

小学生必读书库

# 生活小窍门

李其震 杨春英



知识出版社

小学生必读书库

# 生活小窍门

李其震 杨春英

知识出版社

# 目 录

<b>加上点减去点</b> .....	( 1 )
焖米饭加油 .....	( 2 )
炼油 .....	( 3 )
煮稀饭 .....	( 3 )
加工茄子 .....	( 4 )
高压锅的橡皮圈 .....	( 4 )
修眼镜 .....	( 5 )
冰箱除霜 .....	( 6 )
冰箱节电法 .....	( 6 )
鞋油还软 .....	( 7 )
小信封变大 .....	( 8 )
<b>温度的改变</b> .....	( 9 )
切面包 .....	(10)
去鱼鳞 .....	(11)
焖饭的水 .....	(12)
防酱油和醋发霉 .....	(12)
茶不变味 .....	(13)
巧剥芋头皮 .....	(13)
和面不粘盆 .....	(14)

分离玻璃杯 .....	(15)
除手表中水汽 .....	(16)
点蜡烛的学问 .....	(16)
修塑料雨衣 .....	(17)
去雨衣死褶 .....	(18)
清洗图章 .....	(18)
“冻”书 .....	(19)
减轻中药苦味 .....	(20)
<b>一题多解</b> .....	(21)
断绳方法 .....	(22)
擦皮鞋 .....	(22)
邮票翻新 .....	(23)
浇花 .....	(24)
除痱子 .....	(25)
止蚊虫叮咬痒 .....	(25)
灭老鼠 .....	(26)
灭蟑螂 .....	(27)
<b>倒过来想一想</b> .....	(28)
电扇、排风扇、抽油烟机 .....	(29)
安车铃 .....	(30)
反证法 .....	(30)
吃惊房屋 .....	(31)
提包和钱包 .....	(32)
<b>妈妈告诉我</b> .....	(33)

粗茶淡饭 .....	(33)
细嚼慢咽 .....	(35)
原汤化原食 .....	(35)
洗菜 .....	(36)
从洗衣机中取硬币 .....	(37)
洗棉衣 .....	(37)
护发 .....	(38)
海带的营养 .....	(39)
<b>按科学道理办事 .....</b>	<b>(40)</b>
找针 .....	(41)
灌暖水瓶 .....	(41)
手表去磁 .....	(42)
电池的保存 .....	(43)
樟脑丸防虫 .....	(44)
鱼缸加氧 .....	(44)
养金鱼不换水 .....	(45)
吸蚊子 .....	(46)
小虫进耳中 .....	(47)
喝茶解酒吗 .....	(48)
“空心”茶 .....	(48)
皮鞋不是雨鞋 .....	(49)
电池的使用 .....	(50)
用手表辨方向 .....	(50)
<b>利用摩擦 .....</b>	<b>(52)</b>

开铁皮罐头 .....	(53)
暖水瓶除垢 .....	(54)
脸盆去污 .....	(54)
磨指甲刀 .....	(55)
开锁 .....	(55)
磨转笔刀 .....	(56)
磨刀片 .....	(57)
磨电动刮胡刀 .....	(57)
毛玻璃 .....	(58)
<b>联想一下</b> .....	(60)
抽屜润滑 .....	(61)
熨衣妙法 .....	(61)
洗砚台 .....	(62)
邮票防霉防潮 .....	(63)
闪光的彩灯 .....	(63)
笔记本不掉页 .....	(65)
<b>我看到的</b> .....	(66)
防蝇叮鱼 .....	(66)
柿子脱涩 .....	(68)
补铝锅 .....	(69)
除冰箱异味 .....	(70)
擦玻璃 .....	(70)
巧用蚊香 .....	(71)
除贴面鼓包 .....	(72)

挂式割瓶片 .....	(72)
定时蚊香 .....	(73)
除蚊蝇 .....	(74)
打结 .....	(75)
除室内异味 .....	(77)
鸭绒垫 .....	(78)
<b>书本上得到的 .....</b>	<b>(79)</b>
皮鞋还软 .....	(80)
除各种笔痕 .....	(80)
除体液痕 .....	(81)
除药液痕 .....	(82)
除其他痕迹 .....	(83)
除石膏像灰尘 .....	(84)
黄手指怎么办 .....	(84)
红白鸡蛋 .....	(85)
豆制品的营养 .....	(86)
计算鞋号 .....	(86)
蟋蟀温度计 .....	(87)
洗脚的学问 .....	(88)
电视机的位置 .....	(89)
上弦和拨表 .....	(90)
<b>动动手 .....</b>	<b>(91)</b>
切苹果花 .....	(91)
塑料粘合剂 .....	(93)

