

# 家事窍门大全

周范林 主编



# 前言

在家庭生活中,经常会遇到一些小难题,存在于衣食住行各个方面。有些看上去十分细小的事,如若处理方法不当,往往会带来许多麻烦。本书针对人们在家庭日常生活中所可能碰到的琐事,介绍了诸多实用方法,期望能为您排忧解难。

本书内容包括:食物加工、居室布置、器具巧用、除污保洁、废物妙用等。

本书力求操作简便,行之有效,集知识性、实用性、针对性为一体。

本书参考了前辈和时贤的经验,限于篇幅,未能一一列名,在此一并致谢。

由于编者的水平及资料所限,书中不足之处在所难免,恳请读者教正。

编者

AAU18/08

# 目录

食物加工 1\* / 居室布置 14\* / 器具巧用 20\* / 除污保洁 30\* / 废物妙用 37\*

(\*指目录的页码)

## 1 食物加工

清洗食物的窍门 .....	1	巧洗蛤蜊肉 .....	4
巧洗香菇 .....	1	巧洗贝类 .....	4
巧洗蘑菇 .....	1	巧洗鱼类 .....	4
巧洗木耳 .....	1	巧洗鲜虾 .....	5
巧洗海蜇皮 .....	2	巧洗螃蟹 .....	5
巧洗鲜肉 .....	2	巧洗豆腐 .....	5
巧洗咸肉 .....	2	巧洗冷冻食物 .....	5
巧洗猪油 .....	2	巧洗蔬菜 .....	5
巧洗火腿和香肠 .....	2	巧洗黄花菜 .....	6
巧洗肠肚 .....	2	巧洗瓜果 .....	6
巧洗猪肺 .....	3	巧洗茄子 .....	6
巧洗猪腰 .....	3	巧洗大米 .....	6
巧洗猪肝及心 .....	3	巧洗芝麻 .....	6
巧洗舌头 .....	3	食物涨发的窍门 .....	7
巧洗猪脑 .....	4	巧发海参 .....	7
巧洗鸡肫 .....	4	巧泡海米 .....	7
		巧泡海蜇皮 .....	7

巧泡海带	7
巧发海螺干	8
巧发鱼翅	8
巧发鱼肚	8
巧发鱼皮	8
巧发鱼唇	9
巧发鱿鱼干	9
巧发鲍鱼干	9
巧发墨鱼干	9
巧发蛭干	10
巧发干贝	10
巧发蹄筋	10
巧发肉皮	10
巧发木耳	11
巧发银耳	11
巧泡干香菇	11
巧泡干蘑菇	11
巧发口蘑	11
巧发猴头蘑	12
巧发莲子	12
巧泡干笋	12
巧发玉兰片	12
巧发扁尖	13
巧发金针菜	13
巧涨发菜	13
巧发菠菜	13
巧发芥末	13
巧发虾米	13
巧发西米	14
巧发燕窝	14

## 消除食物异味的窍门

消除食物异味的窍门	14
巧除肉腥昧	14
巧除肉夹气味	14
巧除肉上油污异味	14
巧除肉血腥昧	14
巧除咸肉异味	15
巧除鸡肉异味	15
巧除狗肉腥昧	15
巧除鸭肉腥臊味	15
巧除猫肉腥昧	15
巧除野味腥涩味	16
巧除羊肉膻味	16
巧除羊奶膻味	17
巧除猪心异味	17
巧除猪肝异味	17
巧除猪肺腥昧	17
巧除猪肚异味	17
巧除猪大肠臭味	18
巧除猪腰子膻臭味	18
巧除河鱼土腥昧	18
巧除鲤鱼腥昧	18
巧除黄鱼腥昧	19
巧除咸鱼咸味	19
巧除鱼胆苦味	19
巧除甲鱼腥昧	19
巧除虾的腥昧	19
巧除鸡蛋异味	19
巧除松花蛋碱涩味	19
巧除豆腐泔水味	20

