

小窍门

解决大问题

最新

生活高参

5000招

许玉兰 编著

兵器工业出版社

最新生活高参 5000 招

许玉芝 著

兵器工业出版社

内 容 简 介

本书旨在帮助各个家庭利用各种日常用品及方便买到的物品解决日常生活中所遇到的小难题,涉及家电、家具、日用品、烹饪、饮食、养生、美容、旅游及衣着服饰、家庭卫生等诸多方面。原理简单、操作方便、切实可用、经济实惠,是您排忧解难的好帮手,是一本广大家庭不可多得的普及性生活用书。

拥有此书,可使您生活无忧无虑,事事顺心!

图书在版编目(CIP)数据

最新生活高参 5000 招 / 许玉 编著. - 北京:兵器工业出版社, 2000.1.

ISBN 7-80132-735-7

I. 最… II. 许… III. 生活 - 知识 - 普及读物 IV. T
S976

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 75938 号

出版发行:兵器工业出版社

封面设计:王东全

责任编辑:岳本伟

责任校对:齐 滨

社 址:100089 北京市海淀区车
道沟 10 号

责任印制:王京华

开 本:850×1168 1/32

经 销:各地新华书店

印 张:16.5

印 刷:北京汤北胶印厂

字 数:390 千字

版 次:2000 年 1 月第一版

定 价:24.00 元

印 数:1-2000 册

(版权所有 翻版必究 印张有误 负责调换)

目 录

家 居 类

花椒的妙用	(1)	手表内水汽消除二法	(6)
醋的妙用	(1)	戴眼镜的学问	(6)
收藏凉席妙法	(2)	使用隐形眼镜八诀窍	(6)
穿丝袜小窍门	(2)	精心选择太阳镜	(7)
保存真皮皮包妙法	(2)	防眼镜生雾	(7)
巧选羽绒服	(2)	夏日眼镜防滑妙法	(8)
巧选音箱	(3)	巧修眼镜架	(8)
巧识变质酸奶	(3)	相机保存法	(8)
上装“号”、“码”的识别	(3)	旧照片复新法	(8)
家具变新三法	(4)	凉席使用保养八法	(8)
治木器开裂	(4)	辨别各种皮革六窍门	(9)
治家具擦伤	(4)	防治水箱活塞不灵的诀窍	(10)
除家具刮痕的窍门	(4)	茶垢清除窍门	(10)
藤竹器用盐水擦洗	(5)	防油漆进指甲缝法	(10)
竹器防蛀诀窍	(5)	牛奶洗纱窗帘	(10)
车内胎的修补	(5)	过滤嘴烟头洗纱窗	(10)
车胎慢撒气的处理	(5)	肥皂不宜存放过久	(11)
擦自行车的窍门	(5)	蜡烛可消烟雾	(11)
手表简易防蚀法	(5)	番茄三个“特异功能”	(11)
表蒙变新法	(6)	识别塑料袋有无毒性	(11)
		识破五种假秤	(11)
		自制衣钩的窍门	(12)
		被套口袋开口制作窍门	(12)
		套被套的窍门	(12)

空易拉罐制量筒的窍门	(13)	热水瓶除水垢三法	(20)
塑料可乐空瓶两用	(13)	热饮用玻璃杯薄比厚好	(20)
搪瓷制品修补三法	(13)	防玻璃杯冬裂三法	(20)
修理拉链三窍门	(13)	叠紧玻璃杯分离法	(20)
修补塑料制品二法	(14)	穿针线的窍门	(20)
瓷器粘结法	(14)	防书卷角妙法	(21)
钝刀剪快磨法	(14)	钢笔简易修三法	(21)
指甲刀变快法	(15)	圆珠笔流利法	(21)
巧使刮胡刀片锋利二法	(15)	墨盒防臭诀窍	(21)
巧磨电动剃须刀片	(15)	印章的清污	(21)
开锈锁法	(15)	牙膏与剃须、贴画、改错字	(21)
钥匙断在锁里处理法	(15)	新牙刷的处理	(22)
撞锁防止自撞法	(16)	使用刷子的窍门	(22)
樟脑防锈	(16)	自制禽毛刷	(22)
防铁器生锈窍门	(16)	肥皂液清洗粉墙刷	(22)
防针生锈	(16)	潮湿火柴速干法	(22)
轻启玻璃罐头	(16)	防木地板发声	(23)
开瓶盖三法	(17)	巧用风油精四法	(23)
蜡封瓶口的诀窍	(17)	新绳子软化法	(23)
巧取瓶中塞	(17)	瓷砖切钻法	(23)
春节换新毛巾的好处	(17)	收藏折伞的窍门	(23)
延长毛巾寿命	(17)	梳子清洗二法	(24)
洗毛巾的窍门	(18)	清洁家居十四法	(24)
延长旧电池寿命	(18)	避蚊三窍门	(25)
防干电池漏电诀窍	(18)	蚊子在叮什么人	(26)
肥皂润滑拉链	(19)	除厕所臭三法	(26)
肥皂润滑抽屉	(19)	清洗马桶的窍门	(26)
蜡烛头润滑铁窗	(19)	清除地毯污迹五法	(26)
拧取螺丝钉的窍门	(19)	尿壶除臭	(27)
旋螺丝钉省力法	(19)	啤酒能使插花迟谢	(27)
选购热水瓶胆的窍门	(19)	自制杀虫剂四法	(27)

