

家庭生活小窍门

7

例



术出版社

家庭生活小窍门300例

于维国 编著

辽宁科学技术出版社

家庭生活小窍门300例

Jiāting Shēnghuó Xiǎoqiāomen 300Lì

于维国 编著

辽宁科学技术出版社出版 (沈阳市南京街6段1里2号)

辽宁省新华书店发行 朝阳新华印刷厂印刷

开本: $787 \times 1092 \frac{1}{32}$ 印张: $3 \frac{1}{4}$ 字数: 60,000

1988年12月第1版

1988年12月第1次印刷

责任编辑: 柳 弘

责任校对: 王 莉

封面设计: 耿志远

印数: 1—41,686

ISBN 7-5381-0586-7/TS·65 定价: 1.00元

开 头 语

让家庭生活幸福、愉快，似乎是所有人的愿望。然而，如何能巧妙、顺利地解决一些生活上的繁事琐情又似乎天天都需要。于是，我产生了向人们提供家庭生活技能的想法。

俗话说：“窍门满地跑，看你找不找。”在人们的家庭生活中，简单、省力、实用的小窍门比比皆是。这些小窍门是人们在长期的生活实践中摸索、发现、总结出来的，是人类智慧结晶的一部分。从某种意义上讲，小窍门不仅是发明创造，而且也是一种极易普及推广的实用技术。

为了更好地总结这一宝贵的智慧结晶，使之能为更多的人所熟知和使用。我利用业余时间收集、整理并结合自己的摸索实践编写出有关家庭生活常用的小窍门 300 例。供大家从中选用，让家庭生活更加科学，更加幸福。

该书在编写过程中，得到了抚顺市科协、抚顺市科普创协、辽宁省科普创协及其领导和有关同志的热情支持和帮助。在此一并表示衷心的感谢。

由于本人能力水平所限，书中疏忽遗漏之处在所难免，敬请广大读者及专家批评指正。

作 者

1988年4月于抚顺

目 录

1. 菜籽油味去除法····· 1	法····· 6
2. 清除鱼胆苦味法····· 1	23. 凝固蜂蜜易取法····· 7
3. 咸腊肉去味法····· 1	24. 防止牛奶沾锅底法····· 7
4. 做肉丸子鲜嫩法····· 1	25. 防止稀饭溢锅法····· 7
5. 炒肉鲜嫩法····· 2	26. 煮鸡蛋不裂法····· 7
6. 肥肉减腻法····· 2	27. 巧煮裂纹蛋法····· 7
7. 猪肠、肚除味法····· 2	28. 巧取蛋白法····· 8
8. 猪肺去腥法····· 3	29. 让咸蛋蛋黄油多法····· 8
9. 羊肉去膻法····· 3	30. 鸡蛋黄油提炼法····· 8
10. 煎鱼去腥法····· 3	31. 鲜蛋鉴别法····· 9
11. 煎鱼防止粘锅法····· 3	32. 无烟炼猪油法····· 9
12. 馒头碱大补救法····· 4	33. 水果催熟法····· 10
13. 蒸煮海带法····· 4	34. 柿子去涩法····· 10
14. 煮烂肉法····· 4	35. 咸鱼返鲜法····· 10
15. 炖老鸡、老鸭法····· 4	36. 食醋变香法····· 11
16. 饭糊消味法····· 5	37. 食油变香法····· 11
17. 防止韭菜馅出水法····· 5	38. 香菇洗除砂粒法····· 11
18. 煎炸食物防溅油法····· 5	39. 炒菜起火速灭法····· 11
19. 奶粉好坏鉴别法····· 5	40. 和面不沾盆法····· 12
20. 咸蛋贮存法····· 6	41. 烹调巧用啤酒法····· 12
21. 熟土豆快速剥皮法····· 6	42. 煮水饺不粘连法····· 12
22. 炒黄豆芽除豆腥味	43. 松花蛋挑选法····· 13
	44. 有毒蘑菇识别法····· 13

