

一书在手 知识全览

不可不知的

BUKEBUZHI DE LIANG QIAN GE



2000个

SHENGHUO CHANGSHI

生活常识

王晓梅 ◎主编



经典珍藏



中国长安出版社

B.UKEBUZH
LIANG QIAN GE SHENGHUO CHANGSHI
一书在手 知识全览



不可不知的2000个生活常识



主编 王晓梅

经典·珍藏



中国长安出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

不可不知的 2000 个生活常识 / 王晓梅主编. - 北京: 中国长安出版社, 2007.4

ISBN 978 - 7-80175-633-6

I . 不... II . 王... III . 生活 - 知识 - 普及读物 IV . TS976.3-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 056927 号

不可不知的 2000 个生活常识

王晓梅 主编

出版: 中国长安出版社

社址: 北京市东城区北池子大街 14 号 (100006)

网址: <http://www.ccapress.com>

邮箱: ccapress@yahoo.com.cn

发行: 中国长安出版社 全国新华书店

电话: (010) 65281919 65270433

印刷: 北京仰山印刷有限责任公司

开本: 1/16

印张: 30

字数: 450 千字

版本: 2007 年 6 月第 1 版 2007 年 6 月第 1 次印刷

书号: ISBN 978 - 7-80175-633-6

定价: 36.00 元

(如有印装错误 本社负责调换)

生活常识

生活常识



饮食 >>1



烟、酒、饮品 >>121



服装配饰 >>141



美容减肥 >>163



休闲运动 >>183



旅游 >>195



交通 >>213



宠物 >>223



花草 >>237



家电 >>253



日用品 >>291



住房 >>315



理财 >>331



社交礼仪 >>361



公共服务 >>381



医疗 >>415

饮食

饮食小史

“水煮鱼”的由来	1
鱼香肉丝为什么叫“鱼香”	1
“狗不理”包子的名字是如何得来的	1
为什么厨师要戴上一顶高大的帽子	2
“面包+火腿”为什么被叫作“热狗”	2
过年为什么要吃饺子	2
为什么要在年三十晚上吃饺子	3
老年人吃饺子四不宜	3
中秋节为什么吃月饼	3
过年为什么要吃年糕	3
端午节为什么要吃粽子	4
为什么天冷了人就容易打哆嗦	4

饮食常识

什么是绿色食品	5
如何识别绿色食品	5
食品保质期有新规定	5
增白食品吃不得	6
用汤泡饭吃真的不科学吗	6
应限量食用的四种食物	6
不宜混合食用的食物	7
食品中的五种致癌因素	7
可以防癌的九种食物	7
抗衰老的五种食物	8
五种宜天天吃的食品	8
空腹时不宜吃的五种食物	8
十种不宜多吃的食品	9
不能食用的器官或部位	9
吃肝并不能补肝	9
猪牛羊内脏的质量鉴别	10
霉变甘蔗不能吃	10
八种汁汤可防中暑	10

食物禁忌

部分食品的食用禁忌	10
忌食生肉与生血	11
忌食用高温油炸的咸肉	12
忌拒吃肥肉	12
忌吃高胆固醇食品	12
忌喝变稠变色的炼乳	12
忌常吃粉丝	13
忌吃老南瓜	13
吃黄瓜禁忌	13
吃苦瓜禁忌	13
吃红薯禁忌	13
忌吃菠菜补铁	13
忌食隔夜的炒韭菜	13
忌吃不熟的豆角	14
吃辣椒禁忌	14
吃紫菜禁忌	14
忌食蓝紫色紫菜	14
忌食隔夜熬白菜	14
吃香菜禁忌	14
吃海带禁忌	15
泡海带禁忌	15
泡香菇禁忌	15
忌食放久的煮熟银耳	15
忌食新鲜木耳	15
吃花生禁忌	15
吃香肠禁忌	16
吃瘦肉禁忌	16
食用熏烤食物禁忌	16
忌用铝锅烧姜醋猪肉	16
忌吃“热气肉”	17
忌用热水洗猪肉	17
吃鸡的禁忌	17
吃鱼九忌	17
忌生吃螃蟹活吃虾	18

