

SHENGHUO XIAO  
QIAOMEN 1400 LI

# 生活小窍门

1400例

金盾出版社



# 生活小窍门 1400 例

戴治平 葛莉萍 编

本书被第一届北京图书节  
列为“十大优秀畅销书”之一

金盾出版社

## 内 容 提 要

生活中常常会碰到许多小难题。本书可教给读者解决这些问题的方法。全书按烹调、果饮、服饰、家具日杂用品、家用电器、家庭卫生、医疗保健、美容、文化用品、花鸟虫鱼等10类,900个项目,编列了1400条解决日常生活小难题的窍门。文字通俗,一看就会,操作简便,是一本极具实用性、知识性和趣味性的读物。

### 图书在版编目(CIP)数据

生活小窍门1400例/戴治平,葛莉萍编. —北京:金盾出版社,1991.8(1999.6重印)

· ISBN 7-80022-334-5

I. 生… I. ①戴… ②葛… III. 家庭-生活-知识-普及读物 N. TS976

### 金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

彩色印刷:北京百花彩印有限公司

黑白印刷:北京3209工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:7.5 字数:169千字

1991年8月第1版 1999年6月第19次印刷

印数:1450001—1481000册 定价:6.70元

---

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、  
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

## 前 言

人们居家生活,衣食住用,几乎天天都会碰到各种各样的问题。有时区区小事竟成烦人的难题,给生活带来不便。特别是青年朋友,生活经验不足,对它们更是束手无策。

其实,人们只要掌握一些有关的知识,略施小技,这些问题都可以迎刃而解。编写《生活小窍门 1400 例》的目的,就是试图在这方面给读者以帮助和启发。

本书按烹调、果饮、服饰、家具日用杂品、家用电器、家庭卫生、医疗保健、美容、文化用品、花鸟鱼虫等十类,900 个条目,编列了 1400 条解决日常生活小难题的窍门,涉及到了居家生活的各个方面。所列条目文字不多,一看就懂,方法简便,花钱不多或者不需花钱,便可帮助读者排忧解难,具有较强的实用性、知识性和趣味性,堪称家庭生活的良师益友。

需要补充说明的一点是:此书主要适用于解决家庭日常生活中的一些小问题,而不是为某些商品生产和经营管理提供技术指导。读者在用以解决生活方面的问题时,也应因时因地制宜,最好先经过试用取得经验。书中所介绍的一些医药方面的简易疗法和应急措施,读者在应用过程中,要针对患者的具体情况,在如法处置后注意观察,需要医生诊治的应请医生诊治,不要耽误对患者的进一步治疗。

编 者

# 目 录

## 一、烹调类..... (1)

### 猪肉的加工、烹饪

- |                             |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. 挂浆配比..... (1)            | 18. 肉皮炸制技法 ..... (3)          |
| 2. 丸子配料比例..... (1)          | 19. 切肥肉的技法 ..... (4)          |
| 3. 啤酒炒肉格外鲜..... (2)         | 20. 肥肉除腻有招 ..... (4)          |
| 4. 滑肉片省油法..... (2)          | 21. 切火腿二法 ..... (4)           |
| 5. 山楂片炖肉能快熟<br>..... (2)    | 22. 橘皮肉汤味鲜美 ... (4)           |
| 6. 焖肉加醋省时..... (2)          | 23. 肉汤放芹菜叶味清<br>香 ..... (4)   |
| 7. 礞砂烧肉不腻..... (2)          | 24. 猪大骨的斩断 ..... (4)          |
| 8. 酸料扣肉开胃..... (2)          | 25. 排骨汤放醋好 ..... (5)          |
| 9. 茶糖米熏肉好处多<br>..... (2)    | 26. 淘米水洗肉好 ..... (5)          |
| 10. 烤肉勿忘放面包 ... (2)         | 27. 红茶水洗肉可去油<br>污异味 ..... (5) |
| 11. 制烤肉的技法 ..... (2)        | 28. 化冻肉应用冷水 ... (5)           |
| 12. 猪肝烹前处理 ..... (3)        | 29. 姜汁可使冻肉返鲜<br>..... (5)     |
| 13. 猪肾烹前处理 ..... (3)        | 30. 猪板油的清洗 ..... (5)          |
| 14. 猪肚增厚法 ..... (3)         | 31. 炼油四法 ..... (5)            |
| 15. 炸制品怎样才能酥<br>香脆..... (3) | 32. 稻草白酒除猪肉异<br>味 ..... (6)   |
| 16. 油锅放盐防溅 ..... (3)        | 33. 白萝卜除咸肉异味<br>..... (6)     |
| 17. 炸猪排怎样才能不<br>缩 ..... (3) |                               |

