

生活DIY

生活DIY

生活点子王

自己动手做
享受生活乐趣
提高生活质量
直观图解 易学易做



Do It Yourself!!

BMG 编辑部 / 企划

生活DIY特别提示：

我和爸爸妈妈一起做的亲
子生活读物
中小学校“生活课”、“劳
动技术课”的辅助教材

吉林教育出版社

生活 DIY

生活点子王

便利生活的小锦囊

BMG 编辑部 / 企划

吉林教育出版社

(吉)新登字 02 号

台湾弘大出版社·BMG 爱阅社,1998 年 10 月初版。

台湾汉湘文化事业股份有限公司授权在大陆出版
简体本。

版权所有,翻印必究。

吉林省版权局著作权合同登记

图字:07-2001-849 号

生活 DIY—生活点子王

BMG 编辑部 企划

责任编辑:元龙河

封面设计:王 康

出版:吉林教育出版社 880×1230 毫米 32 开本 4.125 印张 95000 字

发行:吉林教育出版社 2002 年 3 月第 1 版 2002 年 3 月第 1 次印刷

印数:1—5000 册 定价:7.80 元

印刷:锦州印刷厂 ISBN7-5383-4364-4/G·3985

目 录

第一章

生活小智囊

- 西瓜的冷藏方法及切法 1
- 剥南瓜皮高手 5
- 利用热水瓶缩短煮豆子的时间 9
- 用回锅油去除风扇上的油污 17
- 窗帘的清洗 21
- 窗帘轨道有趣的利用法 25
- 粘在地毯上的口香糖去除方法 29
- 自己动手洗套装 33
- 衣服送洗时的注意事项 37
- 去除汗斑的应急法 41
- 预防婴儿长痱子 45
- 移动金鱼的方法 51





第二章

完全收纳法 57

- ❁ 一目了然的物品收纳法 57
- ❁ 储藏箱上的内容标示法 61
- ❁ 拉取、并列式储藏法 65
- ❁ 活用缝隙的完美收纳法 69
- ❁ 灵活的储藏术 73
- ❁ 收藏长统靴的方法 77
- ❁ 照片的整理与保存 81
- ❁ 面纸空盒的活用妙招 85

第三章

舒适度过阴雨季 89

利用吸尘器、黏毛器清除尘螨 89

衣橱的除湿法 93

防虫剂的正确用法 97

利用黑布晒棉被 101

整烫大床单的高手 105

让空气流通是防霉妙招 109

清除霉菌的长期作战① 113

清除霉菌的长期作战② 117

一举两得的节省能源法 121



第一章 生活小智囊

西瓜的冷藏方法及切法

在酷热的季节里,冰冷的西瓜最能消暑解渴。但现在大都是小家庭,如果买一个大西瓜,不但冰箱可能放不进去,而且没将西瓜切开,也不知道西瓜是否够熟?

因此,很多人买切开的西瓜。

切开的西瓜虽然用保鲜膜包起来,但经过一段时间之后,水分和味道都会渐渐消失。所以,立刻将买回的西瓜整个放入冰箱里,想吃的时候才切来吃,才能保持西瓜的最佳状况。



○利用冰水来急速冷冻西瓜

西瓜冷藏大约1~2个小时就可以,小心不要冰过头了。冰过头的西瓜会感觉不出西瓜原有的风味,所以要让它回温一下再吃。

整个西瓜放不进冰箱时,可以利用冰水。将西瓜泡入放了冰水的大盆子中,把冰块装入塑料袋盖在西瓜上浸不到水的部分,并在最上面覆盖一条湿毛巾,这样就该万无一失了。

就这样将西瓜放置约1个小时,温度就很适宜了,也不会损及西瓜的甜度。若想缩短冷却时间,可以吹电风扇来加速冷却。

○等分切开西瓜最甜的部分

西瓜的中间部分最甜,所以最理想的切法是每一刀都能通过西瓜的中间部分。

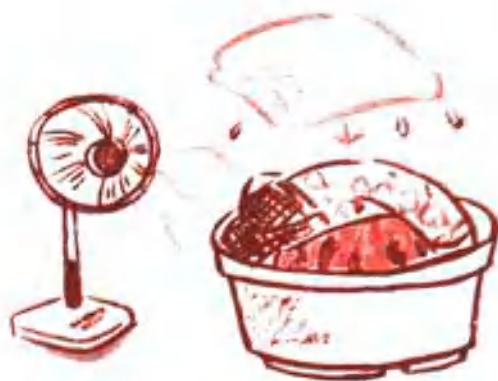
圆圆的西瓜很难下刀,应该先切平顶端和底部。如果想切成美丽的半月形,则将刀子稍微斜放,错开瓜蒂的坚硬部分。