吃精白米禁忌	18	吃芒果的禁忌	26
吃豆制品禁忌	18	吃桑葚的禁忌	26
吃醋禁忌	19	吃杏的禁忌	26
吃酱油两忌	19	食物相克	
忌用白酒代替料酒	19	何谓食物相克	26
味精使用五忌	19	忌同吃的食物	26
食油五忌	20	与芹菜相克食物	27
吃糖两忌	20	与黄瓜相克食物	27
酸牛奶饮用禁忌	21	与韭菜相克的食物	27
蛋类禁忌	21	芥菜与鲫鱼相克	27
忌喝火锅汤	21	与菠菜相克的食物	27
饮水习惯禁忌	21	常见辣椒相克食物	27
忌用“面肥”发面	22	常见猪肉相克食物	28
忌用维生素C药片代替水果、蔬菜	22	常见猪肝相克食物	28
忌长期吃素食	22	常见羊肉相克食物	28
吃粽子禁忌	22	常见鸡肉相克食物	29
吃脂肪酸禁忌	22	常见兔肉相克食物	29
吃蛋白质禁忌	23	常见鲤鱼相克食物	29
忌嚼食槟榔	23	常见甲鱼相克食物	29
忌食木薯	23	常见螃蟹相克食物	30
吃白果禁忌	23	常见山楂相克食物	30
忌生吃苦杏仁	23	常见柿子相克食物	30
忌吃霉变腐烂的食品	23	常见与醋相克的食物	31
吃植物蛋白禁忌	24	与红糖相克的食物	31
吃多味瓜子禁忌	24	与牛奶相克的食物	32
忌吃烂水果	24	人参忌与铁在一起	33
忌吃水果不削皮	24	红豆忌加盐吃	33
忌吃未洗净消毒的瓜果蔬菜	24	吃豆腐忌放葱	33
吃冰西瓜的禁忌	24	饮食习惯	
吃梨的禁忌	25	忌吃得太快	33
吃香蕉的禁忌	25	慎吃海鲜	33
吃桔子的禁忌	25	忌用矮桌或蹲着进餐	33
吃菠萝的禁忌	25	忌边看电视边吃饭	33
吃山楂片禁忌	25	盛菜装盘的常识	34
吃枇杷的禁忌	25		
吃荔枝的禁忌	26		

常看电视应吃的食品	34
有益的咀嚼锻炼	34
多吃粗粮保健康	34
要重视吃早餐	34
晚餐早吃少患结石	35
晚餐素吃可防癌	35
用餐次数与健康有关	35
健康吃火锅六个常识	35
切忌吃饭时训孩子	36
忌喝剩菜汤	36
忌进食偏嚼	36
忌饭盒里放羹匙	36
忌用旧报纸包装食品	37
忌直接吃从冰箱内拿出的饭菜	37
饭后禁忌	37
早晨忌吃干食物	37
乘飞机前饮食四忌	37
吃糖过多会比吸烟的危害还大吗	38

蔬菜的基本常识

保护蔬菜里维生素的方法	38
保持煮菜汤中蔬菜翠绿色的窍门	38
易中毒的七种蔬菜	38
蔬菜咸味减轻法	39
蔬菜温寒辨别法	39
怎样分辨有害物质的蔬菜	39
淡盐水洗菜好处多	39
清除残留农药五常识	39
不要久存鲜蔬菜	40
防止腌菜变黄的常识	40
吃菜的健康常识	40
多食蔬菜根皮可御寒	40
生吃蔬菜有什么好处	41
蔬菜合炒可营养互补	41
大葱的基本常识	41
大葱的作用	41