45. 制作豆腐无渣法……………13
46. 茶叶除霉法……………14
47. 开启汽水防溢法……………14
48. 羊奶除膻味法……………14
49. 干蘑浸泡变鲜法……………15
50. 炸鱼防伤鱼皮法……………15
51. 白衣霉点去除法……………15
52. 食盐除衣领汗渍法……………16
53. 茶水洗涤毛衣法……………16
54. 消除毛料衣裤亮光
法……………16
55. 毛料衣裤去尘法……………17
56. 洗衣防褪色法……………17
57. 呢子衣服去灰法……………17
58. 塑料雨衣除垢法……………17
59. 姜水洗蚊帐法……………18
60. 旧硬毛巾变软法……………18
61. 皮毛去污法……………18
62. 保型洗帽法……………18
63. 纱窗去污法……………19
64. 十种污迹去除法……………19
65. 白卫生纸染白鞋法……………20
66. 棉织品烫黄补救法……………21
67. 皮鞋保亮法……………21
68. 巧晾手帕法……………21
69. 巧用搪瓷杯熨衣法……………21
70. 绒线衣去亮法……………21
71. 酱油防霉法……………22
72. 夏季储米法……………22
73. 花生米夏季保鲜法……………22
74. 家庭贮粮防虫法……………23
75. 家庭贮蛋法……………23
76. 腌制咸蛋保鲜法……………24
77. 苹果保鲜法……………24
78. 香肠保鲜法……………24
79. 土豆保鲜法……………25
80. 猪、羊肝保鲜法……………25
81. 猪肉保鲜法……………25
82. 豆腐保鲜法……………25
83. 韭菜保鲜法……………26
84. 牛奶保鲜法……………26
85. 保持活鱼多活法……………26
86. 年糕长期存放法……………26
87. 黑木耳贮藏法……………27
88. 防止猪油变味法……………27
89. 用塑料袋保鲜水果
法……………27
90. 防止咸菜缸里生蛆法……………27
91. 冰箱保存非食用
物品法……………28
92. 巧粘塑料制品裂纹
法……………28
93. 破裂小瓷器粘补法……………28
94. 巧补砂锅法……………29
95. 猪肝补锅法……………29
96. 巧补漏盆法……………29
97. 搪瓷器皿修补法……………29
98. 勺、铲木把松脱加

固法	30	122. 巧做电视天线法	37
99. 铝壶把手活动加固 法	30	123. 旧电池再生法	37
100. 家具拉门滑动法	30	124. 电度表误差检查 法	37
101. 铝制品除黑斑法	31	125. 检测液化气灶具漏 气法	38
102. 旧高压锅胶圈修复 法	31	126. 新砧帚耐用处理 法	38
103. 门响消除法	31	127. 巧堵窗户缝法	38
104. 失灵鼠夹处理法	31	128. 瘪水壶复原法	39
105. 塑料眼镜架整形 法	32	129. 油漆护镜法	39
106. 手表排湿法	32	130. 锈锁润滑法	39
107. 煤油清洁时钟法	32	131. 塑料雨衣修补法	39
108. 录音磁带粘接法	33	132. 塑料雨衣去皱法	40
109. 防止雨伞上翻法	33	133. 熨糊衣服补救法	40
110. 竹针光滑法	33	134. 自行车链条打滑处 理法	40
111. 菜板防裂法	34	135. 巧治自行车胎慢泄 气法	40
112. 手表蒙划痕清除 法	34	136. 延长自行车轮胎寿 命法	41
113. 尼龙表带修复法	34	137. 诱捕蟑螂法	41
114. 盐水磨刀法	35	138. 黄瓜片驱蟑螂法	41
115. 巧磨刮脸刀片法	35	139. 橱柜防虫蚊老鼠法	42
116. 巧磨电动剃须刀刃 法	35	140. 石灰灭鼠法	42
△ 117. 鉴别剃刀锋利法	35	141. 漂白粉灭鼠法	42
118. 剪刀润滑防锈法	36	142. 除臭虫法	42
119. 拉链保滑法	36	143. 气味驱蝇法	43
120. 拉链张口修复法	36	144. 家庭煤气味消除法	43
121. 断电炉丝相接法	36		

