



三九系列

刘彩虹 迟运祥 编

生活窍门

精选 999



山东人民出版社
Shandong People's Publishing House

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

刘彩虹 迟运祥 编

生活窍门

精选 999

山东人民出版社
Shandong People's Publishing House

国家一级出版社
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

生活窍门精选 999/刘彩虹,迟运祥编. —济南:山东人民出版社,1997. 10(2012. 5 重印)
(三九系列)
ISBN 978-7-209-02104-3

I. 生… II. ①刘…②迟… III. 家庭—生活—知识
IV. TS976

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 141577 号

责任编辑:李怀德

封面设计:王 芳

生活窍门精选 999

刘彩虹 迟运祥 编

山东出版集团

山东人民出版社出版发行

社 址:济南市经九路胜利大街 39 号 邮 编:250001

网 址:<http://www.sd-book.com.cn>

发行部:(0531)82098027 82098028

新华书店经销

山东临沂新华印刷物流集团印装

规 格 16 开(150mm×228mm)

印 张 11.75

字 数 170 千字 插 页 2

版 次 2012 年 5 月第 3 版

印 次 2012 年 5 月第 6 次

ISBN 978-7-209-02104-3

定 价 19.00 元

如有印装质量问题,请与印刷单位联系调换。电话:(0539)2925888

999

生活窍门精选

卷首语

一盒烟钱,或一支口红钱,就能请一位生活高参,而它能让你了解、掌握衣食住行玩及美容保健等方面的 999 个生活小窍门,这当是难得的好事吧?

不要说你完全了解、掌握这 999 个生活小窍门,即便是其二分之一、甚至三分之一,你收益的欢乐与幸福也会五倍、十倍于你的投资。相信你会说:有这么一本小书,挺好的。



三九系列

烹调类

肉食品的加工与烹饪

吃冻肉比吃鲜肉好	(1)
冬季吃肉哪种好	(1)
炖牛肉加茶叶	(1)
如何炖老禽易烂	(1)
剁肉不粘刀的方法	(1)
滑肉片省油法	(1)
使牛肉变嫩法	(1)
煮牛肉要用沸水	(2)
啤酒炒肉味道鲜	(2)
土豆不能与牛肉同吃	(2)
使红烧牛肉味鲜美法	(2)
羊肉去膻四法	(2)
红茶水洗肉去异味	(2)
淘米水洗肉好	(2)
家畜内脏异味消除法	(3)
橘皮汤味鲜美	(3)
煮骨头不宜中途加水	(3)
焖肉加醋好	(3)
炖猪肉易烂法	(3)
排骨汤放醋好	(3)

使肉味鲜美法	(3)
如何保持醋味	(3)
巧取肉末	(4)
巧法制肉馅	(4)
葱防苍蝇叮鱼、肉	(4)
咸肉的洗法	(4)
冷冻食品解冻法	(4)
炸猪排如何防缩	(4)
烤肉防焦法	(4)
鱼和肉不宜反复冷冻	(4)
肥肉新食法	(5)
巧洗猪腰子	(5)
猪肝烹前处理	(5)
如何除净禽毛	(5)
鸡肉去腥法	(5)
好吃易做可乐鸡	(5)
鸡尾部不能吃	(5)
烹制整禽巧脱骨	(6)
炖鸡不要放香料	(6)
切肉技巧	(6)

蛋奶食品的加工与烹饪

如何蒸蛋羹鲜嫩可口	(6)
蛋壳破了盐水煮	(6)
如何腌咸鸭蛋	(6)
巧吃松花蛋	(6)

松花蛋去涩法·····	(6)	酒醋渍鱼香味浓·····	(10)
松花蛋去壳妙法·····	(7)	牛奶渍鱼格外香·····	(10)
不宜吃变质皮蛋·····	(7)	蒸鱼、肉巧用水·····	(10)
巧切松花蛋·····	(7)	使咸鱼还鲜法·····	(10)
炒、煎鸡蛋香嫩法·····	(7)	挤虾仁的技法·····	(11)
巧除蛋壳·····	(7)	怎样洗虾·····	(11)
煮蛋加醋易去壳·····	(7)	海蜇皮中的泥沙的去除·····	(11)
巧分蛋清和蛋黄·····	(7)	食海蜇防中毒·····	(11)
炒鸡蛋不宜放味精·····	(7)	使贝类吐泥法·····	(11)
蒸鸡蛋羹怎样不沾碗·····	(8)	海参炒前防缩水·····	(11)
不能用茶叶煮鸡蛋·····	(8)	简易杀鳖法·····	(11)
鸡蛋与豆浆不能同吃·····	(8)	吃鳖有窍门·····	(11)
煮牛奶时莫加糖·····	(8)	巧做鱼头羹·····	(12)
煮奶防粘锅·····	(8)	螃蟹不宜生吃·····	(12)
煮牛奶防溢法·····	(8)		

