

衣 食 住 行 巧 算 妙 用 精 彩 生 活 必 备 宝 典

一 书 在 手 遍 览 天 下

# 不可不知的

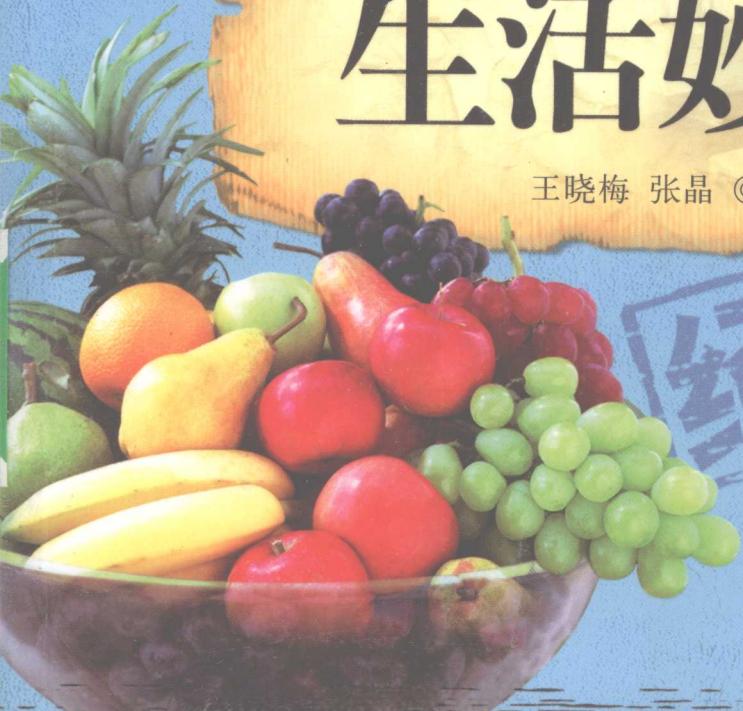
BUKEBUZHI DE LIANG QIAN GE

2000 个

SHENGHUO MIAOZHAO

# 生活妙招

王晓梅 张晶 ◎主编



中央编译出版社  
Central Compilation & Translation Press

B UKEBUZHI DE  
LIANG QIAN GE SHENGHUO MIAOZHAO  
一 手 在 手 遍 览 天 下

# 不可不知的 2000个 生活妙招

主编 王晓梅 张晶

经典·珍藏



中央编译出版社  
Central Compilation & Translation Press

## **图书在版编目 (CIP) 数据**

不可不知的 2000 个生活妙招 / 王晓梅, 张晶主编.

- 北京: 中央编译出版社, 2009.9

ISBN 978-7-5117-0021-6

I. 不… II. ①王… ②张… III. 生活 - 知识 IV. TS976.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 162511 号

## **不可不知的 2000 个生活妙招**

---

**出版发行** 中央编译出版社

**地    址** 北京西单西斜街 36 号 (100032)

**电    话** (010) 66509360 (总编室) (010) 66509246 (编辑室)

(010) 66161011 (团购部) (010) 66130345 (网络销售部)

(010) 66509364 (发行部) (010) 66509618 (读者服务部)

**网    址** [www.cctpbook.com](http://www.cctpbook.com)

**E-mail** [edit@cctpbook.com](mailto:edit@cctpbook.com)

**经    销** 全国新华书店

**印    刷** 北京毅峰迅捷印刷有限公司

**开    本** 787×960 毫米 1/16

**字    数** 400 千字

**印    张** 27.375

**版    次** 2009 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

**定    价** 32.00 元

# 生活妙招



饮食篇 >>1



服饰篇 >>110



美容篇 >>177



家居篇 >>218



交通篇 >>332



休闲篇 >>342



社交礼仪篇 >>385



家庭理财篇 >>392

## 饮食篇

### 健康饮食窍门

巧食健脑	1
巧食防癌	1
巧食增寿	1
巧食消除疲劳	1
巧食益血管	2
巧食补充维生素	2
水果巧择食	2
少女巧择食	3
巧食蔬菜	3
饮水巧择时	3
促进大脑发育的食物	4
儿童健脑食物的选择	4
绝经期妇女食物的选择	4
巧吃肉食可御寒	4
巧选下酒菜	4
巧吃巧克力	5
苹果和糖果如何吃	5
喝豆浆有讲究	5
吃冷食的窍门	5
错误饮食方式巧纠正	5
不宜吃豆腐的人	6
不宜吃茄子的人	6
儿童不宜吃“爆米花”	6
高蛋白膳食不宜多吃	6
荤、素油如何搭配	6
沏茶的最佳温度	6
头遍茶不宜饮用	7
人参不宜与铁放一起	7
开水要烧沸三分钟	7

