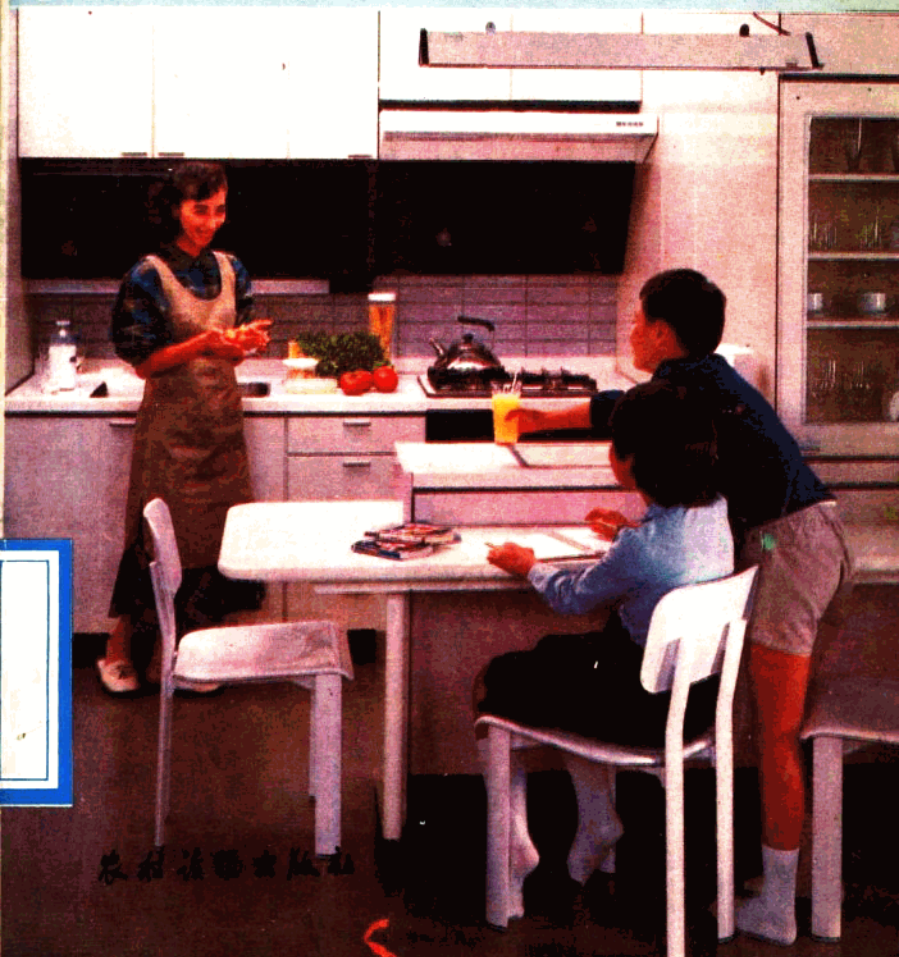


● 居家必备丛书 ●

居 家 小 窍 门



农村读物出版社

目 录

一.吃的窍门

巧识母猪肉	1
巧识米猪肉	1
巧识注水肉	1
识别肉肠质量的窍门	2
怎样选火腿	2
怎样鉴别牛、羊肉的新鲜度	2
怎样识别鱼的新鲜程度	2
巧辨螃蟹的雌雄	3
怎样分辨龙虾的雌雄	3
怎样选购海味干品	3
如何选购新鲜墨鱼	4
巧选禽类	5
怎样辨别家畜内脏的新鲜度	5
怎样挑选活鸡	6
怎样选购乳鸽	6
巧测蛋的新鲜度	7
巧选松花蛋	7
怎样选购日常蔬菜	7
怎样挑选鲜蘑菇	8