大葱妙用法	41
葱的食疗药效	41
葱的两种民间偏方	42
洋葱的基本常识	42
洋葱的作用	42
在水里切洋葱不会流泪	42
大蒜的基本常识	42
大蒜的作用	42
蒜头去除羊肉膻味法	43
腹泻者不能吃大蒜	43
大蒜可预防铅中毒	43
大蒜生吃好	43
蒜为何要捣碎了吃	43
重症病人不宜吃大蒜	43
蒜的食疗药效	43
蒜的两种民间偏方	43
生姜的基本常识	43
生姜的作用	43
识别生姜小知识	44
生姜保鲜小窍门	44
生姜防饭菜变馊法	44
做姜汁的方法	44
喝热姜汤能发汗祛寒	44
姜枣汤	44
生姜的食疗药效	44
姜的民间偏方	45
萝卜的基本常识	45
胡萝卜的作用	45
如何选购胡萝卜	45
晚餐吃萝卜好	45
胡萝卜能美容	45
巧炒胡萝卜	46
胡萝卜的食疗药效	46
胡萝卜的民间偏方	46
白萝卜的作用	46
白萝卜增香猪油法	46

白萝卜的食疗药效.....	46	芹菜的食疗药效.....	51
忌红、白萝卜同煮.....	46	芹菜的民间偏方.....	51
西红柿的基本常识.....	47	菠菜的基本常识.....	52
西红柿的作用.....	47	菠菜的作用.....	52
挑选西红柿的方法.....	47	儿童为什么不宜多吃菠菜.....	52
西红柿汤酸味消除法.....	47	菠菜食疗药效.....	52
西红柿食疗药效.....	47	韭菜的基本常识.....	52
怎样识别催熟西红柿.....	47	韭菜的作用.....	52
冬瓜的基本常识.....	48	韭菜并非是“穿肠草”.....	52
冬瓜的作用.....	48	韭菜的食疗药效.....	52
冬瓜的食疗药效.....	48	韭菜炒用法.....	53
南瓜的基本常识.....	48	卷心菜的基本常识.....	53
南瓜的作用.....	48	卷心菜的作用.....	53
丝瓜的基本常识.....	48	卷心菜的食疗药效.....	53
丝瓜的作用.....	48	大白菜的基本常识.....	53
丝瓜的食疗药效.....	48	大白菜的作用.....	53
丝瓜的民间偏方.....	49	香菜的基本常识.....	54
黄瓜的基本常识.....	49	香菜的作用.....	54
黄瓜的作用.....	49	莴笋的基本常识.....	54
黄瓜妙用法.....	49	莴笋的作用.....	54
黄瓜的食疗药效.....	49	为什么吃莴笋不应丢掉叶子.....	54
苦瓜的基本常识.....	49	莴笋的食疗药效.....	54
苦瓜的作用.....	49	扁豆的基本常识.....	54
苦瓜苦味去除法.....	49	扁豆的作用.....	54
苦瓜的食疗药效.....	50	扁豆的食疗药效.....	55
苦瓜的两种民间偏方.....	50	辣椒的基本常识.....	55
茄子的基本常识.....	50	辣椒的作用.....	55
茄子的作用.....	50	切辣椒时不辣眼的方法.....	55
茄子妙用法.....	50	辣椒的食疗药效.....	55
为什么茄子不能洗后存放.....	50	薯类的基本常识.....	55
茄子的食疗药效.....	51	薯类食物好处多.....	55
芹菜的基本常识.....	51	土豆的作用.....	55
芹菜的作用.....	51	发芽土豆应慎重食用.....	55
芹菜异味去除法.....	51	土豆防发芽法.....	56
芹菜炒用法.....	51	炒土豆丝不粘锅的方法.....	56

