



# 家庭生活一点通

关生 编著



科学普及出版社

# 家庭生活一点通

关 生 编著

科学普及出版社

## 内 容 提 要

吃、穿、用是家庭生活的主要内容。在日常生活中经常会遇到这样或那样的难题，这就需要掌握一定的生活知识和技能。譬如：饭烧糊了怎么办？夏天无冰箱怎样做冻豆腐？怎么防止生日蛋糕上蜡烛“落泪”？电冰箱噪声太大怎么办？怎样排除车辆对电视机的干扰……。本书汇集了500多个解决生活难题的“小窍门”，它能给您智慧和技能，使您头脑更聪明，双手更灵巧。

本书文字简朴、通俗，简明扼要，实用性、科学性强。  
广大读者可以“一看能通，一通会干，一干就灵”。

## 家庭生活一点通

关生 编著

责任编辑：刘黎

封面设计：王序德

技术设计：郑爱华

\*

科学普及出版社出版（北京海淀区白石桥路32号）

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京燕山印刷厂印刷

\*

开本：787×1092毫米 1/32 印张：6.625 字数：147千字

1990年12月第1版 1990年12月第1次印刷

印数：1—29300册 定价：2.60元

ISBN 7-110-01661-7/Z·67

## 前　　言

吃、穿、用是家庭生活的重要方面，也是家务劳动的主要内容。据对上千个城乡家庭统计结果表明，家庭主要成员“八小时以外”的时间，竟有二分之一或更多时间是在家务劳动中度过的。可见家务劳动是多么繁重。

在从事家务劳动过程中，经常遇到这样或那样的难题，这不仅要有良好体力，还需要掌握一定的生活知识和技能。就拿吃的方面来说，一时不慎把饭烧糊了，怎么办呢？如果不懂得补救办法，就只好让全家吃糊饭。孩子生日到了，为了表示祝贺，要在生日蛋糕上点燃蜡烛，但蜡烛“泪”滴在蛋糕上，不仅不雅观，吃到肚里也不卫生。如果您懂得防止蜡烛点燃后“流泪”的窍门，就不仅避免了嚼蜡之无味，还能激发孩子对周围事物的好奇心和想象力。再如，菜池子堵了水，水满为患，如果找不到维修人员，自己又不懂得排除方法，就只能任其泛滥。在用的方面，您省吃俭用买了台电冰箱，运回一试噪声过大，您按照说明书上的要求多方调整仍然无效，为此您可能有点烦恼。这时您如果了解消除噪声的窍门，烦恼也就烟消云散了。再如，新学年到了，您的宝贝儿子从学校拿回了新书，高高兴兴地要您为他包书皮。包书皮既是对书的爱护也是对书的装饰，如果您不会包，会使孩子失望和扫兴，如果包的不好，那就更糟糕，孩子把书拿出来

和小伙伴一比相形见绌，孩子的自尊心难免受到伤害，说不定由此还会动摇您在孩子心目中的形象。相反，如您把书包得很漂亮，就能提高孩子的自尊心并由此激发孩子“好好学习，天天向上”的积极性，回家还要夸一句“爸爸真棒！”

象以上这一系列问题，乍看都是小事一宗。但要处理好也非易事。特别是那些年轻夫妻更是如此。为了帮助朋友们圆满高效地解决这些难题，我们编写了《家庭生活一点通》供您使用。它能给您智慧和技能，使您头脑更聪明，双手更灵巧。我们相信，当您运用本书的小窍门解决了生活中诸多难题之后，不仅能腾出更多的时间用于休息和工作，还可使您获得成功的喜悦，使您的家庭生活更美好。

本书所介绍的每个小窍门，方法易于掌握，文字通俗易懂，具有高小文化程度的城乡读者可以“一看能通，一通会干，一干就灵。”

本书在编写过程中，参阅了报刊上一些资料，特表谢意。

编者

1989.12

# 目 录

## 第一章 食

怎样选购鲜鱼 .....	1
怎样识别鸡的老嫩 .....	1
怎样识别牛肉和马驴肉 .....	1
怎样识别“米心”肉 .....	2
怎样看酒花来判定酒的度数 .....	2
怎样鉴别花生油的质量 .....	2
怎样选购胡萝卜 .....	3
怎样选购鲜蘑菇 .....	3
怎样识别掺假黑木耳 .....	3
怎样挑选沙甜西瓜 .....	4
夏天怎样存放豆腐 .....	4
怎样防止面食变硬 .....	5
怎样存放花生米 .....	5
怎样防止绿豆生虫 .....	5
怎样防止大米生虫发霉 .....	6
怎样收藏腊味食品 .....	7
夏天怎样腌肉、腌鱼 .....	7
怎样在冰箱内贮鲜虾 .....	7