巧除豆浆腥味·····	20	巧去莲子皮及芯·····	25
巧除豆芽腥味·····	20	巧去大枣核·····	25
巧除冻土豆怪味·····	20	巧剥大枣皮·····	25
巧除洋葱气味·····	20	巧去芝麻皮·····	25
巧除萝卜气味·····	20	巧去桃皮·····	26
巧除萝卜苦涩味·····	20	巧去桃毛·····	26
巧除卷心菜异味·····	21	巧剥橘子皮·····	26
巧除菠菜涩味·····	21	巧剥树皮·····	26
巧除大白菜异味·····	21	巧剥橙子皮·····	26
巧除苦瓜苦味·····	21	巧去苹果皮·····	26
巧减辣味·····	21	巧去番茄皮·····	26
巧除馒头中碱味·····	21	巧剥蚕豆皮·····	27
巧除切面碱味·····	22	巧剥黄豆皮·····	27
巧除菜籽油怪味·····	22	巧剥土豆皮·····	27
巧除油的鱼腥味·····	22	巧去芋艿皮·····	27
巧除花生油异味·····	22	巧去山药皮·····	27
巧除棉籽油异味·····	22	巧去红萝卜皮·····	27
巧除麻籽油异味·····	22	巧剥大蒜皮·····	28
巧除芥末辣味·····	22	巧剥甜菜皮·····	28
巧除咖啡异味·····	23	巧去虾皮·····	28
巧除猴头菇的苦味·····	23	巧剥墨鱼皮·····	28
巧除柿子涩味·····	23	巧剥马面鱼皮·····	28
巧除开水中油渍味·····	23	巧剥灌肠皮·····	29
巧除水中氨味·····	24	<b>食物初加工的窍门</b> ·····	29
<b>去壳剥皮的窍门</b> ·····	24	巧拔猪蹄毛·····	29
巧去核桃壳·····	24	巧断猪筒骨·····	29
巧去核桃仁皮·····	24	巧除鱼鳞·····	29
巧去熟蛋壳·····	24	巧让泥鳅吐泥·····	30
巧去松花蛋壳·····	24	巧清黄鱼肠肚·····	30
巧去板栗皮·····	25	巧杀黄鳝·····	30

巧杀甲鱼.....	30	巧炒青菜.....	37
巧对螃蟹初加工.....	30	巧炒菜花.....	38
巧使贝类吐污.....	31	巧炒元白菜.....	38
巧杀鸡.....	31	巧炒苋菜.....	38
巧拔鸡毛.....	31	巧炒油菜.....	38
巧拔鸭毛.....	32	巧炒芦笋.....	38
巧拔鹅毛.....	32	巧炒豆荚.....	39
巧杀鹤鹑.....	32	巧炒豆腐干.....	39
巧拔兔毛.....	32	巧炒花生米.....	39
<b>炒菜的窍门</b> .....	33	巧炒饭.....	39
巧炒猪肉片.....	33	<b>炖食物的窍门</b> .....	39
巧炒牛肉片.....	33	巧炖猪肉.....	39
巧炒猪肝.....	33	巧炖牛肉.....	40
巧炒腰花.....	34	巧炖老鸡.....	40
巧炒肚尖.....	34	巧炖老鸭.....	40
巧炒鱼片.....	34	巧炖鹅肉.....	40
巧炒鳝鱼片、丝.....	34	巧炖肉骨头汤.....	40
巧炒虾.....	35	巧炖鲜鱼.....	41
巧炒虾仁.....	35	巧炖甲鱼.....	41
巧炒鸡蛋.....	35	巧炖海带.....	41
巧炒土豆丝.....	35	<b>煮食物的窍门</b> .....	41
巧炒豆芽.....	36	巧煮米饭.....	41
巧炒豆角.....	36	巧煮陈米饭.....	42
巧炒扁豆.....	36	巧煮籼米饭.....	43
巧炒藕片.....	36	巧煮稀饭.....	43
巧炒青椒.....	36	巧煮绿豆稀饭.....	43
巧炒洋葱.....	37	巧煮香味稀饭.....	43
巧炒茄子.....	37	巧用剩饭煮稀饭.....	44
巧炒胡萝卜.....	37	巧煮桂花稀饭.....	44
巧炒芹菜、韭菜.....	37		