吃土豆要先削皮的原因	56
土豆食疗药效	56
土豆的两种民间偏方	56
巧煮红薯	56
为什么霉变白薯不能吃	56
红薯的食疗药效	57
山药的作用	57
巧去山药皮	57
山药食疗药效	57
藕的基本常识	57
藕的作用	57
鳝鱼与藕合吃营养高	57
巧妙藕片	57
煮藕不宜用铁锅	57
藕的食疗药效	58
藕的民间偏方	58
竹笋的基本常识	58
竹笋的作用	58
鲜笋去除羊肉膻味法	58
竹笋的食疗药效	58
紫菜的基本常识	58
紫菜的作用	58
菌类的基本常识	58
蘑菇的作用	58
菇类的选购常识	59
洗蘑菇的窍门	59
蘑菇妙用法	59
怎样鉴别蘑菇是否有毒	59
香菇不宜用冷水泡发	60
银耳的基本常识	60
银耳的作用	60
吃银耳时应注意的事项	60
木耳的基本常识	60
木耳的作用	60
区别掺假黑木耳的方法	60
发木耳宜用凉水	60
木耳的食疗药效	61
莲子的基本常识	61
莲子的作用	61
涨发莲子的方法	61
莲子的食疗药效	61
芝麻的基本常识	61
芝麻的作用	61
芝麻的食疗药效	62
芝麻的民间偏方	62
花生的基本常识	62
花生的作用	62
花生炖食最有益	62
煮花生的小窍门	62
花生的药用价值	62
肉类的基本常识	
猪肉的基本常识	62
猪肉的作用	62
根据需求选购猪肉部位	63
猪内脏的挑选	63
九种劣质猪肉的鉴别法	63
猪腰膻味去除法	64
猪腰的烹制要点	64
用淘米水洗猪肉干净	64
猪肠、猪肚除异味法	64
猪肝的作用	64
巧洗猪肝	64
如何烹制猪肝	65
猪肝的食疗药效	65
猪肝的民间偏方	65
炒猪肝忌炒得太嫩	65
猪蹄的作用	65
快速清除猪蹄毛垢	65
猪蹄加醋味美营养好	65
猪蹄的食疗药效	65

牛肉的基本常识	66	鲫鱼的作用及食疗药效	71
牛肉的作用	66	青鱼的作用及食疗药效	72
根据烹饪需要选购牛肉	66	鲢鱼的作用及食疗药效	72
使肉鲜嫩的方法	66	草鱼的作用及食疗药效	72
牛肉炒制须知	66	鲑鱼的作用及食疗药效	72
老牛肉快煮烂法	66	带鱼的作用及食疗药效	72
炖牛肉的小知识	67	带鱼去鳞的方法	72
羊肉的基本常识	67	黄花鱼的作用及食疗药效	72
羊肉的作用	67	乌贼鱼的作用及食疗药效	73
根据烹饪需要选购羊肉	67	鳝鱼的作用及食疗药效	73
去除羊肉膻味的方法	67	鳝鱼炒制宜忌	73
处理冷冻羊肉的窍门	67	甲鱼的作用及食疗药效	73
鸡肉的基本常识	68	鱼翅营养价值并不高	73
鸡肉的作用	68	虾类的基本常识	74
鸡的各部位要怎样吃	68	虾的作用及食疗药效	74
炖鸡应注意的常识	68	挑选虾的小窍门	74
鸭肉的基本常识	68	虾皮的挑选	74
鸭肉的作用	68	辨别鲜虾的常识	74
速除鸭毛的窍门	68	虾类烹饪常识	75
兔肉的基本常识	69	明矾助剥虾仁法	75
兔肉的作用	69	蟹的基本常识	75
老年人宜多吃兔肉	69	蟹的作用	75
鱼类的基本常识		选购蟹的窍门	75
鱼类的基本常识	69	海蟹宜蒸不宜煮	75
鱼肉的作用	69	死蟹不能吃	76
鲜鱼选购的四个常识	69	其他海产品类的基本常识	76
鱼破了苦胆的处理方法	69	海带的作用及食疗药效	76
烹鱼增香入味小知识	70	挑选海带的方法	76
做鱼宜放料酒和醋	70	使海带柔软可口的方法	76
鲜鱼食用时间掌握法	70	海带不宜长时间在水中浸泡	76
鲜鱼与豆腐合吃能强身	70	海带炖肉利于健康	77
吃咸鱼宜配吃青菜	70	海蛰的挑选	77
使煎鱼不粘皮的方法	70	扇贝的选购	77
儿童宜吃鱼卵（子）	71	蛤蚧真假鉴别法	77
鲤鱼的作用及食疗药效	71	海参鉴选常识	77
		鉴别有毒水产品	78

