

家事窍门



一本通

特惠版

周范林 主编

5篇+2400招=14元

汇聚生活智慧 尽享超值悦读

浙江科学技术出版社

家事窍门一本通

周范林 主编



汇聚生活智慧 尽享超值悦读

浙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

家事窍门一本通/周范林主编. —杭州:浙江科学技术出版社,2008.3

ISBN 978-7-5341-3051-9

I. 家... II. 周... III. 家庭—生活—知识
IV. TS976.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 052960 号

书 名 家事窍门一本通
主 编 周范林
编 写 周范林 周德彬 杨 易 童荷琦 童 芹 周 浩
徐丽华 蒋海波 蒋海燕 杨 晨 周爱民 童 剑
周 晶 王国英 汤拥军 周爱华

出版发行 浙江科学技术出版社
杭州市体育场路 347 号 邮政编码:310006
联系电话:0571-85170300-61309

排 版 杭州天一图文制作有限公司

印 刷 杭州富春印务有限公司

经 销 全国各地新华书店

开 本 850×1168 1/32 印张 8

字 数 390 000

版 次 2008 年 3 月第 1 版 2008 年 3 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5341-3051-9 定价 14.00 元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题,本社负责调换)

责任编辑 卞际平

责任校对 马 融

责任印务 李 静

封面设计 孙 菁

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,从食物加工、居室布置、器具巧用、除污保洁、废物妙用等5个方面,详细而全面地介绍了2400多个实用方法,力求操作简便,行之有效。但愿能为您排忧解难。

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

目录检索

〔“目录检索”中每一题目词条右边的号码指“目录”的页码〕

食物加工

清洗食物的窍门	1
食物涨发的窍门	3
消除食物异味的窍门	5
去壳剥皮的窍门	9
食物初加工的窍门	11
炒菜的窍门	12
炖食物的窍门	15
煮食物的窍门	16
蒸制食物的窍门	20
做汤的窍门	21
烹制食物嫩嫩的窍门	22
使食物色香味美的 窍门	23
改变食物味差质次 的窍门	24
炸制食品的窍门	26
煎制食物的窍门	27
自制调味品的窍门	28
自制馅心的窍门	31
自制家禽风味菜的 窍门	33
自制酱菜的窍门	37
自制干菜的窍门	38
自制面食品的窍门	39
自制松菜、醉菜的 窍门	42
自制清凉饮料的窍门	43
自制冰淇淋的窍门	44
自制糖果的窍门	45
炒制干果的窍门	48
用刀切食品的窍门	52
腌制食物的窍门	53
加工其他食物的窍门	59

居室布置

墙面的装饰窍门	65
---------	----

地面的装饰窍门	68
天花板的装饰窍门	71
居室选用色彩的窍门	71
居室选用灯具的窍门	73
用纺织品美化居室 的窍门	75
居室中布置家具的 窍门	76
布置门厅的窍门	78
布置卧室的窍门	78
布置书房的窍门	80
布置餐厅的窍门	80
布置厨房的窍门	81
布置卫生间的窍门	81
布置老年人居室的 窍门	82
布置少儿居室的窍门	82
布置居室角落的窍门	83
分隔居室的窍门	84
充分利用居室凹部 的窍门	84
使居室显得宽敞的 窍门	84
使居室凉爽的窍门	86
使居室保温的窍门	87
放置家庭用品的窍门	88
用盆景美化居室的 窍门	89
用插花美化居室的 窍门	90
净化居室内空气的 窍门	93
美化居室的其他窍门	94

器具巧用

家用电器	106
日用五金	119
室内用品	123

炊事用具	127
钟表眼镜	130
文体用品	134
日用杂品	140

除污保洁

衣物洗整	150
衣物除迹	165
用品除污	175

废物妙用

橘皮的妙用	195
西瓜皮的妙用	197
柠檬皮的妙用	199
香蕉皮的妙用	199
苹果皮的妙用	200
梨皮的妙用	200
柚子皮的妙用	200
石榴皮的妙用	200
柿子皮蒂的妙用	200
冬瓜皮的妙用	200
土豆皮的妙用	201
萝卜皮的妙用	201
山芋皮的妙用	201
西红柿皮的妙用	201
洋葱皮的妙用	201
绿豆皮的妙用	201
麸皮的妙用	201
淘米水的妙用	201
残茶叶的妙用	203
废茶水的妙用	203
咖啡渣的妙用	204
糖渣的妙用	204
豆腐渣的妙用	204
药渣的妙用	204
废盐卤的妙用	205
香烟头的妙用	205
香烟灰的妙用	205

