

# 《家庭万事一点通》

## 图书基本信息

书名：《家庭万事一点通》

13位ISBN编号：9787802089945

10位ISBN编号：7802089948

出版时间：2010-1

出版社：人民日报

作者：李坤

页数：348

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](http://www.tushu000.com)

# 《家庭万事一点通》

## 内容概要

《家庭万事一点通(珍藏版)》介绍了家居生活中的健康饮食、饮食搭配及健康、烹饪和加工、衣物穿着、衣饰选购、衣着常识、衣饰洗护保养、医疗保健、养生保健、减肥美容、以及居住装修中的房屋选购、房屋装修、还介绍了婴幼儿养育中的科学受孕、婴幼儿食品、婴幼儿衣物穿着、思维训练、婴幼儿常见病、以及情绪修养、交际应酬、家庭常用法律等内容。

# 《家庭万事一点通》

## 书籍目录

家居生活一点通 医疗保健一点通 居住装修一点通 婴幼儿养育一点通 情趣修养一点通 交际应酬一点通 家庭经济一点通 家庭法律一点通

### 章节摘录

插图：肉的酸度下降到理想范围，通过一系列生物化学变化，使成熟肌肉组织显微结构发生变化，柔嫩多汁，滋味鲜美，气味芳香，容易咀嚼。便于消化吸收，利用率比较高。与冷冻肉相比，冷却肉避免了解冻时汁液流失。保持了畜肉的高营养价值。如何判断新鲜猪肉、牛肉（冷却肉）肉的新鲜度直接影响肉制品原料的质量。肉品在屠宰加工、运输、冷藏、能存、销售等等过程中，都会难免遇到不同程度微生物污染，导致肉品的变质，腐败等等现象。腐败肉不能食用。更不能做加工原料，所以肉的新鲜度十分重要。新鲜肉的检查方法：1、色泽：皮肤白色、肌肉红色均有光泽，脂肪洁白。2、粘度：肉表面有一层干燥膜，手感微干或微湿润、不粘手。3、弹性：手指压后凹陷立即恢复，有弹性。4、气味：具有新鲜猪肉正常气味。5、煮沸后肉汤：将肉切成片或块放入水中煮沸片刻，肉汤呈澄清透明，脂肪团聚于表面具有特有香味。不新鲜肉：肉色暗红。灰白，明显湿润。无光泽。无弹性，切面指压凹陷无复原。表面发粘，有异味（肉夹气、臭味、腐败味），煮沸后肉汤浑浊。如何识别劣质肉1、注水肉的鉴别办法：肉经注水后，水会从瘦肉中渗出。割下一块瘦肉放在盘中，稍待片刻就会有水渗出；另外，用卫生纸或吸水纸贴在瘦肉上，用手紧压，待纸湿后揭下，用火柴点燃，若不能燃烧说明肉中注了水。2、米猪肉：即患有囊虫病的死猪肉，这种肉对人体健康有极大的危害性。感官鉴别米猪肉的主要手段是注意其瘦肉切开后的横断面，看是否有囊虫包的存在，在切面上如发现石榴粒（或米粒）一般大小的水泡状物，即为囊虫包，可断定这类肉为米猪肉。3、有淋巴结的病死猪肉：这类猪肉的淋巴结是肿大的，其脂肪为浅玫瑰色或红色，肌肉为黑红色。切面上的血管可挤出暗红色的瘀血。而且脂肪呈灰红色、黄色、绿色等异常色泽。4、母猪肉：母猪肉含有危害人体健康的物质——免疫球蛋白，尤其是产仔前的母猪含量更高。母猪一般胴体较大。皮糙肉厚，肌肉纤维粗。横断面颗粒大。经产母猪皮肤较厚，皮下脂肪少、瘦肉多。骨箭硬而脆，乳腺发达，腹部肌肉结缔组织多。切割时韧性大，俗称“滚刀肉”。

# 《家庭万事一点通》

## 编辑推荐

《家庭万事一点通(珍藏版)》：快乐生活36计

# 《家庭万事一点通》

## 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](http://www.tushu000.com)