

S 贴近百姓生活

SHENGHUOZHONGLAI 妙招方便实用

● 百姓妙招大全

● 生活窍门集锦

饮食营养 护家秘籍
穿衣打扮 养生保健

生活中来

居家妙招

Jujia

Miaozhao

翡翠 主编

大智慧
小窍门
大发现
小绝招



有效+省钱+方便



北京科学技术出版社

生活

中来

居
家
妙
招

翡翠 主编

Sheng
Huo



图书在版编目(CIP)数据

生活中来:居家妙招/翡翠主编. —北京:北京科学技术出版社,2006.1

ISBN 7-5304-3225-7

I. 生... II. 翡... III. 生活—知识 IV. TS976

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 091019 号

生活中来——居家妙招

作者:翡翠

责任编辑:宋玉涛 吴翠姣

责任校对:黄立辉

出版人:张敬德

出版发行:北京科学技术出版社

社址:北京西直门南大街16号

邮政编码:100035

电话传真:0086-10-66161951(总编室)

0086-10-66113227(发行部)

0086-10-66161952(发行部传真)

电子信箱:postmaster@bkjpress.com

网址:www.bkjpress.com

经销:新华书店

印刷:三河紫恒印装有限公司

开本:880mm×1230mm 1/32

字数:673千

印张:22

版次:2006年1月第1版

印次:2006年1月第1次印刷

ISBN 7-5304-3225-7/Z·1135

定 价:33.00 元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。

京科版图书, 印装差错, 负责退换。

目 录

饮食营养

食品鉴别与选购

- | | |
|---------------|----------------|
| 1/巧辨注水家禽 3 | 20/巧辨老母猪肉 8 |
| 2/冷藏禽肉巧鉴别 3 | 21/巧购咸肉 8 |
| 3/巧辨病死畜禽肉 3 | 22/巧选香肠 9 |
| 4/巧辨病鸡 4 | 23/巧挑鲜蛋 9 |
| 5/巧辨鱼类新鲜度 5 | 24/辨孵鸡淘汰蛋小窍门 9 |
| 6/巧辨鱼是否受污染 5 | 25/松花蛋质量巧辨别 10 |
| 7/咸鱼巧辨 6 | 26/大米质量巧鉴别 10 |
| 8/巧选河蟹 6 | 27/面粉质量巧鉴别 10 |
| 9/巧选海蟹 6 | 28/巧选茄子 11 |
| 10/巧选鲜虾 6 | 29/巧选黄瓜 11 |
| 11/巧选虾皮 6 | 30/菠菜的选购窍门 11 |
| 12/巧辨海米是否新鲜 7 | 31/巧选芹菜 11 |
| 13/巧辨甲鱼优劣 7 | 32/挑选洋葱小窍门 11 |
| 14/巧选鱼肚 7 | 33/巧选马铃薯 11 |
| 15/巧选海参 7 | 34/巧选葱 11 |
| 16/巧选鱼翅 7 | 35/巧选干菜类 11 |
| 17/巧挑干贝 7 | 36/巧识有毒蘑菇 11 |
| 18/肉质巧辨别 8 | 37/巧辨香菇 12 |
| 19/巧辨灌水猪肉 8 | 38/巧辨木耳有否掺假 12 |
| | 39/巧辨绿豆芽 13 |
| | 40/巧辨豆腐质量 13 |

- 41/巧辨腐乳 13
- 42/巧辨香蕉与芭蕉 13
- 43/巧选西瓜 14
- 44/巧选葡萄 14
- 45/巧挑香瓜 14
- 46/巧辨食油 14
- 47/巧辨植物油 15
- 48/巧辨香油是否掺假 15
- 49/巧辨酱油质量 15
- 50/巧辨味精真假 16
- 51/巧辨大料 16
- 52/巧辨白酒质量 16
- 53/巧辨酒精兑制的白酒 16
- 54/巧辨白酒度数 17
- 55/识别啤酒小窍门 17
- 56/巧辨茶叶 18
- 57/巧辨汽水 18
- 58/巧识牛奶 19
- 59/巧辨奶粉 19
- 60/巧辨变质酸奶 19
- 61/巧辨蜂蜜 20
- 62/巧辨蜂王浆质量 21
- 63/巧识人参 21
- 64/巧辨燕窝 21
- 65/巧辨阿胶 22
- 66/巧选银耳 22
- 67/巧识笋干优劣 22
- 68/巧辨葵花籽 22