### 吃东西的技巧

巧吃西瓜	7
巧吃半熟西瓜	7
巧吃香蕉	8
巧吃草莓	8
巧吃荔枝	8
巧吃桃子	8
巧吃酸橘子	8
巧吃桑葚	8
巧吃芒果	8
巧吃李子	8
巧吃山楂	9
巧吃土豆	9
巧吃胡萝卜	9
巧吃胡椒	9
巧食皮蛋	9
巧使生水果变熟	10
巧吃干硬馒头	10
巧饮啤酒	10
巧调橙子饮料	10
食品选购与辨别	
肉类	10
巧选新鲜肉类	10
巧辨猪肉优劣	10
巧辨猪肉印章	11
巧辨猪肝优劣	11
巧选牛肉各部位	12
巧辨新鲜牛肉	12
巧辨老牛肉、黄牛肉和水牛 肉	12
巧选羊肉	12
巧辨山羊肉和绵羊肉	12
巧选腊肉	12
巧选酱肉	12
巧选新鲜家禽肉	12
巧辨病死畜禽肉	13
巧辨家禽内脏新鲜度	13
巧选活鸡	13
巧辨鸡的老嫩	13
巧选烧鸡	14
巧辨注水鸡鸭	14
巧辨鸭子老嫩	14
巧选板鸭、填鸭	14
巧选香肠	14
巧辨掺淀粉香肠	15
巧选火腿	15
巧选熟香肚	15
巧选灌肠制品	15
鱼、海鲜类	15
巧辨有毒水产品	15
巧选鲜鱼	15
巧辨毒死鱼	15
巧选冻鱼	16
巧辨受污染鱼	16
巧辨注水鱼	16
巧辨“染色”小黄鱼	16
巧辨青鱼和草鱼	16
巧辨鲤鱼和胖头鱼	16
巧辨鲤鱼和鲫鱼	16
巧选带鱼	17
巧选海蟹	17
巧选河蟹	17
巧选鲜虾	17
巧辨养殖海虾与捕捞海 虾	17
巧辨人工饲养甲鱼和野生 甲鱼	17

巧辨优质鱿鱼	17	巧辨催熟番茄	22	巧选豆浆	29
巧选海参	17	巧选四季豆	22	巧选鲜蛋	29
巧选海蜇	18	巧选成熟水果	22	巧辨散养柴鸡蛋	29
巧选鲜贝	18	巧辨激素水果	23	巧选皮蛋	29
巧选冰虾仁	18	巧选西瓜	23	巧辨牛奶优劣	29
巧选虾米	18	巧选龙眼	23	巧辨真假奶粉	30
巧选虾皮	18	巧选沙田柚	23	巧辨问题奶粉	30
巧选牡蛎	19	巧辨猕猴桃	23	巧辨变质酸奶	30
巧选墨鱼干	19	巧辨水果罐头	23	调料类	30
巧选海带	19	巧辨糖果优劣	24	巧辨植物油种类	30
巧选虾酱	19	巧选人参	24	巧辨植物油优劣	31
<b>干鲜蔬菜、水果类</b>	<b>19</b>	巧辨人参优劣	24	巧辨掺假豆油	31
巧选竹笋	19	巧辨假人参	24	巧辨真假香油	31
巧选笋干	19	巧辨西洋参真伪	25	巧辨真假调味品	31
巧选蘑菇	19	巧辨假直丽参	25	巧辨尘质合剂	32

巧选茶叶.....	36	储存蔬菜窍门.....	42	巧复原受冻大葱.....	47
巧辨陈茶新茶.....	36	巧存黄瓜.....	42	土豆、红薯不能同存.....	47
巧辨真假茶叶.....	36	巧存芹菜.....	42	冰箱存放蔬果窍门.....	47
巧辨掺假花茶.....	37	巧存茄子.....	42	巧存水果.....	47
巧辨染色茶.....	37	巧存鲜藕.....	42	巧用纸箱存苹果.....	47
巧选名茶.....	37	巧存鲜蘑菇.....	42	巧存香蕉.....	48
<b>食品储存与保鲜</b>		巧存荸荠.....	42	巧存柠檬.....	48
<b>肉类</b> .....	<b>37</b>	巧存西红柿.....	43	巧存柑橘.....	48
巧存鲜肉、肉馅.....	37	巧存冬瓜.....	43	巧存西瓜.....	48
没有冰箱时巧存鲜肉.....	38	巧存菠菜.....	43	巧存金橘.....	49
巧用牛奶袋装冰冻肉.....	38	巧存青椒.....	43	巧存鲜桃.....	49
巧存腊肉、酱牛肉.....	38	巧存胡萝卜.....	44	巧存梨.....	49
巧存香肠、熏肠.....	38	巧存豆角.....	44	巧存荔枝.....	49
巧存火腿.....	38	巧存苦瓜.....	44	巧存木瓜.....	49
<b>鱼、海鲜类</b> .....	<b>39</b>	巧存茭白.....	44	巧存山楂.....	49
巧存活鱼.....	39	巧存豆芽.....	44	巧存板栗.....	49
巧存鲜虾.....	39	巧存土豆.....	44	巧存干果.....	50
巧存活甲鱼.....	39	巧存小白菜.....	44	巧存糖果.....	50
巧存活蟹.....	40	巧存莴苣.....	44	<b>米、面、豆、蛋、奶类</b> <b>50</b>	
巧存螃蟹.....	40	巧存白菜.....	45	巧存大米.....	50
巧使活蟹变肥.....	40	巧存香菜.....	45	巧防大米发霉.....	51
巧养活螺、蚌、蛏、蚶.....	40	巧存萝卜.....	45	巧存剩米饭.....	51
巧存泥鳅.....	40	巧存芋头.....	45	巧存面粉.....	51
巧存海参.....	40	巧存洋葱.....	45	巧存豆类.....	51
巧存海蜇.....	40	巧存红薯.....	46	巧存花生米.....	52
巧存虾仁.....	40	巧存大葱.....	46	巧存豆腐干.....	52
巧存虾米.....	41	巧存大蒜头.....	46	巧存馒头、包子.....	52
巧存咸肉、咸鱼.....	41	巧存鲜姜.....	46	巧存面包.....	52
<b>干鲜蔬菜、水果类</b> .....	<b>41</b>	巧存红辣椒.....	46	巧存月饼.....	52
巧存干货.....	41	巧存番茄酱.....	47	巧存饼干.....	52
巧存香菇.....	41	巧存豆腐.....	47	巧存蛋糕.....	53
巧存竹笋.....	41	巧存韭菜、韭黄、蒜黄	47	巧存汤圆.....	53
巧留蔬菜中的营养.....	41	47		巧存点心.....	53
		巧防酸菜长毛.....	47	巧存鲜蛋.....	53
		春季巧存咸菜.....	47		