鲜桔皮解除花盆飞虫	(27)	粉笔可除油墨污渍	(32)
怎样消除玻璃鱼缸上的水迹	(28)	搪瓷灶盘上先放点水好清理污垢	(32)
柑桔皮泡水浇南方花卉效果好	(28)	锅盖油污清除法	(33)
用过的驱蚊药片可再用	(28)	“去锈剂”的另一功能	(33)
简便除蚊法	(28)	用桔子皮擦不锈钢制品净又亮	(33)
用吸尘器灭蚊	(28)	透明胶布可替代涂改液	(33)
自制“酒瓶捕蝇器”	(29)	除痰盂内污渍简易法	(33)
西瓜皮喷药灭蝇好	(29)	家庭厕所便池防臭法	(33)
加长蝇拍把效果好	(29)	电池电力不足捏一捏还能应急用	(34)
燃烧过的蜂窝煤可除冰箱异味	(29)	如何消除旧邮票上的黄斑	(34)
柑桔皮除冰箱异味	(29)	如何擦除电视荧屏灰尘	(34)
减少冰箱结霜有妙法	(29)	夏天清扫地毯有窍门	(34)
铝壶除水碱法	(30)	室内家具搬运妙法	(34)
剩米汤、剩面汤可去水垢	(30)	怎样不使汗水侵蚀金银饰物	(35)
水壶中放磁铁可除水垢	(30)	现成的“漏斗”	(35)
高锰酸钾液可除异味	(30)	钢笔不下水怎么办?	(35)
土豆皮去茶垢	(30)	水湿了书怎么办	(35)
肥皂头袋可驱油去污	(30)	贴墙纸出现气泡怎么办	(35)
淘米水加醋可洗油腻碗	(31)	圆珠笔出油不畅怎么办	(36)
干擦餐具除油污	(31)	护发素可使毛巾“柔软”	(36)
怎样擦玻璃既快又透明	(31)	使居室水泥地面光滑的方法	(36)
干脏活不好洗手怎么办?	(31)	怎样使胶片多照几张	(36)
怎样去除不干胶留下的痕迹	(31)	怎样磨电须刀	(36)
洗甲水可除不干胶印	(32)	冰箱节电小经验	(36)
凡士林油除家具烫痕	(32)	用胶粘法连接缝纫机皮带	(37)
大白菜汁可去除手上油漆	(32)	怎样消除身上的静电	(37)
如何去除手上的圆珠笔油	(32)		