水产品的加工与烹饪

延长活鱼生命法·····	(9)	切葱防流泪法·····	(12)
如何除鲤鱼泥酸味·····	(9)	用铁锅炒菜好·····	(12)
巧除炸鱼油腥味·····	(9)	黄瓜、西红柿勿同吃·····	(12)
如何洗带鱼·····	(9)	削皮土豆不变色·····	(12)
怎样鉴别污染鱼·····	(9)	巧做糖醋汁·····	(13)
烹制鲜鱼的窍门·····	(9)	减轻苦瓜苦味的窍门·····	(13)
除鱼胆苦味法·····	(10)	炒菜花加牛奶·····	(13)
洗带鱼勿刮“银脂”·····	(10)	盐使蔬菜黄叶返绿·····	(13)
盐水冷冻鱼不变干·····	(10)	巧炸花生米·····	(13)
		油炸花生米保脆法·····	(13)

蔬菜的加工与烹饪

炒洋葱宜放面粉、酒	(13)	使蒜泥香味更浓法	(17)
怎样洗香菇	(13)	醋可解辣	(17)
番茄巧剥皮	(14)	何时放酱油好	(17)
快剥蒜皮技法	(14)	木耳泥沙的清洗	(17)
烧茄子省油二法	(14)	怎样炒菜鲜绿	(17)
吃韭菜不“烧心”法	(14)	快速剥蚕豆皮法	(17)
炒元白菜加面酱	(14)	菜汤太咸打鸡蛋	(17)
巧炒藕丝	(14)	蘑菇巧渍法	(18)
盐水洗菜	(14)	怎样涨发猴头	(18)
如何保护菜里的维生素	(14)	笋干的涨发	(18)
如何吃胡萝卜	(15)	山药巧去皮	(18)
发芽的土豆不能吃	(15)	两吃芹菜叶	(18)
做菜巧放盐	(15)	巧吃白菜帮	(18)
油菜与香肠一起炒	(15)	甜菜叶可做汤	(18)
炒青菜脆嫩法	(15)	巧吃莴苣叶	(18)
不宜放冰箱的蔬菜	(15)	腊八蒜的腌制法	(19)
防止扁豆中毒二法	(16)	芥末的冲调法	(19)
新土豆去皮法	(16)	铝锅里的剩菜不能过夜	(19)
冰冻“萝卜干”	(16)	如何去除豆浆的豆腥味	(19)
吃番茄三不宜	(16)	豆腐干保存法	(19)
菠菜豆腐的烹制	(16)	豆腐海带一起吃	(19)
长年可用的鲜姜末	(16)	豆制品异味的去除	(20)
不宜吃小葱拌豆腐	(16)	煮豆沙防焦法	(20)
煮海带易烂法	(16)	豆腐酸了怎么办	(20)
腌菜脆嫩法	(17)	清除蔬菜残毒六法	(20)

选菜看颜色..... (20)

米面食品的加工制作

焖饭宜加食醋..... (21)

煮饭防粘法..... (21)

剩米饭返新..... (21)

钙质米饭..... (21)

不宜吃汤泡饭..... (21)

陈米焖饭返鲜法..... (21)

烧稀饭不溢锅法..... (21)

煮饭加麦饭石..... (21)

夹生饭的处理..... (22)

米饭串烟怎么办..... (22)

怎样拌饺子馅不出水..... (22)

巧煮饺子不黏连..... (22)

高压锅做饺子二法..... (22)

发面用盐水..... (22)

快速发面..... (23)

炸馒头先浸水..... (23)

蒸馒头不黏屉布..... (23)

蒸馒头宜先上屉后开火..... (23)

蒸馒头不熟怎么办..... (23)

煮挂面又透又熟法..... (23)

做凉面喷米酒..... (23)

快餐面不宜久放..... (23)

钝刀切蛋糕..... (24)

电饭煲烤蛋糕..... (24)

面包如何保鲜..... (24)

巧热剩烙饼..... (24)

拍打炸元宵..... (24)

果品饮料的加工制作

果品催熟法..... (24)

水果上的白霜要清除..... (25)

瓜果的清洗..... (25)