- | | | | | | |
|----------------|-----|---------------|-----|---------------|-----|
| 蛋壳的妙用 | 206 | 废图片的妙用 | 213 | 废棉纸的妙用 | 219 |
| 螃蟹壳的妙用 | 207 | 旧复写纸的妙用 | 213 | 锯末的妙用 | 219 |
| 蚌壳的妙用 | 207 | 粉笔灰的妙用 | 213 | 旧粉扑的妙用 | 220 |
| 牙膏壳的妙用 | 207 | 碎玻璃的妙用 | 213 | 蚊香灰的妙用 | 220 |
| 废瓶盖的妙用 | 207 | 碎瓷片的妙用 | 213 | 废铁粉的妙用 | 220 |
| 废瓶子的妙用 | 208 | 炉灰的妙用 | 214 | 沙土的妙用 | 220 |
| 废拉罐的妙用 | 209 | 废煤渣的妙用 | 214 | 雪的妙用 | 220 |
| 废塑料壶盒的妙用 | 210 | 草木灰的妙用 | 214 | 破伞的妙用 | 220 |
| 废热水瓶壳的妙用 | 210 | 木炭的妙用 | 215 | 废皮带的妙用 | 220 |
| 废报纸的妙用 | 211 | 破袜子的妙用 | 215 | 废旧木桶的妙用 | 221 |
| 废旧挂历的妙用 | 211 | 废拖鞋的妙用 | 216 | 废旧蚊帐的妙用 | 221 |
| 废磁带的妙用 | 211 | 废麻袋的妙用 | 216 | 碎肥皂的妙用 | 221 |
| 废旧唱片的妙用 | 211 | 废旧牙刷的妙用 | 216 | 毛竹头的妙用 | 221 |
| 废日光灯管的妙用 | 212 | 废钢锯条的妙用 | 216 | 破草帽的妙用 | 221 |
| 废显像管的妙用 | 212 | 废车胎的妙用 | 217 | 旧抽斗的妙用 | 222 |
| 废胶卷轴的妙用 | 212 | 废塑料的妙用 | 218 | 谷糠的妙用 | 222 |
| 废胶片的妙用 | 212 | 废机油的妙用 | 218 | 墨鱼骨的妙用 | 222 |
| 废圆珠笔芯的妙用 | 212 | 废铝箔纸的妙用 | 218 | 废禽毛的妙用 | 222 |
| 废钢笔的妙用 | 213 | 废火柴的妙用 | 219 | 丝瓜筋的妙用 | 223 |
| 废扑克牌的妙用 | 213 | 废线轴的妙用 | 219 | 稻草的妙用 | 223 |

目录

〔“目录”中每一题目前边右侧的号码指“正文”的页码〕

食物加工

清洗食物的窍门

巧洗香菇	1	巧发海螺干	3	巧除鸡肉异味	6
巧洗蘑菇	1	巧发鱼翅	3	巧除狗肉膻味	6
巧洗木耳	1	巧发鱼肚	3	巧除鸭肉腥臊味	6
巧洗海蜇皮	1	巧发鱼皮	3	巧除猫肉膻味	6
巧洗鲜肉	1	巧发鱼唇	3	巧除野味腥涩味	6
巧洗咸肉	1	巧发鱿鱼干	3	巧除羊肉膻味	6
巧洗猪油	1	巧发鲍鱼干	4	巧除羊奶膻味	7
巧洗火腿和香肠	1	巧发墨鱼干	4	巧除猪心异味	7
巧洗肠肚	1	巧发蛭干	4	巧除猪肝异味	7
巧洗猪肺	1	巧发干贝	4	巧除猪肺腥味	7
巧洗猪腰	1	巧发蹄筋	4	巧除猪肚异味	7
巧洗猪肝及心	1	巧发肉皮	4	巧除猪大肠臭味	7
巧洗舌头	1	巧发木耳	4	巧除猪腰子膻臭味	7
巧洗猪脑	2	巧发银耳	4	巧除河鱼土腥味	7
巧洗鸡肫	2	巧泡干香菇	4	巧除鲤鱼腥味	7
巧洗蛤蜊肉	2	巧泡干蘑菇	4	巧除黄鱼腥味	7
巧洗贝类	2	巧发口蘑	5	巧除咸鱼咸味	7
巧洗鱼类	2	巧发猴头蘑	5	巧除鱼胆苦味	7
巧洗鲜虾	2	巧发莲子	5	巧除甲鱼腥味	7
巧洗螃蟹	2	巧泡干笋	5	巧除虾的腥味	7
巧洗豆腐	2	巧发玉兰片	5	巧除鸡蛋异味	7
巧洗冷冻食物	2	巧发扁尖	5	巧除松花蛋碱涩味	7
巧洗蔬菜	2	巧发金针菜	5	巧除豆腐泔水味	8
巧洗黄花菜	2	巧涨发菜	5	巧除豆浆腥味	8
巧洗瓜果	2	巧发淡菜	5	巧除豆芽腥味	8
巧洗茄子	2	巧发芥末	5	巧除冻土豆怪味	8
巧洗大米	2	巧发虾米	5	巧除洋葱气味	8
巧洗芝麻	2	巧发西米	5	巧除萝卜气味	8
		巧发燕窝	5	巧除萝卜苦涩味	8

消除食物异味的窍门

巧发海参	3	巧除肉腥味	5	巧除卷心菜异味	8
巧泡海米	3	巧除肉夹气味	6	巧除大白菜异味	8
巧泡海蜇皮	3	巧除肉上油污异味	6	巧除苦瓜苦味	8
巧泡海带	3	巧除肉血腥味	6	巧减辣味	8
		巧除咸肉异味	6	巧除馒头中碱味	8
				巧除切面碱味	8

巧除菜肴油怪味	8
巧除油的鱼腥味	8
巧除花生油异味	9
巧除棉籽油异味	9
巧除麻籽油异味	9
巧除芥末辣味	9
巧除咖啡异味	9
巧除猴头菇的苦味	9
巧除柿子涩味	9
巧除开水中油渍味	9
巧除水中氯味	9

去壳剥皮的窍门

巧去核桃壳	9
巧去核桃仁皮	9
巧去熟蛋壳	9
巧去松花蛋壳	9
巧去板栗皮	9
巧去莲子皮及芯	9
巧发大枣核	10
巧剥大枣皮	10
巧去芝麻皮	10
巧去桃皮	10
巧去桃毛	10
巧剥橘子皮	10
巧剥柑皮	10
巧剥橙子皮	10
巧去苹果皮	10
巧去番茄皮	10
巧剥蚕豆皮	10
巧剥黄豆皮	10
巧剥土豆皮	10
巧去芋茛皮	10
巧去山药皮	10
巧去红萝卜皮	10
巧剥大蒜皮	11
巧剥甜菜皮	11
巧去虾皮	11
巧剥墨鱼皮	11
巧剥马面鱼皮	11
巧剥灌肠皮	11

