

1001系列

○ 齐平我 肖里 主编

家庭生活技巧

1001

技



家庭生活技巧 1001

中国青年出版社

(京)新登字 083 号

责任编辑: 冈 宁

封面设计: 孙凤娣

图书在版编目(CIP)数据

家庭生活技巧 1001/齐平我,肖里主编. -北京:中国青年出版社,1995. 4

(1001 系列丛书)

ISBN 7-5006-1827-1

I. 家… I. ①齐…②肖… II. 家庭-生活-知识 IV.
TS976

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 15143 号

中国青年出版社出版 发行

社址:北京东四 12 条 21 号 邮政编码:100708

空军指挥学院印刷厂印刷 新华书店经销

787×1092 1/32 18.75 印张 4 插页 270 千字

1995 年 4 月北京第 1 版 1995 年 4 月北京第 1 次印刷

定价 15.30 元

目 录

一、穿衣戴帽.....	1
鉴别呢绒质量小窍门.....	1
鉴别真假驼毛的窍门.....	1
巧识衣料的正反面.....	2
识别衣料倒顺的窍门.....	2
巧识毛线商标上的数字.....	3
上装“号”和“码”的识别方法.....	3
巧识真假羽绒制品.....	4
真假丝棉鉴别法.....	5
天然毛皮和人造毛皮的辨别方法.....	5
各种纺织品的缩水率.....	6
各种化纤衣料的特点.....	6
计算衣服用料妙法.....	7
挑选毛料妙法.....	8
巧选裘皮服装.....	9
巧选羽绒服.....	9
巧选羽绒被.....	10

巧选真丝绣衣	11
毛料服装里子选购要诀	11
巧选毛线	12
巧选织毛裤的毛线	12
衣领选择要诀	13
选购胸罩要诀	13
巧选婴儿服装	14
羊剪绒帽子选用方法	14
选配钮扣的技巧	15
选购尼龙袜的方法	15
巧辨牛皮、猪皮鞋	16
挑选皮鞋要诀	16
选购高筒靴须知	17
选购胶鞋要诀	17
 巧洗毛料服装	 18
洗涤丝绸衣服妙法	18
洗涤化纤衣服妙法	19
洗涤羽绒服妙法	20
洗涤羽绒被妙法	20
洗涤尼龙羽绒衣妙法	21
洗涤彩条羊毛衫技巧	21
洗涤拉毛织物技巧	22
洗涤毛衣毛裤技巧	23

拆洗毛线衣裤技巧	23
洗涤人造毛大衣妙法	24
洗涤纯毛毛毯妙法	24
腈纶毛毯洗涤要诀	25
巧洗棉衣	25
巧洗旧棉套	26
巧洗灯芯绒衣服	26
巧洗绣花织物	26
巧洗嵌金银丝衣物	27
巧洗汗衫、背心	27
花色衣服洗涤后保持鲜艳妙法	28
洗涤绸缎被面要诀	28
洗织锦缎服装防损伤质地窍门	30
洗白色黑色丝织物防“变花”窍门	30
白绸衬衣去黄技巧	31
洗涤衬衣硬领技巧	31
洗熨西装领带技巧	31
呢料衣服去亮技巧	32
呢绒大衣除尘妙法	32
使发硬绒布复软妙法	32
使变硬毛皮复软妙法	33
羊剪绒皮制品毛被光泽度减退处理妙法	33
洗涤人造革制品技巧	34
洗涤皮毛技巧	34

洗涤光面皮革技巧	35
浅色皮茄克去污妙法	35
去除衣物上油脂类污渍妙法	35
去除衣物上汗渍、尿渍、血渍、呕吐渍妙法	36
去掉衣服上油漆、油墨、皮鞋油、印泥油、万能胶、 蜡笔、复写纸渍妙法	37
去掉衣物上红药水、紫药水、碘酒渍妙法	37
去掉衣服上红墨水、蓝墨水、圆珠笔油渍、墨汁妙 法	38
去掉衣物上酱油、茶、咖啡渍妙法	39
去掉衣物上的铁锈渍妙法	39
去掉衣物上牛奶、柿子、水果汁渍妙法	40
去掉衣物上酒、啤酒、青草渍妙法	40
去掉衣物上柏油、桐油渍妙法	41
去除衣服上的烟油、烟筒油、香烟迹妙法	41
去掉衣物上蟹黄、泡泡糖、冰淇淋渍妙法	42
去除地毯污迹妙法	42
洗涤花边帷幔和窗帘妙法	43
洗涤仿补花、鼓花台布妙法	43
夏季防衣服褪色窍门	43
洗涤呢子帽妙法	44
洗涤皮帽子妙法	44
洗刷旅游鞋方法	45
巧除白球鞋上的黄污点	45