核桃快速去壳剥皮法..... (25)

桃子剥皮法..... (25)

大枣巧去皮..... (25)

空腹不宜吃柿子..... (25)

柿子脱涩四法..... (25)

巧剥板栗..... (25)

栗子去膜法..... (26)

菠萝宜用盐水浸..... (26)

水果不宜用菜刀削..... (26)

巧剥橙子皮..... (26)

怎样使削皮水果保鲜..... (26)

桃子加盐洗..... (26)

水果和海鲜不宜同食..... (26)

如何挑选白酒..... (27)

橘皮泡酒味清香..... (27)

煮咖啡加盐味美..... (27)

啤酒增味法..... (27)

开水快速冷却法	(27)	咸鱼、咸肉如何存放	(31)
米汤是好饮料	(27)	海味的收藏	(31)
快速熬绿豆汤	(27)	桂圆干的收藏	(31)
五种开水不宜喝	(28)	海参的贮藏	(31)
麦乳精应用温水冲	(28)	鱼干的贮藏	(31)
开水不宜久煮	(28)	蜂蜜可使猪肉保鲜	(31)
啤酒饮料	(28)	葡萄的贮存	(32)

食物的贮存

白糖板结了怎么办	(28)	荔枝的贮存	(32)
怎样保存茶叶	(29)	柑橘的贮存	(32)
茶叶受潮不要晒	(29)	蒜黄、韭菜的保鲜	(32)
怎样存放大米	(29)	胡萝卜保存法	(32)
收藏绿豆	(29)	蔬菜垂直保鲜法	(32)
鲜韭菜存贮法	(29)	防止大蒜干瘪法	(33)
巧贮萝卜不糠	(29)	山药的贮存	(33)
豆腐长期保鲜法	(29)	冬瓜的贮存	(33)
保存红枣需加盐	(29)	防止食油变质有办法	(33)
盐浸鲜姜不霉烂	(30)		
大葱怕动不怕冻	(30)		
香菜如何保鲜	(30)		
贮存鸡蛋不宜横放	(30)		
鲜蛋忌与生姜同放	(30)		
鲜蛋勿直接放入冰箱	(30)		
酱油、醋的防霉法	(31)		
怎样存放猪油	(31)		

食物的妙用

食盐的妙用	(33)
醋的妙用	(34)
花椒的妙用	(34)
茶叶的妙用	(34)
西红柿去除铝器油污	(34)
葱头的妙用	(34)
汽水的妙用	(35)
糖的妙用	(35)

橘皮的妙用	(35)	如何磨刀快	(40)
淘米水的妙用	(35)	白薯可除蒸锅水垢	(40)
葡萄酒的妙用	(35)	巧防玻璃沾油渍	(40)
牛奶的妙用	(36)	巧洗铁锅油垢	(40)
西瓜皮的妙用	(36)	清除铝饭盒碱斑法	(40)
啤酒的妙用	(36)	废报纸除油污	(41)
苹果皮能清洁铝锅	(37)	巧去抽油烟机污垢	(41)
酒可解酸	(37)	巧洗咖啡壶	(41)
马铃薯皮的妙用	(37)	巧除墙壁上的油污	(41)
食醋除地板油污	(37)	如何清洗塑料餐具	(41)
碎蛋壳除油污	(37)	如何使密胺制品洁白	(41)
橘子皮擦陶器	(37)	鸡蛋壳可除茶垢	(41)
厨房用品		去厨房碗橱油污	(42)
清除菜板细菌三法	(37)	食醋除排气扇油污	(42)
巧给油瓶戴围巾	(38)	巧去玻璃杯污垢	(42)
水壶除垢五法	(38)	烟蒂除玻璃油污	(42)
厨房用具四忌	(38)	巧擦不锈钢制品	(42)
陶瓷餐具防铅毒	(38)	防止砂锅粘底有办法	(42)
如何防止高压锅爆炸	(39)	烧水时要擦去壶外水珠	(42)
砂锅使用法	(39)	海绵的清洁	(42)
铁锅也有忌用时	(39)	如何选热水瓶	(43)
高压锅密封圈延寿法	(39)	除热水瓶水垢三法	(43)
高压锅烹调的火候	(39)	醋可避免新锅烧焦	(43)
水龙头变黑怎么办	(40)	烟囱煤焦油去除法	(43)
塑料袋有无毒性的鉴别	(40)	防玻璃杯炸裂法	(43)