食物初加工的窍门

巧拔猪蹄毛	11
巧断猪筒骨	11
巧除鱼鳞	11
巧让泥鳅吐泥	11
巧清黄鱼肠肚	11
巧杀黄鳝	11
巧杀甲鱼	11
巧对螃蟹初加工	12
巧使贝类吐污	12
巧杀鸡	12
巧拔鸡毛	12
巧拔鸭毛	12
巧拔鹅毛	12
巧杀鹌鹑	12
巧拔兔毛	12

炒菜的窍门

巧炒猪肉片	12
巧炒牛肉片	13
巧炒猪肝	13
巧炒腰花	13
巧炒肚尖	13
巧炒鱼片	13
巧炒鳝鱼片、丝	13
巧炒虾	13
巧炒虾仁	13
巧炒鸡蛋	13
巧炒土豆丝	13
巧炒豆芽	14
巧炒豆角	14
巧炒扁豆	14
巧炒藕片	14
巧炒青椒	14
巧炒洋葱	14
巧炒茄子	14
巧炒胡萝卜	14
巧炒芹菜、韭菜	14
巧炒青菜	14
巧炒菜花	14
巧炒元白菜	14
巧炒苋菜	14

巧炒油菜	15
巧炒芦笋	15
巧炒豆荚	15
巧炒豆腐干	15
巧炒花生米	15
巧炒饭	15

炖食物的窍门

巧炖猪肉	15
巧炖牛肉	15
巧炖老鸡	15
巧炖老鸭	15
巧炖鹅肉	15
巧炖肉骨头汤	15
巧炖鲜鱼	16
巧炖甲鱼	16
巧炖海带	16

煮食物的窍门

巧煮米饭	16
巧煮陈米饭	16
巧煮粳米饭	16
巧煮稀饭	16
巧煮绿豆稀饭	17
巧煮香味稀饭	17
巧用剩饭煮稀饭	17
巧煮桂花稀饭	17
巧煮玉米稀饭	17
巧煮面条	17
巧煮挂面	17
巧煮元宵	17
巧煮饺子	17
巧煮馄饨	17
巧煮豆粥	17
巧煮绿豆汤	17
巧煮黄豆	18
巧煮鲜豆	18
巧煮玉米	18
巧煮猪肉	18
巧煮猪蹄	18
巧煮火腿	18
巧煮脚爪	18
巧煮咸肉	18

巧煮牛肉	18
巧煮羊肉	18
巧煮猪肚	18
巧煮骨头汤	18
巧煮老鸡	18
巧煮白斩鸡	19
巧煮整鸡	19
巧煮凤鸡	19
巧煮老鸭	19
巧煮老鹅	19
巧煮板鸭	19
巧煮鱼	19
巧煮甲鱼	19
巧煮鸡蛋	19
巧煮牛奶	19
巧煮豆浆	19
巧煮五香茶叶蛋	19
巧煮咖啡	19
巧煮干枣	20
巧煮白木耳	20
巧煮莲子	20
巧煮干蘑菇	20
巧煮竹笋	20
巧煮海带	20
巧煮红薯	20
巧煮土豆	20
巧煮蔬菜	20
巧煮豆腐	20
巧煮豆馅	20
巧煮豆沙	20

蒸制食物的窍门

巧蒸米饭	20
巧蒸剩米饭	20
巧蒸鸡蛋糕	20
巧蒸蛋羹	20
巧蒸扣肉	21
巧蒸鸡	21
巧蒸鱼	21
巧蒸鱼头羹	21

做汤的窍门

巧做肉汤	21
------	----

巧做骨头汤	21
巧煨鸡汤	21
巧做鱼汤	21
巧做甲鱼汤	21
巧做黄鱼汤	21
巧做蛋花汤	22
巧做皮蛋汤	22
巧做豆腐汤	22
巧做银耳花生汤	22
巧做瓜菜汤	22

烹制食物脆嫩的窍门

巧炒猪肉片	22
巧炒牛肉片	22
巧煮老牛肉	22
巧做肉圆	22
巧炒腰花	22
巧炒猪肝	22
巧炒鸡蛋	23
巧蒸嫩蛋羹	23
巧使鸡血鲜嫩	23
巧使虾仁色明爽嫩	23
巧使虾米软嫩鲜香	23
巧使海蜇脆嫩	23
巧炒脆嫩爽口的青椒	23
巧炒脆嫩适口的菜花	23
巧炒脆嫩的瓜菜	23
巧炒绿叶蔬菜	23
巧做摊黄菜	23
巧使腌菜脆嫩	23

使食物色香味美的窍门

巧使番茄菜色红艳	23
巧使炸酱味美色艳	23
巧炒瓜菜色泽美	24
巧炒青菜保鲜绿	24
巧炒豆角保鲜绿	24
巧制菜干保鲜绿	24
巧使炖鱼味鲜美	24
巧使蒸鱼味鲜美	24
巧使虾味更美	24
巧使炖肉味道鲜	24
巧使骨头汤味道鲜美	24

巧做鸡肉更鲜美	24
巧使肉馅鲜美	24
巧使水饺味道更鲜美	24
巧使酸菜更鲜香	24
巧使食油变香	24
巧使醋变香	24

改变食物味差质次的窍门

巧使咸肉复鲜	24
巧使咸鱼复鲜	25
巧使咸汤变淡	25
巧除汤中油腻	25
巧使菜肴咸变淡	25
巧淡化酱汁	25
巧除酱油烧菜中的酸味	25
巧解醋酸味	25
巧解辣味	25
巧使腌制过咸的蛋淡些	25
巧使夹生饭好吃	25
巧做剩饭	25
巧使发黄的馒头白些	25
巧做剩馒头	25
巧使硬面包回软	25
巧使受潮的饼干松脆	26
巧做剩大饼	26
巧除蜂蜜沉淀物	26
巧碎结块的白糖	26
巧碎冰糖大块	26
巧使冷面团散开	26

