

图解

经典读本 理想藏书

精编精解 全彩读本

生活窍门3000例

居家小窍门 生活大智慧

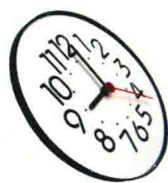
夏尔◎编

The cumbersome
housework, often
burn, with
wisdom of
to make life
and comfort
for life, bring
many house
husband's wisdom
each you to deal with
various problems in
living in all aspects
are, fuel saving
ged in good
necessitie
very carefu
..... Life is
drabs, tak
of leisurely
tion to skills, th
use of methods
miscellaneous chore



将剩米饭放入蒸锅中，上汽后八分钟关火，别再开盖，这样处理过的米饭，存放时间长了，且不会变得干硬粗糙。

巧存剩米饭



石英钟应挂在室内背阴干燥处，避免阳光的直射或其他热源辐射。
使用电池的钟表要记得定时更换电池，防止因电池内容物流出而损坏钟表。

钟表保养窍门



中国华侨出版社

HEALTHY NEW RECIPES

COCONUT OIL

OLIVE OIL

彩图典藏版

图解

经典读本 理想藏书

精编精解 全彩读本

生活窍门3000例

居家小窍门 生活大智慧

夏尔◎编

中国华侨出版社
北京

图书在版编目 (CIP) 数据

图解生活窍门3000例 / 夏尔编. — 北京: 中国华侨出版社, 2017.12

ISBN 978-7-5113-7186-7

I . ①图… II . ①夏… III . ①生活—知识—图解
IV . ① TS976.3-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 266235 号

图解生活窍门 3000 例

编 者: 夏 尔

出 版 人: 刘凤珍

责任编辑: 安 可

封面设计: 中英智业

文字编辑: 玉 清

美术编辑: 刘 佳

经 销: 新华书店

开 本: 720 毫米 × 1040 毫米 1/16 印张: 26 字数: 628 千字

印 刷: 三河市万龙印装有限公司

版 次: 2018 年 5 月第 1 版 2018 年 5 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5113-7186-7

定 价: 68.00 元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里 26 号通成达大厦 3 层 邮编: 100028

法律顾问: 陈鹰律师事务所

发 行 部: (010) 88866079 传 真: (010) 88877396

网 址: www.oveaschin.com

E-mail: oveaschin@sina.com

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与印刷厂联系调换。

日常生活中，我们经常会遇到一些小麻烦不知道如何处理，由此影响生活质量，比如衣服上的污渍怎么洗都洗不掉，买回家的大米总爱生虫子，厨房中的油烟很难清洗掉，柜子里已经堆得很满却还有不少东西没地方放置，新装修的屋子甲醛味重没法居住，出门旅游晕车晕船很难受……这些小麻烦往往会给生活带来诸多不便，处理起来费时费力又令人头疼。这时候，你不妨学习一些实用的生活窍门来解决这些日常生活中的常见问题。

窍门就是解决问题的巧招、妙招。窍门是从生活实践中来的，是人们在日常生活中经过摸索或验证的宝贵技巧和经验，有着很高的实用价值，可以说集合了民间大众的生活智慧，可随时随地帮助你化解生活中的难题，协助你巧妙持家、智慧生活。这些窍门看似不起眼，却能轻松解决困扰你许久的麻烦，比如利用松节油可以轻松去除衣物上的油渍，用开水冲烫可以快速去除土豆皮等。小窍门贵在巧妙、快速、简便，可以让我们少走弯路，巧妙将繁杂琐碎的事情简单化，省时、省力、省心、又省钱。更为可贵的是，一些窍门还能帮我们减轻小病小痛的折磨，在一些诸如食物中毒、窒息等紧急情况下，采用适当的急救窍门还能帮我们实施自救或他救，从而化险为夷，挽救生命。



为 满足现代家庭生活的需要，让更多的人轻松应对生活，不再为日常生活中的问题而烦恼，我们综合衣、食、住、用、行等各方面的近3000个生活窍门，汇编成这本《图解生活窍门3000例》。“饮食烹饪小窍门”针对食物的选购识别、清洗加工、储存保鲜、烹调等方面提供了大量窍门，可使你轻松烹饪一日三餐；“穿着服饰小窍门”可解决你在服饰选购、搭配、清洗、保养等方面的问题；“居家生活小窍门”针对你在家居用品选购、装修布置、室内器具的修补与养护、清洁卫生、灭蟑除虫、节能环保等问题上提供很多实用的小窍门；“美容护肤小窍门”帮助解决美白护肤、手足养护、美目护齿、护发美发、减肥塑形等方面的困扰；“家庭保健小窍门”帮助你解决失眠、口臭、困乏等令人烦恼的问题；“休闲旅游小窍门”可解决你在栽花、养鱼、养宠物以及旅游出行等方面的小问题。

书 中的窍门分类清晰简洁，即查即用，近3000个窍门可随时随地帮助读者快速找到自己需要的信息。各种窍门简单易行，方便实用，一般人都可掌握，并不需要专门的技巧。而且，窍门中使用的材料随手可得，都是生活中常见常用的，花费也不多。掌握了这些生活小窍门，每个人都能成为居家生活的“百事通”。



