

# 《选购鉴别2888》

## 图书基本信息

书名：《选购鉴别2888》

13位ISBN编号：9787538445848

10位ISBN编号：7538445846

出版时间：2010-4

出版社：吉林科技

作者：《选购鉴别2888》编委会 编

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

# 《选购鉴别2888》

## 内容概要

《招招实用:选购鉴别2888》最大的特点是在于将专业大众化、将复杂简单化，采用老百姓最熟悉的语言，解答老百姓最关心的问题，了解生活中最常用的选购鉴别窍门。让你轻松掌握最简单、最实用、最便捷的方法，安心快乐生活每一天。

## 书籍目录

part 1 食品类 蔬菜水果 烂心的白菜不要买 吃菠菜要选时候 有腐败味的菠菜不要买 不光泽的油菜不要买 梗太长的芹菜不要买 叶片异常宽大的韭菜要慎买 有虫蛀的甘蓝不要买 菜花的选购要点 气味淡的蒜薹不要买 细长弯曲的莴笋不要买 过于洁净的莲藕不要买 发芽的洋葱不要买 手掐不动的竹笋不能吃 太长的丝瓜不要买 过于粗大的黄瓜不要买 手感不实的南瓜不要买 过大的白萝卜不要买 过分鲜亮的胡萝卜真买 表面挂霜的四季豆慎买 “青肩”番茄不要买 烂心辣椒不要买 老茄子不要买 发绿的豆芽不要买 无毛的桃子要慎买 未成熟的李子不要买 颜色太红的枣不要买 黑心的菠萝不要买 未成熟的芒果不要买 果粒不牢固的葡萄慎买 有创伤的樱桃不要买 未成熟的草莓不要买 深色的荔枝不要买 畸形的柑橘不要买 没弹性的柚子不要买 未成熟的柿子不要买 早夏时节的西瓜不要买 西瓜生熟的识别方法 手感过硬的哈密瓜慎买 特大的猕猴桃不要买 果身松软的柠檬不要买 选择应季的果蔬 肉、禽、蛋 水产品 粮食、调味品 干货、副食 饮品、乳制品

part 2 日常用品类

part 3 服饰类

part 4 饰品类

part 5 化妆品类

part 6 家居类

part 7 装修建材类

part 8 家电类

part 9 花卉宠物类

part 10 运动器材类

part 11 交通工具类

part 12 网络购物知多少

### 章节摘录

插图：鲜嫩的竹笋。颜色稍黄，笋肉柔软，竹皮紧贴，外表平滑，底部切口较洁白。劣质的竹笋主要表现为老竹笋，用手去掐，如果掐不动便不能食用了，如果是用水烫过的半成品，可以看看其笋节，如果笋节少，竹笋表面细的就较差：还可以用鼻子闻，劣质的竹笋有捂臭味。尝起来口感很麻。丝瓜为比较安全的瓜果类蔬菜，在购买时只需注意选购新鲜、无损伤的便可，注意不要购买冻伤的丝瓜。冻伤的丝瓜组织已经被破坏，不宜食用。选购丝瓜时要挑硬的买，新鲜的丝瓜总是硬的，而新鲜程度差的丝瓜，就会由于失水而变得疲软。瓜条匀称，瓜身白，茸毛完整，表示瓜嫩而新鲜：不要买大肚瓜，肚大的子多：钩状瓜削皮难，即使便宜也不可取。劣质丝瓜看起来色泽已泛黑，颜色变暗：表面有明显的刮痕或损伤：瓜体发蔫，明显看出老态。储存的相对湿度最好能在95%以上，以减少脱水。用保鲜膜或纸类包装可稍补救大气环境湿度不足的问题，并对丝瓜多提供一层保护的作用。黄瓜是含农药量较高的蔬菜，在生吃前最好用专门的去残留农药的洗涤剂清洗，或者去皮后再食用。可以采用酶制剂，即木瓜蛋白酶或菠萝蛋白酶制剂投放在浸泡的蔬果中5~15分钟，再使用清水冲洗干净，去除残留的农药。建议最好还是选择购买无公害的黄瓜生吃。选购黄瓜时，带刺、挂白霜的瓜为新摘的鲜瓜。瓜鲜绿、有纵棱的是嫩瓜。条直、粗细均匀的瓜肉质好：瓜条肚大、尖头、细脖的畸形瓜，是发育不良或存放时间较长而变老的：黄色或近似黄色的瓜为老瓜。瓜条、瓜把枯萎是采摘后存放时间长了。

## 《选购鉴别2888》

### 编辑推荐

《招招实用:选购鉴别2888》：一招识别真品假货，衣食住行选购宝典。购物“不差钱”，安心、放心、舒心才是硬道理食物、衣物、家具、电器……看似“小毛病”更有可能对家人健康造成危害。

## 精彩短评

1、以后买东西什么的可以看下这本书不会被坑

## 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)