巧辨真假香油	8
巧辨掺假的“三面”	9
怎样选购银耳	9
选购木耳的窍门	10
巧辨鲜牛奶	10
巧辨奶粉的好坏	10
巧识真假茶	11
巧识新茶和陈茶	11
巧辨啤酒的优劣	11
浸煮小窍门	12
消除烧焦食物气味的窍门	12
消除开水中油渍味的窍门	13
做米饭的窍门	13
怎样煮陈米饭	13
去饭焦味的窍门	14
防止电饭锅煮饭时米汤溢出	14
煮粥不溢锅的窍门	14
巧和面	15
快速发面的窍门	15

巧吃冷面	15	几种烹调应急窍门	22
防止面条老化的窍门 ..	15	使食糖硬结松散的窍门	22
蒸馒头的窍门	16	怎样炒菜不巴锅	23
蒸馒头碱加多了怎么办	16	炒菜放酱油的窍门	23
防止蒸馒头粘笼的窍门	17	炒菜应先放糖后放盐 ..	23
炸馒头片省油的窍门 ..	17	炒菜巧用醋	24
巧炸油条	17	做菜巧用酒	24
高压锅巧煮水饺	18	炒菜用盐爆锅的窍门 ..	24
巧煮饺子	18	炒菜巧点水	25
巧使面包变软	18	巧炒青菜	25
巧烤面包	18	保持蔬菜营养的窍门 ..	25
烤饼的窍门	19	洗生虫蔬菜的窍门	26
巧煮元宵	19	巧去蔬菜苦涩味	26
做甜食的窍门	19	消除蔬菜上残留农药的窍门	26
巧测油温	20	巧去大蒜皮	26
菜油巧变“香油”	20	用甩干机脱菜馅水的窍门	26
除去菜油异味的窍门 ..	20	做菜馅不挤水的窍门 ..	27
如何使用炸过东西的油	21	腌菜三忌	27
消除炸食物后油发黑的窍门	21	腌菜的窍门	27
防热油泛沫的窍门	21	巧腌秋菜	28
防止油星飞溅的窍门 ..	21	刚腌制的蔬菜最好不要吃	28
灭油锅起火的窍门	21	制作泡菜的窍门	28
炼猪油的窍门	22	巧去咸菜的咸味	28

做冻菜一窍门	29	巧吃豆腐干	36
蔫青菜返绿的窍门	29	煮豆省火的窍门	36
巧做油炸食物	29	吃黄豆的窍门	36
做汤的窍门	29	巧生豆芽	37
咸汤变淡小窍门	30	熬制绿豆汤的窍门	37
防止菜汤溢锅的窍门	30	巧剥蚕豆皮	37
做凉菜的窍门	30	炒藕的窍门	38
做土豆的窍门	31	发笋干的窍门	38
巧食胡萝卜	32	巧煮笋	38
巧炒洋葱	32	巧除鲜蘑菇中的泥沙	38
消除炒洋葱气味的窍门	32	浸泡干蘑菇的小窍门	39
酸白菜去酸的窍门	33	水发木耳的窍门	39
烧菜花的窍门	33	巧洗猪肉	39
防止芥菜变苦的窍门	33	解冻肉的窍门	39
菠菜去涩的窍门	33	消除肉中残留农药的窍门	40
巧炒茄子	34	做肉的小窍门	40
炒豆角保持鲜绿的窍门	34	巧炸肉	41
烹调辣椒的窍门	34	炒猪肉的窍门	41
巧吃豆腐	35	烧猪肉快熟小窍门	41
烧豆腐防碎、入味的窍门	35	余丸子不散的窍门	41
去掉豆制品异味的窍门	35	巧剁肉馅	42
冻豆腐变鲜豆腐的窍门	36	冬季剁肉不粘小窍门	42
		巧调肉馅	42
		发肉皮的窍门	42
		怎样使骨头汤炖得色白味鲜	43