目录

CONTENTS



第一章 饮食烹饪小窍门

食物选购和识别 /2

巧选香菇 /2

巧识毒蘑菇 /2

巧选竹笋 /2

巧识激素水果 /2

巧识使用了“膨大剂”的猕猴桃 /2

巧选西瓜 /3

巧识母猪肉 /3

巧识病猪肉 /3

巧识注水猪肉 /3

巧识劣质猪肝 /3

识别猪肉上的印章 /3

巧选牛羊肉 /3

巧辨黄牛肉和水牛肉 /4

巧识注水鸡鸭 /4

巧选白条鸡 /4

巧选烧鸡 /4

巧辨鸡的老嫩 /4

巧辨活宰和死宰家禽 /4

巧选灌肠制品 /4

巧识掺淀粉香肠 /5

巧选鸡鸭蛋 /5

巧识散养柴鸡蛋 /5

巧识变质带鱼 /5

巧识“染色”小黄鱼 /5

巧辨青鱼和草鱼 /5

巧辨鲢鱼和胖头鱼 /5

巧辨鲤鱼和鲫鱼 /6

巧识优质鱿鱼 /6

巧识养殖海虾与捕捞海虾 /6

巧选海蜇 /6

巧看腮丝选海蟹 /6

巧选贝类 /6

巧辨人工饲养甲鱼和野生甲鱼 /6

巧选豆腐 /6

巧识掺假干豆腐 /6

巧识毒粉丝 /6

巧辨劣质银耳 /6

巧辨假木耳 /7

巧选酸白菜 /7

巧选紫菜 /7

巧选虾皮 /7

巧选干枣 /7

巧选瓜子 /7

巧识陈大米 /7

巧识“毒大米” /7

巧识用姜黄粉染色的小米 /8

巧识掺入色素柠檬黄的玉米面 /8

巧识掺入大米粉的糯米粉 /8

巧识添加增白剂的面粉 /8

巧辨手工拉面和机制面 /8

巧辨植物油的优劣 /8

巧识掺假食用油 /8

巧选香油 /8

检验蜂蜜的质量 /9

鉴别真假红酒 /9

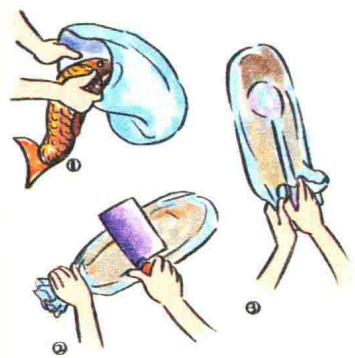
食物清洗和加工 /10

盐水浸泡去叶菜残余农药 /10

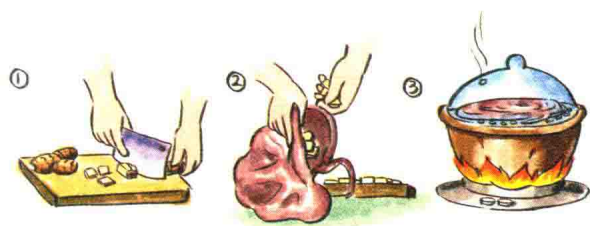
加热烹饪法去蔬菜残余农药 /10

日照消毒可去蔬菜残余农药 /10
储存法去蔬菜残余农药 /10
巧洗菜花 /10
巧洗蘑菇 /10
巧洗脏豆腐 /10
巧洗黑木耳 /10
巧为瓜果消毒 /11
巧去冻肉异味 /11
食品快速解冻法 /11
猪心巧去味 /11
猪肝巧去味 /11
巧洗猪肚 /11
巧洗猪肺 /11
巧洗咸肉 /11
巧去土豆皮 /11
巧去萝卜皮 /12
巧去姜皮 /12
巧切黄瓜 /12
巧切洋葱 /12
巧切竹笋 /12
巧去芋头皮 /12
巧除大蒜臭味 /12
巧除竹笋涩味 /12
巧除桃毛 /12
巧除菠菜涩味 /12
巧切熟透的西瓜 /12
巧使生水果变熟 /12
巧除柿子涩味 /13
巧涨发蹄筋 /13
牛肉要横切 /13
切猪肉要斜刀 /13
巧切肥肉 /13
鸡肉、兔肉要顺切 /13
巧切猪肘 /13
巧切肉丝 /13
巧切猪大骨 /13

巧做肉丸 /14
巧切火腿 /14
巧切肉皮 /14
巧除鸡肉腥味 /14
巧切蛋 /14
巧去鱼鳞 /14
巧分蛋清 /14
巧为整鱼剔骨 /15
巧手收拾黄鱼 /15
巧洗虾 /15
巧洗螃蟹 /15
巧洗虾仁 /15
巧切鱼肉 /15
巧手收拾鲈鱼 /16
巧手收拾青鱼 /16
巧取蚌肉 /16
巧取蟹肉 /16
巧去鱼身体黏液 /16
巧除腌鱼咸味 /16
巧除河鱼的“泥味” /16
巧除鱼胆苦味 /16
除去海鲜腥味 /16
巧除甲鱼腥味 /16
食用核桃的技巧 /17
使贝类吐泥(沙)法 /17
巧剥大蒜 /17
轻松切咸鱼干 /18
马铃薯削皮的好办法 /18



新鲜莲藕巧去皮 /19
巧去苦瓜的苦味 /19
醋、油如何增香 /20
洗墨鱼技巧 /20
杀黄鳝的小技巧 /20
宰鱼的窍门 /20
盐水洗桃 /21
猪腰如何去异味 /21
巧去带鱼腥味 /22
巧除海参苦涩味 /22
巧去手、口腥味 /22
巧泡干香菇 /22
巧泡干蘑菇 /22
巧泡干贝 /22
巧泡海米 /22
巧泡鱿鱼干 /22
巧泡干海蜇 /22
巧泡墨鱼干 /22
饺子不粘连小窍门 /22
巧做饺子皮 /22
农药残留多,怎样洗菜更干净 /23
洗平菇有什么小窍门吗 /23
小粒的芝麻该如何清洗 /24
怎样清洗才能去除水果上的果腊 /25
洗桃子有什么好办法 /26
如何洗葡萄才能又快又干净 /26
怎样快速泡发海带 /27
泡发香菇有何妙招 /28
切洋葱不流泪的小窍门是什么 /29
如何切菜不沾刀 /29
怎样切肉更轻松 /30
怎样剥开坚硬的坚果核 /31
怎样才能剥出完整的石榴果肉 /31
如何方便去果核 /32