34. 猪内脏清洗五法 … (6)    38. 猪油可使猪肉保鲜  
 35. 松香可拔肉皮上的 …………… (7)  
     毛…………… (6)    39. 酒拌后袋装可使猪  
 36. 蜂蜜可使猪肉保鲜 …………… (7)    肉保鲜 …………… (7)  
     …………… (7)    40. 香肠保鲜法 …………… (7)  
 37. 醋巾包肉可保鲜 … (7)

#### 牛羊肉的加工、烹饪

41. 炒牛肉丝二法 …… (7)    45. 面团可除羊肉粘毛  
 42. 煮牛肉要用沸水 … (8)    …………… (8)  
 43. 啤酒烧牛肉味独特    46. 食碱炖羊肉易熟 … (8)  
     …………… (8)    47. 羊肉去膻五法 …… (8)  
 44. 老牛肉返嫩法 …… (8)

#### 鸡鸭鹅肉的加工、烹饪

48. 除血防腥 …………… (9)    54. 炖制老鸭肉四法 … (9)  
 49. 先灌酒醋后宰杀 … (9)    55. 老母鸡吊汤好 …… (10)  
 50. 烫鸭水不要烧开 … (9)    56. 禽血可使油厚浓汤  
 51. 烹制整禽巧脱骨 … (9)    转清 …………… (10)  
 52. 啤酒蒸鸡味纯正 … (9)    57. 不同水温下不同汤  
 53. 炖制老鸡肉返嫩法    料 …………… (10)  
     …………… (9)

#### 水产品的加工、烹饪

58. 除鱼腥味七法 …… (10)    60. 食盐洗鱼洁净 …… (11)  
 59. 酒或小苏打除鱼胆    61. 速去鱼鳞二法 …… (11)  
     污染 …………… (11)    62. 大葱可防蝇叮鱼 … (11)

- |                                 |                               |                              |
|---------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 63. 鲜鱼先腌后烹易入<br>味、不易碎…………… (11) | 水 …………… (13)                  | 77. 米酒除咸鱼咸味 …… (13)          |
| 64. 牛奶可使冻鱼返鲜<br>…………… (12)      | 78. 醋可使鱼保鲜 …… (13)            | 79. “盐化鱼”保鲜 …… (13)          |
| 65. 山楂子烧鱼骨酥软<br>…………… (12)      | 80. 保存活鱼二法 …… (14)            | 81. 盐开水可使鱼保鲜<br>…………… (14)   |
| 66. 啤酒炖鱼省时味鲜<br>…………… (12)      | 82. 盐水冷冻鱼不变干<br>…………… (14)    | 83. 挤虾仁的技法 …… (14)           |
| 67. 糖醋烧鱼儿童爱 …… (12)             | 84. 肉桂可去虾腥 …… (14)            | 85. 鲜虾应先余后冷藏<br>…………… (14)   |
| 68. 白糖做鱼易成形 …… (12)             | 86. 保存活泥鳅的方法<br>…………… (15)    | 87. 巧杀甲鱼 …………… (15)          |
| 69. 鸡油蒸鱼口感滑爽<br>…………… (12)      | 88. 泡海蜇丝的方法 …… (15)           | 89. 墨鱼或鱿鱼干的处<br>理 …………… (15) |
| 70. 裹面粉煎鱼易酥烂<br>…………… (12)      | 90. 分离蛋黄、蛋白的方<br>法 …………… (15) | 94. 打蛋时加盐易匀 …… (16)          |
| 71. 做鱼防粘锅二法 …… (12)             | 91. 蛋黄的保鲜 …………… (16)          | 95. 打蛋须加冷水 …… (16)           |
| 72. 做鲑鱼莫放姜 …… (13)              | 92. 蛋白的保鲜 …………… (16)          | 96. 生熟蛋的辨别 …… (16)           |
| 73. 吃鳖有窍门 …………… (13)            | 93. 打蛋勿用铝器皿 …… (16)           | 97. 新陈蛋的辨别 …… (16)           |
| 74. 牛奶渍鱼格外香 …… (13)             |                               | 98. 煮蛋防裂法 …………… (16)         |
| 75. 酒醋渍鱼香味浓 …… (13)             |                               |                              |
| 76. 做鱼汤要一次加足                    |                               |                              |