巧存蛋黄蛋清.....	53	巧除肉的血腥味.....	58	巧洗咸肉.....	63
巧存茶叶蛋、咸蛋、松花 蛋.....	53	巧除冻肉异味.....	58	巧洗猪肠.....	63
巧存牛奶.....	54	巧除猪肚异味.....	58	巧洗冷冻鸡鸭.....	64
巧防奶粉受潮.....	54	巧除腰子臊腥.....	59	家禽快速煺毛.....	64
<b>调料类.....</b>	<b>54</b>	巧除猪肺腥味.....	59	巧洗螃蟹.....	64
巧存食用油.....	54	巧除猪心异味.....	59	巧洗虾.....	64
巧存猪油.....	54	巧除猪肝异味.....	59	巧洗虾仁.....	64
巧存食盐.....	54	巧去咸肉辛辣味.....	59	巧洗乌贼.....	64
巧存酱油、醋.....	55	巧除牛肉膻味.....	59	快刮鱼鳞.....	64
巧存料酒.....	55	巧除羊肉膻味.....	60	快速去除带鱼鳞.....	65
巧存白糖.....	55	巧除鸡肉腥味.....	60	巧手收拾鲈鱼.....	65
白糖、红糖结块松软法	55	巧除鸭肉腥味.....	60	巧手收拾青鱼.....	65
巧存鲜酵母.....	55	巧去狗肉膻味.....	60	巧手收拾黄鱼.....	65
巧存老汤.....	55	巧除兔肉腥味.....	61	巧手收拾虾.....	65
<b>烟酒饮料类.....</b>	<b>56</b>	巧除鱼类腥味.....	61	巧去鱼身黏液.....	65
巧存白酒.....	56	巧除炸鱼油腥味.....	61	收拾鱼时巧防滑.....	65
巧存葡萄酒.....	56	巧除甲鱼腥味.....	61	巧去鲤鱼白筋.....	65
巧存香槟酒.....	56	巧除鱼胆苦味.....	61	巧为整鱼剔骨.....	65
		巧除海鲜腥味.....	62	巧除贝类泥沙.....	65