怎样将未煮熟的虾剥皮 /33

怎样轻松除去鱼内脏 /33

剔除鱼刺有什么好办法 /34

有什么刮鱼鳞的小窍门吗 /35

鱼太腥怎么处理 /35

怎样轻松剥鸡蛋 /36

剥出完整松花蛋的办法是什么 /36

如何轻松去蒜皮 /37

如何取下杧果果肉 /37

剥橙子有什么窍门 /38

剥掉芋头皮的便捷方法是什么 /39

巧将食材切丝 /40

巧将食材切片 /40

巧剥西红柿皮 /41

削芋头不痒法 /41

柳叶形刀法的技巧 /42

麦穗形刀法的技巧 /42

菊花形刀法的技巧 /43

快速剁肉馅的窍门是什么 /44

怎样取出完整的盒装豆腐 /44

怎样巧打海带结 /45

解冻冻肉的小窍门都有哪些 /46

有什么窍门能将蛋清、蛋黄

分离 /47

蜂蜜发面 /47

碱煮法使海带更柔软 /47

食物储存与保鲜 /48

大米巧防虫 /48

大米巧防潮 /48

米与水果不宜一起存放 /48

巧存剩米饭 /48

巧存面包 /48

巧存面粉 /48

巧存馒头、包子 /48

分类存放汤圆 /48

存冬瓜不要去白霜 /48

半个冬瓜巧保存 /49

蛋糕短期保鲜窍门 /49

保存香肠的窍门 /50

板栗的保存 /50

豆类存放的诀窍 /50

储存葡萄的窍门 /51

龙眼保鲜窍门 /51

巧存大枣 /51

保存鲜草菇小窍门 /51

盐水浸泡鲜蘑菇 /52

巧存香菇 /52

巧存蔬菜 /52

巧存小白菜 /52

巧存西红柿 /52

存萝卜切头去尾 /52

巧存黄瓜 /52

冰箱巧存莴笋 /53

鸡蛋保鲜的窍门 /53

巧存蜂蜜 /54

枯萎蔬菜返鲜法 /54

苹果的保存诀窍 /55

碳酸饮料怎样保存 /55

黄瓜与西红柿不宜一起存放 /56

巧用丝袜存洋葱 /56

巧存韭菜 /56

巧存芹菜 /56

保存茄子不能去皮 /56

巧存青椒 /56

秋冬季巧存菠菜 /56

巧存鲜藕 /56

巧用苹果存土豆 /56

巧存水果 /56

巧存豆角 /56

巧存豆腐 /57

保鲜香椿 /57

巧防苹果变色 /57

巧用醋保存鲜肉 /57

巧存荔枝 /57

巧用料酒保存猪肉 /57

茶水浸泡猪肉可保鲜 /57

巧存鲜肝 /57

巧存腊肉 /57

夏季巧存火腿 /57

巧用面粉保存火腿 /57

葡萄酒保存火腿 /57

巧用白酒存腊肠 /58

巧存熏肠 /58

巧防酸菜长毛 /58

巧用葡萄酒保存禽肉 /58

松花蛋不宜入冰箱 /58

巧存鲜鱼 /58

巧存鲜虾 /58

鲜鱼保鲜法 /58

巧存海参 /58

巧存海蜇 /58

巧存活甲鱼 /59

巧存虾仁 /59

巧存虾米 /59

巧使活蟹变肥 /59



用白菜保鲜韭菜 /59
保存奶粉的方法 /60
香蕉保鲜法 /60
柑橘巧保存 /61
酱油的保存 /61
番茄酱怎样保鲜 /61
巧存泥鳅 /62
巧存活蟹 /62
面包与饼干不宜一起存放 /62
巧存蛭、蛤 /62
巧存活蚬 /62
巧用冰糖存月饼 /62
鲜蛋与姜葱不宜一起存放 /62
巧让隔夜蛋糕恢复新鲜 /62
饼干受潮的处理 /62
巧存食盐 /62
巧用苹果和白酒存点心 /63
巧用微波炉加热潮饼干 /63
巧存酱油、醋 /63
巧存料酒 /63
巧存香油 /63
巧存花生油 /63
巧用维生素E保存植物油 /63
巧用生盐保存植物油 /64
巧存猪油 /64
巧选容器保存食用油 /64
巧存老汤 /64
巧存番茄酱 /64

牛奶不宜冰冻 /64
剩牛奶的处理 /64
巧用保鲜纸储存冰激凌 /64
存蜂蜜忌用金属容器 /64
巧法融解蜂蜜 /65
巧除糖瓶内蚂蚁 /65
巧解白糖板结 /65
巧存罐头 /65
啤酒忌震荡 /65
巧存葡萄酒 /65
真空法保存碳酸饮料 /65
巧用鸡蛋存米酒 /65
巧存人参、洋参 /65
生姜保鲜的窍门 /66
切开的洋葱巧保鲜 /66
香菜保鲜的窍门 /67
巧存已切开的柠檬 /67
如何让冰箱里的调味瓶不东倒西歪 /68
密封食品袋有什么妙招 /69
没喝完的袋装牛奶如何封存 /70
怎样存放饭菜不串味 /71
食物太多，冰箱放不下，怎么办 /72

食物烹饪制作 /73

煮饭夹生了怎么办 /73
巧焖米饭不粘锅 /73
巧手一锅做出两样饭 /73

巧除米饭糊味 /73
炒米饭前洒点儿水 /74
煮汤圆不粘锅 /74
巧蒸食物 /74
怎样制作低热量蛋黄沙拉酱 /74
如何自制果酱 /75
煎鸡蛋时总是溅油，怎么办 /76
去除汤面油脂的好办法是什么 /76
如何一锅煮出不同火候的鸡蛋 /77
使玉米水嫩鲜美 /78
炒米粉的技巧 /78
巧炒美味洋葱 /79
巧制韩国泡菜 /79
巧烹新鲜干贝 /80
炸花生米的好方法 /80
巧炒美味腰花 /81
巧做酸菜肚片汤 /81
巧做饺子面 /82
巧煮饺子 /82
巧煮面条 /82
蒸馒头碱大的处理 /82
巧用回锅油 /82
巧炸馒头片 /82
炸春卷不糊锅 /82
巧热袋装牛奶 /82
巧让酸奶盖子不沾酸奶 /82
韭菜炒蛋的技巧 /83
汤太咸怎么补救 /83