巧煮玉米稀饭·····	44	巧煮豆浆·····	50
巧煮面条·····	44	巧煮五香茶叶蛋·····	51
巧煮挂面·····	44	巧煮咖啡·····	51
巧煮元宵·····	45	巧煮干枣·····	51
巧煮饺子·····	45	巧煮白木耳·····	51
巧煮馄饨·····	45	巧煮莲子·····	52
巧煮豆粥·····	45	巧煮干蘑菇·····	52
巧煮绿豆汤·····	46	巧煮竹笋·····	52
巧煮黄豆·····	46	巧煮海带·····	52
巧煮鲜豆·····	46	巧煮红薯·····	52
巧煮玉米·····	46	巧煮土豆·····	52
巧煮猪肉·····	47	巧煮蔬菜·····	53
巧煮猪蹄·····	47	巧煮豆腐·····	53
巧煮火腿·····	47	巧煮豆馅·····	53
巧煮脚爪·····	47	巧煮豆沙·····	53
巧煮咸肉·····	47	<b>蒸制食物的窍门</b> ·····	53
巧煮牛肉·····	48	巧蒸米饭·····	53
巧煮羊肉·····	48	巧蒸剩米饭·····	54
巧煮猪肚·····	48	巧蒸鸡蛋糕·····	54
巧煮骨头汤·····	48	巧蒸蛋羹·····	54
巧煮老鸡·····	48	巧蒸扣肉·····	54
巧煮白斩鸡·····	49	巧蒸鸡·····	54
巧煮整鸡·····	49	巧蒸鱼·····	54
巧煮凤鸡·····	49	巧蒸鱼头羹·····	55
巧煮老鸭·····	49	<b>做汤的窍门</b> ·····	55
巧煮老鹧·····	49	巧做肉汤·····	55
巧煮板鸭·····	49	巧做骨头汤·····	55
巧煮鱼·····	49	巧煨鸡汤·····	56
巧煮甲鱼·····	50	巧做鱼汤·····	56
巧煮鸡蛋·····	50		
巧煮牛奶·····	50		

巧做甲鱼汤·····	56	巧使炸酱味美色艳·····	62
巧做黄鱼汤·····	57	巧炒瓜菜色泽美·····	62
巧做蛋花汤·····	57	巧炒青菜保鲜绿·····	62
巧做皮蛋汤·····	57	巧炒豆角保鲜绿·····	62
巧做豆腐汤·····	57	巧制菜干保鲜绿·····	63
巧做银耳花生汤·····	58	巧使炖鱼味鲜美·····	63
巧做瓜菜汤·····	58	巧使蒸鱼味鲜美·····	63
<b>烹制食物脆嫩的窍</b>		巧使虾味更美·····	63
<b>门</b> ·····	58	巧使炖肉味道鲜·····	63
巧炒猪肉片·····	58	巧使骨头汤味道鲜美·····	63
巧炒牛肉片·····	58	巧做鸡肉更鲜美·····	63
巧煮老牛肉·····	59	巧使肉馅鲜美·····	64
巧做肉圆·····	59	巧使水饺味道更鲜美·····	64
巧炒腰花·····	59	巧使酸菜更鲜香·····	64
巧炒猪肝·····	59	巧使食油变香·····	64
巧炒鸡蛋·····	60	巧使醋变香·····	64
巧蒸嫩蛋羹·····	60	<b>改变食物味差质次</b>	
巧使鸡血鲜嫩·····	60	<b>的窍门</b> ·····	65
巧使虾仁色明爽嫩·····	60	巧使咸肉复鲜·····	65
巧使虾米软嫩鲜香·····	60	巧使咸鱼复鲜·····	65
巧使海蜇脆嫩·····	60	巧使咸汤变淡·····	65
巧炒脆嫩爽口的青椒·····	61	巧除汤中油腻·····	65
巧炒脆嫩适口的菜花·····	61	巧使菜咸变淡·····	65
巧炒脆嫩的瓜菜·····	61	巧淡化酱汁·····	66
巧炒绿叶蔬菜·····	61	巧除酱油烧菜中的酸味·····	66
巧做摊黄菜·····	61	巧解醋酸味·····	66
巧使腌菜脆嫩·····	61	巧解辣味·····	66
<b>使食物色香味美的</b>		巧使腌制过咸的蛋淡些·····	66
<b>窍门</b> ·····	62	巧使夹生饭好吃·····	67
巧使番茄菜色红艳·····	62	巧做剩饭·····	67