炸制食品的窍门

巧炸食品的原则	26
巧炸猪排	26
巧炸丸子	26
巧炸鱼	26
巧炸鱼球	26
巧炸肉皮	26
巧炸花生米	27
巧炸馒头片	27
巧炸元宵	27
巧炸油条	27

巧炸排叉	27
巧炸土豆	27
巧炸馄饨	27
巧炸冬菜角	27
巧炸酱	27
巧炸鸡	27
巧炸春卷	27

煎制食物的窍门

巧煎鸡蛋	27
巧煎鱼	28
巧煎包子	28
巧煎年糕	28

自制调味品的窍门

巧制糖醋汁	28
巧制红油汁	28
巧制椒麻汁	28
巧制怪味汁	28
巧制麻辣汁	28
巧制葱油汁	28
巧制酱汁	29
巧制鱼香汁	29
巧制油吃汁	29
巧制香糟汁	29
巧制姜醋汁	29
巧制蒜泥汁	29
巧制芥末汁	29
巧制鸡蛋汁	29
巧制番茄汁	29
巧制奶汁	29
巧制肉汁	29
巧制姜汁	29
巧制咖喱油	29
巧制花椒油	29
巧制辣椒油	29
巧制辣酱油	30
巧制三合油	30
巧制葱姜油	30
巧制小磨油	30
巧制胡椒粉	30
巧制花椒粉	30
巧制香椒粉	30

巧制五香粉	30
巧制椒盐	30
巧制糖色	30
巧制拔丝糖浆	31
巧制香醋	31
巧制蛋清糊	31
巧制全蛋糊	31
巧制蛋白粉浆	31

自制馅心的窍门

巧剁肉馅	31
巧拌饺子馅	31
巧制豆沙馅心	31
巧制绿豆沙	31
巧制鲜肉馅心	31
巧制肉皮馅心	32
巧制蟹粉馅心	32
巧制虾肉馅心	32
巧制三丁馅心	32
巧制水晶馅心	32
巧制菜馅心	32
巧制京冬菜馅心	32
巧制萝卜馅心	32
巧制韭菜馅心	32
巧制大蒜馅心	32
巧制番茄肉馅心	32
巧制素馅心	32
巧制三鲜馅心	32
巧制炒肉馅心	33
巧制猪油馅心	33
巧制荠菜猪油馅心	33
巧制猪油丁馅	33
巧制咸猪油丁馅	33
巧制糖馅	33

自制家禽风味菜的窍门

巧制汽锅鸡	33
巧制烧鸡	33
巧制风鸡	34
巧制酱油风鸡	34
巧制糟鸡	34
巧制卤煮鸡	34
巧制白斩鸡	34

巧制白斩糯米鸡	34
巧制神仙鸡	34
巧制红焖鸡	35
巧制咖喱鸡	35
巧制棒棒鸡	35
巧制法式葡萄鸡	35
巧制西式黄油烤鸡	35
巧制盐水鸭	35
巧制酱鸭	35
巧制葱烤鸭	35
巧制仿烤鸭	36
巧制板鸭	36
巧制米熏鸭	36
巧制薏米仁鸭	36
巧制香酥鸭	36
巧片烤鸭	36
巧回热冷烤鸭	36
巧制烤鹅	37

自制酱菜的窍门

巧制芝麻酱	37
巧制苹果酱	37
巧制番茄酱	37
巧制花生酱	37
巧制香辣酱	37
巧制辣椒酱	37
巧制甜面酱	37
巧制豆酱	37
巧制豆瓣酱	38
巧制山楂酱	38
巧制韭菜花酱	38
巧制冬瓜豆酱	38

自制干菜的窍门

巧风干菜	38
巧晒干菜	38
巧晒茄子干	38
巧晒黄瓜干	38
巧晒豆角干	38
巧制青椒干	38
巧制南瓜干	38
巧制冬瓜干	38
巧制豇豆干	38

巧制雪里蕻干菜笋	38
巧制霉干菜	39
巧制笋干	39
巧制墨鱼干	39
巧制鱿鱼干	39
巧制干贝	39

自制面食品的窍门

巧和面	39
巧使面速发	39
巧用蜂蜜代替面肥	39
巧制面肥	39
巧蒸馒头	39
巧烤面包	40
巧做黄油花色小面包	40
巧做豆沙包	40
巧做枣泥包	40
巧做汤包	40
巧做水饺	40
巧擀面条	41
巧炸油条	41
巧做春饼	41
巧做家常饼	41
巧做葱油饼	41
巧做麻酱烧饼	41
巧做锅贴	41
巧做蛋糕	41
巧做发糕	41
巧做方糕	41
巧做汤圆	42
巧做油炸小汤圆	42
巧做麻团	42
巧做年糕	42

自制松菜、醉菜的窍门

巧制蛋松	42
巧制鱼松	42
巧制肉松	42
巧制醉蚶	42
巧制醉蛋	42
巧制醉枣	43

自制清凉饮料的窍门

巧制荷叶凉茶	43
巧制鲜藕凉茶	43
巧制芭蕉花汤	43
巧制酸梅汤	43
巧制西瓜翠衣汤	43
巧制扁豆汁	43
巧制食盐冬瓜汤	43
巧制盐菠萝汁	43
巧制枇杷竹叶凉茶	43
巧制番茄汤	43
巧制薄荷凉茶	43
巧制绿豆汤	43
巧制菊花冷饮	43
巧制凉盐茶	43
巧制金银花汤	43
巧制汽水	43
巧制酸牛奶	44
巧制甜饮料	44
巧制山楂汁饮料	44
巧制绿茶奶饮	44
巧制西洋番茄汤	44
巧制牛奶菊花汤	44
巧制糖水苹果	44
巧制冷茶	44
巧制奶油橙子汁	44
巧制盐汽水	44
巧制山楂银花汤	44
巧制蜂蜜饮料	44
巧制蜂蜜茶叶汽水	44
巧制奶果蜜饮	44
巧制酒冰块	44