汤太油怎么补救 /83
巧让蛋清蛋黄分开 /84
如何炒丝瓜不变色 /84
巧煮香而有弹性的面条 /85
除去肥肉油腻法 /85
手撕茼蒿味道好 /86
烧茄子巧省油 /86
白酒去黄豆腥味 /86
巧煮土豆 /86
花生米酥脆法 /86
洋葱不炒焦的小窍门 /86
糖拌西红柿加盐味道好 /86
炒菜时适当加醋好 /86
巧炒猪肉 /86
测试油温的方法 /87
黏性食品切割窍门 /87
热炒牛肉的技巧 /87
做卤豆腐的窍门 /88
鸡肉过油的技巧 /88
炸馒头省油的窍门 /89
巧冲香浓奶粉 /89
巧煮花生米 /90
巧炒肉片肉末 /90
做肉馅“三肥七瘦” /90
炖牛肉快烂法 /90
腌肉放白糖 /90
腌香肠放红葡萄酒 /90
巧炒牛肉 /90

巧用啤酒焖牛肉 /90
巧炒腰花 /90
巧炒猪肝 /90
巧炸猪排 /90
巧法烤肉不焦 /90
巧煮牛奶不粘锅 /91
炒青菜脆嫩法 /91
做鸳鸯锅的窍门 /91
鸡肉炸前先冷冻 /92
煮排骨放醋更营养 /92
巧去咸肉辛辣味 /92
煮猪肚后放盐 /92
巧炖羊肉 /92
炖火腿加白糖 /92
巧除羊肉膻味 /92
巧炖老鸭 /92
巧炖老鸡 /92
巧辨鸡肉的生熟 /92
巧用骨头汤煮鸡蛋 /92
巧除狗肉腥味 /93
巧煎鸡蛋 /93
炒鸡蛋巧放葱花 /93
炒鸡蛋放白酒味道佳 /93
巧煮鸡蛋不破 /93
巧去蛋壳 /93
巧煮有裂缝的咸鸭蛋 /93
巧煮咸蛋 /94
巧蒸鸡蛋羹 /94



煎鱼不粘锅 /94
巧烧冻鱼 /94
巧煮鱼 /94
巧蒸鱼 /94
水果炖鱼味鲜美 /94
巧制鱼丸 /94
剩鱼巧回锅 /95
巧炒鲜虾 /95
蒸蟹不掉脚 /95
巧斟啤酒 /95
巧用西红柿去咸味 /95
白酒可去酸味 /95
泡蘑菇水的妙用 /95
马铃薯变脆的妙招 /95
巧做健康美味绿豆汤 /96
蔬菜做馅不要挤汁 /96
香椿焯水后食用更健康 /96
肉类焖着吃营养高 /96
食物中不宜食用的部分 /96



第二章 穿着服饰小窍门

服饰选购 /98

巧选羽绒服 /98
巧识假羽绒服 /98

原毛羽绒服的鉴别 /98
巧选羊毛衫 /98
高档西装的选购 /98

正装衬衫的选购 /99
婴儿服装的选择 /99
选购儿童服装的小窍门 /99

- 巧选保暖内衣 /99
- 巧选睡衣 /100
- 巧选内衣 /100
- 内衣尺码的测量 /100
- 巧选汗衫、背心 /100
- 巧选皮鞋 /100
- 羊绒制品的挑选 /101
- 选购皮靴的窍门 /101
- 皮装选购的窍门 /101
- 皮革的选购 /101
- 帽子的选购 /101
- 皮带的选购 /101
- 领带质量的鉴别 /101
- 长筒丝袜的选择 /102
- 巧选袜子 /102
- 假制品的鉴别 /102
- 鉴别真丝和人造丝的窍门 /102
- 巧辨牛、羊、猪皮 /102
- 珍珠的鉴别 /102
- 鉴别宝石的窍门 /102

穿戴搭配 /103

- 皮肤白皙者的服饰色彩 /103
- 深褐色皮肤者的服饰色彩 /103
- 黄皮肤者的服饰色彩 /103
- 小麦肤色者的服饰色彩 /103
- 中年女性穿戴窍门 /103
- 老年妇女穿戴窍门 /103
- 男士服装的色彩搭配 /103
- 领带与西装的搭配 /104
- 皮带穿系要领 /104
- 项链的佩戴窍门 /104
- 佩戴围巾的窍门 /104
- 穿着无袖衫小窍门 /104
- 小腹凸出者穿衣窍门 /104
- 着装苗条小窍门 /105



- 腰粗者穿衣窍门 /105
- 臀部下垂者穿衣窍门 /105
- 臀肥腰细者穿衣窍门 /105
- 骨感女性的穿衣窍门 /105
- 平胸女性穿衣窍门 /105
- O形腿人的着装窍门 /105
- 胖人穿衣小窍门 /105
- 身材高大女性的穿衣窍门 /106
- 矮个女子巧穿衣 /106
- 上班族如何选择皮包 /106
- 女孩穿短裤的小窍门 /106
- 短腿者巧穿皮靴 /106
- 腿粗者巧穿皮靴 /106
- 新衬衣的处理 /106
- 防丝袜向下翻卷窍门 /106
- 防丝袜下滑窍门 /106

衣物清洗 /107

- 衣服翻过来洗涤好 /107
- 经济实用洗衣法 /107
- 蛋壳在洗涤中的妙用 /107
- 洗衣不宜久泡 /107
- 鞋子快干法 /107
- 洗涤用品的选择 /107
- 棉织物的洗涤 /108