- 69/买罐头小窍门 22

食品贮藏

23

- 1/番茄简易保鲜小窍门 23
- 2/蘑菇巧保鲜 23
- 3/巧贮土豆 23
- 4/贮存白菜小窍门 24
- 5/储存胡萝卜巧法 24
- 6/萝卜越冬保鲜小窍门 25
- 7/大蒜头保鲜小窍门 25
- 8/巧存菠菜 26
- 9/韭菜巧保鲜 26
- 10/半个冬瓜保存小窍门 26
- 11/黄瓜巧保鲜 26
- 12/巧存榨菜 26
- 13/巧贮挂面 27
- 14/生姜保鲜小窍门 27
- 15/青椒干贮小窍门 27
- 16/制青椒干小窍门 27
- 17/巧贮干辣椒 28
- 18/巧存蒜黄 28
- 19/巧防洋葱抽芽 28
- 20/巧晒萝卜干 28
- 21/巧制豆角干 29
- 22/晒干茄片小窍门 29
- 23/巧腌雪里蕻 29
- 24/存葡萄小窍门 29

- 25/橘子巧保鲜 30
- 26/香蕉保鲜窍门 31
- 27/简易贮西瓜小窍门 31
- 28/巧贮苹果数法 32
- 29/巧存黑橄榄 33
- 30/巧存栗子几法 33
- 31/巧存白薯 34
- 32/水果保鲜秘诀 34
- 33/家庭巧贮水果 34
- 34/自制水果保鲜(药)片
小窍门 35
- 35/家用粮保管小窍门 35
- 36/巧防大米生虫 35
- 37/生虫面粉巧处理 36
- 38/面肥巧保存 36
- 39/巧存汤团粉 37
- 40/米面生虫巧处理 37
- 41/巧防小麦生米象 37
- 42/绿豆过夏巧保存 37
- 43/豆类巧除虫 38
- 44/巧存花生米 38
- 45/贮玉米巧防蛀 38
- 46/巧防饭菜变质 39
- 47/保存剩菜小窍门 39
- 48/豆腐防酸小窍门 39
- 49/存荤油小窍门 40
- 50/巧防猪油“哈喇”味 40
- 51/存食用油小窍门 41
- 52/巧使油变香 41
- 53/巧贮花生油 41
- 54/巧防酱油和醋发霉 41
- 55/醋变香小窍门 41
- 56/巧贮红糖 42
- 57/巧食久贮食糖 42
- 58/巧除糖中蚂蚁 42
- 59/结块白糖巧处理 42
- 60/巧防食盐受潮变苦 42
- 61/热天巧防奶变坏 43
- 62/牛奶存放小窍门 43
- 63/巧存月饼 43
- 64/蛋糕短期保鲜
小窍门 44
- 65/面包巧保鲜 44
- 66/巧贮年糕 44
- 67/巧贮鲜蛋 44
- 68/存鲜蛋不宜竖放 45
- 69/茶叶保存小窍门 45
- 70/发霉茶叶巧处理 45
- 71/绿茶回潮巧处理 45
- 72/藏啤酒小窍门 46
- 73/酒类存放小窍门 46
- 74/巧贮黄酒 47
- 75/红枣巧过夏 47
- 76/巧贮蜂蜜 47
- 77/巧藏人参 47
- 78/冰箱巧存熟菜 48