自制冰淇淋的窍门

巧制苹果冰淇淋	44
巧制鸭梨冰淇淋	45
巧制豆酥冰淇淋	45
巧制香蕉冰淇淋	45
巧制果子露、奶油冰 淇淋	45
巧制咖啡冰淇淋	45
巧制草莓冰淇淋	45

巧制核桃冰淇淋	45
巧制柠檬冰淇淋	45
巧制果冰冰淇淋	45

自制糖果的窍门

巧制花生糖	45
巧制花生麻糖	45
巧制花生蛋白软糖	45
巧制芝麻糖	46
巧制炒米糖	46
巧制橘子糖	46
巧制核桃糖	46
巧制柠檬糖	46
巧制薄荷糖球	46
巧制菠萝棒糖	46
巧制果汁糖	46
巧制果味软糖	46
巧制软松糖	46
巧制芝麻牛皮糖	47
巧制西式蛋白糖	47
巧制果胶软糖	47
巧制豆酥糖	47
巧制糖蘸豆	47
巧制红薯酥糖	47
巧制红薯饴糖	48

炒制干果的窍门

巧炒葵花子	48
巧炒五香葵花子	48
巧炒多味葵花子	48
巧炒白瓜子	48
巧炒南瓜子	48
巧炒西瓜子	48
巧炒奶油西瓜子	48
巧炒酱油西瓜子	49
巧炒话梅西瓜子	49
巧炒甘草西瓜子	49
巧炒风味牛肉汁西 瓜子	49
巧炒多味香瓜子	49
巧烤美味瓜子	49
巧煮五香瓜子	49
巧炒花生	49

巧炒花生米	50
巧炒五香花生米	50
巧炒奶油花生米	50
巧炒玫瑰奶油花生米	50
巧炒椒盐花生米	50
巧炒糖酥花生米	50
巧炒鱼皮花生米	50
巧炒琥珀花生米	50
巧炒怪味花生米	50
巧炒挂霜花生米	50
巧炒花生粘	50
巧炒奶油蚕豆	51
巧炒玫瑰糖豆瓣	51
巧炒五香豆	51
巧炒兰花豆	51
巧炒脆香椒盐豆	51
巧炒油酥豆	51
巧炒咸崩豆	51
巧炒甜味芝麻	51
巧炒盐核桃仁	51
巧炒栗子	51
巧炒五香栗子	52
巧炒松子	52
巧炒榛子	52
巧炒香榧子	52
巧炒椒盐杏仁	52

用刀切食品的窍门

巧切猪肉	52
巧切肥肉	52
巧切熟肉	52
巧切羊肉	52
巧切牛肉	52
巧切鸡肉	52
巧切鱼肉	52
巧切火腿	52
巧切猪肝	53
巧切熟蛋	53
巧切松花蛋	53
巧切蛋糕	53
巧切大面包	53
巧切粘食品	53
巧切番茄	53

巧切凉粉	53
------	----

腌制食物的窍门

巧腌香味咸蛋	53
巧用盐水腌蛋	53
巧用黄泥腌蛋	53
巧用白酒腌蛋	53
巧用草灰腌蛋	53
巧用辣椒糊腌蛋	54
巧用稠米汤腌蛋	54
巧用菜卤腌蛋	54
巧用盐腌蛋	54
巧用五香腌蛋	54
巧腌猪肉	54
巧腌腊肉	54
巧腌香肠	54
巧腌鲜鱼	54
巧腌带鱼	54
巧腌黄花鱼	54
巧腌板鸭	54
巧腌糖醋蒜头	55
巧腌糖醋藕	55
巧腌翡翠蒜	55
巧腌糖冰姜	55
巧腌甜酱芽姜	55
巧腌桂花姜	55
巧腌酱姜	55
巧腌糖蒜	55
巧腌咸蒜	55
巧腌咸萝卜	55
巧腌白干萝卜	55
巧腌辣椒萝卜	56
巧腌五香萝卜条	56
巧腌五香萝卜丝	56
巧腌榨菜萝卜	56
巧腌酸萝卜菜	56
巧腌胡萝卜	56
巧腌酱莴笋	56
巧腌甜莴笋	56
巧腌甜辣黄瓜	56
巧腌黄瓜	56
巧腌酱黄瓜	57
巧腌酱西瓜皮	57

巧腌豆角	57
巧腌青椒	57
巧腌香脆辣椒	57
巧腌辣菜丝	57
巧腌酸辣疙瘩	57
巧腌五香疙瘩	57
巧腌芥菜	57
巧腌芥菜头	57
巧腌雪里蕻	57
巧腌榨菜	58
巧腌白菜	58
巧腌咸辣白菜	58
巧腌酸辣白菜	58
巧腌泡菜	58
巧腌香椿	59
巧腌腐乳	59
巧腌臭豆腐	59
巧腌酱汁锦丝	59
巧将咸菜变酱菜	59
巧除腌菜白膜	59

加工其他食物的窍门

巧做清凉米酒	59
巧制面筋	59
巧做油面筋	60
巧做烤麸	60
巧做凉粉	60
巧做藕粉	60
巧制豆腐	60
巧做肥肉不腻	60
巧制腊猪心	60
巧制腊猪头	60
巧制坛子肉	60
巧制酱牛肉	60
巧制腊牛肉	61
巧烤羊肉串	61
巧制烤肉	61
巧做兔肉	61
巧做狗肉	61
巧制狮子头	61
巧烧肥大肠	61
巧制火腿	61
巧制香肠	61