巧使发黄的馒头白些.....	67	巧煎鱼.....	73
巧做剩馒头.....	67	巧煎包子.....	73
巧使硬面包回软.....	67	巧煎年糕.....	73
巧使受潮的饼干酥脆.....	68	<b>自制调味品的窍门</b> .....	74
巧做剩大饼.....	68	巧制糖醋汁.....	74
巧除蜂蜜沉淀物.....	68	巧制红油汁.....	74
巧碎结块的白糖.....	68	巧制椒麻汁.....	74
巧碎冰糖大块.....	68	巧制怪味汁.....	75
巧使冷面团散开.....	68	巧制麻辣汁.....	75
<b>炸制食品的窍门</b> .....	69	巧制葱油汁.....	75
巧炸食品的原则.....	69	巧制酱味汁.....	75
巧炸猪排.....	69	巧制鱼香汁.....	75
巧炸丸子.....	69	巧制油吃汁.....	76
巧炸鱼.....	69	巧制香糟汁.....	76
巧炸鱼球.....	70	巧制姜醋汁.....	76
巧炸肉皮.....	70	巧制蒜泥汁.....	76
巧炸花生米.....	70	巧制芥末汁.....	77
巧炸馒头片.....	70	巧制鸡蛋汁.....	77
巧炸元宵.....	71	巧制番茄汁.....	77
巧炸油条.....	71	巧制奶汁.....	77
巧炸排叉.....	71	巧制肉汁.....	77
巧炸土豆.....	71	巧制姜汁.....	77
巧炸馄饨.....	71	巧制咖喱油.....	77
巧炸冬菜角.....	72	巧制花椒油.....	78
巧炸酱.....	72	巧制辣椒油.....	78
巧炸鸡.....	72	巧制辣酱油.....	78
巧炸春卷.....	72	巧制三合油.....	78
<b>煎制食物的窍门</b> .....	73	巧制葱姜油.....	79
巧煎鸡蛋.....	73	巧制小磨油.....	79
		巧制胡椒粉.....	79

巧制花椒粉.....	79	巧制猪油馅心.....	86
巧制香椒粉.....	79	巧制芥菜猪油馅心.....	86
巧制五香粉.....	80	巧制猪油丁馅.....	86
巧制椒盐.....	80	巧制成猪油丁馅.....	86
巧制糖色.....	80	巧制糖馅.....	87
巧制拔丝糖菜.....	80		
巧制香醋.....	80	<b>自制家禽风味菜的</b>	
巧制蛋清糊.....	81	<b>窍门</b> .....	87
巧制全蛋糊.....	81	巧制汽锅鸡.....	87
巧制蛋白粉菜.....	81	巧制烧鸡.....	87
<b>自制馅心的窍门</b> .....	81	巧制风鸡.....	88
巧制肉馅.....	81	巧制酱油风鸡.....	88
巧拌饺子馅.....	81	巧制糟鸡.....	88
巧制豆沙馅心.....	82	巧制卤煮鸡.....	89
巧制绿豆沙.....	82	巧制白斩鸡.....	89
巧制鲜肉馅心.....	83	巧制白斩糯米鸡.....	90
巧制肉皮馅心.....	83	巧制神仙鸡.....	90
巧制蟹粉馅心.....	83	巧制红焖鸡.....	90
巧制虾肉馅心.....	83	巧制咖喱鸡.....	90
巧制三丁馅心.....	83	巧制棒棒鸡.....	91
巧制水晶馅心.....	84	巧制法式葡萄鸡.....	91
巧制菜馅心.....	84	巧制西式黄油烤鸡.....	91
巧制京冬菜馅心.....	84	巧制盐水鸭.....	92
巧制萝卜馅心.....	84	巧制酱鸭.....	92
巧制韭菜馅心.....	84	巧制葱烤鸭.....	92
巧制大蒜馅心.....	85	巧制仿烤鸭.....	92
巧制番茄肉馅心.....	85	巧制板鸭.....	93
巧制素馅心.....	85	巧制米熏鸭.....	93
巧制三鲜馅心.....	85	巧制薏米仁鸭.....	94
巧制炒肉馅心.....	85	巧制香酥鸭.....	94
		巧片烤鸭.....	94