<b>食品加工</b>					
禽类宰杀、加工.....	68	削芋头防痒法.....	72	巧炒腰花.....	77
巧杀活鸡、活鸭.....	68	巧剥大蒜.....	72	巧炒猪肝.....	77
巧杀甲鱼.....	68	巧去姜皮.....	72	巧炸猪排.....	77
巧杀黄鳝.....	68	巧剥毛豆.....	73	巧煮猪肚.....	77
泡发.....	68	巧剥松花蛋.....	73	巧烹糖醋排骨.....	77
巧发蹄筋.....	68	巧取虾仁.....	73	巧煮排骨汤.....	77
巧发海参.....	69	巧取蟹肉.....	73	巧炸肉酱.....	77
巧发干贝.....	69	巧剥生蛤蜊.....	73	巧炖牛肉.....	78
巧发海蜇.....	69	巧取蛤蜊芽.....	73	巧炖羊肉.....	78
巧发鱿鱼.....	69	巧去鱿鱼皮.....	73	巧制五香牛肉干.....	78
巧发海带.....	69	<b>腌制</b> .....	73	巧制白斩鸡.....	78
巧发鱼翅.....	70	巧腌咸鸭蛋.....	73	巧炸鸡肉.....	78
巧发鱼肚.....	70	巧腌北京甜辣萝卜干.....	74	巧煮老鸡.....	78
巧发鲍鱼.....	70	巧腌北京八宝菜.....	74	巧熬老母鸡汤.....	79
巧泡海米.....	70	巧腌小辣椒.....	74	巧制清蒸鸡.....	79
巧泡墨鱼干.....	70	巧腌南京酱菜瓜.....	74	巧制熏鸡.....	79
巧发笋干.....	70	巧用啤酒制酱菜.....	74	巧用高压锅炖肉.....	79
巧发香菇.....	70	巧腌四川泡菜.....	74	巧煎五分熟牛排.....	79
巧发莲子.....	70	巧制俄式酸黄瓜.....	75	巧炖老鸭.....	79
<b>去核、皮类</b> .....	71	巧晾萝卜干.....	75	巧烹兔肉.....	79
巧取核桃仁.....	71	巧除腌菜白膜.....	75	巧烹鱼类.....	80
巧剥栗子皮.....	71	<b>蒸煮、解冻类</b> .....	75	巧蒸鱼.....	80
巧去莲心皮.....	71	巧解冻虾.....	75	巧吃生鱼片.....	80
巧去莲子皮.....	71	巧解冷冻鱼.....	75	巧烹螃蟹.....	81
巧去桃子皮.....	71	巧化冻肉.....	75	巧烹虾类.....	81
巧去苹果皮.....	71	巧食速冻蔬菜.....	76	巧烹海蜇.....	81
巧去橙子皮.....	72	<b>食品烹调</b>		巧烹蛤蜊.....	81
巧去大枣皮.....	72	<b>荤菜</b> .....	76	巧煮海带.....	81
巧去西红柿皮.....	72	烧肉技巧.....	76	巧烹蛋类菜肴.....	81
巧去萝卜皮.....	72	巧炖猪肉.....	76	巧蒸鸡蛋羹、鸡蛋.....	82
巧去土豆皮.....	72	巧防煮肉营养流失.....	76	巧煮鲜蛋.....	82
巧去山药皮.....	72	巧煮猪蹄.....	76	巧煮五香茶叶蛋.....	82
巧去芋头皮.....	72	巧炒鲜嫩肉片.....	76	巧煮破壳鸡蛋.....	83

巧吃鸭蛋、咸鸭蛋.....	83	巧煮八宝黑米粥.....	88	巧用味精.....	94
巧控烧菜用酒时机.....	83	巧做黑米粥饭.....	89	巧放花椒.....	94
<b>素菜.....</b>	<b>83</b>	巧做腊八粥.....	89	巧放姜.....	94
巧烹蔬菜.....	83	巧煮豆粥.....	89	巧放葱.....	94
巧烹根茎类菜肴.....	84	巧使饭粥同锅.....	89	巧放蒜.....	94
巧烹菇菌类菜肴.....	84	巧熬绿豆汤.....	89	巧调鲜姜汁.....	94
巧炒青菜保鲜绿.....	84	巧煮面条.....	89	巧制椒盐.....	94
巧控放盐时机.....	84	巧做炸酱面.....	89	巧炸辣椒油.....	94
巧用花椒.....	84	巧做生煎包子.....	90	烹调中巧提高碘吸收.....	94
巧拌凉菜.....	84	巧烙家常饼.....	90	巧用微波炉做菜.....	95
巧煮红薯.....	85	巧用高压锅烙饼、煎锅 贴.....	90	巧用回锅油.....	95
巧炒瓜菜.....	85	巧做面包.....	90	巧除食用油异味.....	95
巧烹西瓜皮.....	85	巧用剩面包.....	90	巧熬猪油.....	95
巧炒豆角.....	85	巧裹面包粉.....	90	巧使油、醋变香.....	96
巧炒菜花.....	85	巧做蒸饼.....	90	巧减菜汤咸味.....	96
巧炒洋葱.....	85	<b>巧做土豆丝.....</b>	<b>91</b>	巧制肉皮.....	96
<b>巧吃十白带黑.....</b>	<b>85</b>			<b>巧除肥肉腻味.....</b>	<b>96</b>



巧炒豆腐不碎.....	99
巧烧茄子省油.....	99
巧用牛奶除酱油味.....	99
巧用泡蘑菇水.....	99
手撕莴苣味道好.....	99
做四棱豆先焯水.....	99
巧放白糖腌肉.....	99
巧腌香肠.....	99
巧炸花生米.....	99
巧煮花生米.....	99
巧熬鲜汤.....	99
巧炖骨头汤.....	100
巧制浓汤勾芡.....	100
巧救夹生米饭.....	100
巧除米饭煳味.....	100
巧焖米饭不粘锅.....	100
巧使软、硬米饭同锅煮	100
炒米饭前洒点水.....	100
保持咖喱美味.....	101
巧做冷面.....	101
快速发面的窍门.....	101
巧测发面酸碱度.....	101
面团碱大、酸味的处理	101
和面不粘盆妙法.....	102
巧使和面松软.....	102
蒸馒头宜用凉水.....	102
巧炸馒头省油.....	102
巧用微波炉热馒头...	102
黄馒头变白.....	102
巧做粽子黏软.....	102
巧炸春卷不糊锅.....	102
巧使面包回软.....	103
巧切面包不掉渣.....	103
淀粉可代替薄面.....	103

