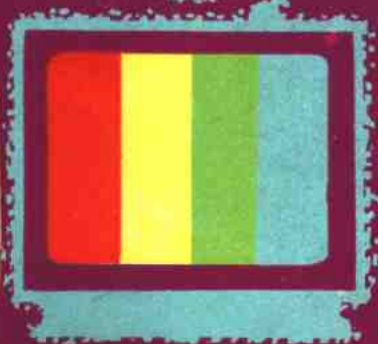


生活小常识

2



北京出版社

生活小常识

(二)

《北京晚报》“科学长廊”专刊 编

北 京 出 版 社

生活小常识

Sheng huo Xiao Cháng shi

(二)

《北京晚报》“科学长廊”专刊 编

北京出版社出版

(北京北三环中路6号)

新华书店北京发行所发行

北京市房山印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 4.5印张 84,000字

1987年8月第1版 1987年8月第1次印刷

印数1—25,600

ISBN 7-200-00066-3/Z·1

书号: 13071·176 定价: 0.80元

编者的话

《生活小常识》一书出版之后，立即受到广大读者的欢迎，已印刷三次，发行六十多万册，仍不能满足需要。这充分说明，读者需要这样一个“生活小顾问”，来帮助解决生活中众多的“小问题”。

当然，人们在日常生活中经常会遇到的各种各样的“小问题”，绝不是《生活小常识》都能解答的。特别是在人民生活水平不断提高、家庭生活现代化步伐日益加快的形势下，人们在日常生活中又会遇到许许多多《生活小常识》未予解答的新的“小问题”。为了尽可能多地帮助读者解决生活中的“小问题”，以较少的经济开支和时间把生活安排得更加丰富多采，我们又编辑了这部《生活小常识（二）》。

为方便读者，《生活小常识（二）》仍然沿用《生活小常识》的体例，全书分为吃、穿、用三大部分，共回答了人们日常生活中可能遇到的“小问题”241个。

本书的编写者是王良良、李里、成功、阎荣华、耿守忠和黄天祥，由黄天祥统编。

限于编辑水平，书中肯定有不妥之处，希读者发现后给予指正。

《北京晚报》“科学长廊”专刊

一九八六年九月

目 录

一、饮食部分

1. 食品加工.....(1)

- 烹调兔肉要注意什么 (1) 鱿鱼发制法
(2) 海参发制法 (2) 自制辣椒酱 (2)
怎样泡好腊八蒜 (3) 朝鲜辣白菜制法 (3)
怎样渍酸白菜 (3) 怎样做朝鲜泡菜 (4)
五香大头菜制法 (4) 怎样制作凉粉
(5) 怎样拌海蜇皮 (5) 怎样去除苦
瓜的苦味 (6) 蔬菜保鲜烹调法 (6)
如何洗蘑菇 (6) 怎样发制玉兰片 (7)
用花椒调味注意什么 (7) 烹制豆腐怎
样去除豆腥味 (8) 白薯吃法种种 (8)
怎样做山东煎饼 (9) 家常粽子的制作
(9) 自制汤圆 (10) 柿子去涩法
(10) 快速剥栗子法 (11) 怎样加工椒盐
小核桃 (11) 自制花生糖 (12) 高压锅
可以炒花生 (12) 怎样煮咖啡 (12) 怎
样用电冰箱制雪糕 (13) 自制防暑清凉饮
料 (13)

2. 食品贮藏.....(14)

河蟹保活法 (14) 虾米的鉴别和贮藏 (15)

长途无冰运鱼保活法 (15) 秋菠菜贮藏法

(15) 鲜藕保存法 (16) 鲜蘑菇保鲜法

(16) 贮藏栗子的方法 (16) 白糖板结

了怎么办 (17) 干桔子复鲜法 (17) 粉

皮冷冻后变硬怎么办 (17) 电冰箱里存放

食品有讲究 (18) 贮存啤酒注意什么 (18)

3. 其他.....(19)

葡萄酒的妙用 (19) 怎样选购活鸡 (19)

新老鸭子鉴别法 (20) 挑选河蟹的方法 (20)

