

《生活中来》

图书基本信息

书名：《生活中来》

13位ISBN编号：9787551801072

10位ISBN编号：7551801073

出版时间：2012-06-01

出版社：张广明 三秦出版社 (2012-06出版)

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.tushu000.com

《生活中来》

前言

生活是温馨、和谐的，也是琐碎、繁杂的，是丰富多彩的又是盲目混乱的。每个人都希望自己的生活能变得井井有条、科学合理、健康舒适，但我们却并非事事如意。而现实生活实践中，前辈们为我们积累了众多丰富经验。生活中来的许多细节窍门、禁忌误区，需要我们去掌握它，利用它。生活是充满智慧细节的。关注细节就是关注生活，讲究细节就是讲究生活的质量和品位。但是，在生活当中我们常常忽略了细节，在大多数人生活里，有许多细微之处，因嫌烦琐，被删减了；有许多细小之事，因为大意，被忽略了。生活的智慧使细节变得血肉丰满、栩栩如生，使得生活丰富、多彩、美好。一个家光有了房子，有了一些家具，有人赚钱回来，只能算是有一个家的框架。而这些从生活中来的智慧细节让我们住的地方成为了一个真正的家。也只有这些细节智慧才让我们真正体味到了生活的真谛。本书是从饮食常识、医疗保健常识、服饰服装、家居环境、健康美容、休闲旅游等方面着手，进行了精彩的阐述，细致的说明，以及深入的分析。本书语言平实，娓娓道来，恰到好处，不愧为一道源自生活的美味智慧大餐。其香气缭绕，令人胃口大开，细细品来，不觉称奇。俗话说，处处留心皆学问。书中将我们日常生活中经常遇见却又常常忽略的点滴智慧采撷到一起，经过精心的加工处理，使其系统化和理论化。正所谓“源于生活，又高于生活”。这样，我们才更有兴趣去阅读，也才更容易理解和接受。衷心希望本书能给您的幸福生活带来更多的裨益。

《生活中来》

内容概要

生活中来，ISBN：9787551801072，作者：张广明 著

《生活中来》

书籍目录

饮食天地 食品选购 烹饪妙招 吃出健康 食品洗切法 厨事必知 医疗与养生 医疗常识 用药常识 常见病症及治疗方法 心理养生保健 健康常识 实用养生 家居生活 家具简介 宠物宝贝 装饰装修常识 居室卫生 居室美化 家庭养花 服装饰品 衣料识别 服饰选购 收纳保养 饰物巧配 穿戴常识 衣物清洗 饰品选购 美容美体 美丽秘笈 养发护发 做个无毒美人 时尚美妆 美体瘦身 休闲生活 休闲旅游 文艺活动 养鱼钓鱼 自助游 秘诀 文化器具 摄影摄像 情趣娱乐