水果类的基本常识

水果的基本常识	78
激素水果的识别	78
哈密瓜选购常识	78
椰子的选购方法	78
猕猴桃的选购常识	78
芒果选购须知	78
沙田柚的选购常识	79
怎样选购上好龙眼	79
樱桃选购须知	79
如何选购枇杷	79
如何选购白果	79
选购核桃的讲究	79
杏仁的选购技巧	79
水果放冰箱前不要洗	79
探病要对症选水果	79
水果不宜用菜刀削	80
吃水果最好在饭前1小时食用	80
不能与海味同吃的几种水果	80
水果温寒辨别法	80
枣类的基本常识	80
大枣的作用	80
红枣妙用法	81
西瓜的基本常识	81
西瓜的作用及食疗药效	81
六种人不宜多吃西瓜	81
苹果的基本常识	82
苹果的作用	82
苹果切开后防变色	82
苹果妙用法	82
苹果的食疗药效	82
梨的基本常识	82
梨的作用	82
梨的妙用法	82

桃的基本常识	83
桃的作用	83
吃桃子去毛法	83
桃的食疗药效	83
香蕉的基本常识	83
香蕉的作用	83
香蕉的食疗药效	83
香蕉的民间偏方	83
橙子的基本常识	84
橙子的作用	84
橙子的食疗药效	84
橘子的基本常识	84
橘子的作用	84
橘子的食疗药效	84
柠檬的基本常识	84
柠檬的作用	84
柠檬的食疗药效	84
菠萝的基本常识	84
菠萝的作用	84
如何选购菠萝	85
菠萝的食疗药效	85
草莓的基本常识	85
草莓的作用	85
草莓妙用法	85
草莓的食疗药效	85
桂圆的基本常识	85
桂圆的作用	85
桂圆的选购方法	85
巧存桂圆干	86
桂圆的食疗药效	86
荔枝的基本常识	86
荔枝的作用	86
挑选荔枝的方法	86
各类荔枝的基本特征	86
葡萄的基本常识	87

葡萄的作用	87	绿豆的作用	91
挑选葡萄干的窍门	87	绿豆妙用法	91
胖人不宜吃葡萄	87	夏季宜多食绿豆	92
葡萄的食疗药效	87	绿豆的食疗药效	92
山楂的基本常识	87	煮毛豆保色泽	92
山楂的作用	87	黑豆妙用法	92
山楂妙用法	88	蚕豆妙用法	92
山楂的食疗药效	88	赤豆妙用法	92
柿子的基本常识	88	大豆的作用	93
柿子的作用	88	怎样喝豆浆最科学	93
鲜柿子妙用法	88	大豆的食疗药效	93
板栗的基本常识	88	糖尿病患者应多吃大豆	93
板栗的作用	88	豆腐的作用	94
压力锅炒栗子	88	豆腐的食疗药效	94
板栗的食疗药效	89	玉米的基本常识	94
核桃的基本常识	89	玉米的作用	94
核桃妙用法	89	玉米能防癌	94
巧除核桃壳	89	煮玉米粥宜放碱	94
米面豆类的基本常识		玉米妙用法	94
米类的基本常识	89	调料类的基本常识	
大米不宜暴晒	89	盐类的基本常识	95
米如何储存	89	食盐的作用	95
米饭营养保持法	90	正确认识食用碘盐	95
蒸米饭增香须知	90	盐的妙用法	95
陈米飘香有妙法	90	放盐时机因菜而异	95
粳米的作用	90	食盐在日常生活中的巧用	96
粳米的食疗药效	90	食盐疗疾小窍门	96
小米的作用	91	醋的基本常识	96
小米的食疗药效	91	醋的作用	96
麦类的基本常识	91	食醋的巧用	96
小麦的作用	91	食醋美容法	97
小麦妙用法	91	醋的妙用法	97
小麦的食疗药效	91	醋在烹调饮食中的作用	97
豆类的基本常识	91	醋的食疗药效	98