#### 禽蛋的加工、烹饪

- |                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| 90. 分离蛋黄、蛋白的方<br>法 …………… (15) | 94. 打蛋时加盐易匀 …… (16)  |
| 91. 蛋黄的保鲜 …………… (16)          | 95. 打蛋须加冷水 …… (16)   |
| 92. 蛋白的保鲜 …………… (16)          | 96. 生熟蛋的辨别 …… (16)   |
| 93. 打蛋勿用铝器皿 …… (16)           | 97. 新陈蛋的辨别 …… (16)   |
|                               | 98. 煮蛋防裂法 …………… (16) |

- |                     |      |                     |      |
|---------------------|------|---------------------|------|
| 99. 巧煮裂缝蛋 .....     | (17) | .....               | (18) |
| 100. 煮蛋加醋易去壳 .....  | (17) | 108. 除蛋壳的技巧.....    | (18) |
| 101. 煮茶蛋宜用红茶 .....  | (17) | 109. 切白煮蛋的方法 .....  | (18) |
| 102. 煎荷包蛋一招.....    | (17) | 110. 切松花蛋的方法 .....  | (18) |
| 103. 面粉在煎蛋中的用途..... | (17) | 111. 异味松花蛋的处理 ..... | (18) |
| 104. 蛋卷皮的制作.....    | (17) | 112. 咸鸭蛋调味新招 .....  | (18) |
| 105. 巧做蛋饺.....      | (17) | 113. 腌蛋二法.....      | (18) |
| 106. 炒禽蛋加酒味鲜美 ..... | (17) | 114. 腌蛋多油法.....     | (19) |
| 107. 盐可调蛋液色彩 .....  | (17) | 115. 禽蛋保鲜十法.....    | (19) |

#### 奶的加工、保鲜

- |                  |      |                  |      |
|------------------|------|------------------|------|
| 116. 煮牛奶防溢法..... | (20) | 119. 干奶酪复软法..... | (20) |
| 117. 牛奶保鲜二法..... | (20) | 120. 除羊奶膻味.....  | (21) |
| 118. 煮奶防粘锅.....  | (20) |                  |      |

#### 蔬菜的加工、烹饪

- |                     |      |                      |      |
|---------------------|------|----------------------|------|
| 121. 开水点菜质嫩色佳 ..... | (21) | 126. 啤酒调味剂.....      | (21) |
| 122. 炒菜巧下盐.....     | (21) | 127. 葡萄酒做沙拉.....     | (22) |
| 123. 糖醋汁配比.....     | (21) | 128. 用盐洗菜保洁.....     | (22) |
| 124. 拔丝糖浆的熬制 .....  | (21) | 129. 洗切蔬菜防营养流失 ..... | (22) |
| 125. 菜肴放醋的讲究 .....  | (21) | 130. 盐可使蔬菜黄叶返 .....  | (22) |