- 在拖鞋上装地线可消除静电 (37)
- 钥匙涂上铅笔粉好用 (37)
- 真实吸盘挂钩可作玻璃门抓手 (37)
- 不戴老花镜怎样看清小字 (38)
- 编织时手出汗怎么办 (38)
- 自制加湿器 (38)
- 水龙头变黑怎么办 (38)
- 家用冰箱妙用新发现 (38)
- 怎样避免沙发碰撞墙壁 (39)
- 如何避免蜡烛熔化滴在生日蛋糕上 (39)
- 用洗衣肥皂水洗刷便池好 (39)
- 用过的电热毯再用应先通电热一下 (39)
- 裂了口的菜墩怎样修补 (39)
- 地毯防潮法 (40)
- 如何修补破损铁纱门窗 (40)
- 巧治卫生间便器水箱漏水 (40)
- 旧领带可做伞套 (40)
- 夏天常用食盐搓洗脸巾好 (41)
- 地面返潮缓解法 (41)
- 巧铺塑料棋盘 (41)
- 桔皮晒干可生火 (41)
- 防奶嘴漏奶的办法 (41)
- 灶具电灯火不好使了怎么办 (41)
- 自制抽油烟机防风防尘袋 (42)
- 肥皂盒垫块软泡沫塑料好 (42)
- 旧圆珠笔芯可做纸折扇轴 (42)
- 旧复写纸烤后可再用 (42)
- 电池使用可排顺序 (42)
- 自制“痒痒挠” (43)
- 蚊香断裂可用胶粘 (43)
- 海绵可除掉头发茬 (43)
- 让朱顶红在春节期间开花 (43)
- 头发茬可作盆花肥 (43)
- 桔皮可减轻浇花水肥臭味 (43)
- 渍酸菜的水可去厨房污垢 (44)
- 去除铝壶内水碱一法 (44)
- 擦纱窗窍门 (44)
- 如何去膏药污迹 (44)
- 用西瓜皮擦锅盖效果好 (44)
- 巧看立体电脑画 (44)
- 钮扣电池的失效判别 (45)
- 巧拓汽车发动机号码 (45)
- 桔子皮能“点爆”欢乐球 (45)
- 妙用可口可乐塑料瓶 (45)
- 巧修压力暖瓶 (46)
- 怎样使透明胶带纸用得方便 (46)
- 巧点蜡烛 (46)
- 领洁净可代替涂改液 (46)
- 橡皮擦拭儿童贴画效果好 (46)
- 水龙头振动消除方法 (46)
- 巧除电冰箱积霜 (47)
- 防止钉钉子时损坏墙面的办法 (47)
- 修补地板裂缝 (47)
- 清洁地毯一法 (47)
- 吸盘式挂钩修复一法 (47)

用湿毛巾扫墙壁天花板	(48)	烤肉勿忘放面包	(52)
巧除淋浴喷头水垢	(48)	制烤肉的技法	(52)
桔子皮擦油漆	(48)	猪肝烹前处理	(52)
丝瓜瓤去水碱	(48)	猪肾烹前处理	(52)
保鲜膜可包装遥控器	(48)	猪肚增厚法	(53)
用透明胶纸修羽毛球	(49)	炸制怎样才能酥香脆	(53)
冬季干燥羽毛球怎样耐用	(49)	油锅放盐防溅	(53)
识别假秤的一招	(49)	炸猪排怎样才能不缩	(53)
解决淋浴器喷头喷水发散现象	(49)	肉炸制技法	(53)
洗面奶可代替剃须剂	(49)	切肥肉的技法	(53)
涂改液迹巧除法	(49)	肥肉除腻有招	(54)
假牙去污一法	(50)	切火腿二法	(54)
山楂巧去茶锈	(50)	橘肉汤味鲜美	(54)
花露水去除圆珠笔痕迹	(50)	肉汤放芹菜叶味清香	(54)
地毯清洁小窍门	(50)	猪大骨的斩断	(54)
		排骨汤放醋好	(55)
		淘米水洗肉好	(55)
		红茶水洗肉可去油污异味	(55)
		化冻肉应用冷水	(55)
		姜汁可使冻肉返鲜	(55)
		猪板油的清洗	(55)
		炼油四法	(55)
		稻草白酒除猪肉异味	(56)
		白萝卜除咸肉异味	(56)
		猪肉脏清洗五法	(56)
		松香可拔肉上的毛	(57)
		蜂蜜可使猪肉保鲜	(57)
		醋巾包肉可保鲜	(57)
		猪油可使猪肉保鲜	(57)
		酒拌后袋装可使猪肉保鲜	(57)
		香肠保鲜法	(57)

烹饪技巧类

肉类的加工、烹饪

挂浆配比	(51)
丸子配料比例	(51)
酒炒肉格外鲜	(51)
滑肉省油法	(51)
山楂炖肉能快熟	(51)
焖肉加醋省时	(51)
硼砂烧肉不腻	(52)
酸料扣肉开胃	(52)
茶糖米熏肉好处多	(52)

牛羊肉的加工、烹饪

- 炒牛肉丝二法 (58)
- 煮牛肉要用沸水 (58)
- 酒烧牛肉味独特 (58)
- 老牛肉返嫩法 (58)
- 面团可除羊肉粘毛 (58)
- 食碱炖羊肉易熟 (58)
- 羊肉去膻三法 (59)