怎样在冰箱内贮鲜鱼	8
怎样延缓鱼的生命	8
怎样快速腌咸鸭蛋	8
怎样腌蛋不致太咸	8
怎样腌蛋味鲜香	9
夏季怎样存放软包装牛奶	9
怎样放置蔬菜才鲜嫩	9
切过的冬瓜怎样保鲜	10
怎样快速渍酸菜	10
土豆怎样保鲜	11
怎样防止大蒜干瘪	11
韭菜怎样保鲜	11
辣椒怎样保鲜	11
怎样存放榨菜	12
怎样贮藏葡萄	12
怎样贮藏苹果	12
怎样贮存柑桔	13
柑桔干了怎么办	13
怎样贮存红枣	13
怎样贮存板栗	13
怎样使酸苹果变甜	14
怎样使生香蕉变熟	14
怎样使柿子“脱涩”	14
怎样制脆枣	14
削皮水果怎样保鲜	15
怎样防止食盐“返潮”变苦	15
怎样防止酱油、醋发霉	15

怎样贮存食油	16
茶叶“返潮”后怎么办	16
怎样鉴别塑料袋是否有毒	16
怎样去掉鲜河虾的皮壳	16
怎样给橡皮鱼剥皮	17
杀鱼时鱼胆破了怎么办	17
怎样快速去禽毛	17
怎样洗猪羊肠肚	17
怎样使冻鸭返鲜	18
怎样使凉烤鸭复鲜	18
怎样泡发海参	19
怎样煮猪肚才丰满	19
怎样涨发牛筋	19
怎样泡发笋干	20
怎样泡发海带	20
怎样水发芥末	21
怎样泡发鱿鱼干	21
怎样煮鸡蛋不破	21
热天炼猪油怎样使其凝固	21
怎样煮火腿不脱皮	22
怎样泡发木耳	22
怎样泡发蘑菇	22
怎样洗香菇	22
怎样将面和柔韧	22
夏天无冰箱怎样做“冻豆腐”	23
怎样制香辣花生酱	23
饭烧糊了怎么办	23

怎样去掉菜叶上的蚜虫.....	24
怎样切葱不流泪.....	24
怎样快剥蒜头.....	24
怎样快剥芋艿皮.....	24
怎样快剥板栗皮.....	25
柑桔怎样剥皮.....	25
怎样制作柑皮果酱.....	25
吃桃怎样去毛.....	26
怎样消除菜籽油异味.....	26
怎样消除大蒜味.....	26
怎样去除食油哈喇味.....	26
怎样除掉河鱼的泥味.....	27
怎样除掉鲤鱼泥酸味.....	27
怎样除去羊肉的膻味.....	27
怎样去掉羊奶的膻味.....	28
怎样快速熬绿豆汤.....	28
炸油条不用明矾怎么办.....	28
怎样炸麻花香、甜、脆.....	28
怎样炸元宵不崩裂.....	29
怎样同锅蒸馒头煮稀饭.....	29
怎样用压力锅烤面包.....	30
饭“夹生”了怎么办.....	30
怎样煮冷稀饭.....	30
蒸馒头碱大了怎么办.....	30
怎样做水煎馒头.....	31
怎样贴玉米面饼香脆.....	31
怎样炸馒头片省油好吃.....	31

怎样吃剩馒头	32
面包干了怎么办	32
怎样煮饺子不粘皮	32
烹调蔬菜时怎样保持色泽碧绿	32
凉拌菜怎样使用味精	32
怎样防止去皮土豆变黑	33
萝卜怎样分段吃	33
怎样分部位吃鲜藕	34
怎样分部位吃白菜	34
怎样“生炒”菜肴	35
怎样炒肉不粘锅	35
怎样做丸子鲜嫩味美	36
炒菜火力不旺怎么办	36
怎样做拔丝西瓜	36
怎样快速泡菜	37
怎样防止生日蛋糕上蜡烛“落泪”	37
怎样拌饺子馅味道好	38
怎样使大白菜馅泛韭味	38
怎样调菜馅不渗水	38
怎样配制混合油	39
怎样减少盐的食用量	39
怎样煎荷包蛋鲜嫩	40
怎样做卧鸡蛋	40
怎样把茶叶蛋烧得香	40
怎样蒸出鲜嫩的蛋羹	41
炒鸡蛋怎样增量	41
怎样炒鸡蛋松嫩	41