海蜇优劣鉴别法 (21) 识别香油是否掺假

有办法 (21) 蜂蜜优劣的鉴别法 (22)

鉴别茶叶新、陈和真、假的方法 (22) 鉴

别变质酸奶的方法 (23) 优劣奶粉的鉴别

(23) 牛奶用途广 (24) 剃生芋头后手

发痒怎么办 (24) 怎样选购啤酒 (24) 怎

样煮元宵 (25) 菜汤做咸了怎么办 (25)

防止砂锅烧食粘底有办法 (26) 鸡毛可除

炊具油腻 (26)

二. 衣、帽、鞋、袜部分

1. 洗染与去污.....(27)

怎样洗涤嵌金银丝的衣物 (27) 洗拉毛围

巾的方法和步骤 (28) 怎样洗毛线 (29)

洗软缎绣花被面的方法和步骤 (29) 毛

- 毯的洗涤法 (30) 真丝绸服装的洗涤法 (30) 真丝绸服装的存放 (31) 毛料西装的洗涤方法与步骤 (31) 洗熨领带的方法 (32) 洗尼龙防寒服的方法和步骤 (33) 怎样洗仿补花、鼓花台布 (33) 洗风雨衣注意什么 (34) 防止衣服褪色的方法 (34) 洗衣粉与肥皂合用去污力强 (35)
2. 保存与维护 (35)
- 如何收藏裘皮大衣 (35) 羽绒服的保养法 (36) 怎样收藏皮夹克 (36) 皮鞋开胶粘合法 (37) 怎样使服装缝道化皱为挺 (37) 柔姿纱服装的洗涤、存放 (37) 怎样更换羽绒被面 (38) 怎样刷洗旅游鞋 (38) 藁本代替卫生球防虫效果好 (38)
3. 鉴别与选择 (39)
- 怎样选购裘皮服装 (39) 毛皮优劣的鉴别法 (40) 鉴别真假驼毛的简易方法 (40) 如何选购羽绒服 (40) 选购绒线要“四看” (41) 毛线商标上的数字表示什么 (41) 你了解自己该选用什么样的衣领吗 (42) 怎样选购针织内衣 (42) 怎样选购胸罩 (43) 买鞋须知 (43) 怎样选购马靴 (44) 儿童穿什么鞋好 (45) 鞋后跟多高为宜 (45)
4. 合理使用 (45)

西装口袋的用途 (45) 长统尼龙袜不宜常穿 (46) 新皮鞋不宜钉后掌 (46) 怎样穿用冰鞋 (46) 丝瓜络做鞋垫可防潮 (47) 悬挂式缝被法 (47) 怎样系领带 (47)

三、生活用品部分

1. 选购常识……………(49)

怎样选择婴幼儿枕头 (49) 雨伞的选购与使用 (50) 选购座钟注意什么 (50) 挑选毛笔的传统标准 (51) 怎样挑选家庭用灯具 (51) 选购灯罩要考虑用途 (52) 台灯用多少瓦的灯泡合适 (53) 选购菜刀要注意看什么 (53) 选购铝制品要因地制宜 (54) 剪刀的选购、使用 (54) 如何选购不锈钢餐具 (55) 怎样挑选火锅 (55) 选购瓷器要“四看” (56) 挑选木制家具注意什么 (56) 挑选什么样的沙发好 (57) 如何选购地毯 (58) 怎样选购硬质纤维板 (59) 挑选凉席注意什么 (59) 如何选购窗帘 (60) 选用胶粘剂有讲究 (61) 选用盒式磁带的步骤 (62) 怎样挑选电子手表 (62) 家用缝纫机机针的选用 (63) 怎样选购照相机 (64) 如何挑选电风扇 (65) 怎样选购电热褥 (66) 选购什么样的电冰箱合适 (67) 按摩器的选购 (68) 怎样检验负离子发生器 (68) 体温表的选、用方法 (69) 买

人造革(皮)箱要一看二试 (70) 挑选软缎被面的方法 (70) 手风琴的鉴别方法(71) 挑选小提琴注意什么 (72) 怎样选择眼镜架 (72) 太阳镜的选用 (73) 判别香水优劣的方法 (74)

2. 合理使用.....(74)