79/冰箱存鱼巧防干 48

80/冰箱保存食品
时限小知识 48

81/食品室温存放
期限小知识 48

82/巧防削皮水果变色 49

83/巧定食品温度 49

84/巧贮食品 49

85/巧防蝇叮食品 49

86/夏天保存鲜肉
小窍门 50

87/贮藏鲜猪肉小窍门 50

88/腊肉巧保鲜 50

89/收藏咸肉、咸鱼
小窍门 50

90/存放香肠小窍门 51

91/牛肉巧保鲜 51

92/巧贮肝 51

93/活鱼保活小窍门 51

94/巧冻鲜鱼 51

95/鱼肚巧贮存 52

96/藏虾小窍门 52

97/巧存鲜虾 52

98/冰箱巧贮活蟹 52

99/保存活泥鳅巧法 52

100/巧藏海味 52

101/保存海蜇小窍门 53

102/巧贮海参 53

103/巧存香菜 53

104/大葱巧越冬 53

105/夏季让食物不易
变质的储存方法 54

106/玉米长时间
保鲜妙法 54

食品制作加工 55

1/速退鸡、鸭毛小窍门 55

2/烫鸡、鸭巧防脱皮 55

3/巧杀鸡 55

4/巧除冻鸭苦味 55

5/巧拔鸭毛 55

6/鸭肉巧去腥 56

7/巧洗鱼黏液 56

8/巧切鱼不打滑 56

9/巧解冰冻鱼 56

10/巧去鱼胆苦味 56

11/巧腌夏季鱼 56

12/巧使咸鱼返鲜 57

13/巧除黄鱼腥味 57

14/巧除鲤鱼腥 57

15/巧去带鱼鳞 57

16/巧除河鱼腥味 57

17/巧清黄鱼肚 57

18/巧杀黄鳝 57

19/巧去虾仁腥味 58

- 20/巧脱蛤蜊丁 58
- 21/巧除甲鱼腥味 58
- 22/巧取肉末 58
- 23/巧除黏在肉上的脏物 58
- 24/巧去猪毛 58
- 25/巧切肉片 59
- 26/巧剁肉馅 59
- 27/巧用肉末 59
- 28/巧洗猪肺 59
- 29/巧洗猪肚 59
- 30/巧洗猪肠 59
- 31/巧洗猪油 59
- 32/巧去猪肉臭味 60
- 33/巧去猪腰子膻味 60
- 34/巧除猪心异味 60
- 35/巧去猪头肉油腥 60
- 36/巧除咸肉异味 60
- 37/巧去咸肉盐分 60
- 38/巧食猪肉 61
- 39/巧食肉皮 61
- 40/巧去狗肉膻味 62
- 41/巧除羊肉膻味 62
- 42/巧做肉松 62
- 43/巧做腊肉 62
- 44/巧腌夏季肉 63
- 45/巧烤猪肉 63
- 46/巧制香肠 63
- 47/熏烤肉制品小窍门 64
- 48/巧煮鸡蛋 64
- 49/巧切蛋 64
- 50/巧去蛋腥味 64
- 51/巧去蛋壳 64
- 52/自制松花蛋 64
- 53/巧去松花蛋涩味 65
- 54/巧腌鸡蛋 65
- 55/巧腌咸辣鸡蛋 66
- 56/巧腌五味蛋 66
- 57/巧制五香蛋 66
- 58/巧腌咸蛋速成法 67
- 59/巧用洗米水泡干菜 67
- 60/洗米水巧做酸菜 67
- 61/洗米水巧洗腊肉 67
- 62/巧除米饭焦糊味 68
- 63/巧除剩饭异味 68
- 64/巧做米酒 68
- 65/巧快发面 68
- 66/巧看酵面使碱量 69
- 67/蒸馒头不熟巧补救 69
- 68/巧治馒头碱重 69
- 69/巧拌饺子馅 69
- 70/巧和水饺面 69
- 71/巧做彩色水饺 70
- 72/巧防热饺子粘连 70
- 73/防面包片破碎小窍门 70