巧洗面粉袋.....	(43)	铁锅除味法.....	(46)
盛油器皿洗刷法.....	(43)	巧除餐具上的鱼腥味.....	(47)
大蒜粘玻璃.....	(44)	菜刀除异味二法.....	(47)
生猪肝补漏铁锅.....	(44)	去除手上腥味法.....	(47)
搪瓷器皿修补法.....	(44)	去除陈油异味.....	(47)
新菜板防裂.....	(44)	瓶内异味去除法.....	(47)
火锅助燃一法.....	(44)	食蒜味的消除.....	(47)
火锅铜锈的清除法.....	(44)	除微波炉怪味.....	(47)
烧蜂窝煤的窍门.....	(44)		
蜂窝煤炉快速点火.....	(44)	其 他	
封炉省煤法.....	(45)	高压锅的新用途.....	(48)
燃气炉具使用五忌.....	(45)	蜂蜜煮熟再吃.....	(48)
电饭煲最怕什么.....	(45)	蜂蜜沉淀物的化除.....	(48)
易拉罐巧作保温杯胆.....	(45)	金属器皿不宜装蜂蜜.....	(48)
		怎样鉴别掺假蜂蜜.....	(48)
异味的去除		煤火不能烤食.....	(48)
巧除室内怪味.....	(45)	做汤七法.....	(49)
巧去室内油漆味.....	(45)	不宜一起存放的食品.....	(49)
去除室内烟味法.....	(46)	不宜同食的食物.....	(49)
肥皂除霉味.....	(46)	煮玉米味香法.....	(49)
清凉油可除厕所臭味.....	(46)	茶水煮饭有助于消化.....	(49)
消除塑料容器的怪味.....	(46)	油锅着火扑灭法.....	(50)
燃废纸除氨味.....	(46)	巧冲奶粉.....	(50)
卫生间除异味法.....	(46)	高压锅炒栗子法.....	(50)
热醋除厨房异味.....	(46)	用味精的科学.....	(50)
除新漆器气味.....	(46)	消除花生油毒素法.....	(50)

汤太咸了怎么办·····	(50)	给毛衣来个“蒸汽浴”·····	(54)
吃豆浆五忌·····	(51)	蛋壳水洗衣·····	(55)
酱油不宜生食·····	(51)	白背心清洗法·····	(55)
电饭煲煮饭防溢法·····	(51)	呢料服装巧除尘·····	(55)
烧水省火法·····	(51)	防毛衣缩水·····	(55)
炸东西不溅油法·····	(51)	使毛衣保持柔软法·····	(55)
巧炼板油多出油·····	(51)	使松大的毛衣缩小法·····	(55)
如何保持食物营养价值·····	(52)	用茶水洗毛线·····	(55)
牛奶与橘汁混喝有害·····	(52)	拆毛衣防尘法·····	(56)
		旧毛线可拉直·····	(56)
		腈纶线拉直的办法·····	(56)
		毛衣晾晒法·····	(56)
		白毛衣变色复白法·····	(56)
		洗棉衣法·····	(56)
		如何洗毛毯·····	(57)
		巧洗蚊帐·····	(57)
		长绒毛衣服的复原·····	(57)
		领带的洗法·····	(57)
		熨衣裙三法·····	(57)
		巧洗毛皮服装·····	(57)
		羊绒衫的保养·····	(58)
		羊绒衫如何洗涤·····	(58)
		衣物除皱妙方·····	(58)
		洗丝绸衣物增色法·····	(58)
		丝绸衣服发黄有法·····	(58)

服饰类

服装的洗熨

怎样洗衣服领口·····	(53)
如何使牛仔裤不退色·····	(53)
洗衣妙法·····	(53)
巧防白衣发黄·····	(53)
避免衣服洗后泛黄变质·····	(53)
衬衣忌用热水洗·····	(54)
衬衣硬领的洗涤·····	(54)
使白色袜子洁白光亮法·····	(54)
新内衣应当洗后穿·····	(54)
衣服久泡洗不净·····	(54)
羊毛衫的洗涤·····	(54)

蓝色绸缎衣物恢复原色·····	(59)	除柿子渍·····	(62)
丝绸衣服可不熨·····	(59)	除蜡烛油渍·····	(62)
真丝服装的洗涤·····	(59)	除圆珠笔油渍·····	(62)
熨衣服使其留香味法·····	(59)	除口香糖渍·····	(62)
衣物熨焦处理五法·····	(59)	除泡泡糖渍·····	(62)
如何使皮手套变软·····	(59)	除血渍·····	(62)
如何给皮衣上光·····	(59)	去鸡蛋清渍·····	(63)

