻食品时应注意什么 ·····	(25)
117. 买色拉油应注意什么 ·····	(25)
118. 怎样防止色拉油变质 ·····	(25)
119. 买香料应注意什么 ·····	(25)
120. 怎么判别牛奶是否新鲜 ·····	(25)
121. 选木松鱼和木鱼的方法 ·····	(26)
122. 保存木松鱼和木鱼的方法 ·····	(26)

123. 当木松鱼和木鱼被虫蛀了怎么办 ... (26)
124. 怎样保存削成薄片状的
木松鱼和木鱼 (26)
125. 怎样保存数量多的海带 (26)
126. 保存蒸过片薄的海带的方法 (26)
127. 保存使用过的紫菜罐头的方法 (27)
128. 烤紫菜而不失掉香味的方法 (27)
129. 收拾用剩下的紫菜应注意什么 (27)
130. 当紫菜和海带受潮时怎么办 (27)
131. 选蘑菇的方法 (27)
132. 保存干蘑菇的方法 (28)
133. 怎样保存干菜 (28)
134. 保存好茶叶的方法 (28)
135. 把茶叶放进其它空筒内
时应注意什么 (28)
136. 怎样保存好酱油和豆酱 (28)
137. 防止豆酱生霉的方法 (29)
138. 使盐不受潮的保存方法 (29)
139. 防止餐桌上的盐不受潮湿的方法 ... (29)
140. 日本罐头的制造年月日的读法 (29)
141. 保存铁罐头和瓶罐头的方法 (29)
142. 吃剩下的罐头放入冰箱
时应注意什么 (30)
143. 保存葡萄酒的方法 (30)

- 144. 把黄油放进冰箱时应注意什么 (30)
- 145. 当有数量较多的黄油需要保存时 ... (30)
- 146. 干酪放进冰箱时应注意什么 (30)
- 147. 怎样防止干酪切口处干燥 (31)
- 148. 保存冰淇淋的方法 (31)
- 149. 用冰箱保存鲜肉的方法 (31)
- 150. 把肉放进冷冻室应注意什么 (31)
- 151. 冷冻肉的窍门 (31)
- 152. 如何保存切成片的咸肉 (32)
- 153. 冷冻鸡肉的窍门 (32)
- 154. 蛋放进冰箱保存时应注意什么 (32)
- 155. 放进冰箱蛋槽的蛋应怎样摆放 (32)
- 156. 怎样在冰箱内冷制出没有
 异味的冰块 (32)
- 157. 在冰箱的冷冻室内怎样保存
 数量多的冰块 (33)
- 158. 怎样合理地使用冰箱 (33)
- 159. 什么样的蔬菜和水果、食品
 最好不要放入冰箱 (33)
- 160. 冰箱内蔬菜长期保存的方法 (33)
- 161. 测量冰箱内温度的方法 (34)
- 162. 在使用冰箱时应注意什么 (34)
- 163. 什么样的食品最好不要
 放进冷冻室 (34)

164. 用食品袋的窍门	(34)
165. 什么食品最好不要放入 塑料容器内	(35)
166. 怎样较长时间地保存 芹菜和荷兰芹	(35)
167. 怎样长时间地保存莴苣菜	(35)
168. 保存白菜和卷心菜的方法	(35)
169. 怎样选卷心菜	(35)
170. 保存菠菜的方法	(36)
171. 怎样保存数量多的洋葱	(36)
172. 保存土豆的方法	(36)
173. 怎样保存山芋和薯芋	(36)
174. 保存番薯的方法	(37)
175. 怎样保存萝卜	(37)
176. 判别空心萝卜的方法	(37)
177. 怎样保存葱和牛蒡	(37)
178. 保存豆芽的方法	(37)
179. 怎样保存豆类	(38)
180. 保存新鲜栗子的方法	(38)
181. 长时间保存柠檬的窍门	(38)
182. 怎样保存桔子	(38)
183. 怎样辨别一串葡萄甜不甜	(38)
184. 怎样用冰箱保存香蕉	(39)
185. 洗菜时应注意什么	(39)