安装、使用彩色电视机天线注意什么 (74)
电冰箱的安放、使用 (75) 电冰箱节电的诀窍 (76) 电冰箱的其它妙用 (77) 家用吸尘器的使用、保养 (77) 自动电饭锅的使用、保养 (78) 使用食品电烤箱注意什么 (79) “热得快”的使用、保养 (80) 使用电熨斗注意什么 (80) 如何使用电热褥 (81) 电子琴使用常识 (81) 电动剃须刀的使用、保养 (82) 袖珍电子计算器的使用、保养 (82) 家用水表的使用、维护 (83) 沙发床的使用、保养 (84) 压力保温瓶的使用、维护 (85) 自行车加快轴的使用、保养 (85)

3. 保养维修.....(86)

盒式磁带的夏季维护 (86) 怎样防止磁带受潮(86) 录音机卷带的防修(87) 停用
电冰箱的维护(87) 冰箱简易除味法(89)
洗衣机简易防锈法 (89) 怎样使用洗衣机
省电 (89) 电风扇的保养收存 (90) 电

子表电池充电法 (90) 怎样调换电子表电池 (91) 透视要摘掉电子手表 (91) 保护电视机拉杆天线的小措施 (92) 电动剃须刀片的简易磨法 (92) 电熨斗生锈怎么办 (92) 手表简易排湿法 (93) 电镀家具保养法 (93) 雨伞的使用、维护 (93) 怎样防止缝纫机断针 (94) 缝纫机断线的原因和防修 (94) 保存照片注意什么 (95) 怎样保存照相底片 (96) 塑料花的保护法 (96) 怎样存放油漆 (96) 凉席的保养 (97) 怎样消除闹钟的“滴答”声 (97) 羽毛球拍的维护 (97) 旋开生锈热水瓶外壳的方法 (98) 生铝锅盖去污法 (99) 如何洗刷小口瓶 (99) 去除铁纱窗上油污的妙法 (99) 怎样使不锈钢餐具长久如新 (99) 砧板 (案板) 防裂法 (100) 人造革 (皮) 箱的保养 (100) 掸除绒面沙发上尘土的方法 (101) 怎样使用毛巾才不变硬 (101) 护肤品的存放 (101)

四、其他

1. 生活卫生 (103)

开灯睡觉有害健康 (103) 看完电视要洗洗脸 (103) 怎样消除打针引起的硬结 (104) 服哪些西药不宜饮茶 (104) 怎样用溴氰菊脂灭蟑螂 (105) 使用卫生除臭剂的方法 (105)

热天怎样护理头发 (106) 巧治头屑过多
 (106) 口腔保健操 (107) 红糖刷牙除烟
 垢 (107) 桔皮不治嗓子痛 (108) 维生素B₁
 可治失眠 (108) 穿鞋须防脚病 (108) 注意脚
 的卫生 (109) 怎样选用液体洗涤剂 (109)
 冬季房间保暖一法 (110) 清凉油可除厕所
 臭味 (110) 自制粘蝇纸 (110) 怎样消灭
 潮虫 (111) 糖醋蒜头可驱灭臭虫 (111)
 “杀鼠灵”毒饵的使用方法 (111)

2. 花卉栽培.....(112)

木屑掺土种花效果好 (112) 盆花叶子黄了
 怎么办 (112) 防止吊兰叶尖枯萎的方法
 (114) 怎样清洗盆花叶片 (114) 挑选君
 子兰苗看什么 (114) 菊花的繁殖方法 (115)
 延长花束寿命的方法 (116) 怎样使郁金香
 在新年、春节开花 (116) 西洋杜鹃的养护
 方法 (117) 洗衣粉液能治花上四大害虫
 (118) 怎样防治花盆中的蚂蚁 (118) 怎
 样养热带水草 (118) 巧接上水石 (119)