巧使饺子不剩馅面...	103
煎饺子巧省油.....	103
巧制肉馅.....	103
巧蒸食物.....	103
巧切蛋糕.....	103
巧热袋装牛奶.....	103
巧去牛奶煳味.....	104
巧炸干果.....	104
巧炒栗子.....	104

### 自制美味

巧制猪肉松、鱼肉松	104
巧制土豆泥.....	104
巧制生日蛋糕.....	104
巧制苹果干.....	104
巧制梨干.....	105
巧吃西瓜皮.....	105
巧吃橘皮.....	105
巧煮咖啡.....	105
巧制冰淇淋、牛奶咖 啡.....	105
自制酸奶.....	105
自制酒醉苹果.....	106
巧调柠檬饮料.....	106
巧调草莓饮料.....	106
自制防暑饮料.....	106
自制草莓果酱.....	106
自制蚝油甜酱.....	106

### 食品妙用

食用油的妙用.....	106
香油的妙用.....	107
盐的妙用.....	107
酱油的妙用.....	107
醋的妙用.....	107

啤酒的妙用.....	108
鸡蛋壳、鸡蛋清的妙用	108
橘子皮的妙用.....	108
菊花的妙用.....	109

## 服饰篇

### 服装选购

购衣小窍门.....	110
巧选服装款式.....	110
购衣小技巧.....	110
买衣十不要.....	110
巧识服装符号.....	111
巧识“O”、“X”、“V”、“H”	111
选购皮革衣物.....	111
巧选裘皮服装.....	111
巧选皮装.....	111
巧选皮草.....	111
选购羊绒衣物.....	112
巧选羊绒制品.....	112
巧选羊毛衫.....	112
巧鉴呢绒质量.....	112
选购婴儿服装.....	112
巧选孕妇装.....	112
巧选儿童服装.....	112
巧选婴儿服装.....	113
选购衬衫T恤.....	113
巧选衬衫.....	113
巧识衬衣号码.....	113
巧选正装衬衫.....	113
巧选休闲衬衫.....	113
巧选男式T恤.....	114
巧选汗衫、背心.....	114

选购鞋袜	114	巧选玛瑙饰物	120	巧洗围巾	126
巧选皮鞋	114	巧选戒指	120	巧洗领带	126
巧选皮靴	114	巧选耳环	121	巧洗宝宝衣物	126
巧选凉鞋	115	巧选珍珠粉	121	巧保鲜	126
巧选孕妇鞋	115	巧选泳镜	121	花色衣服巧保鲜	126
巧选袜子	115	巧选太阳镜	121	巧洗白衣服	127
巧选长筒丝袜	115	巧选皮带	121	黄布衣巧洗色鲜艳	127
<b>选购贴身内衣</b>	<b>115</b>	巧鉴领带质量	122	巧用常春藤洗黑布衣	127
巧选内衣	115	<b>衣料识别</b>		巧用砂糖洗衣	127
巧选保暖内衣	115	巧辨皮革	122	黑色毛织物巧增黑	127
巧选胸罩	115	巧鉴真假毛皮	122	防衣物褪色法	127
巧量内衣尺码	116	巧识真假羽绒制品	122	<b>皮革制品</b>	<b>128</b>
巧选衣饰弥补胸形缺陷	116	巧选毛料	123	巧洗裘皮	128
巧选睡衣	116	巧选毛料服装里子	123	巧洗皮衣	128
<b>其他</b>	<b>116</b>	巧鉴真假羊毛衫	123	巧洗浅色皮茄克	129
巧选裙装	116	巧鉴真假丝棉	123	巧洗人造革制品	129
巧选羽绒服	116				