- 74/隔夜面包巧复鲜 70
- 75/巧除切面碱味 70
- 76/巧做红薯粉 70
- 77/粉皮变硬巧回软 71
- 78/巧切蛋糕 71
- 79/巧做扒糕 71
- 80/巧做两面糕点 72
- 81/巧做豆面糕 72
- 82/巧做山楂糕 72
- 83/巧做鸡蛋糕 72
- 84/巧做饼干 73
- 85/巧发木耳 73
- 86/巧去贝类食品泥沙 73
- 87/巧泡干蘑菇 73
- 88/巧洗笋干 73
- 89/巧除黄豆腥味 74
- 90/巧晾干菜 74
- 91/巧使海带松软 74
- 92/巧泡海蜇皮 74
- 93/巧发鱿鱼干 74
- 94/巧发鲍鱼干 75
- 95/巧发熊掌 75
- 96/巧发蹄筋 75
- 97/巧发干肉皮 75
- 98/巧发猴头 76
- 99/巧发玉兰片 76
- 100/巧造海参 76
- 101/巧造海蜇皮 76
- 102/巧洗菜虫 76
- 103/巧去野味腥涩 76
- 104/巧洗蔬菜农药 77
- 105/巧去土豆皮 77
- 106/巧制土豆沙片 77
- 107/巧去西红柿皮 77
- 108/巧做番茄汁 77
- 109/巧制番茄酱 78
- 110/巧做番茄粉 78
- 111/巧发豆芽 78
- 112/巧去莲子皮 78
- 113/巧去大枣皮 79
- 114/巧去蚕豆皮 79
- 115/巧剥大蒜皮 79
- 116/巧去菠菜涩味 79
- 117/巧除蘑菇沙 79
- 118/巧做甜酱藕片 79
- 119/巧做韭菜花 80
- 120/巧制小磨香油 80
- 121/巧除萝卜臭味 80
- 122/巧做甜辣萝卜干 80
- 123/巧腌五香萝卜干 80
- 124/巧做酱萝卜 80
- 125/巧制五香瓜子 81
- 126/巧使腌菜脆又绿 81
- 127/巧治腌菜过咸 81
- 128/巧制泡菜 82
- 129/巧去腌菜白膜 82

- 130/巧做酸白菜 82
- 131/巧脱柿子涩 82
- 132/巧做柿饼 83
- 133/巧去桃毛 83
- 134/巧去桃皮 83
- 135/巧去苹果皮 83
- 136/巧剥橙皮 84
- 137/巧去板栗皮 84
- 138/核桃去壳小窍门 84
- 139/巧做杏仁 84
- 140/巧做蜜橘皮 84
- 141/巧加工草莓 85
- 142/巧制酒枣 85
- 143/巧腌柠檬 85
- 144/巧去核桃皮 85
- 145/巧做醉葡萄 85
- 146/巧做葡萄汁 86
- 147/巧做杏酱 86
- 148/巧喝牛奶 86
- 149/巧制酸奶 86
- 150/巧做蜂蜜酸奶 86
- 151/巧去羊奶膻味 87
- 152/巧制五香粉 87
- 153/巧制粉糊状调料 87
- 154/巧去菜籽油异味 87
- 155/巧使油、醋变香 88
- 156/巧催水果熟 88
- 157/巧炼猪油 88
- 158/巧用热锅冷油 88
- 159/巧辨油温 88
- 160/巧制臭豆腐 89
- 161/巧做豆腐乳 89
- 162/巧做豆豉 89
- 163/巧制花生酱 90
- 164/巧除猪油异味 90
- 165/巧制辣椒酱 90
- 166/巧做辣椒油 91
- 167/芥末酱防干巧法 91
- 168/巧做西红柿豆瓣酱 91
- 169/巧做蛋黄酱 91
- 170/橘皮巧利用 92
- 171/巧腌大蒜 93
- 172/巧做糖蒜 93
- 173/巧泡腊八蒜 93
- 174/巧泡茶 94
- 175/巧制糯米酒 94
- 176/巧制雪糕 95
- 177/巧用大葱 95
- 178/巧泡药酒 95
- 179/巧做汽水 96
- 180/巧制酸梅汤 96
- 181/巧制乌梅汤 96
- 182/巧配鸡尾酒 96
- 183/巧制可可冰激淋 97
- 184/巧做花生糖 97
- 185/巧制五香栗子 98

- 186/巧除手上辣味 98
 187/巧除菜锅油腻味 98
 188/巧除菜锅腥味 98
 189/巧除容器异味 98
 190/巧解辣 98
 191/巧防辣眼睛 99
 192/巧除手痒 99
 193/巧做冰碗 99
 194/巧腌咸萝卜 99
 195 巧用生姜 100
 196/巧除饭里的烟味 100
 197/巧用生葱熟蒜 100
 198/巧用小苏打 100
 199/巧用大蒜 100
 200/巧食油盐糖醋 101
 201/巧用花椒 101
 202/巧调五味 101
 203/巧用大料 102
 204/巧破冰糖大块 102
 205/巧做冬菜 102
 206/巧用米酒 103
 207/切西瓜的小窍门 104
 208/煮饺子不粘皮
 的方法 104
 209/处理“过味”菜
 的方法 105
 210/去除油中鱼腥味
 还有高招 105
 211/巧剥荔枝和板栗 106
 212/巧种芹菜 106
 213/让果汁变甜的
 窍门 106
 214/海带变软法 106
 215/清洗木耳小窍门 107
 216/去除鸡肉腥味的
 方法 107