家禽的加工、烹饪

- 烹制整禽巧脱骨 (59)
- 酒蒸鸡味纯正 (59)
- 炖制老鸡肉返嫩法 (59)
- 炖制老鸭肉四法 (59)
- 老母鸡吊汤好 (60)
- 禽血可使浓汤转清 (60)
- 不同水温下不同汤料 (60)

水产的加工、烹饪

- 除鱼腥味法 (60)
- 酒或小苏打除鱼胆污染 (61)
- 食盐洗鱼洁净 (61)
- 速去鱼鳞二法 (61)
- 大葱可防蝇叮鱼 (61)
- 鲜鱼先腌后烹易入味、不易碎 (62)
- 牛奶可使冻鱼返鲜 (62)
- 山楂子烧鱼骨酥软 (62)
- 酒炖鱼省时味鲜 (62)

- 糖醋烧鱼儿童爱 (62)
- 白糖做鱼易成形 (62)
- 鸡油蒸鱼口感滑爽 (62)
- 裹面粉煎鱼易酥烂 (63)
- 做鱼防粘锅二法 (63)
- 做鲢鱼莫放姜 (63)
- 吃鳖有窍门 (63)
- 牛奶渍鱼格外香 (63)
- 酒醋渍鱼香味浓 (63)
- 做鱼汤要一次加足水 (64)
- 米酒除咸鱼咸味 (64)
- 醋可使鱼保鲜 (64)
- “盐化鱼”保鲜 (64)
- 保存活鱼二法 (64)
- 盐开水可使鱼保鲜 (65)
- 盐水冷冻鱼不变干 (65)
- 挤虾仁的技法 (65)
- 肉桂可去虾腥 (65)
- 鲜虾应先余后冷藏 (65)
- 保存活泥鳅的方法 (65)
- 巧杀甲鱼 (66)
- 泡海蜇丝的方法 (66)
- 墨鱼或鱿鱼的处理 (66)

禽蛋的加工、烹饪

- 分离蛋黄、蛋白的方法 (67)
- 蛋黄的保鲜 (67)
- 蛋白的保鲜 (67)
- 打蛋勿用铝皿 (67)
- 打蛋时加盐易匀 (67)

打蛋须加冷水	(68)	炒菜巧下盐	(73)
生熟蛋的识别	(68)	糖醋汁配比	(73)
新陈蛋的识别	(68)	拔丝糖浆的熬制	(73)
煮蛋防裂法	(68)	菜肴放醋的讲究	(74)
巧煮裂缝蛋	(68)	酒调味剂	(74)
煮蛋加醋易去壳	(68)	葡萄酒做沙拉	(74)
煮茶蛋宜用红茶	(69)	用盐洗菜保洁	(74)
煎荷包蛋一招	(69)	洗切蔬菜防营养流失	(74)
面粉在煎蛋中的用途	(69)	盐可使蔬菜黄叶返绿	(74)
蛋卷的制作	(69)	牛奶菜花更由嫩	(74)
巧做蛋饺	(69)	凉拌西红柿宜放盐	(75)
炒禽蛋加酒味鲜美	(69)	腌豆角新法	(75)
盐可调蛋液色彩	(69)	腌泡菜除霉花	(75)
除蛋壳的技巧	(70)	姜末做泡菜	(75)
切白煮蛋的方法	(70)	切辣椒、葱防刺眼	(75)
切松花蛋的方法	(70)	炒辣椒减辣味法	(76)
异味松花蛋的处理	(70)	辣椒保鲜法	(76)
咸鸭蛋调味新招	(70)	姜末辣味的去除	(76)
腌蛋二法	(71)	麦饭石泡菜易存放	(76)
腌蛋多油法	(71)	汤过咸处理三法	(76)
禽蛋保鲜十法	(71)	紫菜可除汤中油腻	(76)
奶的加工、保鲜		菜过咸处理三法	(77)
煮牛奶防溢法	(72)	牛奶可淡化酱汁	(77)
牛奶保鲜二法	(72)	酒可解酸	(77)
煮奶防粘锅	(72)	腌菜咸辣味的淡化	(77)
干奶酪复软法	(72)	除蔬菜的苦涩味	(77)
除羊奶膻味	(73)	冻“萝卜干”	(77)
蔬菜的加工、烹饪		除去萝卜异味	(78)
开水点菜质嫩色佳	(73)	萝卜贮藏三法	(78)
		去皮萝卜的保鲜	(78)
		食袋贮藏大白菜	(78)