煮骨头汤保持营养的窍门	43	除鸭肉腥味的窍门	50
除去咸肉异味的窍门	43	消除兔肉草腥味小窍门	50
巧洗咸肉	44	巧煎鸡蛋卷	51
使猪蹄膀快熟的窍门	44	炒鸡蛋的小窍门	51
增加猪蹄营养的窍门	44	炒鸡蛋去腥味的窍门	51
烧蹄膀防焦的窍门	44	煮鸡蛋的小窍门	51
巧断火腿	45	鸡蛋巧搅肉馅	52
泡干火腿的窍门	45	巧腌咸蛋	52
巧煮火腿	45	做蛋汤的小窍门	53
巧做咕嚕肉	45	蒸蛋羹的窍门	53
巧洗猪舌、牛舌	46	巧剥松花蛋	53
除猪肝、猪心秽气的窍门	46	冻鱼、肉解冻的窍门	53
炒猪肝小窍门	46	巧去鱼鳞	54
洗猪肚的窍门	46	除去鱼苦胆味的窍门	54
使猪肚变厚的窍门	47	除去鱼腥味的窍门	54
使猪肚快熟的窍门	47	炒鱼片不碎裂的窍门	55
洗猪肠的窍门	47	煎鱼技巧	55
炒牛肉的小窍门	47	炸鱼防碎小窍门	56
巧煮牛肉	48	咸鱼变淡复鲜的窍门	56
巧除羊肉膻味	49	巧腌鱼、肉	56
巧去狗肉腥味	49	巧洗带鱼鳞	56
杀鸡、鸭、鹅快去毛的窍门	49	鲜河豚除毒的窍门	57
巧炖老母鸡	50	使泥鳅排出体内泥土的窍门	57
消除鸡肉腥味小窍门	50	怎样使贝类吐出泥沙	57
		巧取河虾虾仁	57

杀甲鱼的窍门	58	用大蒜保存食物的窍门	65
巧除甲鱼腥味	58	用盐保存食物的窍门	65
涨发海参的窍门	58	用花椒保存食物的窍门	66
涨发墨鱼干和鱿鱼干的窍门	59	贮粮窍门	66
泡洗海蜇皮的窍门	59	巧存大米	66
煮海带的窍门	59	巧存小米	67
巧煮熊掌	59	怎样保管面粉	67
煮牛奶的小常识	60	巧存绿豆	67
冲奶粉的小窍门	60	巧存花生米	68
消除羊奶膻味的窍门	61	米饭保鲜小窍门	69
干奶酪回软的窍门	61	保存“隔顿饭”的小窍门	69
生吃水果、蔬菜消毒的窍门	61	保存面肥的窍门	69
水果催熟小窍门	61	巧存面包	69
使柿子脱涩的小窍门	61	食油的保存技巧	70
巧吃不新鲜的苹果	62	防猪油“哈喇”的窍门	70
除去桃毛的窍门	62	贮存植物油的窍门	71
香蕉快熟小窍门	63	保存小磨香油的窍门	71
巧做蜜饯	63	食盐防融的窍门	71
巧除核桃壳	63	食糖防潮的窍门	71
巧炒花生	63	巧存醋	72
巧炒西瓜子	63	防剩菜变质小窍门	72
哪些食物存放在一起不好	64	蔬菜保鲜的一般窍门	72
食品防潮的小技巧	64	西红柿保鲜窍门	73
冰箱存物小窍门	64	西红柿酱的保鲜窍门	73