沿着西瓜皮黑色条纹切开,西瓜子就会出现在剖面上,西瓜子比较容易挑出来。若从条纹与条纹之间切开,出现的西瓜子较少,会呈现漂亮的剖面。

■西瓜的冷藏方法



- ① 在大盆子中放入冰水，然后将西瓜整个泡入。



- ② 把冰块装入塑胶袋盖在上面泡不到水的部分，并在最上面覆盖一条湿毛巾，利用电风扇来加速冷却。

■切西瓜的小智慧



- 将半月形西瓜装入盘中时,先把底部切掉,这样会比较平稳。



- 先切平上面和底部会比较好切。



- 沿着西瓜皮黑色条纹切开,切开部分的西瓜子就会出现在剖面上。



- 如果想切成美丽的半月形,则要把刀子稍微斜放,错开瓜蒂的部分比较容易切。



- 从条纹与条纹之间切开,出现在剖面上的西瓜子比较少。



- 西瓜中间的部分最甜,所以最理想的切法是每一刀都能通过中间部分,尤其是已切成半月形的西瓜,要再切开时更需注意这一点。

剥南瓜皮高手

南瓜有许多烹调方式，如南瓜浓汤、红烧南瓜、南瓜泥、南瓜饼……都非常美味可口。只是有些烹调方式，需要先去掉南瓜坚硬的皮，非常麻烦。尤其对许多老人家而言，南瓜是一种很难处理的蔬菜。即使美味可口，有许多人也不想那么费事地处理它，所以只好忍下不吃。这个时候微波炉就能帮大忙了。



○利用微波炉软化南瓜皮

利用微波炉软化南瓜皮之后再剥就简单多了。但是不要将整个南瓜直接放入微波炉，先将南瓜切成两半，再放入微波炉处理。对一般的家庭而言，一次烹调一个南瓜，不但量太多，而且要将南瓜切开也很费事。所以到超市购买南瓜时，可以挑选已经切开或切成1/4的南瓜。

将切好的南瓜用水冲过，然后包上保鲜膜，切口朝上，利用微波加热约4分钟。

加热后打开保鲜膜，等凉了再用汤匙挖掉南瓜子和蒂。



① 将切好的南瓜用水冲过，然后包上保鲜膜。

4分钟



③ 等凉了以后用汤匙挖掉南瓜子和蒂。

② 将切口朝上，微波加热约4分钟。



○缩短烹调时间

加热之后的南瓜皮就很好处理了:将南瓜扣在砧板上,在适当的地方开刀去掉较硬的南瓜皮。适当的去皮使南瓜在烹调的时候,容易入味,而且已经微波加热过了,也能减少烹调的时间。而南瓜去皮之后,就很容易依自己喜欢的烹调方式,切成适当大小的块。

○水分太多的南瓜也能利用微波炉调整水分

刀子一碰到南瓜,南瓜就“砰”的一声裂开,这样就表示这个南瓜所含的水分较高,这种南瓜烹煮起来不香甜可口。以前,煮水



④ 用刀子适当的地方去掉一些较硬的南瓜皮。



⑤ 去掉南瓜皮、南瓜子之后,就很容易依自己想要的烹调方式,将南瓜切成适当大小的块。

分较多的南瓜时,人们常会加茶或糖一起煮,现在则是利用微波炉调整水分。水分较多的南瓜很容易切开,在适当的地方去掉一些皮,然后切成自己想要的大小,用保鲜膜包起来,微波加热4~5分钟。微波加热会使南瓜水分蒸发,煮起来比较香甜可口。

■利用开罐器挖掉南瓜蒂



要把整个南瓜切成两半,一定要先将南瓜蒂挖掉。虽然有很多人利用刀子来处理,但是南瓜蒂又硬又紧,使用刀子很危险。如果利用普通的开罐器来挖南瓜蒂就简单、安全多了。



将开罐器插入南瓜里面,利用杠杆原理把南瓜蒂挖出来。遇到比较坚硬的南瓜蒂时,用开罐器绕着南瓜蒂,先刺2~3个地方,挖深一点就能把南瓜蒂挖出来了。

利用热水瓶缩短煮豆子的时间

大家都知道“豆类是田里的优良蛋白质”，是一种非常富有营养价值的食品。但是煮豆子非常耗费时间，因此有很多人敬而远之。

煮豆子的重点应该是在泡豆子的准备工夫，以及长时间慢慢的焖煮。对于忙碌的现代人来说，如果没有空闲的时间，就没有办法准备这道菜。所以特别给大家介绍利用热水瓶煮豆子的方法。



○1份的豆子用5~6倍的水

通常豆子大约要泡上一晚才会变软，但若是利用热水瓶浸泡，约1~2小时就可以了。处理的方法因豆子的种类及料理方式会有不同。先把豆子洗过用筛子捞出，1.9公升的热水瓶放入300克的豆子，然后把热水加满，1份的豆子用5~6倍的热热水。盖好热水瓶，约放置1.5小时。这样，豆子很快会变软，然后把汁液一起放入锅中。豆子不能一次全部倒出来时，把汁液倒进去摇一摇再倒出来，重复几次把豆子全部倒出来。倒入锅中的汁液会起泡沫，用汤匙把泡沫去掉后再加热。把豆子慢慢焖煮，煮软之后用手指捏其较宽的两侧，可以捏破时再调味。把泡沫去掉，加糖再煮约10分钟，然后撒上一些酱油再焖一下，松软好吃的豆子就煮好了。

○红豆先去除涩味后再放入热水瓶

将红豆及两倍的水放入锅内煮开，然后加入少许冷水，使红豆皮收缩撑开，沸腾之后用筛子捞出红豆，把汁液倒掉，这就是去涩味的方法。

把处理好的红豆放入热水瓶加入约4倍的热热水盖好。若是煮

■好吃豆子的煮法

红豆饭则浸泡约2个小时即可，汁液不要倒掉，可用来煮饭；这样就不需要花很多时间来煮红豆，却可以很轻松地煮好红豆饭（煮绿豆也可以用这种方法）。



①把豆子洗过用筛子捞出。



②把豆子放入热水瓶加满热水，豆子与热水的比率是1比6。

③盖好热水瓶，约放置1.5小时。