蒜黄、韭菜的保鲜	(79)	蚕豆、赤豆防蛀法	(83)
冻洋葱复鲜	(79)	蚕豆去壳技法	(83)
炒洋葱宜放面粉、葡萄酒	(79)	油炸花生米保脆法	(83)
加工芋头防刺激皮肤	(79)	炸花生米应油米同时入锅	(83)
清水炒藕洁白	(79)	贮藏花生米二法	(84)
加工茄子防氧化	(79)		
新土豆去皮法	(79)		
土豆去皮越薄越好	(80)		
做土豆放奶味道好	(80)		
烧土豆要后加盐再升温	(80)		
冻土豆怪味的去除	(80)		
土豆戒红薯	(80)		
淘米水发干菜效果好	(80)		
干海带蒸后再烹好	(80)		
煮海带易烂法	(81)		
泡发木耳二法	(81)		
木耳泥沙的清洗	(81)		
巧渍蘑菇	(81)		
蘑菇挑选法	(81)		
黄花菜的烹前加工	(81)		
笋干的涨发	(82)		

豆制品的加工、烹饪

乳汁豆腐味香美	(82)		
菠菜豆腐的烹制	(82)		
豆制异味的去除	(82)		
泡菜水里放豆腐数月不坏	(82)		
炒豆芽宜放醋	(82)		
黄酒可除豆腥味	(83)		
煮绿豆的技法	(83)		

作料

小磨香油的保鲜	(84)
贮油应注意选择皿	(84)
花生油增香法	(84)
菜籽油增香法	(85)
菜籽油怪味的去除	(85)
热油消沫法	(85)
油锅着火的处理	(85)
去除陈油异味	(85)
去除油的鱼腥味二法	(86)
炒菜省油法	(86)
酱油防霉二法	(86)
酱油限流盖	(86)
食醋增香法	(86)
蛋能解醋	(87)
快剥蒜技法	(87)
食蒜味的消除	(87)
大蒜保存法	(87)
自制五香粉	(87)
米酒的保鲜	(87)
食盐的妙用	(88)
啤酒的妙用	(88)

烹饪技巧

巧打蛋糊	(89)
------------	------

鱼怎样烧法最有营养	(89)	巧洗冷冻鸭、鸡、鱼、肉	(96)
巧煮饺子	(89)	巧洗活鸡活鸭	(96)
巧煮鸡蛋	(89)	巧洗鱼类五法	(96)
巧煮肉	(89)	巧洗鱼块	(96)
巧煮牛奶	(90)	巧洗带鱼	(97)
巧煮面条	(90)	巧切咸鱼干	(97)
巧煮绿豆汤	(90)	巧洗海蜇皮	(97)
巧煮稀饭	(90)	腌黑心咸蛋的窍门	(97)
巧吃芹菜根	(91)	分离蛋黄蛋清妙法	(97)
家庭厨房学校类		切豆腐干的窍门	(97)
选购鲜肉的诀窍	(91)	快速剥毛豆法	(97)
挑选肉糜的诀窍	(91)	巧洗蔬菜	(98)
巧辨病猪肉	(92)	巧洗蔬菜上的农药	(98)
选购香肠香肚的窍门	(92)	巧洗海带	(98)
选购家禽肉的窍门	(92)	巧洗芋艿	(98)
辨别家禽活杀死宰的窍门	(92)	巧洗番茄	(98)
选购鱼类的窍门	(93)	巧切黄瓜二法	(98)
选购大米的窍门	(93)	清洗鲜蘑菇的窍门	(99)
选购面粉三窍门	(93)	巧洗豆腐	(99)
辨别蜂蜜真假优劣四法	(93)	巧洗生姜	(99)
鉴别药品变质的知识	(94)	巧发木耳	(99)
食品保质期保存期的区别	(94)	巧发干菇	(99)
巧洗猪肉	(94)	热水瓶发海参	(100)
巧洗猪心	(94)	生发鱿鱼的窍门	(100)
巧洗猪肝	(95)	核桃破壳的窍门	(100)
巧洗猪肠	(95)	煮肉盐要放得迟	(100)
猪腰去臊妙法	(95)	带骨肉放点醋煮	(100)
剁肉不粘刀的窍门	(95)	烹制猪爪窍门	(100)
腌肉二诀窍	(95)	做肉圆的窍门	(101)
		炒肉片的窍门	(101)
		做咕嚕肉的窍门	(101)