自制汽水 .....	( 93 )
清凉饮料 .....	( 94 )
自制茉莉花茶 .....	( 95 )
不滑动的衣架 .....	( 96 )
酸梅汤 .....	( 97 )
盖塞儿二合一 .....	( 97 )
锅盖钩 .....	( 98 )
果茶 .....	( 99 )
有记号的钥匙 .....	(100)
<b>我的经验</b> .....	(101)
米饭不粘锅底 .....	(101)
面和馅正合适 .....	(102)
洗白色袜子 .....	(103)
满意的尺子 .....	(103)
包书皮 .....	(104)
怎样使用粘胶影集 .....	(105)
旧丝袜的用途 .....	(106)
保存彩照 .....	(106)
早晨的时间 .....	(107)
<b>不能这样做</b> .....	(108)
隔夜白菜汤 .....	(108)
馊菜加碱 .....	(109)
捞饭 .....	(110)
保存熟奶 .....	(110)



喉片不是糖·····	(111)
不要饱食·····	(112)
早饭别干食·····	(112)
睡前不吃东西·····	(113)
金鱼和电视机·····	(114)
白薯和土豆·····	(114)
煤气的火苗·····	(115)
早饭少吃炸食·····	(116)
洗米不搓·····	(117)
养花的数量·····	(117)
尼龙伞遮阳·····	(118)
烧焦的食物·····	(119)
塑料与食用油·····	(119)
女孩不宜烫发·····	(120)
挑选暖壶·····	(121)
饭前不要喝水·····	(121)
<b>告诉家长</b> ·····	(123)
刮胡子·····	(123)
停止吸烟后·····	(124)
面部美容·····	(125)
首饰病·····	(125)
勾芡·····	(126)
降血压·····	(127)
忘带花镜怎么办·····	(128)

识别假秤·····	(128)
家用电器用电量·····	(129)
<b>扩散开去</b> ·····	(131)
鱼刺卡喉·····	(132)
切松花蛋·····	(132)
除菜上的膩虫·····	(133)
防豆腐变酸·····	(134)
粘小瓷器·····	(135)
防眼镜“雾”·····	(135)
除家具烫痕·····	(136)
洗毛巾·····	(136)
皮鞋上色·····	(137)
肥皂的本领·····	(138)
醋的本领·····	(139)
风油精的本领·····	(139)
食盐的本领·····	(140)
蛋壳的本领·····	(141)
<b>巧妙的方法</b> ·····	(142)
分离蛋黄和蛋白·····	(142)
限流酱油·····	(143)
高压锅煎饺子·····	(144)
水果削皮后·····	(145)
饺子不粘·····	(146)
查煤气炉漏气·····	(146)

取瓶塞儿·····	(147)
修洗衣机排水管·····	(148)
提玻璃·····	(149)
防油漆进指甲缝·····	(150)
挂镜框·····	(150)
堵窗缝·····	(151)
西服起泡·····	(152)
鱼缸换水·····	(152)
猫吃药·····	(153)
除去头发·····	(154)
控制打哈欠·····	(155)
后记·····	(156)

## 加上点减去点

生活中有些事很别扭，比如焖饭和熬粥易糊锅底，眼镜腿易松动，高压锅圈发涨，能不能解决呢？能，解决的方法很多，不止一种。有一种方法叫“加上点减去点”，在原来的东西上加点什么或减点什么，可能办法就有了，问题就解决了。但加东西时要注意大小要合适、位置要准确、重量要恰当，还要注意形状、颜色、气味等，都要与原来的东西成为一个整体。如果加上去，还不如不加，那就失败了。

现举几个例子：手套容易丢，有时一只在这里，另一只在那里，只要把两只手套连在一根绳上就行了；戴眼镜爱掉，在镜腿上加一条绳子，就不会掉在地上了；倒水时茶壶盖很容易掉在桌上，把盖和壶把之间加一短绳，壶盖就不会掉在桌上了；在晾衣绳上，加S形的铁钩，带有环套的物品就可以挂在上面了，比如塑料口袋、书包等；在很重的旅行包的提带上，加上一条毛巾，提旅行包时就不勒手了；卖糕点的售货员在拿糕点时，不用夹子，而把塑料口袋反着套在手上，手上加了塑料袋，再去拿糕点，既方便又卫生；玻璃杯

下加一个小碟或一个小垫子，盛有热饮的玻璃杯就烫不坏桌面了；铅笔用到很短时，加一个笔帽就容易拿住了，还能用一段时间。生活中、学习中、工作中，有许多东西应该减去点，如：繁体字应减些笔画，产生了简化字；空气中的烟尘应减少，噪声应减少，苍蝇蚊子应减少。