- | | | | |
|--------------------------|----|--------------------------|----|
| 145. 冰箱除味法 | 43 | 法 | 51 |
| 146. 胶鞋防臭法 | 44 | 173. 肥皂防油漆法 | 51 |
| 147. 去口中大蒜味法 | 44 | 174. 防指甲缝沾油漆法 | 51 |
| 148. 霉味消除法 | 44 | 175. 刷子去污法 | 51 |
| 149. 香烟味驱除法 | 44 | 176. 便盆去垢法 | 52 |
| 150. 油漆味消除法 | 45 | 177. 洗刷油瓶法 | 52 |
| 151. 去除花肥臭味法 | 45 | 178. 银器去污法 | 52 |
| 152. 剪刀去腥法 | 45 | 179. 电熨斗底板去污法 | 52 |
| 153. 热茶水除脚臭法 | 45 | 180. 琴键清洁法 | 53 |
| 154. 节约使用蚊香法 | 46 | 181. 洗涤槽保洁法 | 53 |
| 155. 巧除牙齿黄锈法 | 46 | 182. 茶杯除垢法 | 53 |
| 156. 炊具去除油膩法 | 46 | 183. 玻璃防雨渍法 | 53 |
| 157. 清洗盛油器皿法 | 47 | 184. 去除玻璃油灰法 | 53 |
| 158. 棉鞋除湿法 | 47 | 185. 减少煤油灯冒黑烟
法 | 54 |
| 159. 家庭养鱼换水法 | 47 | 186. 去除手指烟迹法 | 54 |
| 160. 电筒反光碗擦新
法 | 48 | 187. 巧除指甲油法 | 54 |
| 161. 清除桌面烫痕法 | 48 | 188. 猪毛拔净法 | 54 |
| 162. 擦玻璃法 | 48 | 189. 西红柿汁除液臭法 | 55 |
| 163. 显影粉去污法 | 48 | 190. 受潮火柴变干法 | 55 |
| 164. 暖水瓶除垢法 | 48 | 191. 受潮火柴擦燃法 | 55 |
| 165. 铝壶除垢法 | 49 | 192. 松动墙钉固定法 | 55 |
| 166. 软皮手套清洁法 | 49 | 193. 钉牢晒衣绳法 | 56 |
| 167. 绒布除灰法 | 49 | 194. 新蘸水钢笔好用法 | 56 |
| 168. 篦梳去油污法 | 50 | 195. 刀割胶管省力法 | 56 |
| 169. 地瓜清除铁锈法 | 50 | 196. 巧割塑料泡沫板法 | 56 |
| 170. 铁器除锈防锈法 | 50 | 197. 平板玻璃烫眼法 | 57 |
| 171. 新铁锅除锈法 | 50 | 198. 室内重物滑移法 | 57 |
| 172. 防止新铝锅内变黑
法 | 51 | 199. 煤油炉节油法 | 57 |

200. 重叠茶杯分离法58
201. 紧瓶盖开启法58
202. 铁钉开启瓶装罐
头法58
203. 无工具巧开铁皮罐
头法59
204. 玻璃反光描图法59
205. 蒜汁粘玻璃条法59
206. 玻璃断开法60
207. 水中剪玻璃法60
208. 照片简易上光法60
209. 塑料袋封口法61
210. 牢固缝扣法61
211. 肥皂润滑法61
212. 皂液调配墨汁法62
213. 巧拔禽毛法62
214. 带线进针法62
215. 菠菜去涩法62
216. 大蒜治蚊叮法63
217. 香蕉治手足皲裂
法63
218. 手脚割破止血法63
219. 治鼻出血法63
220. 蜂蜜处理法64
221. 豆腐治疗鸡眼法64
222. 茄根治疗冻疮法64
223. 热水治偏头痛法65
224. 唾沫治疗蚊虫叮咬
法65
225. 简易治疗痛经法65
226. 巧治关节炎法65
227. 巧治口腔溃疡法66
228. 鸡蛋膜治烫伤法66
229. 消除肌肉注射肿块
法66
230. 耳中进虫清除法67
231. 鼻孔阻塞畅通法67
232. 迷眼处理法67
233. 白萝卜汁治头痛法68
234. 芋艿致痒解除法68
235. 白糖治伤法68
236. 巧治牙痛法68
237. 巧治打嗝法69
238. 减少手汗法69
239. 防治脚出汗法69
240. 冬季室内降温法70
241. 萝卜戒烟法70
242. 蚊香燃烧定时法70
243. 防鞋垫拱脚心法71
244. 酒醉解除法71
245. 快速入睡法72
246. 夏日驱睡法72
247. 防止晕车、船法72
- ✓ 248. 识别塑料有无毒
法72
249. 鱼刺卡嗓清除法73
250. 耳朵进水清除法73
251. 防止元葱辣眼法73