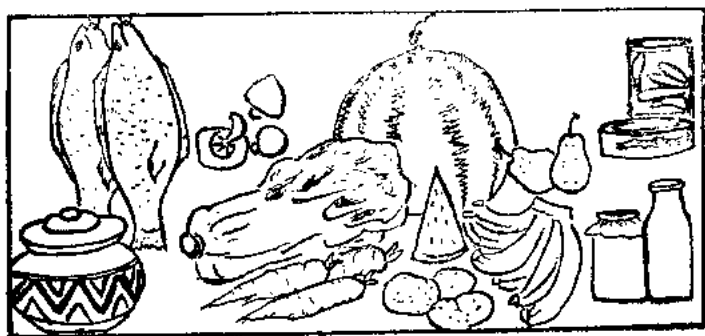
3. 房屋装饰.....(120)

哪种贴墙布好 (120) 贴墙布的方法 (121)
 什么房间适宜安装护墙板 (121) 怎样给地
 面打蜡 (122) 怎样为水泥地面刷漆 (122)
 简易彩色水泥地面涂敷法 (123) 怎样粘贴
 塑料贴面板 (123) 怎样调配油漆颜色 (124)

怎样在水泥墙上固定挂钩 (125)

4. 杂项.....(126)

节省煤气的方法(126) 自制发光的电灯开关
拉线 (126) 漂白白茬家具的方法 (126) 怎
样去除瓶子里的煤油味 (127) 拧紧的瓶盖
怎样打开 (127) 怎样锯湿木头 (128) 为
新锯条“开齿”的方法 (128)



一、饮食部分

1. 食品加工

烹调兔肉要注意什么

宰好的兔子,应将其生殖器官、排泄器官及各种腺体割除干净,否则,烹制时会有骚臭味。同时,要把由颈椎至尾椎的整条脊骨用刀起出。烹调前,必须用凉水将兔肉冲洗干净,除掉淤血和兔毛。

一龄兔的肉质最好。超过一龄的兔,肉质老,不宜煎、炒、炸、蒸,只宜红烧、红焖、清炖。炒兔肉丝,可先用鸡蛋清拌过再炒,这样肉丝不卷起,颜色洁白且鲜嫩。

兔肉瘦的多,肥的少,烹制时应多放油。

烹调兔肉,不宜选用附子、炮姜、肉桂等燥热性配料;

可以选用海带、海蜇、枸杞、香菇等温凉性配料。

病兔肉和死亡过久兔的肉，切不可食用。

鱿鱼发制法

将鱿鱼用清水洗净，放入温水（夏天用凉水即可）中浸泡六小时左右，可使鱼体回软。然后换温水并放入食碱；每斤鱿鱼的用碱量，冬季为2.5~3两，夏季为2.5两；水面应没过鱿鱼；最好用重物压住鱿鱼，不使它露出水面。浸泡五小时鱿鱼便膨胀饱满，取出用净水洗净，去掉鱼头、鱼嘴和明骨片，用凉水洗净再浸泡六小时，拔除碱味，便可烹制食用。浸泡鱿鱼要注意：时间不可过长，否则会将鱿鱼泡烂。

海参发制法

将洗净的干海参放入暖水瓶，加入开水，盖好瓶盖，泡一夜便可回软。第二天取出，开膛除去内脏，洗净，入锅、加水，上火煮沸后离火。以后每天早晚各上火煮一次，随时将发好的海参取出放入清水盆内；没有发好的海参继续上火煮，直至全部发好为止。将发好的海参放入清水盆后，最好加入冰块，因海参受冰的刺激会明显膨胀，烹调后柔软适口。

发制海参切忌沾油腻。

自制辣椒酱

选上好的新鲜的尖头红辣椒，剔除带烂斑的，洗净，略晒干，保留辣椒本身的部分水分。然后连籽切成米粒大小的碎块，再用盐和高粱酒拌匀，放入广口瓶内，压紧，盖上盖

儿，过些日子便可食用，一般可存放一年以上。

怎样泡好腊八蒜

选没有外伤的紫皮蒜，剥去老皮，剥蒜皮时切勿将蒜瓣划伤碰破，不然在腌制时会腐烂。

将剥好的蒜瓣放入干净的容器（如水果罐头瓶），倒入米醋，以醋面高出蒜一横指为宜。

然后将瓶盖儿盖紧，或用一块塑料布将容器口密封即可。在室内温度不低于 20°C 的条件下，经半个月就可食用。泡制腊八蒜不可急于求成，若将容器放在炉火或暖气旁，则蒜瓣发软变色，风味不佳。

