

# 《新编生活妙招小全书》

## 图书基本信息

书名：《新编生活妙招小全书》

13位ISBN编号：9787508067131

10位ISBN编号：7508067134

出版时间：2012-1

出版社：华夏出版社

作者：魏清素

页数：303

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《新编生活妙招小全书》

## 内容概要

《新编生活妙招小全书》针对一些生活中的小问题提供最简单、最快捷的小妙招，展现小智慧中的大魅力，使你不再为琐事、难事发愁，轻轻松松搞定一直困扰着你的小难题，给你繁忙的生活带来一丝丝快意和惊喜。《新编生活妙招小全书》具体分为家居DIY、变废为宝、一物多用、识别食品、存储食物、厨事难题、服饰保养、厨具家具保养、家电爱车养护、节约窍门等与生活最息息相关的十个方面，所介绍的这些小招数、小点子或许只是举手之劳，或许只需你在日常生活中稍加注意，就能为你排忧解难，不仅能节约开支，还能使你的生活井然有序，让你轻松享受惬意的幸福生活，一举三得，何乐而不为呢？

## 书籍目录

### 第一章家居扮靓小妙招

- 卫生筒芯做藏宝盒/2
  - 自制系统收纳柜/3
  - 保鲜膜芯筒做收纳隔断/4
  - 自制票据储纳袋/4
  - 布头花巧制储物袋/5
  - 动手制作首饰树/6
  - 巧手做花篮/7
  - 美丽花罐巧制作/8
  - 一次性纸杯做花瓶/9
  - 卫生纸架巧制作/10
  - 目录CONTENTS
  - 自制多功能角架/10
  - 毛绒玩具做纸巾架/11
  - 自制锅垫/12
  - 自制精美相框/12
  - 硬纸壳做叠衣架/13
  - 方便衣架巧制作/14
  - 个性抱枕巧手做/15
  - 十字绣架巧制作/16
  - 不占空间的挂式鞋袋/17
  - 制作植物挂画/18
- ### 第二章变废为宝小妙招
- 伞面改做电扇防尘套/20
  - 雨伞骨架变晾衣架/20
  - 剩余啤酒巧利用/21
  - 过期牛奶的n种妙用/22
  - 隔夜茶有妙用/23
  - 咖啡渣的几种妙用/24
  - 淘米水的诸多功效/24
  - 废水育花更滋润/25
  - 口红可做指甲油/26
  - 橘子皮的用处/27
  - 香蕉皮的几大家居用途/28
  - 小蛋壳用处多/29
  - 大蒜内膜做创可贴/31
  - 干硬面包再利用/32
  - 旧竹筷做花盆/32
  - 空瓶用作肥皂盒/33
  - 小瓶盖的大用途/33
  - 废塑料瓶子巧利用/35
  - 小鱼缸做花盆/36
  - 用过期面霜护理皮具/36
  - 纸巾盒变花盆/37
  - 旧袜子巧利用/37
  - 牛奶盒变身收纳盒/38
  - 自制小肥皂/38

- 物品包装巧利用/39
- 小相簿巧利用 /40
- 废弃伞面做包/40
- 旧领带做雨伞套/41
- 废瓶巧制储物筒/42
- 旧报纸做衣架/42
- 旧衣服的几大用途/43
- 第三章一物多用有妙招
- 日常生活巧用酒 /46
- 牛奶也有多功能/47
- 醋的妙用/48
- 酱油——不仅是调味品/50
- 巧用盐五法/50
- 香油的特殊功效/51
- 花椒防虫又止痛/53
- 面粉的妙用/53
- 大米的非常规用法/55
- 淀粉的几点妙用/55
- 日常生活巧用米汤/56
- 柠檬的妙用/57
- 芹菜的营养用途/58
- 苹果的妙用/59
- 茄子的医用/60
- 西红柿的妙用/61
- 洋葱妙用盘点/62
- 可乐的十大用途/64
- 冰块治疗突发病/65
- 砂糖的妙用/66
- 蜂蜜是个宝，用处真不少/67
- 咖啡的六种妙用/69
- 肥皂妙用集锦/70
- 清凉油可防蛀可除味/71
- 芦荟可美容可入药/72
- 指甲油的多种妙用/72
- 烟丝的妙用/73
- 茶叶的多种用途/74
- 方巾大变身/76
- 巧用蛋清来粘接/76
- 吹风机的医学用途/77
- 冰箱的多种用途/78
- 第四章识别食品学妙招
- 挑选优质面粉的方法 /82
- 教你几招识别好大米/83
- 黑米鉴别法/84
- 妙招选鲜蛋/85
- 这样的松花蛋才合格/86
- 哪种香肠为上品/87
- 肉质好坏巧辨别/88
- 什么样的鱼才新鲜/89