巧制香肚	62	巧制甜豆	63	巧使蒜泥香	63
巧制假鱼肚	62	巧制腊八豆	63	巧制糖色	63
巧烹冻肉类	62	巧制酱油黄豆	63	巧分离蛋清	63
巧制风鱼	62	巧制白扒菜	63	巧挤柠檬汁	63
巧制糟鱼	62	巧制冬瓜条	63	巧开瓶装罐头	64
巧制风鳗	62	巧制牛肉干	63	巧冲咖啡	64
巧熬皮冻	62	巧解肉腻	63	巧冲奶粉	64
巧制笋豆	62	巧勾芡	63		

居室布置

墙面的装饰窍门

巧用石灰水粉刷墙面	65
巧用大白浆粉刷墙面	65
巧用胶白涂刷墙面	65
巧用可赛银涂刷墙面	65
巧刷彩色墙面	65
巧刷高质量墙面	65
巧漆纸筋灰墙面	65
巧漆水泥墙面	65
巧漆板壁墙面	66
巧用“106”涂料刷 墙面	66
巧用“171”涂料刷 墙面	66
巧用“803”涂料刷 墙面	66
巧漆大理石图案 的墙面	66
巧喷刷花纹墙面	66
巧涂刷花纹墙面	66
巧用瓷砖装饰墙面	66
巧用墙布装饰墙面	67
巧用壁纸装饰墙面	67
巧选字画装饰墙面	67
巧挂字画装饰墙面	67
巧挂照片装饰墙面	67
巧用挂历装饰墙面	68

地面的装饰窍门

巧用塑料地板装饰 地面	68
----------------------	----

巧用拼木地板装饰 地面	68
巧做假地板装饰地面	68
巧做纸质地板装饰 地面	69
巧用马赛克装饰地面	69
巧用瓷砖装饰地面	69
巧用水磨石子装饰 地面	69
巧用“107”涂料装饰 地面	69
巧用“109”涂料装饰 地面	70
巧用油漆装饰地面	70
巧用苯乙烯涂料装饰 地面	70
巧用地毯装饰地面	70
巧给地面打蜡保护	70

天花板的装饰窍门

巧用灯圈装饰天花板	71
巧用钙塑板装饰天 花板	71
巧制简易天花板	71
巧美化天花板	71

居室选用色彩的窍门

巧用色彩显气氛	71
巧配居室的颜色	71
巧使居室色彩相协调	71
巧按居住对象选用 色彩	72

巧按工作性质选用 色彩	72
巧配门框窗框的色彩	72
巧选窗帘的色彩	72
巧选床上用品的色彩	72
巧选台布的色彩	73
巧选沙发罩的色彩	73
巧选花架的色彩	73
巧用色彩有益于健康	73
巧配油漆的色彩	73

居室选用灯具的窍门

巧选居室照明的方式	73
巧选灯具装饰居室	73
巧选灯罩装饰居室	74
巧用灯光装饰起居室	74
巧用灯光装饰书房	74
巧用灯光装饰卧室	74
巧用灯光装饰餐室	74
巧用灯光装饰厨房和 浴室	74
巧用灯光装饰居室的 其他地方	74

用纺织品美化居室的窍门

巧选纺织品美化客厅	75
巧选纺织品美化卧室	75
巧选纺织品美化沙发	75
巧选纺织品美化餐室	75
巧选蒙面布装饰居室	75
巧选台布装饰居室	75
巧选挂毯装饰居室	76