绿..... (22)	..... (24)
131. 牛奶菜花更白嫩 ..... (22)	147. 除蔬菜的苦涩味 ..... (24)
132. 凉拌西红柿宜放盐 ..... (22)	148. 冰冻“萝卜干”..... (24)
133. 腌豆角新法..... (22)	149. 除去萝卜异味..... (24)
134. 腌泡菜除霉花..... (22)	150. 萝卜贮藏三法..... (25)
135. 芥末做泡菜..... (23)	151. 去皮萝卜的保鲜 ..... (25)
136. 切辣椒、葱防刺眼 ..... (23)	152. 食品袋贮藏大白菜 ..... (25)
137. 炒辣椒减辣味法 ..... (23)	153. 蒜黄、韭菜的保鲜 ..... (25)
138. 鲜姜保存..... (23)	154. 冻洋葱复鲜..... (26)
139. 芥末辣味的去除 ..... (23)	155. 炒洋葱宜放面粉、 葡萄酒..... (26)
140. 麦饭石泡菜易存放 ..... (23)	156. 加工芋头防刺激皮 肤..... (26)
141. 汤过咸处置三法 ..... (23)	157. 清水炒藕洁白..... (26)
142. 紫菜可除汤中油腻 ..... (24)	158. 加工茄子防氧化 ..... (26)
143. 菜过咸处理三法 ..... (24)	159. 新土豆去皮法..... (26)
144. 牛奶可淡化酱汁 ..... (24)	160. 土豆去皮越薄越好 ..... (26)
145. 酒可解酸..... (24)	161. 做土豆放奶味道好 ..... (26)
146. 腌菜咸辣味的淡化	162. 烧土豆要后加盐再 升温..... (26)

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| 163. 冻土豆怪味的去除<br>..... (27)  | 168. 泡发木耳二法..... (27)       |
| 164. 土豆戒红薯..... (27)         | 169. 木耳泥沙的清洗<br>..... (27)  |
| 165. 淘米水发干菜效果<br>好..... (27) | 170. 巧渍蘑菇..... (27)         |
| 166. 干海带蒸后再煮好<br>..... (27)  | 171. 蘑菇挑选法..... (28)        |
| 167. 煮海带易烂法..... (27)        | 172. 黄花菜的烹前加工<br>..... (28) |
|                              | 173. 笋干的涨发..... (28)        |

#### 豆制品的加工、烹饪

- |                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 174. 乳汁豆腐味香美<br>..... (28)     | 178. 炒豆芽宜放醋<br>..... (29)   |
| 175. 菠菜豆腐的烹制<br>..... (28)     | 179. 黄酒可除豆腥味<br>..... (29)  |
| 176. 豆制品异味的去除<br>..... (28)    | 180. 煮绿豆的技法..... (29)       |
| 177. 泡菜水里放豆腐数<br>月不坏..... (28) | 181. 蚕豆、赤豆防蛀法<br>..... (29) |
|                                | 182. 蚕豆去壳技法..... (29)       |

#### 花生米的加工、贮藏

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 183. 油炸花生米保脆法<br>..... (29) | 时入锅..... (30)              |
| 184. 炸花生米应油米同               | 185. 贮藏花生米二法<br>..... (30) |

#### 作料

- |                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| 186. 小磨香油的保鲜<br>..... (30) | 187. 贮油应注意选择器<br>皿..... (30) |
|----------------------------|------------------------------|

- |                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| 188. 花生油增香法…… (30)        | 195. 炒菜省油法…… (32)  |
| 189. 菜籽油增香法…… (31)        | 196. 酱油防霉二法…… (32) |
| 190. 菜籽油怪味的去<br>除…… (31)  | 197. 酱油限流盖…… (32)  |
| 191. 热油消沫法…… (31)         | 198. 普通醋增香法…… (32) |
| 192. 油锅着火的处理<br>…… (31)   | 199. 皮蛋能解醋…… (32)  |
| 193. 去除陈油异味…… (31)        | 200. 快剥蒜皮技法…… (33) |
| 194. 去除油的鱼腥味二<br>法…… (31) | 201. 食蒜味的消除…… (33) |
|                           | 202. 大蒜保存法…… (33)  |
|                           | 203. 自制五香粉…… (33)  |
|                           | 204. 米酒的保鲜…… (33)  |