巧存大白菜	74	保存银耳的窍门	81
农家贮存大白菜的窍门	74	保存黑木耳的窍门	82
家贮土豆四忌	74	保存黄花菜的窍门	82
土豆的存放窍门	75	鲜肉保鲜小窍门	82
存红薯	75	保存切过的火腿的窍门	83
收藏冬瓜	75	怎样保存香肠	83
半边冬瓜的保存窍门	76	鲜鱼保鲜小窍门	83
贮藏红辣椒的窍门	76	咸鱼、咸肉的存放方法	84
存放冬笋	76	巧存鸡蛋	84
茭白存放法	76	预防鸡蛋变坏的窍门	85
存萝卜的窍门	77	贮存干海货的窍门	85
荸荠保鲜的窍门	77	巧存海蜇皮	86
鲜蘑保鲜的窍门	78	牛奶保鲜法	86
贮存菠菜的窍门	78	巧用小苏打保存水果	87
巧存黄瓜	78	削皮水果如何保鲜	87
贮存蒜黄、青蒜的窍门	79	巧摆水果	87
贮存洋葱的窍门	79	巧存苹果	88
生姜收藏法	79	贮存柑桔的窍门	88
大葱收藏法	80	中华猕猴桃保鲜的窍门	89
如何存大蒜	80	西瓜长期保鲜的窍门	89
如何存香菜	80	柠檬保鲜法	90
酸菜保鲜小窍门	81	巧存樱桃果	90
巧存豆腐	81	收藏葡萄干	90
防止豆腐发酸变味的窍门	81	藏板栗的窍门	90

存放核桃的窍门	91	洗拉毛织物的窍门	99
巧存剩冰淇淋	91	巧洗呢绒衣服	99
存放剩咖啡、果汁的窍门	91	巧除呢绒服上的灰尘	99
巧存啤酒	91	巧洗毛呢制服	99
保存黄酒的窍门	91	洗人造毛大衣的窍门	100
保存茶叶的窍门	92	洗羽绒衣的窍门	100
二.穿的窍门		如何清洗皮毛衣物	101
上衣用料快速折算窍门	93	洗羊毛皮的窍门	102
辨别衣料正反面的窍门	93	洗衬衣领的窍门	102
选购羽绒服的窍门	94	处理新村衣领的窍门	102
选购皮革服装的窍门	94	巧洗工作服	102
选购裘皮服装的窍门	94	洗白背心的窍门	103
选购西服的窍门	95	洗风雨衣的窍门	103
选购呢绒的窍门	95	水洗领带的窍门	103
做棉袄暖和的窍门	96	干洗领带的窍门	104
用雪洗呢子服的窍门	96	洗粘纤毛型围巾的窍门	104
巧洗白色亚麻织物	96	用蓝墨水漂白衣服小窍门	104
巧洗丝织品	97	除去衣服上汗臭味的窍门	104
巧洗缎子	97	除衣服上樟脑味的窍门	105
洗变黄丝绸衣物的窍门	97	巧除黑色服装上的光斑	105
巧洗毛织物	97	绒线衣除光亮的窍门	105
巧洗羊毛衫	98		
洗兔毛衫小窍门	98		

毛料衣服除光亮的窍门	105	怎样消除鞋子里的气味	111
快速漂清洗衣粉泡沫的窍门	105	收藏皮鞋的窍门	111
内衣裤不要翻开晒	106	呢绒线防虫的窍门	111
巧晒毛衣	106	收藏衣物用细辛的窍门	112
熨衣服一窍门	106	夏服保存过冬的窍门	112
巧烫真丝衣服	106	冬服保存过夏的窍门	112
消除丝绒制品压皱的窍门	106	三.用的窍门	
巧使旧毛线变柔软蓬松	107	餐巾洗白的窍门	114
旧毛线巧弄直	107	发硬的毛巾变软的窍门	114
旧衣巧变新	107	防止热气雾朦镜片的窍门	114
衣服去褶小窍门	108	热水器少长水垢的窍门	114
防止涤纶织物“起球”的窍门	108	巧开锈热水瓶	115
塑料鞋防裂的窍门	108	巧防热水瓶外壳生锈	115
旧皮鞋巧返新	109	气压保温瓶保持水清的窍门	115
怎样使皮鞋不磨脚	109	巧使保温瓶长期保温	116
巧除皮革灰尘	109	巧用受潮火柴	116
擦皮鞋的窍门	109	电池翻新的窍门	116
擦浅色皮鞋的窍门	110	旧刀片的新用途	117
黑、棕色皮鞋如何擦亮	110	磨刀片的窍门	117
浅色皮鞋染黑的窍门	110	巧磨剪子	117
巧除皮鞋的吱嘎声	110	使汽灯罩耐用的窍门	117