巧回热冷烤鸭.....	94	巧制鱿鱼干 .....	100
巧制烤鹅.....	95	巧制干贝 .....	101
<b>自制酱菜的窍门 .....</b>	<b>95</b>	<b>自制面食品的窍门 .....</b>	<b>101</b>
巧制芝麻酱.....	95	巧和面 .....	101
巧制苹果酱.....	95	巧使面速发 .....	101
巧制番茄酱.....	96	巧用蜂蜜代替面肥 .....	102
巧制花生酱.....	96	巧制面肥 .....	102
巧制香辣酱.....	96	巧蒸馒头 .....	102
巧制辣椒酱.....	96	巧烤面包 .....	103
巧制甜面酱.....	97	巧做黄油花色小面包 .....	103
巧制豆酱.....	97	巧做豆沙包 .....	103
巧制豆瓣酱.....	97	巧做枣泥包 .....	104
巧制山楂酱.....	97	巧做汤包 .....	104
巧制韭菜花酱.....	97	巧做水饺 .....	104
巧制冬瓜豆酱.....	98	巧做水饺 .....	104
<b>自制干菜的窍门 .....</b>	<b>98</b>	巧擀面条 .....	105
巧风干菜.....	98	巧炸油条 .....	105
巧晒干菜.....	98	巧做春饼 .....	105
巧晒茄子干.....	99	巧做家常饼 .....	105
巧晒黄瓜干.....	99	巧做葱油饼 .....	106
巧晒豆角干.....	99	巧做麻酱烧饼 .....	106
巧制青椒干.....	99	巧做锅贴 .....	106
巧制南瓜干.....	99	巧做蛋糕 .....	107
巧制冬瓜干.....	99	巧做发糕 .....	107
巧制豇豆干.....	99	巧做方糕 .....	107
巧制雪里蕻干菜笋 .....	100	巧做汤圆 .....	107
巧制霉干菜 .....	100	巧做油炸小汤圆 .....	108
巧制笋干 .....	100	巧做麻团 .....	108
巧制墨鱼干 .....	100	巧做年糕 .....	108

## 自制松菜、醉菜的

### 窍门 ..... 108

- 巧制蛋松 ..... 108
- 巧制鱼松 ..... 109
- 巧制肉松 ..... 109
- 巧制醉蚶 ..... 109
- 巧制醉蛋 ..... 109
- 巧制醉枣 ..... 110

## 自制清凉饮料的窍

### 门 ..... 110

- 巧制荷叶凉茶 ..... 110
- 巧制鲜藕凉茶 ..... 110
- 巧制芭蕉花汤 ..... 110
- 巧制酸梅汤 ..... 111
- 巧制西瓜旱衣汤 ..... 111
- 巧制扁豆汁 ..... 111
- 巧制食盐冬瓜汤 ..... 111
- 巧制盐菠萝汁 ..... 111
- 巧制枇杷竹叶凉茶 ..... 111
- 巧制番茄汤 ..... 111
- 巧制薄荷凉茶 ..... 112
- 巧制绿豆汤 ..... 112
- 巧制菊花冷饮 ..... 112
- 巧制凉盐茶 ..... 112
- 巧制金银花汤 ..... 112
- 巧制汽水 ..... 112
- 巧制酸牛奶 ..... 112
- 巧制甜饮料 ..... 113
- 巧制山楂汁饮料 ..... 113

- 巧制绿茶奶饮 ..... 113
- 巧制西洋番茄汤 ..... 113
- 巧制牛奶菊花汤 ..... 113
- 巧制糖水苹果 ..... 113
- 巧制冷茶 ..... 114
- 巧制奶油橙子汁 ..... 114
- 巧制盐汽水 ..... 114
- 巧制山楂银花汤 ..... 114
- 巧制蜂蜜饮料 ..... 114
- 巧制蜂蜜茶叶汽水 ..... 114
- 巧制奶果蜜饮 ..... 114
- 巧制酒冰块 ..... 115