洗袜子的科学方法	45
洗漆蚊帐妙法	46
漂白衣服妙法	46
复染全毛绒线妙法	47
洗衣服的浸泡时间	47
 收藏毛料西装小窍门	 48
呢料衣服保管要诀	48
皮革服装保存技巧	48
巧除皮衣划痕	49
皮猎装简易上光妙法	49
毛皮服装保存要诀	50
长毛绒衣领倒伏后还原妙法	50
毛衣毛裤收藏要诀	51
毛衣养护小窍门	51
羊毛衫收藏要诀	51
羽绒制品保管要诀	52
丝绸衣服保养技巧	52
锦纶混纺织品保养技巧	53
涤纶混纺织品保养技巧	53
腈纶混纺织品保养技巧	54
熨烫化纤衣料技巧	54
涤纶织物勾毛处理妙法	55
苎麻衣物保管技巧	55

有色衣服保养要诀	55
防止灯芯绒掉毛妙法	56
存放柔姿纱服装技巧	56
丝棉袄收藏要诀	57
除去衣服褶皱和熨烫痕迹技巧	57
除去粘在衣服上的棉絮窍门	58
风雨衣保养技巧	58
胶布雨衣、防雨布雨衣和塑料薄膜雨衣保养技 巧	59
防治衣蛾妙法	60
安放樟脑丸要诀	60
尼龙手套、袜子保养要诀	61
破漏锦纶衣物和尼龙袜子粘补技巧	61
穿丝袜小窍门	61
皮鞋保养技巧	62
鹿皮鞋保养技巧	62
合成革皮鞋保养技巧	63
皮鞋开胶后粘合妙法	63
皮鞋褪色或返硝补救技巧	63
巧擦皮鞋	64
浅皮鞋粘了深色鞋油补救技巧	64
巧使白皮鞋长久洁白	65
鞋带使用小窍门	65
衣物简便织补妙法	65

晾晒衣服要诀	66
衣物上松紧带保养要诀	66
玻璃纤维蚊帐保养妙法	67
保存真皮皮包妙法	67
二、家庭饮食	68
巧识老母猪肉	68
巧识肉(猪、牛、羊)是否新鲜	68
鉴别鱼是否新鲜妙法	69
巧选鲜虾	69
巧选螃蟹	69
巧选贝类	70
巧选活鸡	70
巧识鸭子的老、嫩	71
巧识注水鸡鸭肉	71
巧识变质烧鸡	71
巧识鸡、鸭蛋是否新鲜	72
巧选松花蛋	72
巧识冷冻禽肉的新鲜度	73
巧识家禽内脏的新鲜度	73
巧选香肠	74
巧选火腿	74
区别食用植物油种类妙法	74
巧识香油是否掺假	75

巧识海蜇的优劣	76
巧选木耳、银耳	76
巧选笋干	77
巧选冬菇	77
巧选海米	77
虾皮选购窍门	78
巧识真、假味精	78
巧选茶叶	78
巧识新、旧茶叶	79
巧识真、假茶叶	79
巧识啤酒质量	79
白酒度数判别妙法	80
巧选食品罐头	80
巧识鲜奶质量	81
巧选奶粉	81
巧识变质酸奶	82
巧识真、假藕粉	82
巧识蜂蜜质量	83
蜂王浆选购窍门	84
巧识真、假阿胶	84
巧识真、假麝香	84
巧识真、假人参	85
巧选洋白菜	85
巧选扁豆	85

巧选黄瓜	86
巧选菜花	86
巧选辣椒	87
巧选茭白	87
巧选香椿	88
巧选韭菜	88
挑选西瓜妙法	89
面粉选购窍门	89
巧杀活鸡、活鸭	90
鸡、鸭宰杀后快速褪毛妙法	90
鸡、鸭开膛的诀窍	91
巧洗鸡、鸭内脏	91
巧杀野禽	92
巧杀家兔	93
鱼鳞快速去除妙法	93
加工墨鱼妙法	93
巧杀鳝鱼和鳊鱼	94
鱼胆弄破处理妙法	94
巧除鱼的腥味	95
使咸鱼、咸肉复鲜窍门	95
加工螃蟹妙法	95
巧使贝类吐泥	96
肥肉沾污巧洗法	96