怎样把蛋黄蛋清分开.....	42
鸡蛋怎样食用营养好.....	42
怎样剥松花蛋完整.....	42
怎样切松花蛋.....	43
炸食品时怎样防止溢锅溅油.....	43
怎样防止米粥溢锅.....	43
煮牛奶何时加糖.....	43
怎样给牛奶脱脂.....	44
怎样冲奶粉不结块.....	44
怎样防止豆浆假沸.....	44
怎样用粉条做凉粉.....	45
汤做成了怎么办.....	45
怎样煮咖啡.....	45
怎样沏茶味醇香.....	46
怎样制作蘑菇油.....	46
怎样制作酱油.....	47
怎样制作咖喱.....	47
怎样做沙拉.....	48
怎样炒糖色.....	48
怎样制作“高汤”.....	48
怎样调制麻辣汁.....	49
怎样调制糖醋汁.....	49
怎样调制怪味汁.....	49
怎样调制鱼香汁.....	50
怎样调制香辣酱.....	50
怎样做花生糖.....	50
怎样做风味瓜子.....	51

怎样自制冰淇淋	51
怎样制牛肉干	52
怎样做油爆肚	52
怎样炸鸡串	53
怎样快速烧鸡	53
怎样烧板鸭	53
怎样煎鱼不粘锅	54
怎样烧鱼不碎	54
怎样把活鱼做得更鲜美	54
怎样吃鱼骨鱼刺	55
怎样做鱼鳞糕	55
怎样做鱼冻	56
怎样烹制螃蟹	56
怎样用红糖熏肉	56
怎样烧母猪肉	57
怎样做酱肉	57
怎样做酱鸡	57

## 第二章 衣

怎样识别衣料的正反面	59
怎样把布撕齐整	60
怎样鉴别衣料品种	60
没有锁边机怎样锁边	61
怎样把裤裆做得合体	61
做孕妇服装怎样舒适省布	61
怎样造型裙子波浪均匀	62
怎样保持锦纶丝织品的弹性	62

怎样使汗衫、背心耐穿.....	63
怎样合理使用旧毛线.....	64
怎样将旧毛线复染如新.....	64
怎样染羊毛绒线.....	64
怎样使裤线保持挺括美观.....	65
腈纶绒线怎样复直.....	65
怎样洗涤拉毛织物.....	65
怎样防止绒布衣服变硬.....	66
怎样使发硬的皮制品恢复柔软.....	66
毛皮大衣脏了怎么办.....	66
怎样去掉新皮衣的膻气.....	67
毛料裤膝盖鼓包怎么办.....	67
呢裤穿久了膝部发亮怎么办.....	67
毛绒倒伏怎么办.....	67
怎样洗烫丝绸衣物.....	68
怎样快速拆掉钮扣.....	68
有机玻璃钮扣擦毛了怎么办.....	68
怎样巧穿松紧带.....	69
怎样给呢服除尘.....	69
毛毯怎样除虫蛀.....	69
怎样洗涤化纤织物.....	70
怎样去除衣服上的蓝墨水迹.....	70
怎样去除衣服上的圆珠笔油迹.....	70
怎样去掉衣服上的油迹.....	71
怎样除去衣服上的酱油迹.....	71
怎样除去衣服上的酒、啤酒迹.....	71
怎样除去衣服上的果汁迹.....	71