酱油的基本常识	98
酱油的选购误区	98
酱油使用须知	98
酱油妙用法	99
料酒的基本常识	99
料酒的烹调作用	99
微波炉醇化黄酒法	99
味精的基本常识	99
味精常识	99
味精的使用常识	100
糖的基本常识	100
吃糖的宜忌	100
多食糖可导致六种疾病	100
糖妙用法	101
怎样炒好糖色	101
其他调味品的基本常识	101
胡椒粉妙用法	101
巧用花椒	101
油类的基本常识	101
菜油异味去除法	101
炒菜时忌放油过多	101
花椒增油香法	102
食油增香法	102
热油消沫法	102
油妙用法	102
动植物油宜搭配食用	102
食油的存放	102
食用油不宜放置灶旁	103
植物油种类识别法	103
炸过的油如何贮存	103
蜂蜜的基本常识	103
蜂蜜的作用	103
用蜂蜜疗疾的小窍门	103
奶类的基本常识	104
牛奶存放的常识	104
牛奶应现喝现煮	104
先喝牛奶可防醉酒	104
巧用喝剩的牛奶	104
牛奶晚上喝最有益	105
常饮酸牛奶益处多	105
酸牛奶家庭自制法	105
蛋类的基本常识	105
鸡蛋的作用	105
肝病患者不宜吃蛋黄	105
鸡蛋生熟辨别法	105
皮蛋除酸法	105
蛋淡化菜肴法	106
鸡蛋除辣法	106
保存鸡蛋营养素的烹调方法	106
贮存的鸡蛋不宜清洗	106
鸡蛋吃法三不宜	106
水的基本常识	106
不能饮用的四种开水	106
可用白开水改善的五种不良症状	106
喝水过量会引起水中毒	107
如何识别天然矿泉水	107
沸水冲滋补品有损营养	107
矿泉水不宜煮沸喝	107

食品加工

和面	107
刀剁肉馅味道鲜美	108
厨事小窍门八则	108
拌凉菜应注意的事项	108
把握投放作料的顺序	109
制泡菜应注意的常识	109
肉类烹饪去异味	109
煮饺子四忌	110
不宜用旺火煮挂面	110
蒸馒头应注意的常识	110
忌用旺火煮元宵	110