服装除污

巧擦皮鞋·····	(60)	去动植物油渍·····	(63)
白皮鞋怎样去污·····	(60)	巧除高锰酸钾迹·····	(63)
牙膏洗刷人造革制品·····	(60)	巧除咖啡迹·····	(63)
毛皮衣服生虫清除法·····	(60)	去霉迹·····	(63)
呢料衣服除亮法·····	(60)	除尿渍·····	(63)
皮革服装去污上光法·····	(60)	除菜汤、乳汁渍·····	(63)
治穿鞋脚臭法·····	(61)	除草汁·····	(63)
怎样去羊皮衣上的膻气·····	(61)	除衣领污渍·····	(63)
皮鞋霉斑清除法·····	(61)	白萝卜汤可去污除垢·····	(64)
除果汁渍·····	(61)	清凉油除漆渍·····	(64)
除汗渍·····	(61)		
除黑墨渍·····	(61)		
除红墨水渍·····	(61)		
除蓝墨水渍·····	(62)		
除碘酒渍·····	(62)		
除红药水渍·····	(62)		
除铁锈渍·····	(62)		

服装使用与保藏

如何使用樟脑丸·····	(64)
如何保持毛料西装不变形·····	(64)
外出防衣裤挤皱法·····	(64)
皮货的收藏与保养·····	(64)
皮鞋的收藏·····	(64)
浆衣服加牛奶·····	(65)

报纸防蛀..... (65)

干洗衣服不能马上穿..... (65)

衣服收藏后的处置..... (65)

除鞋内潮湿二法..... (65)

新高跟皮鞋不宜钉后掌..... (65)

化妆品可当鞋油使..... (66)

干硬鞋油复原法..... (66)

巧锁衣料边..... (66)

冬天不宜穿的确良衬衣..... (66)

不宜久穿长筒丝袜..... (66)

丝袜冰冻后更耐穿..... (66)

服装选择与鉴别

矮个配衣法..... (67)

瘦人配衣法..... (67)

高个配衣法..... (67)

胖人配衣法..... (67)

夏穿黑衣更凉爽..... (67)

燃烧辨衣料..... (68)

看商标识商品..... (68)

真丝面料识别法..... (68)

如何识别国外纺织品..... (69)

鉴别合成革与牛皮鞋..... (69)

毛线上的数字代表什么..... (69)

皮鞋的选购窍门..... (69)

皮凉鞋的选购..... (69)

新鞋宜在下午买..... (69)

首饰的保养与鉴别

项链选戴法..... (70)

玛瑙的鉴别..... (70)

珍珠的鉴别..... (70)

真假钻石的鉴别..... (70)

玉的鉴别..... (70)

黄金饰品的识别..... (70)

黄金饰品的含量..... (71)

铂金饰品的识别..... (71)

白银饰品的识别..... (71)

金银首饰如何除垢..... (71)

宝石戒指如何清洗..... (71)

金首饰光泽恢复法..... (71)

银饰品光泽的恢复..... (71)

珍珠饰品的保养..... (72)

日用品类

自行车

自行车的使用与保养..... (73)

自行车闸不灵有办法..... (73)

如何防止自行车慢撒气..... (73)

巧去自行车锈痕..... (73)

目 录

生活窍门精选

补自行车内胎一法	(73)
自行车应急打气法	(74)
雨天自行车的保养	(74)
自行车气筒的保养	(74)

钟表、眼镜

钢表带的清洗法	(74)
如何给手表上弦	(74)
如何保养电子表	(74)
樟脑不能和钟放一起	(75)
如何存放机械手表	(75)
手表可当指南针	(75)
巧除闹钟“滴答”声	(75)
消除表蒙擦痕	(75)
指甲油可保护手表壳	(75)
受潮手表如何处理	(75)
手表带磁消除法	(75)
眼镜片的清洁法	(76)
防眼镜生“雾”妙法	(76)
眼镜架折断粘接法	(76)
弯眼镜腿巧法	(76)
如何防止眼镜下滑	(76)
巧擦镜子	(76)

玻璃、陶器与瓷器

蛋清可做粘合剂	(76)
陶器修补法	(77)

卫生间瓷盆除锈法	(77)
瓷器粘结法	(77)
土法划玻璃	(77)
搪瓷器皿防锈	(77)