食品烹饪

108

- 1/巧做剩饭 108
 2/剩菜回锅小窍门 108
 3/巧煮米饭 109
 4/巧焖米饭 109
 5/巧煮陈米 110
 6/米饭夹生巧补救 110
 7/巧除焦锅巴 110
 8/巧做稀粥 110
 9/巧煮豆粥 111
 10/巧估发面时间 111
 11/巧蒸馒头 111
 12/巧取屉中馍 111
 13/巧做煎食 112
 14/巧做山东煎饼 112
 15/巧做萝卜丝烧饼 112
 16/巧煮水饺防破 113
 17/巧防饺子馅出汤 113

- 18/巧煮馄饨 113
- 19/巧拌饺子馅 114
- 20/巧煮元宵 114
- 21/巧煮面条 114
- 22/巧煮裂缝鸡蛋 115
- 23/巧煮火腿 115
- 24/巧煮鲜蛋 115
- 25/巧煮鸡蛋 115
- 26/巧炒鸡蛋 115
- 27/巧吃咸鸭蛋 115
- 28/蛋清蛋黄巧分离 116
- 29/巧煎蛋嫩滑完整 116
- 30/巧煮鸡蛋不破 116
- 31/巧用暖水瓶煮鸡蛋 116
- 32/巧煎鱼不粘锅 116
- 33/巧做鱼汤 117
- 34/巧定活鱼烹制时间 117
- 35/巧烧鱼 117
- 36/巧烹鱼汤味鲜美 118
- 37/巧煮鲜鱼汤 118
- 38/巧蒸鱼 118
- 39/巧吃甲鱼胆 118
- 40/巧煎鲳鱼 118
- 41/做鱼省油小窍门 119
- 42/巧做红烧冰糖甲鱼 119
- 43/带鱼巧干煎 120
- 44/巧做西湖醋鱼 120
- 45/巧做冻肉 120
- 46/巧炖猪肉 121
- 47/巧炖老牛肉 121
- 48/巧煮肉 121
- 49/巧切肉 122
- 50/巧炒肉片 122
- 51/巧炒肉 123
- 52/巧做猪肚 123
- 53/巧炼猪油 123
- 54/巧炖鸡脱骨 123
- 55/巧炸挂糊鸡 123
- 56/巧煮老鸡 123
- 57/巧做清蒸鸡 124
- 58/巧炖鸡省时间 124
- 59/巧煮老鸭 124
- 60/巧炖鹅肉 125
- 61/炒牛肉小窍门 125
- 62/巧烤小牛肉 125
- 63/巧除豆腐腥味 125
- 64/巧防豆腐破碎 125
- 65/巧吃豆腐 125
- 66/巧食马铃薯 126
- 67/巧煮青豆 126
- 68/巧炸花生米 126
- 69/巧烧茄子 126
- 70/巧吃莴笋叶 127
- 71/巧煮绿豆 127
- 72/巧用烹饪油 127
- 73/巧吃胡萝卜 128