粥.....	111	常用食品的最佳保存温度.....	117		
忌用搪瓷制品盛煮食物.....	111	塑料袋贮存蔬菜法.....	118		
忌在煤气炉上烤食物.....	111	冰箱贮存食物的学问.....	118		
打开的罐头忌存放.....	112	油炸食品冰箱巧存放.....	118		
肥肉减腻法.....	112	防止冰箱食物变质.....	118		
烹调食品					
炒菜的油温常识.....	112	食品在冰箱中的存放时间.....	118		
炒菜忌用微火.....	112	家庭贮藏水果须知.....	119		
蔬菜宜洗好晾干再炒.....	112	夏季佐料食品的保存.....	119		
烹调冷冻食品的窍门.....	113	不宜入冰箱存储的食品.....	119		
做菜小常识须知.....	113	冰箱存放食物防串味.....	119		
几种简便的烹调应急法.....	113	防腐剂与人体健康.....	120		
小锅炒菜的好处.....	113	腌制食品防亚硝酸盐.....	120		
汤鲜秘诀.....	114	果蔬不宜久存塑料袋内.....	120		
骨头汤烹制须知.....	114	烟、酒、饮品			
炒菜不宜用铝锅.....	114	烟类			
烹调用水的七个常识.....	114	世界十大雪茄品牌.....	121		
烹制火腿三忌.....	115	香烟霉变鉴别法.....	121		
烧饭做菜加盖的好处.....	115	香烟真假鉴别法.....	121		
爆锅用油要注意.....	115	烟丝、烟蒂、烟灰的妙用.....	121		
炒肉不缩水秘诀.....	115	吸烟有害健康的八个必知.....	122		
食物烹饪中的六忌.....	115	吸烟者应多吃的食品.....	122		
营养保持法					
蔬菜营养保持法.....	116	清晨睡醒时吸烟危害大.....	122		
蔬菜维生素防损法.....	116	饭后吸烟害处大.....	122		
蔬菜颜色辨别营养法.....	116	打鼾者应戒酒戒烟.....	122		
鲜鱼营养保持法.....	116	边吸烟边饮酒的危害.....	123		
肉类营养保持法.....	116	酒类			
不借助冰箱时怎样保鲜.....	116	中国白酒的种类.....	123		
怎样知道罐头是否新鲜.....	116	白酒的选购常识.....	125		
食物贮存					
十种食品忌同放.....	117	真假名酒的识别.....	125		
用冰箱存放新鲜蔬菜.....	117	饮酒的最佳温度.....	125		
		健康喝酒小常识.....	125		
		健身用酒小窍门.....	126		

自制三类药酒	126	茶叶选购常识	133
白酒也不宜长时间存放	126	不同季节茶叶鉴别技巧	134
不宜用锡壶盛酒	126	茶具的基本知识	134
塑料桶不宜存酒	127	茶叶新陈鉴别法	135
喝酒禁忌	127	茶妙用法	135
饮酒时避免食用的食物	127	名茶的鉴别方法	135
巧解饮酒过量十八法	127	茶叶的存储常识	136
如何改掉酗酒的坏习惯	128	家庭选罐存放茶叶	136
世界八大威士忌品牌	128	绿茶的回潮处理	136
世界十大干邑品牌	128	喝茶还是淡点好	136
怎样品尝香槟酒	128	不要用橘皮泡茶喝	136
香槟酒的保藏	129	饮茶因人而异	136
世界五大香槟品牌	129	喝茶的益处	137
世界六大红葡萄酒品牌	129	适合高血压患者的茶饮	137
世界五大白葡萄酒品牌	129	喝茶的禁忌	137
葡萄酒	129	咖啡的味道	138
葡萄酒选购小常识	129	咖啡常见的品种	139
女性宜喝葡萄酒	129	饮用咖啡的科学常识	139
葡萄酒在食物加工中的妙用	130	适量饮咖啡对人体的益处	139
葡萄酒的贮存	130	嗜饮咖啡对人体的害处	139
啤酒	130	老年人忌多喝咖啡	139
选购啤酒的常识	130	如何选购常规饮料	140
啤酒新品种	130	哪些人不宜多吃冷饮	140
十二啤酒名牌集团	131		
寒冬温饮啤酒的妙处	131		
啤酒在食物加工中的妙用	131		
贮藏啤酒的温度和时间	132		
啤酒不宜在冷冻室储藏	132		
啤酒和腌熏食物相克	132		
啤酒与汽水相克	132		
喝啤酒禁忌	132		
饮品类			
茶	133		
茶叶的种类	133		