- 麻类织物的洗涤 /108
- 亚麻织物的洗涤 /108
- 巧洗毛衣 /108
- 巧洗羊毛织物 /108
- 巧洗轻质物品 /108
- 蕾丝衣物的清洗 /108
- 巧法减少洗衣粉泡沫 /108
- 干洗衣物的处理 /108
- 啤酒洗衣不褪色 /109
- 清除衣服上的毛絮 /109
- 清除陈旧咖啡渍 /110
- 去除织物的牛奶渍 /110
- 清洗布娃娃 /111
- 丝袜的清洗方法 /111
- 擦亮黑皮鞋的诀窍 /112
- 清理白皮鞋 /112
- 巧洗羽绒服 /113
- 洗毛巾的方法 /113
- 巧洗衬衫 /113
- 巧洗长袖衣物 /113
- 巧洗白色袜子 /113
- 巧洗白背心 /113
- 巧洗汗衫 /113
- 洗牛仔裤小窍门 /113
- 巧洗衣领、袖口 /113
- 巧洗毛领 /113
- 巧洗帽子 /113
- 巧洗毛线 /114
- 巧洗绒布衣 /114
- 巧洗蚊帐 /114
- 假发的清洗窍门 /114
- 洗雨伞小窍门 /114
- 巧擦皮革制品四法 /114
- 巧去油渍 /114
- 清洗白金的窍门 /115
- 清洁保养玉器配饰 /115



巧洗翻毛皮鞋 /116

巧去汗渍 /116

巧去油漆渍 /116

巧除柿子渍 /116

巧去醋渍 /116

巧去墨水污渍 /116

除尿渍 /117

除蟹黄渍 /117

除圆珠笔油渍 /117

除印油渍 /117

除胶类渍 /117

鱼渍、鱼味的去除 /117

除红药水渍 /117

除药膏渍 /117

除高锰酸钾渍 /117

巧去眉笔色渍 /117

巧去染发水渍 /117

巧去皮革污渍 /117

巧去甲油渍 /118

巧去绸缎的斑点 /118

巧去霉斑 /118

衣服沾上口红印, 怎样去除 /118

如何清洗衣服上的酱油渍 /118

衣服滴上蜡油怎么办 /119

衣服沾上锈迹, 怎样去除 /120

衣服粘上口香糖怎么办 /120

衣服上的黄渍如何清理 /121

衣服沾上机油如何清洗 /122

如何清洗衣服上的墨迹 /122

怎样清洗新文胸 /123

电热毯怎么洗 /124

如何彻底清洗饮水机 /124

衣服如何进行局部清洗 /125

衣服起球了该怎么办 /126

怎样清除衣服上沾上的

头发丝 /126

甩干衣服时如何防止衣服

被磨损 /126

甩衣服时衬衫领变形怎么办 /127

如何刷洗白球鞋 /128

如何清洗毛绒玩具 /128

怎样快速消除烟味 /129

下水道总是堵怎么办 /130

餐具油污难洗净, 怎么办 /131

暖瓶里厚厚的水碱该如何

清除 /131

如何保持菜板清洁 /132

打碎的鸡蛋怎样快速清理 /133

怎样刷马桶省时又省力 /133

清理难以擦拭的门窗凹槽有

什么好办法 /134

扫地时总是卷起漫天灰尘,

怎样解决 /135

地毯撒了液体污渍, 该如何

清理 /135

擦木质地板四法 /137

去除大理石地板污渍的注意
事项 /137

除地板上的乳胶 /137

如何保持遥控器的清洁 /137

怎样让电视机看上去更加

干净 /138

照片该怎样清洗 /138

钱币被打湿了怎么办 /139

存放与保养 /140

麻类服装的保养 /140

丝织品的保养 /140

巧去呢绒衣上的灰尘 /140

巧晒衣物 /140

西装的挂放 /140

西装的保养 /140

皮包的保养 /140

领带的保养 /141

手套的保养 /141

延长皮带寿命的窍门 /141

如何提高丝袜使用寿命 /141

铂金首饰的保养 /141

珍珠的保养 /141

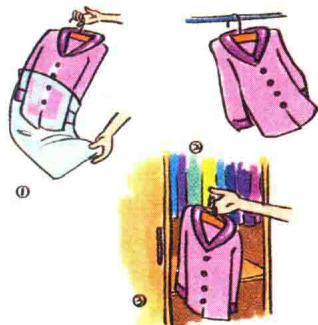
钻石的保养 /141

皮鞋除皱法 /141

皮鞋“回春”法 /141

新皮鞋的保养 /141

皮靴的保养 /142



皮鞋淋雨后的处理 /142
巧除球鞋污点 /142
毛料衣物的收藏 /142
鞋油的保存 /142
棉衣的收藏 /142
麻类服装的收藏 /142
真丝品的收藏 /142
羽绒服的收藏 /143

巧除球鞋臭味 /143
内衣的收藏 /143
使用樟脑丸的讲究 /143
加金银线的衣服别放樟脑 /143
皮鞋的收藏 /143
衣物留香妙招 /143
大领衣服挂不住，怎么办 /144
怎样叠T恤不会有褶皱 /144

怎样挂裤子不会掉 /145
衣服太多，衣橱不够大
怎么办 /145
贴身衣物如何收存才能
不散乱 /146
散乱的项链如何收存 /147
饰品氧化变色了，该如何
处理 /148



第三章 居家生活小窍门

家居用品选购 /150

巧辨红木家具 /150
选购红木家具留意含水率 /150
买空调按面积选功率 /150
避开销售旺季买空调 /150
按照房间朝向选空调 /150
巧算能效选空调 /150
巧选电扇 /150
冰箱上星级符号的意义 /151
巧验高压锅密封性 /151
买电炒锅前先查电 /151
买高压锅应注意的细节 /151
巧选消毒碗柜 /151
巧选微波炉 /151
购买油烟机的小窍门 /151