什么样的鸡鸭注过水/90  
内脏新鲜巧知道/91  
西红柿是否催熟过/91  
挑西红柿看颜色/93  
毒蘑菇巧识别/94  
挑选萝卜有妙招/95  
如何挑选干海带/96  
巧选卷心菜/97  
真假黑木耳鉴定/98  
莲藕选购妙招/99  
如何挑选美味粽子/100  
腐竹鉴别妙招/100  
香蕉好坏四法辨/102  
你的蜂蜜掺假了吗/103  
鲜枣好坏早知道/104  
干枣的挑选方法/105  
鉴别鲜奶的小窍门/106  
巧识变质酸奶/107  
食用油要小心/108  
奶粉优劣巧辨别/108  
掺假香油莫放过/110  
酱油好坏巧辨别/111  
掺假味精识别/113  
真假碘盐巧识别/114  
第五章 存储食品需妙招  
这些食品会“相克”/116  
生姜切成丝，保存更持久/117  
栗子储存小窍门/117  
韭菜、蒜黄巧保鲜/118  
大白菜这样过冬不会“老”/118  
玉米长时间保鲜妙法/119  
食用油贮藏新定义/120  
这样保存香菇妙妙妙/121  
苹果保鲜有窍门/121  
让绿豆远离小飞虫/122  
大葱轻松过冬/123  
茄子不要洗后存放/124  
酱油巧储存/125  
大米如何保存才不会被虫蛀/126  
豆腐这样保存不会变质/127  
红糖硬块巧化解/128  
如何延长螃蟹的“寿命”/128  
如何让鱼存活得更久/129  
面包怎么储存能保鲜/130  
让葡萄酒更香醇的保存秘籍/131  
巧克力的储存妙法/132  
啤酒存放要防冻/133  
新茶储存有诀窍/134  
贵重中药，妥善保存/136

## 第六章 厨事难题巧解决

蔬菜营养不打折 /138

给蔬菜解解毒 /139

如何烹饪保营养 /140

调料够味有诀窍 /141

促进钙吸收，从烹调做起 /142

葱、姜、蒜、椒调味有窍门 /143

煮鸡蛋也有妙招 /144 “过味”菜肴巧补救 /145

烹调惜“盐”有妙招 /146

这样煮饭不会溢 /147

巧煮“鸳鸯米饭锅” /148

蛋清、蛋黄巧分家 /148

一锅同煮两种蛋 /149

如何快速剥鸡蛋 /150

微波炉里蒸蛋羹 /150

怎样煮饺子不破皮 /151

美味牛肉这样炖 /153

美味烤肉巧制作 /154

巧煮解暑绿豆汤 /154

米饭变香四法 /155

怎样煎鱼不粘锅 /157

米饭夹生巧补救 /158

酥烂猪肉的炖法 /159

豆子煮得又烂又快有妙招 /159

如何使咸鱼返鲜 /160

虾类烹调有讲究 /160

老鸡（鸭）快速炖烂法 /161

炖鱼火候看鱼宽 /162

鸡肉腥味如何去除 /162

羊肉去膻味有招可寻 /163

清洗猪内脏别烦恼 /164

妙招快速去鱼鳞 /165

鱿鱼皮这样剥 /166

海带如何“软化” /167

蛤蜊吐沙快又好 /167

泡发海蜇不再是难事 /168

这样泡发干香菇 /169

鸭毛其实很好拔 /169

怎样和面不粘盆 /170

几种蔬菜的清洗妙法 /170

瓜果消毒五法 /171

使苦瓜不苦的小妙招 /172

面粉、牙膏洗葡萄 /173

食物去皮大法 /174

简单快速发面二法 /176

米、面除虫三法 /178

油炸花生米不返潮的秘诀 /179

自己在家炒板栗 /179

让硬面包变得好吃 /180

- 怎样切辣椒不灼手/18 1
- 削山药如何手不痒 182
- 切洋葱不再“泪流满面”/18 2
- 这样炒土豆丝不粘锅/18 3
- 第七章服饰保养学妙招
- 衣物污渍大清除/18 6
- 衣服霉点巧去除/18 9
- 衣物互染巧补救/19 0
- 洗衣不褪色的方法/19 1
- 冷水洗衬衣更干净/19 2
- 白色衣物巧复原/19 2
- 巧洗衬衣领口、袖口/19 4
- 领带的几种洗涤妙法/19 5
- 洗衣泡沫轻松解决/19 6
- 呢绒大衣巧除尘/19 6
- 织锦缎服装防损伤/19 7
- 黑白丝织物洗涤禁忌/19 7
- 西装保养小窍门/19 8
- 毛料衣服要“勤休息”/19 8
- 丝绸服装巧保养/19 9
- 晾晒衣服也要区别对待/20 0
- 碎毛絮巧清除/20 1
- 羽绒服应该怎么晾/20 1
- 皮革衣物巧清洁/20 2
- 皮革保养七要点/20 3
- 巧用剃须刀修整衣服/20 4
- 羽绒服这样洗/20 5
- 皮鞋翻新有妙招/20 5
- 皮鞋防水有办法/20 6
- 皮鞋的保养要点/20 7
- 翻毛靴的保养法则/20 8
- 巧用牛仔布除鞋臭/20 9
- 妙招清除袜子污垢/21 0
- 冷冻后的丝袜更耐穿/21 0
- 平复裙襟、裤脚折痕/21 1
- 轻松去除衣服褶皱/21 1
- 给呢料衣服去去亮/21 2
- 缩水毛衣复原法/21 3
- 防止羊毛衫缩水有办法/21 3
- 如何整新羊毛衫/21 4
- 枕套保存真皮皮包/21 5
- 饰品巧保养/21 5
- 保养珍珠饰品的禁忌/21 7
- 第八章 厨具家具保养妙招
- 番茄酱让厨具焕发金属光泽/22 0
- 厨房污渍巧清除/22 0
- 厨具清洁宝典/22 1
- 四招清除厨房油污/22 2
- 厨房去污五妙法/22 3