252. 防止晕船法74
253. 荨麻疹疗法74
254. 蜡熏大理石花纹
法74
255. 压粘树脂板法74
256. 墙围刷齐法75
257. 家具漆面恢复光
泽法75
258. 贴画找正法75
259. 陈漆去除法76
260. 石膏像去尘法76
261. 瓶花保鲜法76
262. 巧洗塑料花法77
263. 瓷碗瓷盘挑选法77
264. 墨砚优劣识别法77
265. 热水瓶好坏鉴别法77
266. 陶瓷、玻璃容器
挑选法78
267. 看电视最佳距离选
择法78
268. 彩色电视机合理摆放
法78
269. 变色眼镜识别法79
270. 挑选西瓜法79
271. 好坏罐头识别法80
272. 鲜鱼挑选法80
273. 防止盒式磁带抹音
法81
274. 旧照片变新法81
275. 凉席收藏法81
276. 铁皮烟筒保护法81
277. 蚊香灰巧用法82
278. 肥皂使用节省法82
279. 缝衣针防锈法82
280. 尼龙衣料烫边法82
281. 帆布腰带耐用法83
282. 长毛绒倒伏竖起法83
283. 硬鞋油变软法83
284. 眼镜防水汽法84
285. 延长灯管寿命法84
286. 废茶叶妙用法84
287. 防玻璃杯炸裂法84
288. 防止泡菜生花法85
289. 洗衣机波轮间隙检
查法85
290. 小孩穿鞋省事法85
291. 新旧鞋号换算法86
292. 压力锅存放熟食法86
293. 橡皮筋防蚂蚁法86
294. 收集资料法86
295. 简易复印法87
296. 黑底白字书写法87
297. 电子琴方便演奏法88
298. 补书法88
299. 巧揭湿书页法88
300. 书架方便取书法89

1. 菜籽油味去除法

菜籽油是一种营养丰富的食用油，但由于它有一股怪味而使一些人不爱食用，如果用菜籽油炸一次花生米，不仅可把怪味去掉，而且还能增加油的香味。

2. 清除鱼胆苦味法

开鱼膛时弄破了鱼胆，会使整条鱼都发苦。清除苦味的方法是：在沾了胆汁的鱼内涂上一些酒或小苏打，再用冷水冲洗几遍，苦味即被消除了。

3. 咸腊肉去味法

咸腊肉上有一股哈喇臭味，吃时影响食欲，如向锅里放几颗钻些小孔的核桃同煮，就会使咸肉上的臭味消失。

4. 做肉丸子鲜嫩法

肉丸子味道鲜美，可炸吃或做汤。但如何使肉丸子吃起来鲜嫩，则需采取以下方法。

把七分瘦、三分肥的猪肉剁碎，拌入姜末、盐、葱末、味精、黄酒和其它调料，再放入一点水，在盛馅的器皿中顺一个方向搅1—2分钟，再放入一些淀粉，如发干，可再加些水，然后再顺一个方向搅动成糊状。这时如再炸，或余汤吃，特别鲜嫩。