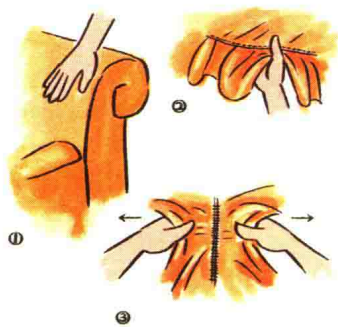
纽扣电池的失效判别 /152
巧购皮沙发 /152
巧购布艺沙发 /152
巧辨泡沫海绵选沙发 /152
巧选冬被套 /152
巧选毛巾被 /152
巧选婴儿床 /152
巧选卫浴产品 /153
巧选婴儿车 /153
巧选瓷器 /153
巧选玻璃杯 /153

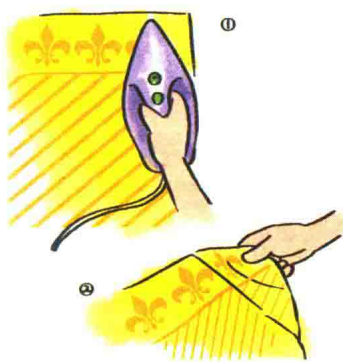
蓝墨水在粉墙中可增白 /155
刷墙小窍门 /155
油漆防干法 /155
防止油漆进指甲缝的方法 /155
防止墙面泛黄小窍门 /155
计算墙纸的方法 /155
低矮空间天花板巧装饰 /155
巧除墙纸气泡 /156
切、钻瓷砖妙法 /156
巧粘地砖 /156
厨房装修五忌 /156

装修布置 /154

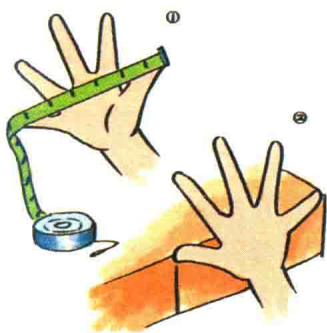
巧选装修时间 /154
巧选装修公司 /154
巧除手上的油漆 /154
注意装修材料的防水问题 /154
装修注意事项 /154
装修选材小窍门 /154
雨季装修应通风 /154
雨季装修巧上腻子 /155
巧算刷墙涂料用量 /155
增强涂料附着力的妙方 /155

扩大空间小窍门 /157
客厅装饰小窍门 /157
卧室装饰小窍门 /157
厨房装饰小窍门 /157
厨房最好不做开放式 /157
厨房家具的最佳高度 /157
卫浴间装饰小窍门 /158
装修卫生间门框的小窍门 /158
卫生间安装镜子的小窍门 /158
巧装莲蓬头 /158
合理利用洗脸盆周围空间 /158
巧用浴缸周围的墙壁 /158





- 利用冲水槽上方空间 /158
- 巧粘玻璃拉手 /158
- 自制毛玻璃 /158
- 陶瓷片、卵石片可划玻璃 /159
- 巧用胶带纸钉钉 /159
- 墙上钉子松后的处理 /159
- 巧法揭胶纸、胶带 /159
- 旋螺丝钉省力法 /159
- 家具钉钉防裂法 /159
- 关门太紧的处理 /159
- 门自动开的处理 /159
- 装饰贴面鼓泡消除法 /159
- 低矮房间的布置 /159
- 巧招补救背阴客厅 /160
- 餐厅色彩布置小窍门 /160
- 巧搬衣柜 /160
- 以手为尺 /160
- 室内家具搬动妙法 /160

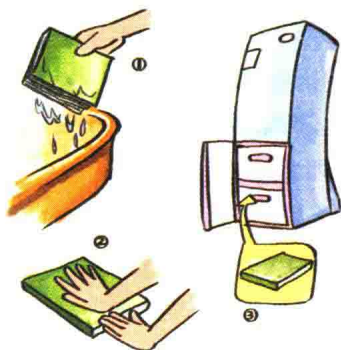


- 防止木地板发声的小窍门 /160
- 巧用墙壁隔音 /160
- 巧用木质家具隔音 /160
- 巧用装饰品隔音 /161
- 巧法美化壁角 /161
- 巧法美化阳台 /161
- 巧放婴儿床 /161
- 小居室巧配书架 /161
- 电视机摆放的最佳位置 /161
- 放置电冰箱小窍门 /161
- 巧法避免沙发碰撞墙壁 /161

修补与养护 /162

- 防玻璃杯破裂 /162
- 治“长流水”小窍门 /162
- 防止门锁自撞的方法 /162
- 排除水龙头喘振 /162
- 指甲油防金属拉手生锈 /162
- 巧用铅块治水管道漏水 /162
- 刀把松动的处理 /162
- 巧法延长日光灯寿命 /162
- 巧防钟表遭电池腐蚀 /162
- 电视机防尘小窍门 /162
- 延长电视机寿命小窍门 /163
- 拉链修复法 /163
- 红木家具的养护 /163
- 家具漆面擦伤的处理 /163
- 家具表面烧痕的处理 /163
- 巧除家具表面烫痕 /163
- 巧除家具表面水印 /163
- 家具蜡痕消除法 /163
- 白色家具变黄的处理 /163
- 巧防新木器脱漆 /164
- 巧为旧家具脱漆 /164
- 桐木家具碰伤的处理 /164
- 巧法修复地毯凹痕 /164

- 地毯巧防潮 /164
- 床垫保养小窍门 /164
- 巧晒被子 /164
- 巧除底片指纹印 /164
- 巧除底片尘土 /164
- 巧除底片擦伤 /165
- 巧法防底片变色 /165
- 巧用牙膏修护表蒙 /165
- 巧妙保养新手表 /165
- 巧使手表消磁 /165
- 巧用硅胶消除手表积水 /165
- 巧用电灯消除手表积水 /165
- 巧除书籍霉斑 /165