点煤油灯一窍门	118	使用铝制器皿的小窍门	125
使蜡烛不“流泪”的窍门	118	巧接塑料制品	126
使扫帚结实的窍门	118	巧用水壶	126
节约地板蜡的窍门	118	砸凹的军用水壶巧复原	126
巧除锯条上的泡沫塑料屑末	119	巧选盘、碗	126
用衣刷、鞋刷的小窍门	119	用化纤丝洗碗有害健康	127
使用草席三忌	119	油漆筷子不利于健康	127
如何清洗灯草制品和柳条制品	120	使用铁锅的窍门	127
巧钉钉子	120	洗奶锅小窍门	128
器皿粘合窍门	120	使用砂锅的窍门	129
切莫用搪瓷制品煮食物	121	延长高压锅密封圈寿命的窍门	129
使用搪瓷器皿的小窍门	121	电饭锅节电小窍门	129
使用玻璃器皿的窍门	122	巧选菜刀	130
平板玻璃粘在一起怎么办	123	巧安菜刀把	130
玻璃快速钻孔窍门	123	巧磨刀	131
橱柜玻璃滑门巧装把手	123	巧除钢刀上的锈斑	131
瓦盆防裂小窍门	124	防止菜板裂口的窍门	131
使用铜制器皿的窍门	124	巧补水缸	131
防止铁器生锈的窍门	125	使煤炉结实的窍门	132
		烧煤油炉的窍门	132
		开玻璃瓶罐头的小窍门	132
		巧开罐头瓶	133

怎样揭掉旧塑料贴面 …	133	巧补自行车内胎 ……	140
巧除木板床的响声 ……	133	套自行车把手套的窍门	
巧除家具上的虫眼 ……	134	……………	141
竹器家具防蛀虫的窍门		巧用蛋壳 ……	141
……………	134	巧用淘米水 ……	141
防地毯卷角的窍门 ……	134	巧用桔皮 ……	142
防止地毯滑动的窍门 …	134	字画上墙的窍门 ……	142
电器八忌 ……	135	牙膏贴年画小窍门 ……	143
冰箱节电的几种窍门 …	135	油画去潮窍门 ……	143
巧用冰箱 ……	136	旧照片变新的窍门 ……	143
电冰箱快速除霜的窍门		揭像片的窍门 ……	143
……………	137	磨墨的窍门 ……	144
除去冰箱异味小窍门 …	137	邮票受潮粘在集邮本上怎	
冰箱吸味器活性炭的再生		么办 ……	144
窍门 ……	138	给花草巧浇水 ……	144
电冰箱门封条整形小窍门		延长鲜花开放时间的窍门	
……………	138	……………	144
保护电冰箱封条的窍门		保护孩子的简便方法 …	145
……………	138	巧止婴儿哭声 ……	146
巧接天线 ……	138	巧除蚂蟥 ……	146
巧用废磁带 ……	139	洗尿布的窍门 ……	146
修电子打火机的窍门 …	139	巧做鱼饵 ……	147
解决电动剃须刀没电的应急		胶水干缩后怎么办 ……	147
办法 ……	139	巧封信封 ……	147
吊装日光灯的窍门 ……	140	巧去煤油中的水 ……	147
消除手表内水的窍门 …	140	巧用碎布头 ……	148
巧治自行车慢性漏气 …	140	巧锁扣眼 ……	148