## 自制冰淇淋的窍门 ..... 115

- 巧制苹果冰淇淋 ..... 115
- 巧制鸭梨冰淇淋 ..... 115
- 巧制豆酥冰淇淋 ..... 115
- 巧制香蕉冰淇淋 ..... 115
- 巧制果子露、奶油冰淇淋 ..... 116
- 巧制咖啡冰淇淋 ..... 116
- 巧制草莓冰淇淋 ..... 116
- 巧制核桃冰淇淋 ..... 116
- 巧制柠檬冰淇淋 ..... 116
- 巧制果酒冰淇淋 ..... 117

## 自制糖果的窍门 ..... 117

- 巧制花生糖 ..... 117
- 巧制花生麻糖 ..... 117
- 巧制花生蛋白软糖 ..... 117
- 巧制芝麻糖 ..... 118

巧制炒米糖 .....	118	巧煮五香瓜子 .....	121
巧制橘子糖 .....	118	巧炒花生 .....	127
巧制核桃糖 .....	118	巧炒花生米 .....	127
巧制柠檬糖 .....	119	巧炒五香花生米 .....	127
巧制薄荷糖球 .....	119	巧炒奶油花生米 .....	128
巧制菠萝棒糖 .....	119	巧炒玫瑰奶油花生米 .....	128
巧制果汁糖 .....	119	巧炒椒盐花生米 .....	128
巧制果味软糖 .....	120	巧炒糖酥花生米 .....	128
巧制软松糖 .....	120	巧炒鱼皮花生米 .....	128
巧制芝麻牛皮糖 .....	120	巧炒琥珀花生米 .....	129
巧制西式蛋白糖 .....	120	巧炒怪味花生米 .....	129
巧制果胶软糖 .....	121	巧炒挂霜花生米 .....	129
巧制豆酥糖 .....	121	巧炒花生粘 .....	129
巧制糖蘸豆 .....	122	巧炒奶油蚕豆 .....	130
巧制红薯酥糖 .....	122	巧炒玫瑰糖豆瓣 .....	130
巧制红薯饴糖 .....	123	巧炒五香豆 .....	130
<b>炒制干果的窍门</b> .....	123	巧炒兰花豆 .....	130
巧炒葵花子 .....	123	巧炒脆香椒盐豆 .....	131
巧炒五香葵花子 .....	123	巧炒油酥豆 .....	131
巧炒多味葵花子 .....	124	巧炒咸崩豆 .....	131
巧炒白瓜子 .....	124	巧炒甜味芝麻 .....	131
巧炒南瓜子 .....	124	巧炒盐水核桃仁 .....	131
巧炒西瓜子 .....	124	巧炒栗子 .....	132
巧炒奶油西瓜子 .....	125	巧炒五香栗子 .....	132
巧炒酱油西瓜子 .....	125	巧炒松子 .....	132
巧炒话梅西瓜子 .....	125	巧炒榛子 .....	132
巧炒甘草西瓜子 .....	125	巧炒香榧子 .....	133
巧炒风味牛肉汁西瓜子 .....	126	巧炒椒盐杏仁 .....	133
巧炒多味香瓜子 .....	126	<b>用刀切食品的窍门</b> .....	133
巧烤美味瓜子 .....	126	巧切猪肉 .....	133