- 巧除书籍苍蝇便迹 /165
- 水湿书的处理 /165
- 巧用口香糖“洗”图章 /165
- 巧除印章印泥渣 /165
- 巧铺塑料棋盘 /166
- 巧用醋擦眼镜 /166
- 新菜板防裂小窍门 /166
- 延长高压锅圈寿命小窍门 /166
- 冰箱封条的修理 /166
- 冬季巧防自行车慢撒气 /166
- 如何保养手机电池 /166
- 电池保存小窍门 /166

物品使用 / 167

- 牙膏巧做涂改液 / 167
- 巧用肥皂 / 167
- 肥皂头的妙用 / 167
- 使软化肥皂变硬的妙方 / 167
- 肥皂可润滑抽屉 / 167
- 蜡烛头可润滑铁窗 / 167
- 巧拧瓶子盖 / 167
- 轻启玻璃罐头 / 167
- 如何解决香皂在皂盒中被泡软的问题 / 168
- 如何存放洗衣粉不受潮 / 169
- 巧开葡萄酒软木塞 / 170
- 巧用橡皮盖 / 170
- 盐水可除毛巾异味 / 170
- 巧用碱水软化毛巾 / 170
- 开锁断钥匙的处理 / 170
- 巧用玻璃瓶制漏斗 / 170
- 烧开水水壶把不烫手 / 170
- 巧除塑料容器怪味 / 170
- 巧用透明胶带 / 170
- 巧磨指甲刀 / 170
- 钝刀片变锋利法 / 170
- 钝剪刀快磨法 / 171
- 拉链发涩的处理 / 171
- 调节剪刀松紧法 / 171
- 蛋清可黏合玻璃 / 171
- 洗浴时巧用镜子 / 171
- 破旧袜子的妙用 / 171
- 防眼镜生“雾” / 171
- 不戴花镜怎样看清小字 / 171
- 保持折伞开关灵活法 / 171
- 旧网球包桌椅 / 172
- 废旧筷子做隔热垫 / 172
- 过期洗甲水除贴纸 / 173



- 旧牙刷变身万能刷 / 173
- 旧伞衣的利用 / 174
- 巧用保温瓶 / 174
- 巧用电源插座 / 174
- 夏日巧用灯 / 174
- 盐水可使竹衣架耐用 / 174
- 自制简易针线轴 / 174
- 防雨伞上翻的小窍门 / 174
- 自制水果盘 / 174
- 巧手做花瓶 / 174
- 绿茶渣有妙用 / 175
- 修复断掉的口红 / 175
- 泡棉的二次利用 / 176
- 蚊香灰的妙用 / 176
- 巧用邮票空白部分 / 177
- 旧丝袜制作方便梳 / 177
- 过期面霜可保养皮鞋 / 177
- 凉席使用前的处理 / 177
- 自织小地毯 / 177
- 电热毯再使用小窍门 / 177
- 提高煤气利用率的妙方 / 177
- 巧烧水节省煤气 / 178
- 巧为冰箱除霜 / 178
- 冰箱停电的对策 / 178
- 冰箱快速化霜小窍门 / 178

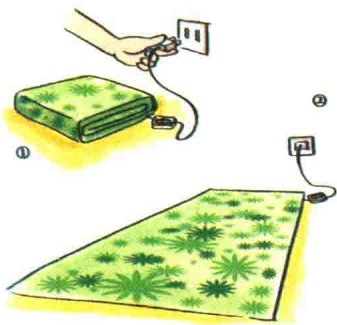
- 电冰箱各间室的使用 / 178
- 食物化冻小窍门 / 178
- 冬季巧为冰箱节电 / 178
- 加长洗衣机排水管 / 178
- 如何减小洗衣机噪声 / 178
- 电饭锅省电法 / 178
- 电话减噪小窍门 / 179
- 电视节能 / 179
- 热水器使用诀窍 / 179
- 用玻璃弹珠消除疲劳 / 179
- 巧用圆珠笔五法 / 179
- 如何晾晒泡沫地垫 / 180



清洁卫生 / 181

- 巧除室内异味 / 181
- 活性炭巧除室内甲醛味 / 181
- 家养吊兰除甲醛 / 181
- 巧用芦荟除甲醛 / 181
- 巧用红茶除室内甲醛味 / 181
- 食醋可除室内油漆味 / 181
- 巧用盐水除室内油漆味 / 181
- 巧用干草除室内油漆味 / 181
- 巧用洋葱除室内油漆味 / 181
- 牛奶消除家具油漆味 / 181
- 食醋可除室内烟味 / 181
- 巧用柠檬除烟味 / 182
- 咖啡渣除烟味 / 182
- 巧除厨房异味 / 182

巧用香水除厕所臭味 /182
 巧用食醋除厕所臭味 /182
 点蜡烛除厕所异味 /182
 燃废茶叶除厕所臭味 /182
 巧用洁厕灵疏通马桶 /182
 巧用可乐清洁马桶 /182
 塑料袋除下水道异味 /182
 巧用丝袜除下水道异味 /182
 巧用橘皮解煤气异味 /182
 巧除衣柜霉味 /182
 巧用植物净化室内空气 /182
 巧用洋葱擦玻璃 /183
 巧除玻璃上的石灰 /183
 粉笔灰可使玻璃变亮 /183
 牙膏可使玻璃变亮 /183
 巧用蛋壳擦玻璃 /183
 用啤酒擦玻璃 /183
 巧除玻璃油迹 /183
 巧除玻璃上的油漆 /183
 巧用软布擦镜子 /183
 巧用牛奶擦镜子 /183
 塑钢窗滑槽排水法 /183
 巧用牛奶擦地板 /183
 巧用橘皮擦地板 /183
 巧去木地板污垢 /184
 巧用漂白水消毒地板 /184
 巧除墙面蜡笔污渍 /184
 地砖的清洁与保养 /184