如何使湿木头变干	148	巧除铝锅焦迹	166
瓶盖密封的窍门	148	巧去白瓷砖上的污垢	166
巧取瓶塞	149	除搪瓷器皿焦迹的窍门	166
巧省煤气	149	除砂锅污垢的窍门	167
生炉子一窍门	150	快速清除电饭锅焦底的窍门	167
使木炭不炸的窍门	150	玻璃去污窍门	167
锯金属省力的窍门	150	如何清洗电镀制品	168
旋木螺钉省力的窍门	150	除去塑料食具上污垢的窍门	168
拉抽屉省力的窍门	151	厨房木器除污小窍门	168
贴塑料墙纸的窍门	151	除毛刷上清漆的窍门	168
刷石灰一窍门	151	巧除熨斗污垢	169
旧挂历做门帘的窍门	151	巧除镜面上的斑纹	169
四.去污窍门		巧擦镜子	170
巧除衣物污迹	153	给荧屏除尘的窍门	170
巧洗蚊帐黑渍	161	折叠式躺椅的清洗方法	170
除去泡泡糖胶的窍门	161	清洗地毯窍门	170
巧除小山羊皮制品上的污迹	162	巧除地毯污迹	171
除白球鞋上黄污点的窍门	162	巧洗椰毛垫子	173
巧除皮革制品的污迹	162	如何清洗木器家具	173
巧除水垢	163	家具复光窍门	173
巧洗油腻器皿	164	巧除家具上的旧漆	174
巧去容器里的怪味	165	木制家具上有了印痕怎么办	174
除茶垢小窍门	165		
清除铝制品上污垢的窍门	165		

如何清除石膏塑像上的油污	175	除去破鸡蛋粘污的窍门	180
巧除墙纸上的污点	175	如何清洗瓷砖地板	180
纱窗去污小窍门	176	画框的清洗窍门	181
如何恢复金银饰品的光泽	176	巧除粘胶标签	181
巧洗珍珠饰品	177	邮票沾了油渍怎么办	181
如何清洗象牙制品	177	清除手上鱼腥味的窍门	181
清除冰箱内霉菌的窍门	178	洗除手上油漆的窍门	182
巧除书籍上的污物	178	消除菜刀异味的窍门	182
除布质书籍封面上的油污	178	巧去香烟烟雾味	182
清除印章印泥渣小窍门	179	巧去房间霉味	182
巧除琴键污物	179	消除灰水刷墙壁气味的窍门	183
除去唱片上尘污的窍门	179	消除霉味的窍门	183
巧除扑克牌污迹	179	消除花肥臭味的窍门	183
如何清洗台阶	180	消除煤臭气味小窍门	183
		尿壶除味的窍门	184
		除厕所臭味小窍门	184

一、吃的窍门

巧识母猪肉

母猪肉皮厚，肉粗，不易煮烂，味道也不鲜美，人们一般不喜欢吃，所以选购时要善于识别。一般情况下，母猪肉除皮厚肉粗外，还有以下特点：毛孔深大，奶头粗长，脂肪层较疏松，与肌肉结合不紧，肌肉纤维纹理粗糙、呈污红色，骨断面的骨污是黄色，并有黄色的油样液体渗出。

巧识米猪肉

米猪肉是不能吃的，所以买猪肉时要格外小心识别。用刀将瘦肉切开，在切面处若看到一些象黄豆大小的囊胞，里面有半颗米粒大小的白色小珠状物，悬垂于囊胞内层，这便是米猪肉。

巧识注水肉

有些小贩卖的猪肉里注有水，这样可增加肉的重量，买时需注意识别。可用一块易燃的薄纸，贴在刚切的各类肉的切面上，用手捂一会儿，被浸润后将纸撕下用火烧，凡能烧着的是没注水的，不燃的则是注射了水的。

此外，注入水的鸡肉、鸭肉，看起来饱满，但表皮浮肿无光，触摸比水豆腐还嫩，象触摸装水的塑料袋或橡胶袋。

识别肉肠质量的窍门

新鲜的肉肠，肠衣干燥，没有霉变、无粘液，肉肠切断后，肠衣和肉馅紧密连在一起，并有弹力，切面结实，色泽均匀，脂肪白色新鲜，无灰色斑点。当售货员用刀操作时，就会闻到阵阵芳香。如果肉肠表面发卤、发粘、呈灰绿色，肠衣的韧性减弱，缺乏弹力，脂肪呈灰黄色，而且肠衣易与肉馅分离，有一种哈喇或油脂酸味，这说明肉肠已变质。