巧切肥肉 .....	133	巧腌带鱼 .....	139
巧切熟肉 .....	134	巧腌黄花鱼 .....	139
巧切羊肉 .....	134	巧腌板鸭 .....	139
巧切牛肉 .....	134	巧腌糖醋蒜头 .....	140
巧切鸡肉 .....	134	巧腌糖醋藕 .....	140
巧切鱼肉 .....	134	巧腌翡翠蒜 .....	140
巧切火腿 .....	134	巧腌糖冰姜 .....	140
巧切猪肝 .....	135	巧腌甜酱芽姜 .....	141
巧切熟蛋 .....	135	巧腌桂花姜 .....	141
巧切松花蛋 .....	135	巧腌酱姜 .....	141
巧切蛋糕 .....	135	巧腌糖蒜 .....	141
巧切大面包 .....	135	巧腌咸蒜 .....	142
巧切粘食品 .....	135	巧腌咸萝卜 .....	142
巧切番茄 .....	135	巧腌白干萝卜 .....	142
巧切凉粉 .....	136	巧腌辣椒萝卜 .....	142
<b>腌制食物的窍门 .....</b>	<b>136</b>	巧腌五香萝卜条 .....	142
巧腌香味咸蛋 .....	136	巧腌五香萝卜丝 .....	143
巧用盐水腌蛋 .....	136	巧腌榨菜萝卜 .....	143
巧用黄泥腌蛋 .....	137	巧腌酸萝卜菜 .....	143
巧用白酒腌蛋 .....	137	巧腌胡萝卜 .....	143
巧用草灰腌蛋 .....	137	巧腌酱莴笋 .....	144
巧用辣椒糊腌蛋 .....	137	巧腌甜莴笋 .....	144
巧用稠米汤腌蛋 .....	137	巧腌甜辣黄瓜 .....	144
巧用菜卤腌蛋 .....	138	巧腌黄瓜 .....	144
巧用盐腌蛋 .....	138	巧腌酱黄瓜 .....	145
巧用五香腌蛋 .....	138	巧腌酱西瓜皮 .....	145
巧腌猪肉 .....	138	巧腌豆角 .....	145
巧腌腊肉 .....	138	巧腌青椒 .....	145
巧腌香肠 .....	139	巧腌香脆辣椒 .....	145
巧腌鲜鱼 .....	139	巧腌辣菜丝 .....	146
		巧腌酸辣疙瘩 .....	146

巧腌五香疙瘩 .....	146	巧烤羊肉串 .....	154
巧腌芥菜 .....	146	巧制烤肉 .....	155
巧腌芥菜头 .....	146	巧做兔肉 .....	155
巧腌雪里红 .....	147	巧做狗肉 .....	155
巧腌榨菜 .....	147	巧制狮子头 .....	155
巧腌白菜 .....	148	巧烧肥大肠 .....	156
巧腌咸辣白菜 .....	148	巧制火腿 .....	156
巧腌酸辣白菜 .....	148	巧制香肠 .....	156
巧腌泡菜 .....	149	巧制香肚 .....	157
巧腌香椿 .....	149	巧制假鱼肚 .....	157
巧腌腐乳 .....	149	巧烹冻肉类 .....	157
巧腌臭豆腐 .....	150	巧制凤鱼 .....	158
巧腌酱汁锦丝 .....	150	巧制糟鱼 .....	158
巧将咸菜变酱菜 .....	150	巧制凤鳗 .....	158
巧除腌菜白膜 .....	151	巧熬皮冻 .....	158
<b>加工其他食物的窍</b>		巧制笋豆 .....	159
<b>门</b> .....	151	巧制甜豆 .....	159
巧做清凉米酒 .....	151	巧制腊八豆 .....	159
巧制面筋 .....	151	巧制酱油黄豆 .....	159
巧做油面筋 .....	152	巧制白扒菜 .....	160
巧做烤鼓 .....	152	巧制冬瓜条 .....	160
巧做凉粉 .....	152	巧制牛肉干 .....	160
巧做藕粉 .....	152	巧解肉腻 .....	160
巧制豆腐 .....	152	巧勾芡 .....	160
巧做肥肉不腻 .....	152	巧使蒜泥香 .....	160
巧制腊猪心 .....	153	巧制糖色 .....	161
巧制腊猪头 .....	153	巧分离蛋清 .....	161
巧制坛子肉 .....	153	巧挤柠檬汁 .....	161
巧制酱牛肉 .....	154	巧开瓶装罐头 .....	161
巧制腊牛肉 .....	154	巧冲咖啡 .....	161
		巧冲奶粉 .....	162