怎样除去衣服上的汗迹.....	72
怎样除去衣服上的血迹.....	72
怎样除去衣服上的尿迹.....	73
怎样去掉衣襟上的精斑.....	73
怎样除去衣服上的铁锈迹.....	73
怎样除去衣服上的霉迹.....	74
怎样除去衣服上的白乳胶.....	74
怎样除去毛料衣服上的沥青.....	74
怎样除去衣服上的烟筒油迹.....	75
怎样洗毛衣.....	75
怎样洗皮衣.....	75
怎样清洗单皮夹克衬里.....	76
怎样清洗绣花织物.....	76
怎样清洗羽绒衣服.....	76
怎样洗黑绸裤.....	77
怎样去掉沾在衣服上的棉絮.....	77
怎样洗白手套.....	77
怎样在洗衣机里洗长袖衫.....	77
使用洗衣机怎样节约洗衣粉.....	78
怎样使衬衫领口好洗.....	78
怎样洗毛毯.....	78
怎样洗蚊帐.....	79
怎样正确使用电熨斗.....	79
电熨斗怎样节电.....	79
怎样目测电熨斗温度.....	80
怎样掌握衣料熨烫温度.....	81
怎样熨烫化纤衣服.....	82

怎样熨针织涤纶裤线	82
怎样熨弹力呢裤子	82
怎样熨平衣服上的折纹	83
怎样熨烫柞蚕丝绸衣物	83
怎样熨烫折裥裙	83
怎样除去衣服上的熨迹	83
衣服上熨出“黄斑”怎么办	84
熨衣服没有熨斗怎么办	84
如何鉴别牛皮鞋和猪皮鞋	84
怎样选彩色鞋油	85
鞋油干了怎么办	85
怎样擦皮鞋光亮如新	85
暂时不穿的皮鞋怎样上油	86
旧皮鞋怎样复新	86
怎样修复皮鞋裂纹	86
怎样除去人造革皮鞋的划痕	87
怎样使白球鞋保持洁白	87
怎样洗刷镶白布边的鞋	87
怎样防止布鞋洗后泛白	88
鞋子太小怎么办	88
怎样修补长筒袜	88

### 第三章 用

怎样换接保险丝	89
电视屏幕脏了怎么办	89
电视机清晰度下降怎么办	89
怎样排除车辆对电视机的干扰	90

怎样从电视机中录音.....	90
怎样正确使用电视机拉杆天线.....	91
电视机天线打滑低垂怎么办.....	91
电视机天线“带电”怎么办.....	92
怎样自由调整电视机观看角度.....	92
怎样利用废日光灯管做电视天线.....	92
收音机喇叭刺耳怎么办.....	93
怎样放置音箱音质好.....	93
录音机录音时复制带失真大怎么办.....	94
怎样快速粘接磁带.....	95
录音机磁头带了磁怎么办.....	95
磁头积了污垢怎么办.....	96
怎样判断磁头已磨损.....	96
收录机“绞带”怎么办.....	97
录音机放音时有“吱吱”声怎么办.....	97
磁带有了折皱怎么办.....	97
磁带走速慢了怎么办.....	98
盒式磁带受潮怎么办.....	98
怎样防止睡眠时磁带磨损磁头.....	98
怎样校正录音机马达转速.....	99
没烙铁怎样焊接导线接头.....	99
怎样消除电唱机噪声.....	100
怎样给微型电池充电.....	100
怎样取出洗衣机波轮下的硬币.....	100
洗衣机旋转失灵怎么办.....	100
怎样接长洗衣机的排水管.....	101
怎样消除洗衣机噪音.....	101

怎样清除电动剃须刀片上的油垢.....	101
电动剃须刀片不快怎么办.....	102
怎样利用废旧电池.....	103
怎样使用电池能够节电.....	103
怎样降低电冰箱噪声.....	103
怎样把两温冰箱改为三温.....	103
使用电冰箱怎样节电.....	104
怎样快速给电冰箱除霜.....	105
电冰箱封条漏气怎么办.....	106
停用后的电冰箱怎样启动.....	106
怎样使吸味器活性炭再生.....	107
怎样调节电冰箱温控旋钮.....	107
怎样延长压力锅圈寿命.....	108
压力锅把松动怎么办.....	108
电炒锅插头发烫怎么办.....	109
电饭锅怎样节约用电.....	109
电饭锅煮米汤外溢怎么办.....	109
电饭锅焦饭怎么办.....	110
怎样防止铝炒锅底部裂纹.....	110
怎样防止砂锅炸裂.....	110
怎样修补铁锅.....	111
怎样快速擦锅盖.....	111
怎样快速点燃蜂窝煤炉.....	111
蜂窝煤炉芯裂缝怎样修补.....	111
怎样将厚煤饼切薄.....	112
液化石油气冒黄火苗怎么办.....	112
怎样防止液化气炉被风吹熄.....	113