186. 怎样洗豆类	(39)
187. 怎样做才使剥下的土豆皮薄	(39)
188. 发了芽的土豆能吃吗	(40)
189. 剥芋头皮的窍门	(40)
190. 萝卜的味辣时怎么办	(40)
191. 怎样刨萝卜丝	(40)
192. 剥胡萝卜皮的简单方法	(40)
193. 白萝卜和胡萝卜不要在一起刨丝 ...	(40)
194. 剥生姜皮的窍门	(40)
195. 存放生姜的窍门	(41)
196. 怎样切生姜和大蒜	(41)
197. 将辣椒切得很细的方法	(41)
198. 简单剥去玉米外包皮的方法	(41)
199. 简单剥去豆荚筋的方法	(41)
200. 剥茼蒿菜的方法	(41)
201. 切大块茼蒿菜和使色拉的菜的方法	(42)
202. 怎样除去茼蒿菜和做色拉 的菜的水分	(42)
203. 怎样使蔫了的卷心菜复原	(42)
204. 剥西红柿皮的简单方法	(42)
205. 切洋葱时怎样才使眼睛不流泪	(42)
206. 将洋葱切成细丝的窍门	(43)
207. 只想使用一点洋葱时怎么办	(43)

208. 怎样挤洋葱汁 (43)
209. 怎样做带洋葱味而又
没有洋葱的菜 (43)
210. 切洋葱、青椒、芹菜时应按什么顺序
..... (43)
211. 怎样切柠檬才使香味不跑掉 (44)
212. 只需一点柠檬汁时怎么办 (44)
213. 挤柠檬汁的窍门 (44)
214. 柠檬能使菜的味道更好 (44)
215. 取罐头内的芦笋的窍门 (44)
216. 使豆腐不变形的切法 (44)
217. 新鲜菜的简单保存法 (45)
218. 煮豆腐怎样才不变形 (45)
219. 使凉拌豆腐的水分少的方法 (45)
220. 煮豆腐不起小孔的窍门 (45)
221. 怎样煮油炸过的豆腐 (45)
222. 蒸鸡蛋不起小孔的方法 (46)
223. 怎样淘米 (46)
224. 做米饭时应怎样加水 (46)
225. 怎样做才使煮出的饭香 (46)
226. 用电饭煲煮米饭的方法 (46)
227. 用电饭煲煮饭时突然
停电怎么办 (46)
228. 怎样煮出有光泽的饭 (47)

229. 夹生饭怎么处理	(47)
230. 怎样消除焦饭的气味	(47)
231. 夏天怎样保存米饭	(47)
232. 把剩饭蒸出来像新蒸出的 饭的方法	(47)
233. 煮稀饭的方法	(47)
234. 饭和米汤一起煮的方法	(48)
235. 怎样用冷饭做菜粥	(48)
236. 怎样煮出好吃的蘑菇饭	(48)
237. 切变硬年糕的方法	(48)
238. 怎样把变硬的年糕恢复 成像新年糕一样	(48)
239. 快速冷面的方法	(48)
240. 切面包的窍门	(49)
241. 切三明治的窍门	(49)
242. 在三明治里抹黄油的道理	(49)
243. 怎样盛装三明治	(49)
244. 怎样保存三明治	(49)
245. 蔬菜三明治面包放进 饭盒时应注意什么	(49)
246. 保存面包新鲜的方法	(50)
247. 保存蛋糕新鲜的方法	(50)
248. 怎样使变硬的面包复原	(50)
249. 怎样使回潮的饼干复原	(50)

250. 怎样给汤放调味料	(50)
251. 怎样在汤里放化学调味料	(51)
252. 怎样做出不 浑 浊的鸡蛋汤	(51)
253. 怎样做出不 浑 浊的清炖肉汤	(51)
254. 做菜时放调味料的顺序	(51)
255. 用酱油调味时应注意什么	(51)
256. 用醋的窍门	(51)
257. 做菜时什么情况下放料酒和白酒 ..	(51)
258. 合理用盐的窍门	(52)
259. 怎样放盐调味	(52)
260. 怎样尝菜的味道	(52)
261. 变潮湿了的化学调味料怎么处理 ..	(52)
262. 怎样利用烫后又放冷的酒	(52)
263. 怎样利用 喝 剩下的葡萄酒	(53)
264. 做放醋食品的方法	(53)
265. 凉拌菜的方法	(53)
266. 做拌菜和放醋菜时应注意什么	(53)
267. 炒芝麻炒出香味的方法	(53)
268. 磨碎芝麻时应注意什么	(53)
269. 做调味汁时应注意什么	(54)
270. 在菜里加调味汁时注意什么	(54)
271. 使用香料应注意什么	(54)
272. 黑胡椒和白胡椒的不同使用方法 ..	(54)
273. 干香菇快速复原的方法	(54)