巧挤柠檬汁	(118)
柿子脱涩四法	(119)
板栗贮存五法	(119)
板栗去壳法	(120)
核桃去壳二法	(120)
西瓜新吃三法	(120)
西瓜保鲜法	(120)
瓜果的清洗	(121)

饮料的加工制作

开水快速冷却法	(121)
净水二法	(121)
温开水泡茶须加糖	(121)
自制花茶	(121)
冰箱贮茶不变味	(122)
茶叶防潮	(122)
霉茶复原二法	(122)
酒冰块的制作	(122)
冰箱贮藏咖啡不结块	(122)
煮咖啡加盐味美	(123)
橘泡酒味清香	(123)
酒增味法	(123)
冰淇淋酒开胃	(123)
橘糖水有风味	(123)
贮糖结块的松软法	(123)
蜂蜜沉淀物的化除	(124)
葡萄酒可除水锈味	(124)

衣着服饰类

巧除污渍

除咖啡、茶渍三法	(125)
除酒渍	(125)
除果汁渍三法	(125)
除柿子渍	(126)
除泡泡糖渍	(126)
除口香糖渍	(126)
除冰淇淋渍	(126)
除酱油渍	(126)
除番茄酱渍	(126)
除鸡蛋渍	(127)
除动植物油脂	(127)
除咖喱油渍	(127)
除蟹黄渍	(127)
除圆珠笔油渍	(127)
除红墨水渍	(127)
除蓝墨水渍	(127)
除墨渍	(128)
除复写纸、蜡笔色渍	(128)
除印油渍	(128)
除汗渍五法	(128)
除血、奶渍二法	(129)
除尿渍	(129)
除油渍	(129)
除黄泥渍	(129)
除胶类渍	(129)

除霉渍四法	(129)	革制去污二法	(136)
除锈渍	(130)	毛走硝变硬复原法	(136)
除渍二法	(130)	洗毛巾的方法	(136)
除桐油渍	(130)	洗尿布的方法	(136)
除柏油渍	(131)	巧洗蚊帐	(137)
除蜡烛油渍	(131)	经济、实用洗衣法	(137)
除烟油渍二法	(131)		
除沥青渍	(131)		
除青草渍	(131)		
除红药末渍	(131)		
除碘酒渍	(132)		
除药膏渍	(132)		
除高锰酸钾渍	(132)		

服装清洗

洗衣粉泡沫减少法	(132)	革制去污二法	(136)
衣领、袖口清洗三法	(132)	毛走硝变硬复原法	(136)
蛋壳在洗涤中的妙用	(133)	洗毛巾的方法	(136)
巧防白衣发黄	(133)	洗尿布的方法	(136)
洗衣快干法	(133)	巧洗蚊帐	(137)
醋水洗涤可除异味	(133)	经济、实用洗衣法	(137)
防衣物褪色二法	(133)		
洗除皱褶	(134)		
防毛衣缩水	(134)		
使松大的毛衣缩小法	(134)		
洗毛线衣二法	(134)		
除毛衣光亮	(135)		
毛衣除尘	(135)		
熨烫可去呢服尘土	(135)		
洗衣四法	(135)		

服装熨烫

简易熨烫	(137)
熨衣裙四法	(137)
熨花边三法	(138)
熨衣料二法	(138)
毛料衣服的熨烫	(138)
巧熨真丝衣服	(138)
革服装的熨烫	(139)
熨领带三法	(139)
衣物熨焦处理五法	(139)
电熨斗的加热	(140)

服装的加工及保管

巧做短裤	(140)
自制婴幼儿茶枕	(140)
巧做衬裙	(140)
旧衣拆线法	(141)
巧去衣裤粘毛	(141)
怎样减轻衬衫领的污迹	(141)
酒精除汗渍	(141)
如何防旧衬衣领磨脏西服	(141)
黑色毛织物增黑一法	(141)
棉毛衫领口松了怎么办	(141)