巧洗兔毛衣服	131	巧除皮鞋污渍	137	巧熨花边	150		
巧洗毛料服装	131	巧除球鞋污点	138	衣物修复	150		
巧洗大衣	132	巧除鞋臭	138	巧补皮夹克破口	150		
巧洗开司米	132	鞋子快干法	138	巧补羽绒服破洞	150		
巧洗毛线衣	132	<b>衣物晾晒</b>					
巧洗毛巾衫	132	看衣料选阳光	138	巧防毛衣起球	150		
巧洗绒布衣	132	晾晒衣服要诀	138	巧去絮状物	150		
巧洗绒衣绒裤	132	巧晒棉被	139	巧去毛呢油光	150		
巧洗灯芯绒服装	132	巧晒球鞋	139	毛料裤膝盖“鼓包”巧处理	150		
<b>丝绸锦缎</b>	<b>133</b>	<b>衣物污渍去除</b>					
绸缎污渍巧清洗	133	油脂渍	139	西装起泡巧处理	151		
巧洗丝绸衣服	133	墨渍	141	缩水毛衣巧处理	151		
巧洗织锦缎服装	133	霉斑渍	142	毛衣松大缩小法	151		
巧洗白色黑色丝织物	134	金属锈渍	143	衣物互染巧恢复	151		
<b>巧洗牛仔裤</b>	<b>134</b>	药膏渍	143	染色包巧恢复	151		
<b>巧洗衬衫</b>	<b>134</b>	化妆品渍	143	皮包刮痕巧修复	151		
长袖衬衫机洗法	134	食品渍	144	巧使皮鞋变新	151		
巧洗衬衣领子和袖口	134	果汁渍	145	巧使皮鞋防水	151		
巧洗硬领衬衣	134	糖渍	145	皮鞋雨后巧处理	152		
<b>巧洗背心</b>	<b>135</b>	酒水饮料渍	146	皮鞋褪色巧处理	152		
巧洗汗衫、背心	135	体液渍	146	皮鞋发霉巧处理	152		
巧洗白背心	135	衣物渍	147	白皮鞋巧修复	152		
<b>巧洗内衣</b>	<b>135</b>	<b>衣物熨补与修复</b>					
巧洗保暖内衣	135	衣物熨烫	148	鞋带头变松巧恢复	152		
巧洗紧身衣服	135	巧熨衣服	148	干鞋油回软法	152		
巧洗内衣内裤	135	巧熨衣裙	149	钉衣扣巧加固	152		
巧洗内衣不变形	135	巧除衣皱	149	衣物补救	152		
巧洗内裤	135	免熨毛料裤	149	<b>衣物保养与贮藏</b>			
<b>巧洗袜子</b>	<b>136</b>	巧熨褶裥裙	149	衣物保养	153		
<b>巧洗帽子</b>	<b>136</b>	巧熨领带	149	巧去衣物褶皱	153		
<b>巧洗鞋子</b>	<b>136</b>	巧熨围巾	150	巧除西装发光	153		
巧刷鞋类	136	巧熨衣扣	150	巧法整新羊毛衫	153		
巧擦皮鞋	137						
巧擦浅色皮鞋	137						

巧洗毛衣不变硬………	154	巧除毛皮衣物蛀虫…	158	衣物与身材的搭配…	163
巧防白衣发黄………	154	巧存鞋油……………	158	上班族巧着装………	163
巧为白衣除尘………	154	<b>饰物保养</b>			
巧法保养丝绸衣服…	154	首饰巧清洗…………	158	中老年女性巧着装…	164
巧防衣领、袖口松垮	154	宝石戒指巧清洗……	159	特殊体型巧着装……	164
巧法保养皮鞋………	154	钻石巧清洗…………	159	矮小女性巧着装……	164
巧护冬季马靴………	154	黄金首饰巧清洗……	159	骨感女性巧着装……	164
巧护翻毛皮鞋………	155	银饰品巧清洗…………	159	身材高大女性巧着装	164
巧防泡沫塑料鞋开裂	155	珍珠首饰巧清洗……	159	胖人巧着装………	165
巧去鞋内湿气………	155	象牙饰物巧清洁……	159	小腹凸出者巧着装…	165
巧防皮鞋磨脚………	155	首饰污垢巧清洗……	160	臀部下垂者巧着装…	165
巧防鞋垫外露………	155	手表受磁巧处理……	160	腰粗者巧着装………	165
巧法延长皮带寿命…	155	手表进水巧处理……	160	臀肥腰细者巧着装…	165
巧法提高丝袜寿命…	155	眼镜巧用巧护法……	160	手臂太粗巧着装……	165
裘皮大衣的保养……	155	<b>穿戴搭配</b>			
皮衣的保养………	155	<b>衣物与颜色的搭配…</b>			
皮衣巧防霉………	156	服装配色窍门…………	160	160	
<b>衣物贮藏</b> …………	<b>156</b>	选服色看肤色窍门…	160	巧用服饰掩盖缺憾…	166
藏衣小技巧………	156	黑色系搭配窍门……	161	巧用衣饰修饰美臀…	166
藏衣巧防潮………	156	花色系搭配窍门……	161	衣领与脸型巧搭配…	167
藏衣巧防蛀………	156	绿色系搭配窍门……	161	根据身材巧选牛仔裤	167
藏衣巧防尘………	157	黄色系搭配窍门……	162	根据脸形巧选毛衣…	168
藏衣巧保形………	157	红色系搭配窍门……	162	巧穿短裤………	168
巧藏冬衣………	157	黑色与其他颜色搭配窍	162	腿粗者巧穿裙子……	168
巧藏羊毛衫………	157	门……………	162	腿粗者巧穿皮靴……	168
巧藏白色毛衣………	157	蓝色与其他颜色搭配窍	162	短腿者巧穿皮靴……	168
巧藏西装………	157	门……………	162	巧穿内衣………	168
巧藏皮鞋………	158	中年女性穿戴窍门…	163	胸部娇小者巧选内衣	169
巧藏真皮皮包………	158	老年妇女穿戴窍门…	163	<b>不同衣物穿戴的窍门</b>	<b>169</b>
巧寻佳处藏衣………	158	老年人着装色彩窍门	163	巧搭牛仔裤………	169
巧用报纸藏衣………	158	职业女装色彩搭配窍门	163	巧穿无袖装………	169
巧用收纳袋藏衣……	158	参加舞会着装窍门…	163	巧搭令腿修长………	169
巧护衣服纽扣………	158	裙子色彩搭配窍门…	163	西装与领带巧搭配…	169