### 焖米饭加油



焖米饭又香又好吃，方法又科学，但焖米饭最怕的就是糊锅底，糊锅底使焖熟的米饭有糊味，不好吃

了，而且浪费粮食。如果在焖饭的水中加几滴油，植物油和动物油都可以，焖出的饭就松散了，味道更加可口，而且不糊锅底，请你今天就试一试。

## 炼 油

这里所说的炼油是指把板油中或肥肉中所含的油，炼成液体的状态。先把固体的板油或肥肉，切成小块，放入炒菜锅中，在锅中加一些水。加水可使肥肉不粘锅不糊，炼出的油是白色的，很好看。猪油放得久了，会产生一种怪味，如果炼完猪油后，在油中放一些花椒，或放一些盐，这样存放很长时间的猪油也不会变味。

## 煮 稀 饭

煮稀饭时稍不注意，常常会煮糊了。虽只是锅底糊，但满锅粥都有糊味，既不好喝又破坏了营养。还有一件常发生的事，也使人很不愉快。煮粥时人们一般不总在炉边看着，这样一不留神，粥就溢出锅外，使许多米汁流了一锅台。这两种情况，可以用同一个方法来解决。淘好米后，在锅中滴几滴香油，用小火煮。

这样，煮多长时间米汁也不会外流，米粒也不会粘在锅底，煮出的粥还增加了香味。

还有一个方法可以防止粥糊锅底，先不放米，只把水放在锅中烧，等烧到半开，水温在  $50^{\circ}\text{C}$  左右，再把米放入锅里，这样就不会糊锅底了。

### 加工茄子

人们做菜，总是要先切好菜再去烧锅，有时切好的菜要在盆中放较长的时间，才能进锅炒。大多数的菜切好后，多放些时间没有关系，但切好的茄子与空气中的氧接触会被氧化。被氧化的茄子会变成难看的褐色，如果时间再长一些，还会变软，会影响菜的质量。只要在盆中放些自来水，把刚切好的茄子放入水中，就能防止茄子氧化成褐色。

### 高压锅的橡皮圈

用高压锅做饭，不但增加米饭的香味，更重要的是节省了许多时间。这是因为高压锅内是个密闭的环境，温度可超过  $100^{\circ}\text{C}$ ，压力可超过 1 个大气压，所以使米饭很快就熟了。为了使锅内密封情况良好，一定

要使用橡皮垫圈。而时间长了，垫圈就会减少弹性并变长，容易发生漏气现象，这样高压锅就失去了其特殊的效用，跟普通锅一样了。有个办法可解决这个问题。只要把变长的部分用刀切去（剪子不容易剪齐），注意先少切下一点，切几次以后，垫圈的长度与高压锅锅口的尺寸正合适时，就不必再切了。虽然橡皮垫圈变成了橡皮垫条，使用时有一个接口，但丝毫不影响效果。

### 修 眼 镜

戴眼镜的人都知道，最头痛的事，就是眼镜腿松了，眼镜戴上常常会滑下来。这时，只要在眼镜和眼镜腿的交接处垫上些东西，眼镜腿就紧了，戴上眼镜不会掉下，而感到很舒服。有两种方法，第一种方法是，先找一二根扁式牙签，把牙签用乳胶粘在交接处。粘完后用眼镜腿压一压，然后用锋利的刀把多余的牙签切掉。戴上眼镜如感到仍然松动，可以再粘上一段牙签。第二个方法是，在交接处贴上一条一条的医用白色胶布。胶布要与交接处的宽度相同，贴上一条压一下，再贴第二条，这样直到满意为止，最后把多余的胶布剪掉。



## 冰 箱 除 霜

一般冰箱中都分为两部分，上面是冷冻室，温度可达零摄氏度以下，下面是冷藏室，在零摄氏度以上。冷冻室有两种，一种是自动除霜的，还有一种是人工除霜的。人工除霜的叫直冷式电冰箱。这种冰箱一般用一个多月，冷冻室的四壁就形成厚厚的一层冰霜，如不除去则耗电量增多，也减少了冷冻室的体积。除霜时先断电，大约要10多个小时冰霜才可融化。如想快一点，停电后用铁棍等较硬的器具，把冷冻室的冰敲打下来。这些方法一是费时间，二是容易损坏冰箱。在冷冻室内四壁贴上一层较厚的塑料纸，除霜就很方便了。贴时用手轻轻一按就可贴在冷冻室的内壁，不必用粘合剂。有了冰霜以后，只要把塑料纸揭下来，抖掉上面的冰霜即可，塑料纸还可继续使用。

## 冰 箱 节 电 法

家用电器中，冰箱是耗电量比较大的，一般每天要超过1度电。冰箱的耗电原因有两种，一是自然耗电，冰箱内的温度比室温低，冰箱放在室内，冷冻室