自制熨衣板好处多	(142)	裤短加长有法	(147)
巧拆毛衣裤	(142)	套口袋开口的制作	(147)
衣服翻过来洗涤好	(142)	毛绒倒伏还原法	(148)
橡皮膏补袜底	(142)	穿凉爽衣裤有法	(148)
用指甲油补高筒袜	(142)	外出防衣裤挤皱法	(148)
用胶水代替指甲油补袜子	(142)	围巾使用六法	(148)
解决裤、裙拉链下滑的方法	(143)	美化T恤衫四法	(149)
皮鞋翻新一法	(143)	零碎布的利用	(149)
防止白球鞋晒出黄印儿	(143)	毛衣磨损的处理	(149)
刷鞋后如何使鞋不发黄	(143)	使用樟脑丸的讲究	(150)
怎样使刷洗完的鞋子干得快?	(143)	丝绸衣料速剪法	(150)
自制鞋拔子	(144)	购买衣料巧算法	(150)
丝绸面料怎样裁制	(144)	衣料正反面的识别	(150)
冬天盖被子如何防肩膀漏风	(144)	化纤服装烫边代锁边	(151)
白皮鞋磕破了怎么办	(144)	钉衣扣可用缝纫机	(151)
鞋带包头可修补	(144)	钉衣扣加固四法	(151)
发胶喷皮鞋,皮鞋竟如断	(145)	除衣扣污迹	(152)
真假牛皮巧识别	(145)	衣扣光泽的焕发	(152)
如何保养皮夹克	(145)	巧做晾衣钩	(152)
巧裁丝绸服装	(145)	鞋袜的穿用、擦洗、修补及收藏	
长筒袜防脱卷	(145)	穿新鞋的方法	(152)
使毛巾柔软用洗衣粉煮	(146)	鞋巧擦八法	(153)
雨天骑车不湿鞋	(146)	鞋“回春”三法	(153)
熨头巧除锈	(146)	鞋翻新有法	(154)
毛衣洗后防缩水一法	(146)	鞋收藏二法	(154)
热熨斗可除皮鞋皱	(146)	翻毛鞋整洗法	(154)
皮鞋放大一法	(147)	防马靴脱毛法	(154)
防衬衫领子外翘	(147)	除球鞋污点	(155)
		巧晒球鞋	(155)

鞋带处理二法	(155)	防绒布衣服发硬妙法	(162)
防泡沫塑料鞋开裂	(155)	巧用砂糖洗衣物	(163)
除胶鞋异味	(156)	洗汗衫的诀窍	(163)
去除鞋内湿二法	(156)	防止毛巾衫变形二窍门	(163)
鞋罩的制作	(156)	巧洗领带二法	(163)
新旧鞋号巧换算	(156)	洗衣要内外有别	(164)
干鞋油回软法	(156)	羽绒服洗涤收藏诀窍	(164)
鞋油的保存	(156)	防衣服褪色三法	(164)
巧定袜子长度	(157)	肥皂洗衣粉最佳去污用量	(165)
丝袜洗整三法	(157)	内衣不能反晒	(165)

首饰的保养

银首饰的擦拭	(157)	除旧油漆二法	(166)
银首饰光泽的恢复	(157)	衣物除碘酒渍	(166)
银首饰的清洗	(158)	烫西装裤的窍门	(166)
首饰重污垢清洗法	(158)	久保裤折缝线法	(166)
黄金首饰的清洗	(158)	拆毛衣防尘诀窍	(166)
黄金首饰变白的处理	(158)	毛料服装干洗窍门	(167)
金项链清洗法	(158)	毛衣防蛀	(167)
宝石戒指的擦拭	(158)	呢料防蛀的窍门	(167)
		新鞋宜在下午买	(167)

穿衣类

特殊体型着装五技巧	(159)	防鞋袜臭有方	(167)
女服饰掩盖缺憾八要诀	(159)	收藏鞋子的窍门	(168)
增高感穿衣八法	(160)	戴帽护首胜寒衣	(168)
西装的穿法	(161)	旧衣服妙手回春六法	(168)
穿着无袖装三要点	(162)	除西装油光二诀窍	(169)
领带保养六要	(162)	妙使皱领带平展	(169)
新内衣应先洗后穿	(162)	鉴别真伪羽绒服的窍门	(169)
		识别进口服装符号的窍门	(169)
		戒指戴法五信号	(170)
		鉴别与选用耳环三秘诀	(170)
		耳坠项链常戴常新的窍门	(171)