巧穿靴子	170
根据腿形巧选靴	170
鞋与服装巧搭配	171
男士鞋裤巧搭配	171
各种腿形巧配袜	171
长筒丝袜巧穿着	171
巧用袜子配出美腿	171
外衣与内衣巧搭配	172
穿着凉快巧搭配	172
<b>佩饰搭配技巧</b>	<b>172</b>
首饰搭配窍门	172
各种首饰巧搭配	172
项链巧佩戴	172
戒指巧佩戴	173
手镯巧佩戴	173
根据脸型巧选项链	173
根据脸形巧选耳饰	173
耳环与肤色巧搭配	173
耳饰与发型巧搭配	173
耳饰色彩巧搭配	173
巧配领带	174
巧择领带	174
巧扎发带	174
巧配纽扣	174
不同脸型巧戴帽	174
帽子与服饰巧搭配	175
腰部饰品与服饰巧搭配	175
佩饰与牛仔裤巧搭配	175
巧戴围巾	175
巧用丝巾做饰物	176
不同类型女性巧选围巾	176

## 美容篇

### 美白护肤

祛皱	177
防皱窍门	177
去皱窍门	177
巧防面部衰老	177
巧使面容年轻	177
巧去抬头纹	178
巧增皮肤弹性	178
巧去鱼尾纹	178
巧使毛孔缩小	178
<b>润肤</b>	<b>178</b>
夏季护肤窍门	178
秋季润肤窍门	178
滋润皮肤窍门	179
巧制秋季保湿霜	179
巧使皮肤细嫩	179
<b>美白保湿</b>	<b>179</b>
粉嫩肌肤窍门	179
皮肤增白窍门	180
颈部美白窍门	180
颈部保湿窍门	181
保持肌肤水分窍门	181
<b>巧洗脸</b>	<b>181</b>
巧洗脸	181
不同皮肤巧洗脸	181
有益面部美容的窍门	181
有效去油脂的窍门	181
<b>护肤品</b>	<b>181</b>
不同季节巧选护肤品	181
配合肌肤巧选营养霜	182
巧法改善肌肤	182

颈部护理窍门	182
面对辐射巧护肤	182
巧洗浴滋养皮肤	183
紧肤法	183
巧美肤	183
<b>美容法</b>	<b>183</b>
美容小窍门	183
按摩耳部巧美容	183
干性皮肤巧美容	184
祛斑修饰	184
治酒糟鼻	185
巧治粉刺	186
毛孔粗大巧改善	186
蒸汽去油法	186
快速去死皮法	186
夏季除毛窍门	186
巧去疤痕	187
巧治晒伤	187
<b>化妆</b>	<b>187</b>
不同类型巧化妆	187
化妆小窍门	187
补妆小窍门	188
卸妆小窍门	188
妆容持久窍门	188
各种脸型巧化妆	188
巧化高雅淡妆	188
巧化晚妆	188
巧化运动妆	189
巧化淑女约会妆	189
巧化职业女性妆	189
巧化清爽少妇妆	189
巧化高雅贵妇妆	189
巧化清纯少女妆	189
成熟女性巧化妆	190