#### 米食品的加工制作

- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| 205. 去除大米中的砂粒<br>…… (33)    | 215. 陈米焖饭返鲜…… (35)        |
| 206. 开水焖饭好…… (34)           | 216. 暖瓶做稀饭…… (35)         |
| 207. 茶水煮饭有助于消<br>化…… (34)   | 217. 加硼砂稀饭易熟烂<br>…… (35)  |
| 208. 焖饭滴油别具风味<br>…… (34)    | 218. 剩饭煮粥一招<br>…… (35)    |
| 209. 焖饭宜加食醋…… (34)          | 219. 橘皮粥味清香…… (35)        |
| 210. 焖饭加麦片营养价<br>值高…… (34)  | 220. 甜粥放醋粥更甜<br>…… (35)   |
| 211. 煮饭加麦饭石色香<br>味俱佳…… (34) | 221. 米粥不宜放碱…… (36)        |
| 212. 钙质米饭…… (34)            | 222. 做饭防溢三法…… (36)        |
| 213. 电饭锅的使用…… (35)          | 223. 夹生饭的处理…… (36)        |
| 214. 剩米饭返新…… (35)           | 224. 去除米饭焦糊味六<br>法…… (36) |
|                             | 225. 大米防虫四法…… (37)        |

226. 米果不可混放…… (37)

面食品的加工制作

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 227. 盐可防面粉结团<br>..... (37)   | 242. 特殊饺子馅的调制<br>..... (40)  |
| 228. 发酵剂的配制…… (38)           | 243. 菜馅可用甩干机脱水<br>..... (40) |
| 229. 酒能加快发面…… (38)           | 244. 煮饺子不粘连四法<br>..... (40)  |
| 230. 冷天发面宜加白糖<br>..... (38)  | 245. 高压锅做饺子二法<br>..... (41)  |
| 231. 猪油馒头更洁白<br>..... (38)   | 246. 煮挂面的火候…… (41)           |
| 232. 盐水发面松软…… (38)           | 247. 煮面条要先放盐后<br>下面…… (41)   |
| 233. 啤酒馒头松软…… (38)           | 248. 夏天做凉面可利用<br>冰箱…… (41)   |
| 234. 揉发面盐可代碱<br>..... (38)   | 249. 切面碱味的去除<br>..... (41)   |
| 235. 橘皮丝馒头清香<br>..... (38)   | 250. 做冷面防粘团一招<br>..... (41)  |
| 236. 蒸馒头宜先上屉后<br>开火…… (39)   | 251. 啤酒做饼味香…… (41)           |
| 237. 蒸馒头粘屉布的处理<br>..... (39) | 252. 高压锅烙饼暄软可口<br>..... (42) |
| 238. 黄馒头的处理…… (39)           | 253. 春卷的炸制…… (42)            |
| 239. 炸馒头省油法…… (39)           | 254. 大面包的切法…… (42)           |
| 240. 做饺子不剩面不剩<br>馅的妙法…… (39) | 255. 面包保鲜法…… (42)            |
| 241. 调饺子馅防营养流<br>失法…… (39)   | 256. 饼干受潮回软的处                |

- 理..... (42) 258. 蛋糕的切法..... (42)  
 257. 糕点的保存..... (42)

## 二、果饮类..... (43)

### 鲜果的加工、贮存

- |                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| 1. 水果削皮后的盐化<br>处理..... (43) | 5. 冰箱保鲜香蕉..... (44) |
| 2. 葡萄酒可使苹果耐<br>贮存..... (43) | 6. 柑橘保鲜二法..... (44) |
| 3. 苹果贮存二法..... (43)         | 7. 快剥桃子皮..... (44)  |
| 4. 香蕉催熟法..... (44)          | 8. 巧挤柠檬汁..... (45)  |
|                             | 9. 柿子脱涩四法..... (45) |

### 干果的加工、贮存

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 10. 挖除大枣核的技法<br>..... (45) | 13. 板栗贮存五法 ..... (45)      |
| 11. 除大枣皮的技法<br>..... (45)  | 14. 板栗去皮技法 ..... (46)      |
| 12. 干枣快煮法 ..... (45)       | 15. 核桃去壳、皮二法<br>..... (46) |

### 瓜的加工、食用

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 16. 西瓜新吃三法 ..... (47) | 18. 瓜果的清洗 ..... (47) |
| 17. 巧取西瓜汁 ..... (47)  |                      |

### 饮料的加工制作

- |                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| 19. 开水快速冷却法 ... (48) | 21. 温开水泡茶须加糖<br>..... (48) |
| 20. 净水二法 ..... (48)  |                            |