玻璃制品清洁妙法/22 4  
铝制餐具巧养护/22 5  
陶瓷餐具要慎选/22 6  
胡萝卜擦锅盖更洁净/22 6  
清洁电饭锅的小诀窍/22 7  
盐醋去除水池锈迹/22 7  
食用油防止砧板开裂/22 8  
菜板消毒五法/22 8  
菜刀这样保养好上加好/22 9  
抽油烟机不再“灰头土脑”/23 0  
轻松去除家具顽渍/23 2  
清洁地毯有巧法/23 3  
木质地板的清洁保养/23 3  
五种地毯污迹的清洁法/23 4  
巧选沙发四妙招/23 5  
让真皮沙发亮丽如新/23 6  
布艺沙发清洁法/23 7  
如何刷洗藤编家具/23 8  
巧选木制家具/23 9  
小方法消除家具擦伤/24 0  
电熨斗熨掉家具水渍/24 0  
四招消除家具烫痕/24 1  
只需三招，家具变新/24 1  
第九章家电爱车养护妙招  
勤给家电“洗洗澡”/24 4  
电风扇保养法/24 5  
如何保养电视机/24 6  
电视机巧清洁/24 7  
电脑保养要知道/24 7  
光盘的保养/24 9  
光驱的保养/24 9  
电冰箱保养须知/25 0  
保养空调有妙招/25 2  
电饭锅使用诀窍/25 4  
微波炉养护妙招/25 5  
洗衣机也需清洗/25 6  
洗衣机的保养/25 6  
吸尘器保养法/25 8  
太阳能热水器保养法/25 9  
轻松清洁电脑键盘/26 1  
冷冻手机电池延长寿命/26 2  
牙膏消除手机屏幕刮痕/26 2  
保养手机电池有窍门/26 3  
巧用生活用品养护汽车/26 3  
汽车保养窍门三则/26 4  
新车异味巧去除/26 5  
老车保养注意事项/26 6  
新车磨合应注意/26 6  
车身划痕修复九妙招/26 9

轮胎保养需注意/27 0  
蓄电池使用与保养/27 2  
应急修车有窍门/27 3  
修补挡风玻璃的小洞/27 5  
汽车打蜡有窍门/27 6  
第十章节约达人妙招大集合  
居家节约宝典 /278  
超值“省”经要记牢/28 0  
家庭节电四妙招/28 2  
保鲜膜让微波炉省电/28 2  
冰块帮冰箱省电/28 3  
电饭锅如何省电/28 5  
电磁炉省电法/28 6  
热水器巧省电/28 6  
洗衣机怎样省电/28 6  
烘干机省电技巧/28 7  
电视机如何省电/28 7  
空调的省电法则/28 8  
除湿机省电妙法/28 9  
照明灯具省电窍门/29 0  
吸尘器省电法/29 1  
电熨斗省电法/29 1  
电风扇低速可省电/29 1  
日常省水全攻略/29 2  
怎样洗车更省水/29 4  
节俭不要忘了私家车/29 5  
怎样洗碗省时省水/29 6  
空调冷凝水的再利用/29 6  
天然气巧节省/29 7  
如何节约打印耗材/29 8  
汇费巧节省/29 9  
装修省钱有窍门/30 0

# 《新编生活妙招小全书》

## 编辑推荐

收纳、清洁、洗衣、购物、DIY、保养……生活小常识，居家好点子，轻松就学会！大家都羡慕的潮人“主妇”“煮夫”就是你！如果你是一位忙碌打拼，追求生活品质，却无暇顾及生活细节的上班族！魏清素编著的《MBOOK随身读系列：新编生活妙招小全书》就是你最好的生活小帮手——简单易学、便捷实用的《MBOOK随身读系列：新编生活妙招小全书》，轻松搞定小难题，不再为琐事发愁，让你的生活更舒适、更惬意！

## 精彩短评

- 1、很实用的一本书，要是配简易图就更好了
- 2、很小的尺寸方便拿就是没图不太好
- 3、太小本了，内容不错，但现实生活中用的着的很少。
- 4、书很小巧，出门无聊的时候可以看，就是没有图，有的还需要自己去想象
- 5、非常喜欢，窍门很多很实用，

# 《新编生活妙招小全书》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)