5. 炒肉鲜嫩法

吃炒肉片、炒肉丝，人们都愿意吃鲜嫩可口的，但按常规方法往往不容易炒得好，这里介绍三种方法，可保您炒出的肉片或肉丝鲜嫩可口。

(1) 将切好的肉片或肉丝用淀粉调合后再下锅炒，可得到肉色发白鲜嫩可口的效果。

(2) 将肉片或肉丝放在漏勺里，浸入开水中烫1—2分钟，等肉稍一变色立刻拿起来，然后再下锅炒3—4分钟即可炒熟，由于炒的时间短，吃起来鲜嫩可口。

(3) 将肉片或肉丝快速倒入高温的油锅里翻动几下，等肉变色时，向锅内滴几滴冷水，让油爆一下，然后再放入调料煎炒。这样炒出的肉就会鲜嫩可口。

6. 肥肉减腻法

猪肉，是一种富有营养的肉类，但由于肉中的脂肪多，有些人想吃又嫌它太腻。这里介绍一种肥肉减腻法。

把肥猪肉切成薄片，加调料炖在锅里，再按照0.5公斤猪肉放一块腐乳（红方）的比例，将腐乳放在碗里，加适量温水，搅成糊状，等开锅后倒入锅里，再炖3—5分钟即可食用了。

用这种方法做出的肥猪肉吃起来不腻，而且味道鲜美可口，别有风味。

7. 猪肠、肚除味法

猪的大肠、肚是很多人喜食的副食品，但由于肠、肚上有一股臭味，收拾不净就会影响食欲。这里介绍一下清除

臭味的方法。

先把肠或肚翻个，水洗后再放入白矾（明矾）粉搓洗。然后再洗净煮食，臭味就会完全被除掉。

8. 猪肺去腥法

猪肺，是许多人喜食的一种猪下杂，但由于它有一股腥味而影响人的食欲。这里介绍一种去腥方法。

取白酒50克，从肺管中慢慢倒入，然后用手拍打两肺，让酒渗入到肺的各个支气管内，半小时后，再灌入清水拍洗，腥味就会消除了。

9. 羊肉去膻法

羊肉有一股浓郁的膻味，有人不喜欢，有人甚至因此而拒食。这里有一个去掉膻味的小方法。

煮羊肉时，用整萝卜一个，全身扎上小眼，放入锅中和羊肉一起煮，半小时后，把萝卜取出。待羊肉煮熟后，红烧或白烧就都不会有膻味了。

如果在煮羊肉时放上一些绿豆，也可以去掉膻味。

10. 煎鱼去腥法

煎鱼时，稍加一点白酒，可以除去鱼的腥气，鱼味也会更香。

11. 煎鱼防止粘锅法

用铁锅煎鲜鱼，时常粘锅。如果在放油前把锅烧热，用一块生姜把锅底擦一遍，再放油煎鱼，就不会粘锅底了。

12. 馒头碱大补救法

蒸馒头时如果碱大了，馒头就会发黄。补救的方法是：在原来蒸锅里的水中加进食醋2—3汤匙，再用文火继续把馒头蒸10—15分钟，馒头即可由黄泛白。

13. 蒸煮海带法

海带，营养丰富，味美可口，生熟都可食用。要想使海带脆嫩可口，可把海带放到锅中干蒸半小时，然后取出来放入清水中泡一天海带就变得又脆又嫩，用来炖、炒、凉拌都可。

煮海带时，时间长了海带会更发硬，如果在锅里稍加几滴醋，便会使其变软。

14. 煮烂肉法

在煮牛、羊或猪肉时，如果肉老一些就很不容易煮烂，遇到这种情况有人爱向锅里放碱，这个办法虽然有效，但会使肉味发苦，一部分营养也会被破坏。如果在锅里放两三个山楂，效果就比放碱好得多了。