章节摘录

版权页：识别掺假豆油在豆油中，无论掺入米汤、水或其他植物油，只要在瓶内沉淀一两天，瓶内的豆油和掺假物都有个明显的分界线，即一部分色深，另一部分色浅。将瓶子转动一下，注意观察就会发现，瓶子下面的掺假物转动快，分界线以上的油转动慢。如果是在冬季，晃动几下后，瓶子的下面有明显的白色。另外，炒菜爆锅时，如油锅内出现叭叭响的油花，更可以说明油中掺水。食用植物油的质量鉴别经常食用的植物油主要有豆油、菜籽油、花生油、棉籽油等，其质量鉴别主要有以下几点：1.透明度：说明油的精炼程度和含磷脂除去程度。透明度高，水分、杂质少，质量就好。好的植物油，静置24小时后，应该是清晰透明、不浑浊、无沉淀、无悬浮物。2.色泽：品质好的豆油为深黄色，一般为淡黄色；菜籽油为黄中稍绿或金黄色；花生油为淡黄色或浅橙色，棉籽油（卫生油）为淡黄色。3.气味：用手指蘸一点油，抹在手掌心，搓后闻其气味，品质好的油，应视品种不同具有各自的油味，不应有其他异味，甚至酸败、哈喇味。4.滋味：用筷子蘸上一点油，放入嘴里辨其味，应具有本品特有的滋味，不应有苦、涩、焦臭、酸败、哈喇等异味。识别陈小米冒充新小米用陈小米冒充新小米的手法，一是染姜黄，二是用少量碱水洗，使陈小米颜色发黄，貌似新米。识别方法：新小米摸时手上有糠面，上色的不但没有糠面，而且放在手心上一磨，即有黄色物质沾在手上。识别粳米冒充好稻米用粳米冒充好稻米的手法是：将绿、白两种颜色混合后拌入粳米中，使粳米颜色发青，表面光洁，形似稻米。识别方法是：未上色的粳米，颜色发白，摸时手上沾有米糠面；上色的用手摸有光滑感，手上没有糠面。识别大米霉变鉴别大米霉变主要从大米色泽和气味等方面考察。1.异味：可闻到一种异味，这是发热霉变的先兆。2.硬度下降：由于大米和微生物的强烈呼吸，局部水分凝结，米粒潮湿，称为“出汗”，其硬度下降，叫“身骨发软”，散落性低，手握可以成团。3.色泽鲜明：由于米粒表面水汽凝聚，米粒色泽显得鲜明。4.脱糠：因米粒潮湿，粘附糠粉或米粒上未碾尽的糠皮浮起，显得毛糙、不光洁。5.起眼：由于大米胚部组织较松，含蛋白质、脂肪较多，霉菌先从此侵蚀，使胚部变色，俗称“起眼”。6.起筋：米粒侧面与背面的沟纹呈白色，继而成灰白色，故称“起筋”，米的光泽发暗。掺油大米的简易鉴别方法1.观察大米是否光亮并将手插入大米中搓揉，手指是否有油腻感。2.取少许大米放入80℃水中，立即嗅闻有否矿物油味并观察水面是否有油花漂浮。3.发现有上述可疑情况时，应进一步用仪器分析，以确定是否掺有“白油”之类有毒矿物油。鉴别面粉质量鉴别面粉质量好坏可采取“看、闻、捏、捻”的方法。1.看：精度高的富强粉，色泽白净；标准粉为稍淡黄的白色；质量差的面粉则色泽较深。2.闻：质量好的面粉略带香甜味；凡有霉味、酸苦味、土腥味及臭气等，均为质量较差的面粉。3.捏：用手将一把面粉使劲一捏，松开手后，面粉随之散开，便是含水分正常；如面粉不散开，则说明含水分大。4.捻：捻搓面粉，如有绵软的感觉，说明质量好；如果感觉过分光滑，则说明质量较差。怎样鉴别掺假淀粉市场上出售的淀粉一般是红薯淀粉。红薯淀粉是把鲜红薯用水将所含淀粉洗汰出来，除去薯渣，待淀粉沉淀后，去水、晾干、碾碎而成。识别淀粉掺假的方法有两种：1.用拇指和食指捏一点淀粉，反复捻搓。纯正的淀粉光滑细腻，有吱吱的响声，掺假的淀粉粗糙滞手。2.盛一杯清水，放入适量淀粉，搅拌后静置片刻。纯正的淀粉很快就会沉淀，上面的水仍然是清的，而掺假淀粉上面的水是浑浊的。怎样鉴别米粉的质量1.外观：片形大致均匀、平直、松散，无结疤，无并条，无酥脆及霉变现象的米粉为上品；否则为劣质品。2.色泽：色泽光洁、有透明感、无斑点的米粉为上品；否则为劣质品。3.嗅味：无霉味、无酸味及异味的米粉为上品；否则是变质米粉。4.烹调性：煮熟后有韧性，不粘条、不糊汤，无严重断条、无杂质的米粉为上品；否则为劣质品。5.包装：产品的包装可根据销售的要求，采用食品塑料袋密封或其他包装形式，也可以散装。包装的米粉应标明厂名、品名、重量、生产日期、检验员代号及出厂合格证。如何选购瓜子选购瓜子时，应挑选粒饱仁满、板正平直、片粒大而匀称、色泽光亮、干燥的。

《生活中来》

编辑推荐

《一生必读的经典励志丛书:生活中来(黄金典藏版)》分为“饮食天地”“医疗与养生”“家居生活”“服装饰品”“美容美体”“休闲生活”等六个部分，可以说内容涉及百姓生活的方方面面。生活是充满智慧细节的，细节虽小，却构成了生活的全部。关注细节就是关注生活，讲究细节就是讲究生活的质量和品位。希望在我们的共同努力之下这些智慧细节能让我们的生活变得更加丰富、美好！生活既是温馨、和谐的，又是繁杂、琐碎的。想要拥有井井有条、科学合理、健康舒适的生活状态，这种想法并非人人都能如愿。一定不要气馁，让我们来帮你！来看看我们以精简、通俗的文字、行之有效的方式向您介绍现代生活中所涉及的各种小常识、小经验和小窍门吧。

《生活中来》

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.tushu000.com