- |                  |      |                 |      |
|------------------|------|-----------------|------|
| 22. 自制花茶 .....   | (48) | 31. 啤酒增味法 ..... | (49) |
| 23. 冰箱贮茶不变味 ...  | (48) | 32. 冰淇淋啤酒开胃 ... | (49) |
| 24. 茶叶防潮 .....   | (48) | 33. 橘皮糖水有风味 ... | (50) |
| 25. 霉茶复原二法 ..... | (49) | 34. 贮糖结块的松软法    |      |
| 26. 酒冰块的制作 ..... | (49) | .....           | (50) |
| 27. 冰箱贮藏咖啡不结     |      | 35. 蜂蜜沉淀物的化除    |      |
| 块 .....          | (49) | .....           | (50) |
| 28. 煮咖啡加盐味美 ...  | (49) | 36. 葡萄酒可除水锈味    |      |
| 29. 黄酒增味法 .....  | (49) | .....           | (50) |
| 30. 橘皮泡酒味清香 ...  | (49) |                 |      |

### 三、服饰类..... (51)

#### 服装除污

- |                  |      |                  |      |
|------------------|------|------------------|------|
| 1. 除咖啡、茶渍三法 ...  | (51) | 14. 除圆珠笔油渍 ..... | (53) |
| 2. 除酒渍.....      | (51) | 15. 除红墨水渍 .....  | (53) |
| 3. 除果汁渍三法.....   | (52) | 16. 除蓝墨水渍 .....  | (53) |
| 4. 除柿子渍.....     | (52) | 17. 除墨渍 .....    | (53) |
| 5. 除泡泡糖渍.....    | (52) | 18. 除复写纸、蜡笔色渍    |      |
| 6. 除口香糖渍.....    | (52) | .....            | (53) |
| 7. 除冰淇淋渍.....    | (52) | 19. 除印油渍 .....   | (54) |
| 8. 除酱油渍.....     | (52) | 20. 除汗渍五法 .....  | (54) |
| 9. 除番茄酱渍.....    | (52) | 21. 除血、奶渍二法..... | (54) |
| 10. 除鸡蛋渍 .....   | (53) | 22. 除尿渍 .....    | (54) |
| 11. 除动植物油渍 ..... | (53) | 23. 除油渍 .....    | (54) |
| 12. 除咖喱油渍 .....  | (53) | 24. 除黄泥渍 .....   | (55) |
| 13. 除蟹黄渍 .....   | (53) | 25. 除胶类渍 .....   | (55) |

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 26. 除霉渍四法 ..... (55)  | 33. 除沥青渍 ..... (57)   |
| 27. 除锈渍 ..... (55)    | 34. 除青草渍 ..... (57)   |
| 28. 除漆渍二法 ..... (56)  | 35. 除红药水渍 ..... (57)  |
| 29. 除桐油渍 ..... (56)   | 36. 除碘酒渍 ..... (57)   |
| 30. 除柏油渍 ..... (56)   | 37. 除药膏渍 ..... (57)   |
| 31. 除蜡烛油渍 ..... (56)  | 38. 除高锰酸钾渍 ..... (57) |
| 32. 除烟油渍二法 ..... (56) |                       |

### 服装清洗

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 39. 洗衣粉泡沫减少法<br>..... (57)   | 49. 洗毛线衣二法 ..... (59)        |
| 40. 衣领、袖口清洗三<br>法 ..... (58) | 50. 除毛衣光亮 ..... (60)         |
| 41. 蛋壳在洗涤中的妙<br>用 ..... (58) | 51. 毛衣除尘 ..... (60)          |
| 42. 巧防白衣发黄 ..... (58)        | 52. 熨烫可去呢服尘土<br>..... (60)   |
| 43. 洗衣快干法 ..... (58)         | 53. 洗皮衣四法 ..... (60)         |
| 44. 醋水洗涤可除异味<br>..... (58)   | 54. 皮革制品去污二法<br>..... (61)   |
| 45. 防衣物退色二法 ... (58)         | 55. 毛皮走硝变硬复原<br>法 ..... (61) |
| 46. 洗除皱褶 ..... (59)          | 56. 洗毛巾的方法 ..... (61)        |
| 47. 防毛衣缩水 ..... (59)         | 57. 洗尿片布的方法 ... (61)         |
| 48. 使松大的毛衣缩小<br>法 ..... (59) | 58. 巧洗蚊帐 ..... (62)          |
|                              | 59. 经济、实用洗衣法<br>..... (62)   |