## 2 居室布置

- 墙面的装饰窍门** ..... 163
- 巧用石灰水粉刷墙面 ..... 163
- 巧用大白浆粉刷墙面 ..... 163
- 巧用胶白涂刷墙面 ..... 164
- 巧用可赛银涂刷墙面 ..... 164
- 巧刷彩色墙面 ..... 164
- 巧刷高质量墙面 ..... 164
- 巧漆纸筋灰墙面 ..... 165
- 巧漆水泥墙面 ..... 165
- 巧漆板壁墙面 ..... 166
- 巧用“106”涂料刷墙面 ..... 166
- 巧用“171”涂料刷墙面 ..... 166
- 巧用“803”涂料刷墙面 ..... 166
- 巧漆大理石图案的墙面 ... 166
- 巧喷刷花纹墙面 ..... 167
- 巧涂刷花纹墙面 ..... 167
- 巧用瓷砖装饰墙面 ..... 167
- 巧用墙布装饰墙面 ..... 168
- 巧用壁纸装饰墙面 ..... 168
- 巧选字画装饰墙面 ..... 169
- 巧挂字画装饰墙面 ..... 169
- 巧挂照片装饰墙面 ..... 170
- 巧用挂历装饰墙面 ..... 170
- 地面的装饰窍门** ..... 170
- 巧用塑料地板装饰地面 ... 170
- 巧用拼木地板装饰地面 ... 171
- 巧做假地板装饰地面 ..... 172
- 巧做纸质地板装饰地面 ... 173
- 巧用马赛克装饰地面 ..... 173
- 巧用瓷砖装饰地面 ..... 174
- 巧用水磨石子装饰地面  
面 ..... 174
- 巧用“107”涂料装饰地面  
面 ..... 174
- 巧用“109”涂料装饰地面 .....  
..... 175
- 巧用油漆装饰地面 ..... 175
- 巧用苯乙稀涂料装饰地面  
面 ..... 176
- 巧用地毯装饰地面 ..... 176
- 巧给地面打蜡保护 ..... 177
- 天花板的装饰窍门** ..... 177
- 巧用灯圈装饰天花板 ..... 177
- 巧用钙塑板装饰天花板 ... 177
- 巧制简易天花板 ..... 178
- 巧美化天花板 ..... 178
- 居室选用色彩的窍门**  
门 ..... 178
- 巧用色彩显气氛 ..... 178
- 巧配居室的色彩 ..... 179



巧使居室色彩相协调 .....	179	巧选纺织品美化餐室 .....	188
巧按居住对象选用色彩 ...	180	巧选蒙面布装饰居室 .....	188
巧按工作性质选用色彩 ...	180	巧选台布装饰居室 .....	189
巧配门框窗框的色彩 .....	181	巧选挂毯装饰居室 .....	189
巧选窗帘的色彩 .....	181	巧选地毯装饰居室 .....	189
巧选床上用品的色彩 .....	181		
巧选台布的色彩 .....	182	<b>居室中布置家具的</b>	
巧选沙发罩的色彩 .....	182	<b>窍门</b> .....	190
巧选花架的色彩 .....	182	巧选布置家具的格式 .....	190
巧用色彩有益于健康 .....	182	巧定家具摆放的具体位	
巧配油漆的色彩 .....	183	置 .....	190
<b>居室选用灯具的窍</b>		巧放大面积房间的家具 ...	191
<b>门</b> .....	183	巧放单间居室的家具 .....	191
巧选居室照明的方式 .....	183	巧放多间居室的家具 .....	191
巧选灯具装饰居室 .....	184	巧放老式家具 .....	191
巧选灯罩装饰居室 .....	184	巧在居室中放置睡床 .....	192
巧用灯光装饰起居室 .....	185	巧在居室中放置沙发 .....	192
巧用灯光装饰书房 .....	186	巧在居室中放置大立柜 ...	192
巧用灯光装饰卧室 .....	186	巧放家具求协调 .....	193
巧用灯光装饰餐室 .....	186	巧使家具布局更理想 .....	193
巧用灯光装饰厨房和浴		巧用家具下面的空间 .....	193
室 .....	186	巧选节省空间的家具 .....	194
巧用灯光装饰居室的其		<b>布置门厅的窍门</b> .....	194
他地方 .....	186	巧使门厅敞亮 .....	194
<b>用纺织品美化居室</b>		巧在门厅放摆设 .....	195
<b>的窍门</b> .....	187	巧点缀门厅 .....	195
巧选纺织品美化客厅 .....	187	巧将门厅布置成客厅 .....	195
巧选纺织品美化卧室 .....	187	巧将门厅布置成卧室 .....	196
巧选纺织品美化沙发 .....	188	巧将门厅布置给孩子学	
		习居住用 .....	196