- 74/巧吃酸菜 129
75/巧防藕丝变黑 129
76/巧蒸海带 129
77/巧吃香椿 129
78/巧煮笋 129
79/西瓜皮巧做菜 129
80/巧做西瓜皮 130
81/巧用酱油 130
82/巧放烹调酒 131
83/巧放调味品 131
84/巧防洋葱炒焦 131
85/巧捣蒜 131
86/巧用味精 131
87/巧用高压锅煮豆馅 132
88/巧用高压锅烙饼 132
89/巧用高压锅煮饺子 132
90/巧用高压锅煮面条 133
91/巧用高压锅煮粽子 133
92/巧用高压锅炒
 花生米 133
93/巧用高压锅做面包 133
94/巧炒菜味鲜美 134
95/巧炒菜 134
96/做菜巧用水 135
97/炒菜误放醋巧补救 136
98/巧蒸菜肴 136
99/巧炸食品 136
100/巧做汤 137
101/淡化咸汤巧法 137
102/巧消热油沫 137
103/巧防热油外溅 138
104/花椒抑制沸油膨胀
 小窍门 138
105/巧洗油锅 138
106/巧冲奶粉 138
107/巧煮牛奶 138
108/巧煮豆奶 139
109/巧喝豆浆 139
110/巧调芥末 139
111/马铃薯防变色 139
112/巧剁丸子肉馅 140
113/炒菜巧放盐 140
114/巧炒黄豆芽 141
115/蒸食品巧防干锅 141
116/巧防茄子变色 141
117/巧煮土豆 141
118/煮鱼小窍门 141
119/巧炒西瓜子 141
120/巧拌萝卜缨 142
121/巧做色拉 142
122/巧吃“半熟”西瓜 143
123/巧用啤酒 143
124/巧用葡萄酒 144
125/巧煮面条的好办法 145
126/巧食剩饭的窍门 145

护家秘笈

- 1/使用保温瓶小窍门 149
- 2/巧洗面糊锅 149
- 3/巧粘塑料制品 149
- 4/床单翻新小窍门 149
- 5/巧选保温瓶胆 149
- 6/新瓦盆巧防裂 150
- 7/巧取瓶塞 150
- 8/蜂窝煤炉巧省煤 151
- 9/用铁钉巧开玻璃瓶
铁盖 151
- 10/高压锅圈巧再生 151
- 11/巧制书签 152
- 12/巧用灯 152
- 13/巧识走私表 152
- 14/巧修链条 153
- 15/巧弯眼镜脚 153
- 16/巧修金属拉链 153
- 17/自制日用胶水
小窍门 154
- 18/巧修瓷器 154
- 19/巧调剪刀松紧 154
- 20/剪刀快速变锋利的
小窍门 154
- 21/挑选摩托车小窍门 154
- 22/下水管道巧防锈 155
- 23/巧用花露水 155
- 24/自动伞修复小窍门 155
- 25/硬毛巾巧变软 156
- 26/巧除书籍霉斑 156
- 27/保存彩色照片
小窍门 156
- 28/巧磨剪刀 156
- 29/巧制带扣晾衣架 156
- 30/巧搬衣柜 157
- 31/巧安水龙头挂钩 157
- 32/巧放点缀品 157
- 33/巧制水壶报警器 157
- 34/巧擦玻璃 158
- 35/巧用蛋壳 158
- 36/巧使银器恢复光泽 158
- 37/巧洗挂钟 159
- 38/巧识有毒塑料 159
- 39/巧揭照片 160
- 40/去除照片污渍的
小窍门 160
- 41/巧带玻璃 160
- 42/巧选菜刀 160
- 43/新铁锅除锈小窍门 161

- 44/巧用残茶 161
- 45/巧刷焦底锅 161
- 46/巧修铁锅破损 162
- 47/巧去象牙制品污迹 162
- 48/废牙刷巧利用 162
- 49/巧选蚊帐 163
- 50/变质牛奶巧利用 163
- 51/巧用牛奶 164
- 52/巧修裂缝家具 164
- 53/延长炊具寿命
小窍门 164
- 54/巧选自行车 165
- 55/巧用胶布 165
- 56/肥皂头再利用 166
- 57/菜板巧消毒 167
- 58/巧除家具旧漆 167
- 59/玻璃毛边削磨
小窍门 167
- 60/巧用菜刀 167
- 61/家庭消毒小窍门 168
- 62/巧调煤气炉火焰 168
- 63/钉钉子小窍门 168
- 64/巧保自行车光泽 169
- 65/巧截玻璃 169
- 66/凉席巧保养 169
- 67/自行车巧保养 170
- 68/邮票处理小窍门 170
- 69/巧修钥匙 171
- 70/巧除自行车慢漏气 171
- 71/巧使抱闸胀闸
提高性能 171
- 72/巧洗印花衣物 171
- 73/巧防自行车把套
脱落 171
- 74/尼龙绳巧补车胎 172
- 75/巧除铁器、铜器
锈迹 172
- 76/使用不锈钢锅
小窍门 172
- 77/巧延砂锅使用寿命 173
- 78/以纸代木巧制家具 173
- 79/巧选牙膏 174
- 80/牙膏去污小窍门 174
- 81/除锈小窍门 174
- 82/巧除炊具残渣 174
- 83/菜刀保养小窍门 175
- 84/液化气瓶保温
小窍门 175
- 85/巧除石膏像灰尘 175
- 86/窗帘选购小窍门 176
- 87/分开重叠玻璃杯
小窍门 176
- 88/巧除下水道臭味 176
- 89/巧用小苏打 176
- 90/巧去旧藤家具污渍 177
- 91/巧除室内油漆味 177