巧除猪肺腥味	96
清洗猪肠、猪肚妙法	97
巧除羊肉膻味	97
鸡肉去腥妙法	97
巧除鸭肉腥味	98
炼猪油脂净不糊妙法	98
巧除菜籽油异味	98
炸鱼油巧除腥味	99
巧使油、醋变香	99
科学洗菜妙法	99
焯水主要妙法	100
菠菜去涩的妙法	101
香椿巧出香味	101
西红柿去皮技巧	102
巧剥大蒜皮	102
切辛辣蔬菜辣眼处理妙法	102
剥生芋头手发痒处理妙法	103
红萝卜去皮妙法	103
马铃薯去皮妙法	103
板栗去皮妙法	103
莲子脱皮妙法	104
橙子剥皮妙法	104
柿子脱涩妙法	104
巧洗干蘑菇	105

切鲜藕、土豆、茄子不变色窍门·····	105
芥末调辣妙法·····	105
泡发鱼唇妙法·····	106
泡发鱼翅妙法·····	106
巧发鱿鱼·····	107
巧发玉兰片·····	107
泡发海参妙法·····	108
泡发海蜇妙法·····	108
泡发干贝妙法·····	109
泡发海螺干妙法·····	109
泡发海带妙法·····	109
泡发香菇妙法·····	110
泡发笋干妙法·····	110
掌握做菜火候妙法·····	110
调味的技巧·····	112
配料的诀窍·····	113
黑白胡椒有何区别·····	113
用花椒调味应注意什么·····	114
勾芡的种类和妙法·····	114
烧菜用酒窍门·····	115
巧做糖醋汁(热菜汁)·····	115
巧做鱼香汁(热菜汁)·····	116
调制怪味汁(凉菜汁)妙法·····	116

调制芥末汁(凉菜汁)妙法·····	117
烧肉的技巧·····	117
炖猪肉既酥又烂妙法·····	117
烧骨头汤鲜美妙法·····	118
减轻咸肉的咸味妙法·····	118
剁丸子肉馅的窍门·····	118
烹调兔肉要注意什么·····	119
烧牛肉烂得快妙法·····	119
炒牛肉片鲜嫩妙法·····	120
炖老鸡、老鸭妙法·····	120
切熟肉整齐不碎妙法·····	120
自制烧鸡窍门·····	121
煎鱼不粘锅妙法·····	121
炒鱼片不破碎妙法·····	121
巧食甲鱼胆·····	122
鱼头尾巧做鲜鱼汤·····	122
煮白肚显得丰满窍门·····	122
炒上浆肉丝菜不粘锅妙法·····	123
油炸食品防止油爆外溅窍门·····	123
砂锅烧食贴底处理妙法·····	123
油锅着火处理妙法·····	124
巧食皮蛋·····	124
鲜蛋蒸煮的技巧·····	125
煎蛋的诀窍·····	125

巧煮破鸡蛋.....	125
炒蔬菜何时放盐好.....	125
煮汤菜何时放盐好.....	126
煮豆何时放盐好.....	126
烹制豆腐去除豆腥味妙法.....	126
用豆腐粉做豆腐脑和豆腐妙法.....	126
烧茄子省油妙法.....	127
熬茄子不变黑妙法.....	127
炒绿叶菜不变黄妙法.....	128
巧除苦瓜苦味.....	128
巧除萝卜气味.....	129
巧煮土豆.....	129
炒土豆丝脆嫩清爽窍门.....	129
做海带保持营养成分妙法.....	130
巧食小萝卜缨和莴笋叶.....	130
菜或汤太咸了处理窍门.....	131
菜或汤醋放多了处理技巧.....	131
菜或汤油多大腻处理妙法.....	131
和面不粘盆妙法.....	132
调制冷水面团妙法.....	132
调制开水面团妙法.....	133
调制温水面团妙法.....	133
几种发面妙法.....	134
包饺子省时省力妙法.....	134

煮饺子、挂面的诀窍	135
用高压锅煮水饺妙法	135
煮元宵熟得快妙法	136
巧做凉面	136
炸酱香味浓厚妙法	137
烙家常饼的技巧	137
巧做蒸饼、千层饼	138
做呛面馒头的诀窍	138
做开花馒头应注意什么	139
巧做生煎包子	139
快速炸油条妙法	140
巧做糖火烧	140
巧做丝糕	141
自做生日蛋糕妙法	141
做米饭应注意哪些问题	141
陈米煮饭具有色、香、味妙法	142
巧用茶水烧饭	142
高压锅巧煮粽子	143
巧做八宝饭	143
做腊八粥应掌握哪些要领	144
熬米粥加碱好不好	144
快速熬绿豆汤妙法	145
吃猪油糖年糕的学问	145
吃水磨年糕的妙法	145