服装配饰

服饰小史

世界十大女装	141
世界十大男装	141
世界六大丝巾品牌	141
世界八大皮具品牌	141
世界西装三大流派	141
戒指不同戴法的意义	142

服饰的选购



如何给孩子买衣服	142	八种衣物熨烫小窍门	151
领带的选购	142	十一种去除熨焦法	151
关于旗袍的一些小常识	142	服饰保养及收藏	
保暖内衣的类型	143	西装的保养	152
帽子的款式	143	真丝服装的保养	152
洗涤去污		衬衫的保养	152
毛料服装干洗法	143	内衣的保养	152
印花织物洗涤法	143	裘皮大衣的保养	153
西装洗涤法	143	皮衣的保养	153
丝绒衣物干洗法	144	皮鞋的保养	153
丝绒衣物洗涤法	144	羊绒衣服的保养及贮藏方法	154
丝绸衣物洗涤法	144	衣服应分类收藏常识	154
衬衫领子保洁法	144	四类冬衣的收藏常识	154
牛仔服洗涤法	144	夏季服装的收藏常识	154
毛线衣物洗涤法	144	真丝衣服如何晾晒	154
羊毛衫洗涤法	144	防止羊毛衫缩水的技巧	154
羽绒服干洗法	144	羊毛衫的防虫蛀技巧	155
羽绒服洗涤法	144	常晒枕头有益健康	155
皮衣去污法	145	品类识别	
领带洗涤法	145	服装型号识别法	155
巧擦皮鞋八法	145	出口转内销服装型号识别法	155
旅游鞋洗涤法	145	国外织物品质标记识别法	155
鞋垫除臭法	145	服装衣料的识别法	155
家庭简易干洗法	145	衬衫型号识别法	156
家用洗涤剂选择法	146	粗纺呢绒面料的标签如何识别	156
十一种油污去除法	146	服装上“OXVH”代表什么	156
血渍、尿迹、汗渍去除法	146	进口名牌鞋鞋号换算法	156
墨迹、药迹去除法	147	鞋子型号识别法	156
水果、蔬菜、食品、饮品污迹去除法	148	穿着协调	
饭汤、菜渍、调味品污渍去除法	148	服装的个性分类	157
衣物泛黄、油漆、胶类污渍去除法	149	正式场合的服饰要求	157
其他污渍去除法	149	不同场合的服装色彩搭配	157
熨烫方法		如何根据体型选择服装色彩	157
衣物熨烫的十种方法	150		

巧打领带	158
佩带耳环的技巧	158
佩带项链的技巧	158
佩带胸针的技巧	158
佩带戒指的技巧	158
多股毛线合编搭配法	158
西装口袋使用法	159
隐针缝补法	159

服饰穿着

女性夏天着装五忌	159
牛仔裤不宜长期穿	159
尼龙衣裤不宜贴身穿	160
穿红装有利于健康	160
新衣先用盐水洗	160
接触过樟脑丸的衣服不宜马上穿	160
哪些衣物禁放樟脑丸	160
洗衣粉的使用禁忌	160
不宜佩戴隐形眼镜的人	161

手表

世界十大名表	161
手表合理使用法	161
电子表合理使用法	162
手表选购的基本常识	162

美容减肥

美容

如何选购化妆品	163
如何选择护肤润湿剂	163
正确选用美白产品	163
化妆品不宜过量使用	164
美容化妆品的存放注意事项	164
慎用美容雀斑霜	164

巧选洗面奶	165
-------	-----

护肤

皮肤黑变白的方法	165
美容保养须择时	165
洗脸美容巧用水	166
皮肤防皱常识	166
减少皱纹小窍门	166
慎做面部除皱手术	167
肤质自测简法	167
皮肤不宜过度去油	167
防晒膏忌多用	167
皮肤晒伤处理常识	168
护肤水常识	168
保养肌肤要科学喝水	168
碱性食物有益皮肤	168
能护肤的食品	169
面部美容二十法	169
五种健美食品	170

化妆

怎样使用化妆工具	170
按脸型化妆六法	171
如何化生活妆	171
浓妆艳抹损健康	172
戴隐形眼镜怎样化妆	172
就医前不宜化妆	172
化妆外的美容五法	172
彩妝刷六大必备	172
彩妝刷的选购	172
根据眼型化妆六法	173
眼睛呵护五法	173
眉毛巧修饰	173
拔眉毛害处多	173
肿眼泡不宜割双眼皮	173
鼻子化妆小技巧	174