食用时，应用洁净的勺、筷捞蒜，不可将油渍带入容器，也不可将吃剩的腊八蒜放回，否则醋会变质变味。

朝鲜辣白菜制法

先配制作料。若加工一百斤菜，需辣椒糊二斤，蒜泥四两，鲜姜末二两，白糖三两，盐二两，味精少许，放在一起拌匀即可。

选较好的白口白菜，削根，剥帮，洗净，在盐水中泡两三天，捞出晾干。然后从白菜心向外一层层均匀地涂抹作料，再码放在坛子内；在温度为 $5\sim 10^{\circ}\text{C}$ 的环境中存放十五天即可食用。白菜入坛时，切忌淋进生水。

怎样渍酸白菜

选白口菜，棵重一斤半左右为宜。去掉黄叶老帮，洗

净，在菜口上切个十字，刀口不可过菜心。用大蒸锅放入七成水，烧开后将白菜帮子朝下码置锅中3~5分钟。当手掐白菜帮变软时，可焯过菜头，焯菜叶部分，1~2分钟后捞出，将焯过的白菜放在凉水中涮一下，再码入缸中，加凉水没过白菜，然后盖上木板用石头压实，一星期即可出缸食用。如使用渍菜老汤，白菜入缸后隔天即可食用，初次渍酸菜时，水中可加米汤。

渍酸菜要注意：菜缸要清洁，不可有油渍；白菜入缸后要勤翻倒；发现菜或水面上出现白醭，说明老汤太浓，要将老汤舀出一部分，兑上清水。

怎样做朝鲜泡菜

把大白菜的根和老帮去掉，整棵码放在缸里，倒入粗盐水（浓淡适中），压上石块，盐水量以没过白菜为宜。过一夜，将白菜取出用清水洗净，然后把用大葱末、大蒜泥、辣椒粉、精盐、生姜末、苹果片、鸭梨丝等混合拌匀而成的作料，从白菜心开始向外一层层地抹遍。最后把抹好作料的整棵白菜整齐地码放在缸内，用石块压住，再用布盖好缸口，放在菜窖里，半个月后即可食用，其味酸甜而微辣，清香鲜脆，十分可口。

五香大头菜制法

将从地里起出的大头菜挂在屋外，晒到菜身发软时，削去根须，用清水洗净，放在苇箔上晒干水分，用刀切口，根部与头部的刀口方向要成九十度，切片要均。将切好的大头菜

入缸，用盐水腌起（每百斤大头菜用盐十二斤），以后每天要翻一次缸，以排除酸汁，同时将大头菜逐渐压成蒲扇形，三至七天后捞出控干，一层菜一层盐均匀地码入坛内，经木棍捣实，用黄泥密封坛口；坛下垫些草木灰，以吸干坛内渗出的卤水。经过一冬一春，就可取食，香脆可口，味道颇佳。

怎样制作凉粉

象和面一样，把一斤水慢慢地加入一斤淀粉中，即一边搅动一边加水，搅拌到水与淀粉混匀而且没疙瘩为和好，将和好的淀粉放置一两个小时。向大锅里放入十斤左右的水，当加热到 $70\sim 80^{\circ}\text{C}$ 时，先加入白矾末三钱、精盐五钱，再将和好的淀粉搅匀徐徐倒入；待水沸后，用微火稍熬片刻，起锅装盆晾凉即成凉粉。在整个熬制过程中应注意卫生，避免污染。

将凉粉切成寸条，用漏勺在冷水中过一下，盛在碗中浇上酱油、醋、蒜末、芝麻酱、芥末、咸胡萝卜丝和辣椒油，即可食用。

怎样拌海蜇皮

拌海蜇皮有两种方法。

一种是将海蜇皮洗净，用凉开水浸泡一两天，然后取出切丝，加麻油、糖、酱油等拌匀即可食用。这种拌海蜇吃口韧脆，有咬劲，有嚼头。

另一种是将海蜇皮洗净后先切丝，然后用开水略微冲烫一下，见海蜇丝卷缩即捞出，再放入凉开水中浸泡过凉，使