怎样选火腿

品质好的火腿呈黄褐色或红棕色，脚细直，腿心长，骨不露，表面干燥，组织结实。用指压肉有坚实感，不粘手，且气味清香。

怎样鉴别牛、羊肉的新鲜度

新鲜的牛肉、羊肉色泽均呈棕红或暗红色，肉质细密而有弹性，以手按之，指窝很快复原；不新鲜的牛、羊肉表面非常湿润而带粘性，且有臭味。

怎样识别鱼的新鲜程度

先看鱼鳃：新鲜的鱼，鱼鳃鲜红或粉红，没有粘液，无

臭味；变质的鱼，鳃色灰白或暗红，有臭味或陈腐味。

再看鱼眼：鲜鱼的眼睛是透明的，洁净而突出；不新鲜的鱼眼塌陷，眼睛灰暗，有时因内脏溢血而发红。

后看表皮和肌肉：鲜鱼表皮有光泽，鱼鳞整齐，鱼背坚实、有弹性，用手指压一下，凹处立即平复，肚腹不膨胀，肛门不突出，将鱼放在水中不沉；不鲜的鱼色泽发暗，鱼鳞松动，鱼背发软。

巧辨螃蟹的雌雄

蟹的腹部尖壳，有尖形和圆形两种，若成三角尖形者为雄蟹，呈圆形的为雌蟹。农历九月的雌蟹多黄，最为丰腴肥美，农历十月的雄蟹则膏多香滑。

怎样分辨龙虾的雌雄

一般人买龙虾都愿买雌的，买时的分辨方法是：看胸与腹之前的第一对爪的末端，若呈叉状，便是雌虾。

怎样选购海味干品

鲍鱼干：比较理想的鲍鱼干体形完整，大小均匀，干燥结实，色泽呈淡黄或者粉红色，半透明状。闻起来微有香味。如果形体不太完整，背部略带灰暗黑色，或者不透明，且外表有一层白粉，则是下等品。

鱿鱼干：理想的鱿鱼干体形完整结实，光亮干净，肉肥厚，呈鲜艳的类似干虾肉似的浅粉色。如果体形卷曲，尾及

背部红中透暗，两侧有微小的红点，则是下等品。

墨鱼干：比较上乘的墨鱼干体形完整，色泽光洁悦目，肉体宽厚展阔，呈棕色的半透明状，有一股清香味。如果墨鱼干的局部有墨斑，表面带有粉白色，背部暗红，则是下等品。

对虾干：好的大小均匀，体形完整，虾体透明有光泽，咸度轻，体干。否则是下等品。

干贝：比较理想的干贝，黄而带有色彩，外表有一层白霜，颗粒整齐，不碎无杂质，肉体坚实饱满，肉丝清晰充实，有特殊清香味，味道清鲜，咸度适中。反之则是下等品。

牡蛎：体形完整结实，光滑肚壮，肉饱满，表面无沙和碎壳，肉色金黄，淡口的为上品。体形基本完整，比较瘦小，色赤黄略带黑的次之。

虾米：肉结实、洁净无斑，色泽红或微黄、光亮，有鲜香味，干燥、淡口、大小均匀的为上品。肉结实但有一些黑斑或粘壳，色淡红，味微咸的次之。

海参：体形完整端正，干燥，淡口，结实而有光泽，大小均匀，肚无沙的为上品。体形比较完整，结实，色泽比较暗的次之。

章鱼干：体形完整，色泽鲜明，肥大，爪粗壮，体色为柿红色带粉白，有香味，干燥，淡口的为上品。色泽紫红带暗的次之。

如何选购新鲜墨鱼

新鲜的墨鱼，会有蓝黑色的闪光光泽，但一经久放，就