自信感的化妆窍门	190	巧防睫毛油结块	194	巧用乳液	198
东方女性魅力妆窍门	190	巧除多余睫毛膏	194	巧用化妆水	198
巧令皮肤闪亮	190	巧选假睫毛	194	巧用化妆棉	198
戴眼镜者巧化妆	190	巧粘假睫毛	194	巧用粉扑	198
配合眼镜的化妆窍门	190	<b>腮红</b>	195	<b>护发美发</b>	
<b>眼睛</b>	190	巧用腮红	195	<b>梳理护发</b>	199
眼部化妆窍门	190	不同脸型巧涂腮红	195	护发小窍门	199
涂眼影窍门	191	巧使腮红长时间保持	195	乌发小窍门	199
巧使眼影化妆小工具	191	巧用腮红突出层次感	195	巧梳头发	199
巧使眼睛俊美	191	掩饰高颧骨的妙法	195	巧梳烫发	199
巧使眼睛瞬间年轻	191	<b>唇部</b>	195	巧按头皮	199
三种眼影色彩搭配	191	巧为嘴唇化妆	195	巧防头发干涩	200
深色眼影妙用	191	巧选口红色调	195	巧使秀发不带电	200
小眼睛化妆窍门	191	口红使用窍门	195	巧法护理开叉发丝	200
弥补双眼缺陷的技巧	191	口红持久窍门	196	巧法应对秀发干枯	200
巧使单眼皮变双眼皮	192	巧使口红笔	196	巧法改善头发粗糙	200
掩饰眼角皱纹小窍门	192	不对称唇形巧化妆	196	巧法干洗头发	200
掩饰充血眼睛小窍门	192	有皱纹唇部巧化妆	196	巧用洗发水和护发素	200
下垂眼型的补救窍门	192	唇角下垂巧化妆	196	巧用芦荟保湿	201
完美遮盖黑眼圈的窍门	192	矫正唇形缺陷的化妆窍		巧用婴儿油黑发	201
<b>眉毛</b>	192	眉	196	巧去头屑	201
巧修眉毛	192	<b>其他</b>	197	巧防治脱发	201
巧拔眉毛	192	下颌化妆窍门	197	防脱发	201
巧画眉毛	192	耳朵化妆窍门	197	治脱发	202
各种眉毛巧化妆	193	颈部化妆窍门	197	巧治白发	202
巧选适当眉形	193	巧画鼻影	197	染发	202
<b>眼线</b>	193	巧画额头	197	巧防染发剂污染	202
巧画眼线	193	<b>选用化妆品</b>	197	冰箱可保染发剂不变质	202
巧用眼线膏	193	巧存化妆品	197	<b>美发</b>	202
画眼线窍门	193	巧鉴真假精油	198	各种身材者巧美发	202
眼线对称窍门	194	巧断皮肤类型	198	巧使稀发变浓	203
<b>睫毛</b>	194	巧用化妆纸	198	处理各种头发的窍门	203
巧用睫毛膏	194	巧施面膏	198	巧用丝巾保护发型	203
巧涂睫毛膏	194	巧用磨砂膏	198		

假发的选择、保养…	203	护手小窍门……	208	按摩丰乳法……	212		
使用与保养假发的窍门	204	自制护手用品……	209	美腹……	213		
<b>美目护齿</b>							
眼部护理……	204	手部清洁……	209	简易收腹运动……	213		
巧法美化眼睛……	204	巧除手上污迹……	209	减下腹赘肉的饮食窍门	213		
巧用眼膜……	204	巧洗手上异味……	209	美臀……	213		
熬夜巧护目……	204	护甲……	209	美臀小窍门……	213		
巧去黑眼圈……	204	护甲的窍门……	209	保持臀围方法……	213		
巧洗脸改善眼部循环	205	巧用化妆油护甲……	210	巧防臀部赘肉……	213		
巧法消除眼部皱纹…	205	巧用醋美甲……	210	臀部“行走”可局部减			
下眼睑敷面除皱法…	205	加钙亮油护甲……	210	肥……	213		
巧除眼袋……	205	巧涂指甲油……	210	改善臀部“橘皮”现象	214		
常梳眉毛粗又黑……	205	涂指甲油不污染手指	210	手臂健美……	214		
维生素E可保养睫毛	205	轻松去除指甲油……	210	手臂健美窍门……	214		
巧用茶水增长睫毛…	205	修整指甲窍门……	210	手臂苗条窍门……	214		
消除眼部浮肿小窍门	206	足部养护……	210	巧用哑铃塑造完美肩膀	214		
<b>唇部护理</b>							
巧法防唇裂……	206	泡脚小窍门……	210	腿部腰部健美……	214		
巧治唇裂……	206	双足放松小窍门……	210	美腿小窍门……	214		
蒸汽治烂嘴角……	206	去脚肿小窍门……	211	健小腿的窍门……	214		
巧用白糖清除嘴唇脱皮	206	美化脚部小窍门……	211	健美腰部的运动……	214		
巧去嘴唇死皮……	206	改善脚部粗糙的小窍门	211	保持腰围方法……	214		
按摩法去唇纹……	206	柠檬水巧去角质……	211	减肥……	215		
巧美唇……	207	巧用莲蓬头按摩脚部	211	食疗减肥……	215		
巧使双唇滋润……	207	脚趾摩擦可护足……	211	正常饮食习惯减肥…	215		
<b>牙齿护理</b>							
正确漱口巧护齿……	207	巧用芒果核使双脚变嫩		运动减肥……	215		
巧选牙刷……	207	滑……	211	家庭主妇巧瘦身……	216		
自制美白牙膏……	207	常穿高跟鞋的足部保养	211	巧吃不发胖……	216		
芹菜可美白牙齿……	208	脚部的健美运动……	211	巧饮食防止体重增长	216		
巧除牙齿牙垢、烟垢	208	<b>减肥塑身</b>					
<b>手足养护</b>							
手部护理……	208	乳房健美……	212	美容膳食……	217		
		乳房健美小窍门……	212	不同皮肤类型巧择食	217		
		乳房清洁小窍门……	212	巧吃水果排毒养颜…	217		
		保持胸围方法……	212	饮食美容窍门……	217		
		丰胸的窍门……	212	饮食防黄发窍门……	217		
				头发不好巧营养……	217		