### 服装熨烫

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 60. 简易熨平 ..... (62) | 61. 熨衣裙四法 ..... (62) |
|---------------------|----------------------|

62. 熨花边三法 ..... (63)    67. 熨领带三法 ..... (63)
63. 熨衣料二法 ..... (63)    68. 衣物烫焦处理五法
64. 毛料衣服的熨烫 ... (63)    ..... (64)
65. 巧熨真丝衣服 ..... (63)    69. 电熨斗的加热 ..... (64)
66. 皮革服装的熨烫 ... (63)

### 服装的加工、修补及保管

70. 防衬衫领子外翘 ... (65)    81. 毛衣磨损的处理 ... (68)
71. 裙子波浪感的显现  
..... (65)    82. 使用樟脑丸的讲究  
..... (68)
72. 新内衣应先洗后穿  
..... (65)    83. 丝绸衣料速剪法 ... (68)
73. 裤短加长有法 ..... (65)    84. 购买衣料巧算法 ... (68)
74. 被套口袋开口的制  
作 ..... (66)    85. 衣料正反面的识别  
..... (68)
75. 毛绒倒伏还原法 ... (66)    86. 化纤服装烫边代锁  
边 ..... (69)
76. 穿凉爽衣裤有法 ... (66)    87. 钉衣扣可用缝纫机  
..... (69)
77. 外出防衣裤挤皱法  
..... (66)    88. 钉衣扣加固四法 ... (69)
78. 围巾使用六法 ..... (66)    89. 除衣扣污迹 ..... (70)
79. 美化 T 恤衫四法  
..... (67)    90. 衣扣光泽的焕发 ... (70)
80. 零碎布的利用 ..... (67)    91. 巧做晾衣钩 ..... (70)

### 鞋袜的穿用、擦洗、修补及收藏

92. 穿新皮鞋的方法 ... (70)    94. 皮鞋“回春”三法 ... (71)
93. 皮鞋巧擦八法 ..... (71)    95. 皮鞋翻新有法 ..... (72)



- 96. 皮鞋收藏二法 ..... (72) ..... (73)
- 97. 翻毛皮鞋整洗法 ... (72) 105. 鞋垫的制作..... (74)
- 98. 防马靴脱毛法 ..... (72) 106. 新旧鞋号巧换算
- 99. 除球鞋污点 ..... (73) ..... (74)
- 100. 巧晒球鞋..... (73) 107. 干鞋油回软法..... (74)
- 101. 鞋带处理二法..... (73) 108. 鞋油的保存..... (74)
- 102. 防泡沫塑料鞋开裂 109. 巧定袜子长度..... (74)
- ..... (73) 110. 丝袜洗整三法..... (74)
- 103. 除胶鞋异味..... (73) 111. 丝袜的修补..... (75)
- 104. 去除鞋内湿气二法

首饰的保养

- 112. 银饰品的擦拭..... (75) ..... (76)
- 113. 银饰品光泽的恢复 117. 黄金首饰变白的处
- ..... (75) 理..... (76)
- 114. 银饰品的清洗..... (75) 118. 金项链清洗法..... (76)
- 115. 首饰重污垢清洗法 119. 宝石戒指的擦拭
- ..... (75) ..... (76)
- 116. 黄金饰品的清洗

**四、家具日杂用品类..... (77)**

家具的清洗和修补

- 1. 醋洗新木器..... (77) 5. 盐水洗藤竹器..... (78)
- 2. 茶水洗新木器..... (77) 6. 毛头刷除尘..... (78)
- 3. 牛奶消除油漆味..... (77) 7. 锡箔纸除茶迹..... (78)
- 4. 家具变新三法..... (77) 8. 家具烫痕消除三法