- 92/金首饰复光小窍门 177
- 93/洗涤毛毯小窍门 177
- 94/节约煤气小窍门 178
- 95/驱蝇小窍门 178
- 96/巧修圆珠笔 179
- 97/灯罩炸裂巧黏合 179
- 98/巧补玻璃窗洞 179
- 99/巧开锈锁 180
- 100/巧洗油瓶 180
- 101/搪瓷器皿除污
小窍门 180
- 102/绢花巧复新 180
- 103/巧除煤气灶火苗
发红 180
- 104/去除书上墨迹
小窍门 180
- 105/去除书上油污
小窍门 181
- 106/巧除煤油中水 181
- 107/巧除花边污渍 181
- 108/巧防油灯冒烟 181
- 109/巧除手表内积水 181
- 110/手电筒反光伞复亮
小窍门 181
- 111/巧驱蚊 182
- 112/巧识煤炭质量 182
- 113/环形编结针
巧保养 182
- 114/热水袋延长寿命
小窍门 182
- 115/墙上贴画小窍门 183
- 116/巧制隐形画粉 183
- 117/巧修钢笔不下水 183
- 118/巧除菜板腥臭 183
- 119/肥皂妙用小窍门 183
- 120/巧选肥皂 184
- 121/搪瓷器具修补
小窍门 185
- 122/巧挤剩余牙膏 185
- 123/巧除闹钟噪声 185
- 124/自行车外胎保养
小窍门 185
- 125/木制家具选购
小窍门 186
- 126/巧挑瓷盘瓷碗 187
- 127/巧除室内烟雾 187
- 128/调整手表日历
小窍门 187
- 129/开螺口瓶盖
小窍门 187
- 130/延长高压锅胶圈使用
寿命小窍门 188
- 131/使用过期胶卷
小窍门 188
- 132/巧除杯中咖啡
污迹 188

- 133/储存油漆小窍门 188
- 134/木材保管小窍门 188
- 135/巧用牙膏 188
- 136/防针生锈小窍门 189
- 137/消毒小窍门 189
- 138/硬化鞋油巧复原 190
- 139/竹制棒针使用
小窍门 190
- 140/快速补盆小窍门 190
- 141/巧擦油烟熏黑的
玻璃制品 190
- 142/巧擦烧焦的铝锅 190
- 143/巧除铁锅、铝锅
水垢 190
- 144/巧防假冒商品 191
- 145/巧粘陶瓷器具 191
- 146/巧粘软塑料制品 191
- 147/巧修土炕漏烟 191
- 148/保持花床单色彩
小窍门 192
- 149/巧除铁制灶具
锈迹 192
- 150/巧拆保温瓶锈蚀
外壳 192
- 151/巧防铝锅变黑 193
- 152/巧除铁水桶锈污 193
- 153/巧洗被褥 193
- 154/巧除水垢数法 193
- 155/巧选凉席 194
- 156/巧用旧窗纱 194
- 157/巧防菜板裂缝 195
- 158/保持铁锅光泽
小窍门 195
- 159/减少煤污染
小窍门 195
- 160/巧防锁眼生锈 195
- 161/自制圆镜框
小窍门 195
- 162/延长毛巾使用寿命
小窍门 196
- 163/搪瓷器皿防锈
小窍门 196
- 164/巧除玻璃上的
石灰斑 197
- 165/巧接车闸钢绳 197
- 166/巧选瓷器 197
- 167/巧防推子生锈 198
- 168/手锯简易改进
小窍门 198
- 169/巧定洗衣粉用量 198
- 170/炉膛耐用维修
小窍门 198
- 171/巧防家具被虫蛀 199
- 172/巧锯铁管 199
- 173/巧去茶垢 199
- 174/巧用鸡蛋清 199