巧选地毯装饰居室 76

居室中布置家具的窍门

巧选布置家具的格式 76

巧定家具摆放的具

体位置 76

巧放大面积房间的

家具 76

巧放单间居室的家具 76

巧放多间居室的家具 76

巧放老式家具 77

巧在居室中放置睡床 77

巧在居室中放置沙发 77

巧在居室中放置大

立柜 77

巧放家具求协调 77

巧使家具布局更理想 77

巧用家具下面的空间 77

巧选节省空间的家具 78

布置门厅的窍门

巧使门厅敞亮 78

巧在门厅放摆设 78

巧点缀门厅 78

巧将门厅布置成客厅 78

巧将门厅布置成卧室 78

巧将门厅布置给孩子

学习居住用 78

巧将门厅布置成餐厅 78

布置卧室的窍门

巧选择卧室 78

巧使卧室通风透气 79

巧使卧室实用简洁 79

巧使卧室的色彩和谐 79

巧布置卧室 79

巧选床铺 79

布置书房的窍门

巧放书房里的家具 80

巧选书房里的灯光 80

巧选书房里的色彩 80

巧设书房里的环境 80

布置餐厅的窍门

巧选餐厅的位置 80

巧设餐厅的环境 80

巧选餐厅里的灯光 80

巧选餐桌 81

巧选餐桌布 81

布置厨房的窍门

巧选厨房里的家具 81

巧选厨房里的灯具 81

巧用厨房里的空间 81

巧置厨房里的用品 81

布置卫生间的窍门

巧对卫生间综合设计 81

巧选卫生间的色彩 81

巧选卫生间的照明 82

巧设卫生间的环境 82

巧在小卫生间安装

淋浴装置 82

布置老年人居室的窍门

巧选老年人用的家具 82

巧选老年人住的居室 82

巧饰老年人的居室 82

布置少儿居室的窍门

巧选少儿的居室 82

巧设少儿居室的环境 83

布置居室角落的窍门

巧在居室角落处放

沙发 83

巧在居室角落处放

装饰架 83

巧在居室角落处放

电视机 83

巧在居室角落处放

音箱 83

巧在居室角落处放

落地灯 83

巧在居室角落处放

写字台 83

巧在居室的角落设

小装饰 83

分隔居室的窍门

巧用通透法分隔居室 84

巧用家具法分隔居室 84

巧用折板幕墙法分

隔居室 84

巧用屏风和帷幔法

分隔居室 84

巧用装饰法分隔居室 84

充分利用居室凹部的窍门

巧将凹部装饰居室 84

巧用凹部布置成学

习场所 84

巧用凹部放置杂物 84

巧将凹部改制成壁橱 84

使居室显得宽敞的窍门

巧用重叠法使居室

显得宽敞 84

巧用图案法使居室

显得宽敞 85

巧用延伸法使居室

显得宽敞 85

巧用分隔法使居室

显得宽敞 85

巧用借高法使居室

显得宽敞 85

巧用色彩法使居室

显得宽敞 85

巧用错觉法使居室

显得宽敞 85

巧用协调法使居室

显得宽敞 86

巧用简化法使居室

显得宽敞 86

巧用活动法使居室

显得宽敞 86

巧用灯光法使居室

显得宽敞 86

使居室凉爽的窍门	巧放洗衣机····· 88	饰居室····· 92
巧用遮阳隔热法使居室凉爽····· 86	巧放电风扇····· 88	巧制倾斜式插花装饰居室····· 92
巧用穿堂风法使居室凉爽····· 86	巧放家具获得最佳高度····· 89	巧制直立式插花装饰居室····· 92
巧用适时开窗法使居室凉爽····· 86	用盆景美化居室的窍门	巧制放射式插花装饰居室····· 92
巧用调节空气法使居室凉爽····· 86	巧置盆景····· 89	巧制临水式插花装饰居室····· 92
巧用空旷法使居室凉爽····· 87	巧制树皮盆景····· 89	巧制对角式插花装饰居室····· 92
巧用凉水散热法使居室凉爽····· 87	巧制炉渣盆景····· 89	巧制萝卜花篮装饰居室····· 92
巧用重新布置法使居室凉爽····· 87	巧制水泥盆景····· 89	巧制葱头水仙装饰居室····· 92
巧用植物驱暑法使居室凉爽····· 87	巧制卵石盆景····· 90	巧制胡萝卜雪松装饰居室····· 92
巧用色彩法使居室感觉凉爽····· 87	巧制贝壳盆景····· 90	巧制萝卜花篮装饰居室····· 92
使居室保温的窍门	巧制泡沫瓦盆景····· 90	巧制葱头水仙装饰居室····· 92
巧用布帘覆盖法使居室保温····· 87	巧制泥瓦盆景····· 90	巧制胡萝卜雪松装饰居室····· 92
巧用阳光直射法使居室保温····· 87	巧制木炭盆景····· 90	巧制萝卜花篮装饰居室····· 92
巧用选择居室法使居室保温····· 87	巧制纸浆盆景····· 90	巧制葱头水仙装饰居室····· 92
巧用保持湿度法使居室保温····· 87	巧制小竹盆景····· 90	巧使鲜花保鲜····· 93
巧用加层门窗法使居室保温····· 87	巧制罗汉松盆景····· 90	净化居室内空气的窍门
巧用调节空气法使居室保温····· 87	巧制迎春花盆景····· 90	巧除室内怪味····· 93
巧用隔热法使居室保温····· 87	巧制胡萝卜盆景····· 90	巧除室内的烟及烟味····· 93
巧用封严窗缝法使居室保温····· 87	巧制葡萄盆景····· 90	巧除室内的油漆味····· 93
放置家庭用品的窍门	用插花美化居室的窍门	巧除室内的煤油味····· 93
巧放电视机····· 88	巧练插花的技术····· 90	巧除室内的霉味····· 93
巧放收录机····· 88	巧放插花美化居室····· 91	巧除室内的碳酸味····· 93
巧放电冰箱····· 88	巧选居室入口处插花····· 91	巧除室内的花肥臭味····· 93
	巧选起居室插花····· 91	巧除洗澡间的异味····· 93
	巧选书房中插花····· 91	巧除厨房里的异味····· 93
	巧选洗澡间插花····· 91	巧除尿布臊气味····· 94
	巧选厨房间插花····· 91	巧除厕所里的臭味····· 94
	巧选卧室里插花····· 91	巧除垃圾桶里的臭味····· 94
	巧选餐厅中插花····· 91	巧除下水道臭味····· 94
	巧制三角形插花装饰居室····· 91	美化居室的其他窍门
	巧制圆形插花装饰居室····· 91	巧选居室的景致····· 94
	巧制倒三角形插花装饰居室····· 91	巧使居室显出节日气氛····· 94
	巧制“火树银花”装饰居室····· 92	巧饰室内的艺术角····· 94
	巧制喜庆插花装饰居室····· 92	巧在室内设置阁楼····· 94
	巧制悬挂式插花装饰居室····· 92	巧饰室内的窗台····· 95