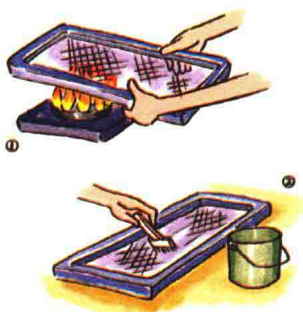
巧除地砖斑痕 /184
 巧除家具表面油污 /184
 冬季撒雪扫地好处多 /184
 巧用旧毛巾擦地板 /184
 塑料地板去污法 /184
 巧除水泥地上的墨迹 /184
 巧洗脏油刷 /184
 毛头刷除藤制家具灰尘 /184
 绒面沙发除尘法 /185
 除床上浮灰法 /185
 巧除家电缝隙的灰尘 /185
 巧给荧光屏除尘 /185
 巧除钟内灰尘 /185
 冬季室内增湿法 /185
 自制加湿器 /185
 自制房屋吸湿剂 /185
 地面反潮缓解法 /185
 除干花和人造花灰尘 /185

整理收纳 /186

T 恤衫巧折叠 /186
 衬衫防皱折叠法 /186
 对襟衣物折法 /187
 厚毛衣折叠法 /187
 背心对折法 /188
 夹克折叠法 /188
 长外套折叠法 /188
 短裤折叠法 /189
 胸罩对折法 /189
 衬裙折叠法 /190
 丝袜叠放法 /190
 睡衣折叠法 /191
 皮带的收纳 /192
 自制手表保护筒 /192
 裙装的收纳 /193
 用衣架收纳丝巾 /193
 怎样收存丝巾干净整齐 /194
 鞋盒放蓬松的衣物 /195
 巧用竖立式隔板 /195
 饼干盒变成首饰盒 /196
 凉被的收纳法 /197
 大抽屉总是卡住，怎么办 /198
 书架上的书总是倒怎么办 /199
 针线盒中的线总是纠缠在一起怎么办 /200
 怎样整理乱七八糟的电线 /201
 如何存放塑料袋整洁又方便 /202
 收纳保鲜袋有什么妙招 /203
 如何叠衣服省时又省力 /204
 如何收纳厚棉衣最节省空间 /204
 单层隔板鞋柜，如何扩大容积 /205
 不穿的长筒靴该怎样存放 /206
 如何收纳高跟鞋 /206
 怎样收存领带最整齐 /207
 怎样晾帽子不变形 /208
 怎样晾床单最节省空间 /209
 外出旅行衣裤如何打包节省空间 /210

器物清洗与除垢 /211

巧用烟头洗纱窗 /211
 巧除纱窗油渍 /211
 巧用碱水洗纱窗 /211
 巧用牛奶洗纱窗帘 /211



巧用手套清洗百叶窗 /211
去除床垫污渍小窍门 /211
巧除双手异味 /211
巧洗椅垫 /211
家庭洗涤地毯 /212
酒精清洗毛绒沙发 /212
剩茶水可清洁家具 /212
锡箔纸除茶迹 /212
巧法清洁钢琴 /212
巧用茶袋清洗塑料制品 /212
巧用面汤洗碗 /212
巧洗装牛奶的餐具 /212
巧洗糖汁锅 /212
巧洗瓦罐砂锅 /212
巧洗银制餐具 /212
巧除电饭锅底焦 /212
玻璃制品及陶器的清洗 /212
清除雨伞污垢 /213
毛发一扫而光 /214
橘子皮除异味 /214
塑料餐具的清洗 /215
苹果皮可使铝锅光亮 /215
巧去锅底外部煤烟污物 /215
巧洗煤气灶 /215
白萝卜擦料理台 /215
巧用保鲜膜清洁墙面 /215
瓷砖去污妙招 /215
巧用乱发擦拭脸盆 /215

巧去铝制品污渍 /215
巧除热水瓶水垢 /215
清洁烟灰缸的烟垢 /216
用盐去除茶垢 /216
去除电热水瓶水垢 /216
清洁花瓶的妙法 /217
橘子皮擦不锈钢制品 /217
去除马桶的顽垢 /218
小苏打粉清洁铁窗 /218
巧用水垢除油污 /219
巧用废报纸除油污 /219
巧用黄酒除油污 /219
巧用菜叶除油污 /219
巧用鲜梨皮除焦油污 /219
巧用白酒除餐桌油污 /219
食醋除厨房灯泡油污 /219
食醋除排气扇油污 /219
小苏打可洗塑料油壶 /219
巧用碎蛋壳除油垢 /219
漂白粉除木器油污 /219
巧法避免热水器水垢 /219
饮水机加柠檬巧去渣 /219
巧除淋浴喷头水垢 /219
巧除水杯茶垢 /219
巧除碗碟积垢 /219
巧除水壶水垢 /220



巧除电熨斗底部污垢 /220
巧除地毯污渍 /220
巧除地毯口香糖渣 /220
凉席除垢法 /220
盐水洗藤竹器 /220
塑料花的洗涤 /220
巧用葱头除锈 /220
巧用淘米水除锈 /220
食醋可除锈 /220
巧用蜡油防锈 /220
橘子皮可除冰箱异味 /220
巧用柠檬除冰箱异味 /220
巧除厨房地面油污 /221
妙法清洗油瓶 /221

灭蟑除虫 /222

巧用夹竹桃叶驱蟑螂 /222
巧用黄瓜驱蟑螂 /222
巧用橘皮驱蟑螂 /222
巧捕蟑螂 /222
巧用洋葱驱蟑螂 /222
巧用盖帘除蟑螂 /222
巧用抽油烟机废油灭蟑螂 /222
桐油捕蟑螂 /222
巧用胶带灭蟑螂 /222
巧用苍蝇纸除蟑螂 /222
自制灭蟑药 /222
硼酸灭蟑螂 /223
冬日巧灭蟑螂 /223
旧居装修巧灭蟑螂 /223
果酱瓶灭蟑螂 /223
节省蚊香法 /223
蛋壳灭蚁 /223
香烟丝驱蚁 /223
巧用电吹风驱蚁 /223
巧用醪糟灭蚁 /223