金属制品

巧辨不锈钢和不锈铁	(77)
自磨剪刀一样快	(78)
如何防止推子生锈	(78)
剪刀松紧调节法	(78)
使剪刀轻松不锈法	(78)
针防锈法	(78)
钝刀片变锋利二法	(78)
使铁器不生锈法	(79)
樟脑可以防锈	(79)
打开锈锁法	(79)
硬木板上钉钉子的窍门	(79)
如何固定松动的钉子	(79)
钉钉防裂法	(79)
如何使铁钉钉得更牢固	(79)
生锈螺丝钉起拔法	(79)

塑料制品

风油精粘接塑料制品	(79)
塑料制品勿接触卫生球	(80)
自制塑料密封书皮	(80)
巧开塑料瓶盖	(80)

修补塑料制品三法…………… (80)

文化用品

如何保养钢琴…………… (80)

电子琴的保养…………… (80)

邮票污渍去除法…………… (81)

如何处理邮票粘连…………… (81)

旧邮票翻新法…………… (81)

湿书变干妙法…………… (81)

醋磨墨不退色…………… (81)

笔刷如何防虫蛀…………… (81)

如何防书画霉蛀…………… (82)

墨迹速干法…………… (82)

居室挂画的讲究…………… (82)

牙膏贴画牢…………… (82)

怎样选购墨汁…………… (82)

去手指染上的墨水…………… (82)

新门怎样贴牢对联…………… (82)

巧使春联不退色…………… (83)

勿用自来水冲洗胶卷…………… (83)

消除底片划痕…………… (83)

盐水缩短冲洗时间…………… (83)

旧照片变新法…………… (83)

照片沾水复干法…………… (83)

巧用国产彩卷…………… (83)

巧揭粘在玻璃上的照片…………… (83)

巧磨铅笔刀…………… (84)

居室·家具

消除家具漆面白印…………… (84)

去除家具表面碱水印…………… (84)

木家具漆面光泽的恢复…………… (84)

巧挪家具…………… (84)

使门开关自如法…………… (84)

消灭家具蛀虫二法…………… (84)

镀铬家具生锈的处理…………… (85)

锡箔纸除茶迹…………… (85)

巧除家具水渍痕印…………… (85)

如何除皮肤上的油漆…………… (85)

防止油漆进指甲缝…………… (85)

居室铺设什么地面好…………… (85)

巧切瓷砖…………… (86)

沙发污染处理法…………… (86)

去藤竹器积垢…………… (86)

打开紧固门窗…………… (86)

油漆桌面勿铺塑料布…………… (86)

去掉地板上的油迹…………… (86)

使用地毯常开窗…………… (86)

地毯保养法…………… (86)

地毯糖迹的去除…………… (87)

其 他

凉席毛刺清除法…………… (87)

如何保养凉席·····	(87)
如何保养拉锁·····	(87)
如何使硬毛巾变软·····	(87)
如何拧开紧瓶盖·····	(87)
如何让蜡烛不流泪·····	(87)
如何使皱折身份证复原·····	(88)
儿童玩具怎样消毒·····	(88)
揭胶纸胶带·····	(88)
热水器少长水垢·····	(88)
热水袋的修补·····	(88)
使用热水袋的方法·····	(88)
使牙刷耐用法·····	(88)
巧用胶带纸·····	(89)
物品存放的禁忌·····	(89)
家庭污水管堵塞的疏通·····	(89)
打火机不进气怎么办·····	(89)
巧堵窗缝·····	(89)
牙膏皮补铝制品·····	(90)
尼龙伞不宜遮阳·····	(90)
巧拧生锈木螺钉·····	(90)
蚊香定时熄灭法·····	(90)
电蚊香片再利用·····	(90)
蜡烛的妙用·····	(90)
弹簧门锁减震法·····	(90)
废高压锅垫圈的妙用·····	(90)

用砂布自制毛玻璃·····	(91)
---------------	------

电 视 机

看电视的最佳距离·····	(92)
电视置放三忌·····	(92)
彩电不宜接地线·····	(92)
彩电朝向有讲究·····	(92)
遥控电视机须彻底断电·····	(92)
电视机除尘·····	(93)
电视屏幕除尘·····	(93)
彩电最怕什么·····	(93)
黑白电视最怕什么·····	(93)
电视机故障的先兆·····	(93)
电视机的使用与保养·····	(93)
电视机套的正确使用·····	(94)

电 冰 箱

冰箱简易冷冻室·····	(94)
冰箱快速化霜二法·····	(94)
电冰箱节电诀窍·····	(94)
冰箱断电的应急办法·····	(94)
电冰箱简易除味·····	(95)
花茶可除冰箱异味·····	(95)