巧饰阳台	95	巧剪窗花装饰居室	99	巧给玻璃磨边	101
巧饰桌子	95	巧制麻袋壁挂美化居室	99	巧在玻璃上钻孔	101
巧选窗帘	95	巧制浮雕壁挂美化居室	99	巧装玻璃	101
巧选挂窗帘的色彩	95	巧制风景画灯箱美化居室	99	巧装玻璃门拉手	102
巧饰窗户	95	巧制浮雕式相框美化居室	100	巧选玻璃的厚度	102
巧用镜子为居室增辉	96	巧悬挂画盘美化居室	100	巧选玻璃门的尺寸	102
巧选小摆设	96	巧挂字画与其他物相呼应	100	巧割玻璃	102
巧用化妆品点缀居室	96	巧使画框与家具相协调	100	巧割瓷砖	103
巧用水果装饰居室	96	巧制圆镜框美化居室	100	巧割塑料地板	103
巧选挂饰美化居室	97	巧制彩色玻璃画美化居室	101	巧算墙布的用量	103
巧制床罩	97	巧制冰花玻璃美化居室	101	巧算墙纸的用量	103
巧制被套	97	巧制花纹玻璃美化居室	101	巧算涂料的用量	103
巧制靠垫美化居室	97	巧制有色玻璃美化居室	101	巧算地毯的用量	103
巧制布贴壁画美化居室	98	巧制磨砂玻璃	101	巧算地板砖的用量	104
巧镶嵌瓷砖壁画美化居室	98			巧定窗帘的尺寸	104
巧制装饰画美化居室	98			巧装纱窗	104
巧制画毯美化居室	98			巧给窗纱锁边	104
巧制富于动感的立体画装饰居室	98			巧装窗帘盒	104
巧制嵌纸画美化居室	98			巧制磁性门碰	105
巧做化学脱画	99			巧埋灯具暗线	105
巧制花篮美化居室	99			巧钉钉子	105
				巧拔生锈的钉子	105
				巧补墙壁的裂缝	105

器具巧用

家用电器

巧辨电视机图像质量	106	巧录喜爱的乐曲	107	巧修扬声器电镀膜	107
巧查电视灵敏度高 低	106	巧修收录机收台减少	107	巧修扬声器底盘	108
巧置电视机	106	巧使收录机磁头消磁	107	巧用磁带	108
巧调彩电最佳效果	106	巧修收录机的按键失灵	107	巧使磁带整盒消磁	108
巧延电视机寿命	106	巧修收录机计数器失灵	107	巧修磁带“走音”	108
巧除电视图像雪花亮点	106	巧修收录机的轧带现象	107	巧除磁带的噪音	108
巧用彩电遥控器	106	巧修收录机传动胶带打滑	107	巧修磁带转动不灵	108
巧制电视天线	106	巧修收录机的磁带盒门过松或过紧	107	巧修磁带走动不稳	108
巧熄电视机着火	106	巧修收录机的磁带盒仓门爪	107	巧处理磁带受潮	108
巧购收录机	106	巧修收录机的磁带盒仓门爪	107	巧接录音磁带	108
巧使收录机的立体声效果提高	107	巧修音箱低音变差	107	巧修弄皱了 的磁带	108
				巧选电唱机	108
				巧除电唱机放音时的机械噪声	108
				巧修电唱机起动困难、转速太慢	108

巧修唱片运转时唱 针跳动、滑槽	109	巧接长洗衣机排水 管	112	巧使窗式空调机制 冷效果提高	115
巧换磨损的密纹唱针	109	巧购电风扇	112	巧使空调机的噪音 变小	115
巧保养唱片	109	巧开电风扇	112	巧购吸尘器	115
巧除唱片打滑	109	巧给电风扇加油	112	巧用吸尘器	115
巧除唱头打滑	109	巧使电风扇节电	112	巧接吸尘器的吸管	115
巧修翘曲变形的唱片	109	巧修电风扇电机温 升过高	112	巧使吸尘器节电	115
巧除唱片的折痕	109	巧修电风扇摇头装 置操纵失灵	112	巧购电热褥	115
巧用录像机	109	巧除电风扇的噪声	112	巧用电热褥	115
巧给录像机除露	109	巧修受潮的电风扇	113	巧选用电热褥的最 佳温度	115
巧用录像带	109	巧购电熨斗	113	巧接电热褥中断了 的电热丝	116
巧存录像带	110	巧用电熨斗	113	巧存电热褥	116
巧购电冰箱	110	巧使电熨斗节电	113	巧购电饭锅	116
巧护电冰箱	110	巧估电熨斗温度	113	巧用电饭锅	116
巧调电冰箱的温控	110	巧修调温熨斗控温 失灵	113	巧调电饭锅的保温 温度	116
巧扩单门电冰箱冷 冻室	110	巧除熨斗锈污	113	巧修电饭锅接触不 良	116
巧使电冰箱节电	110	巧购电吹风机	113	巧修电饭锅煮饭时 间增长	116
巧化冰箱内的霜	110	巧用电吹风机	113	巧修电饭锅指示灯 不亮	116
巧除冰箱的噪声	110	巧修电吹风机转动 不灵活	114	巧修煮焦饭的电饭 锅	116
巧修冰箱的门过紧	110	巧修电推剪不动作	114	巧修电炒锅温度失 调	116
巧修冰箱门封不严 裂	111	巧修电推剪不吃发	114	巧修电炒锅失控而 指示灯不熄灭	117
巧除冰箱表面的裂 痕	111	巧除电推剪的噪声	114	巧购电火锅	117
巧购洗衣机	111	巧购电动剃须刀	114	巧用电火锅	117
巧护洗衣机	111	巧用电剃须刀	114	巧购电烤箱	117
巧使洗衣机节电	111	巧修电动剃须刀刮 不净胡须	114	巧用电烤箱	117
巧除进入洗衣机波 轮底部的异物	111	巧除电动剃须刀的 噪音	114	巧用微波炉	117
巧除洗衣机的噪声	111	巧修电动剃须刀外刀 片磕碰成的凹陷	114	巧增微波炉中的食 物加热时间	117
巧修洗衣机波轮转 速减慢	111	巧修电动剃须刀转 速减慢	114	巧除微波炉里的异 味	117
巧修洗衣机排水 不畅	111	巧修电动剃须刀的 电动机不转	114	巧用电水壶	117
巧修洗衣机密封圈 处漏水	111	巧使电动剃须刀的 刀片锋利	114	巧修电水壶漏电	117
巧修洗衣机排水管 道处漏水	112	巧购空调机	115	巧修电水壶漏水	117
巧修洗衣机排水管 道断裂	112	巧护空调机	115		