15. 炖老鸡、老鸭法

老鸡肉很不易炖烂。如果在没杀之前灌入鸡嘴中一汤匙醋，并捏紧鸡嘴防止吐出，然后再杀。炖时用慢火，鸡肉很快就能烂。

在炖老鸭时，在锅里放几粒螺蛳一起煮，就会把老鸭肉炖得酥烂。

16. 饭糊消味法

饭烧糊了，糊味难闻，扔掉又太浪费。这里有一简易方法，可去掉糊巴味。

把饭锅从火上端下，放在一个较潮湿的地方，扒一根6公分长的大葱插入饭里，盖严锅盖，过一会儿，饭中的糊味就消失了。

17. 防止韭菜馅出水法

韭菜，是一种营养丰富、味道鲜美的蔬菜，特别是冬、春季节，更令人喜食。韭菜的吃法较多，但多数人喜欢用它来包饺子、馄饨、包子、馅饼等。但美中不足的是，用韭菜做馅，很易出水，包出的饺子、馄饨等常常会破皮漏馅。这里有一方法可解决这个难题。

韭菜切完后先不放盐，倒进食油搅拌，使韭菜沫都被油脂包住，临包时再放入精盐搅拌，韭菜馅就不会出水了。

18. 煎炸食物防溅油法

用油煎炸食物时，由于食物上所带的水分所致，常常会使油向锅外崩溅，既易烫人，又会沾污炉台和造成浪费。这里介绍一法，可防止热油溅出。

作法是：在未放入食物之前，向油中投入一些食盐，待食盐溶化后再放入食物，油就不会溅到锅外了。

19. 奶粉好坏鉴别法

奶粉，是滋补身体的营养佳品，但其质量的好坏，与人的

健康关系极大，这里介绍三种鉴别方法，可使您识别出好坏。

(1) 看法：奶粉洁白或略呈淡黄色的为好；色灰或带有硬块的为坏。

(2) 闻法：有清淡乳香味的为好；发霉味、酸味、腥味的为坏。

(3) 捏法：用手捏奶粉松散柔软为好；用手捏成硬块并发粘的为坏。

20. 咸蛋贮存法

鲜蛋腌的时间长了，会变得过咸、发硬、味道不鲜美。这里介绍一种方法，既可阻止咸蛋过咸，又可使咸蛋能保存两年以上。

作法是：把腌好的咸蛋全部捞出煮熟、晾凉，然后重新放回原来腌蛋的盐水中，食用时可随吃随取，熟咸蛋在盐水中既不变质，又不会增加咸度。

21. 熟土豆快速剥皮法

熟土豆在食用时，都要把皮剥去，但由于皮“护”得较紧，不易剥掉，如把煮熟的土豆趁热放入冷水中浸一下，剥起皮来就非常容易了。

22. 炒黄豆芽除豆腥味法

黄豆芽是人们喜食的一种豆制品，但由于它有一股豆腥味，使一些人吃不习惯。如在炒黄豆芽时先加点黄酒再放盐，就可除掉豆腥味了。

23. 凝固蜂蜜易取法

蜂蜜在容器中放久了或因气候寒冷而会凝固，用时难从瓶罐中取出。如把容器放在装有凉水的锅里，放到火上将水加热到70—80℃时，蜂蜜就会溶化，向外倒时就非常容易了。

24. 防止牛奶沾锅底法

用锅煮牛奶，常常会出现沾底现象，既浪费又不好刷锅，这里介绍一种方法，可防止牛奶不沾锅底。

热牛奶之前，先用凉水或冰水刷一下锅，不要擦干，直接将奶倒入，这样煮开后的牛奶就不会沾锅底了。

25. 防止稀饭溢锅法

煮稀饭时，如一时看不住，稀汤就会溢出锅外，既浪费又不卫生。这里介绍一种方法，可防止稀饭外溢。

作法是：在饭锅里滴几滴香油，并在开锅时将火变为中小火。这样稀饭就不会外溢了。

26. 煮鸡蛋不裂法

煮鸡蛋时，常有鸡蛋被煮裂的情况。如果在没煮之前把鸡蛋放到冷水里浸湿，然后再放进热水里煮，蛋壳就不会破裂了。

27. 巧煮裂纹蛋法

鸡蛋碰出裂纹后，煮时常常会煮“飞”。这里介绍一种方法，可使裂纹蛋煮时完整无损。