

دانشتنیهایی در باره

خانه داری

م. مسعود کمالی

www.ketab.ir

سرشناسه	: کمالی، معصومه، ۱۳۵۶ -
عنوان و نام پدیدآور	: دانستی‌هایی درباره خانه‌داری / معصومه کمالی.
مشخصات نشر	: تهران: دانشگاه ایران، ۱۳۹۴.
مشخصات ظاهری	: ۲۲۴ ص: ۱۴/۵×۲۱/۵ س.م.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۸۱۱۸-۲۲-۰
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
موضوع	: خانه‌داری
رده بنفش کنگره	: ۱۳۹۴ ۲۵۸/۳۲۱TX
رده بندی دیویی	: ۶۴۸
شماره کتابشناسی ملی	: ۱۰۵۷۴



شناسنامه کتاب

نام کتاب: دانستی‌هایی درباره خانه‌داری

مؤلف: معصومه کمالی

مدیریت انتشارات: روح‌الله گامتنانی

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۱۱۸-۲۲-۰

ناشر: انتشارات دانشگاه ایران

چاپ و صحافی: پرستش

قیمت: ۹۵۰۰۰ ریال

نوبت چاپ: اول/ ۱۳۹۴

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

مرکز پخش:

تهران، میدان بهارستان، خیابان ایران، کوچه گبریتچی، کوچه رفاه، پلاک ۲

همراه: ۰۹۱۲۱۳۸۳۷۱۸ تلفن: ۳۳۵۵۶۵۷۱، ۳۸۳۱۵۲۵

فروشگاه اینترنتی کتاب پایابوک: www.payabook.com

فهرست

۲۹.....	نظافت وسائلل شخصی
۲۹.....	تمیز کردن عینک
۲۹.....	تمیز کردن (طلا)
۲۹.....	تمیز کردن نقره
۲۹.....	تمیز کردن کفش
۳۰.....	شستشوی لباس و پارچه
۳۰.....	شستن لباس های استرج و کشی
۳۰.....	شستن ملافه
۳۱.....	مشکل شستن دستمال آشپزخانه
۳۱.....	شستن لباس با نوشابه
۳۱.....	شستن لباس هایی که ابل دارند
۳۲.....	نظافت پرده حمام

- ۳۲..... پاک شدن یقه بلوز مردانه
- ۳۲..... تمیز کردن اسفنج
- ۳۲..... آویزان کردن لباس بر روی طناب لباس
- ۳۳..... بهار، فصل گل و گلکاری
- ۳۵..... بازده مکان مخفی در خانه برای انبار کردن وسایل
- ۳۸..... نکاتی در مورد نگهداری گل های آپارتمانی
- ۴۱..... شرایط نگهداری بعضی از گیاهان آپارتمانی
- ۴۱..... فیکوس نجابت
- ۴۴..... ریز نکته های خانه داری و شستوی پرده
- ۴۵..... چند نکته خانه داری در آشپزخانه
- ۴۵..... چگونه از زنگ زدن سیم ظرفشویی جلوگیری کنیم؟
- ۴۶..... ظرفشویی آسان
- ۴۶..... رقیق کردن مایع ظرفشویی
- ۴۶..... زدودن لکه از ظروف نجس و بجسب
- ۴۷..... خانه تکانی شب عید
- ۴۷..... دیوارها
- ۴۸..... وسایل برقی
- ۵۰..... ظرفشویی و دستشویی
- ۵۱..... پنجره، شیشه و آینه
- ۵۲..... یخچال

- ۵۲..... فرش
- ۵۳..... ظروف
- ۵۵..... برای خانه نکانی آماده شویم
- ۵۵..... سرامیک
- ۵۶..... فرش
- ۵۸..... طرح‌های قدیمی
- ۶۰..... بلایه
- ۶۰..... ابتکارهای برای آشپزخانه
- ۶۱..... ۱- قفسه‌های در کابینت
- ۶۱..... ۲- استفاده از قفسه کوچک برای جای دادن قابلمه‌های بزرگ
- ۶۱..... ۳- جای مخصوص مواد شوینده در کابینت ظرفشویی
- ۶۱..... ۴- کم‌دچ به شکل و بترین
- ۶۲..... ۵- قفسه‌های ساده به شکل کیسه
- ۶۲..... ۶- کشویی بزرگ برای یک سرویس استور جنگال کامل
- ۶۲..... ۷- قفسه‌ای به شکل دایره برای قابلمه‌ها
- ۶۳..... ۲۵ روز نظافت در خانه
- ۶۳..... ۱- اولین روز (و هر روز)
- ۶۳..... صرفه جویی در وقت
- ۶۳..... ۲- اتاق نشیمن
- ۶۳..... صرفه جویی در وقت
- ۶۴..... ۳- کتوها و قفسه‌ها را از وسایل غیر قابل استفاده خالی کنید

- ۴- بخشی از خانه که محل نگهداری از مدارک است ۶۴
- صرفه جویی در وقت ۶۴
- ۵- زیر زمین ۶۴
- ۶- آخر هفته اول - انباری ۶۴
- ۷- اتاق نشیمن ۶۴
- ۸- اتاق ناهارخوری ۶۵
- ۹- حمام ۶۵
- احتیاط ۶۵
- ۱۰- گلخانه ۶۵
- ۱۱- اتاق های خواب ۶۶
- ۱۲- پایان هفته دوم - قفسه های اصلی لباس ۶۶
- صرف جویی در وقت ۶۶
- ۱۳- کتاب ها و جعبه ها را فهرست نویسی کنید ۶۶
- ۱۴- یخچال ۶۷
- ۱۵- فریزر ۶۷
- ۱۶- قفسه های خواروبار ۶۷
- ۱۷- تابلو اعلانات ۶۷
- ۱۸- پایان هفته سوم - آشپزخانه ۶۸
- ۱۹- اتاق کودکان ۶۸
- ۲۰- وسایل چوبی ۶۸
- ۲۱- وسایل رختشویی ۶۸

- ۲۲- پنجره ها ۶۸
- ۲۳- قفسه لباس ۶۹
- پایان هفته چهارم - پارکینگ ۶۹
- توصیه ۶۹
- قفسه اسباب بازی ها ۶۹
- سابل هنری، نقاشی و خیاطی ۷۰
- شست و شوی طلا و جواهر ۷۰
- تمیز کردن طلا و جواهر ۷۰
- تمیز کردن حشرات بدن ۷۱
- نگهداری از طرز جاسر ۷۱
- براق کردن طلا و جواهر ۷۱
- باز کردن گره زنجیر ۷۲
- اگر خودتان لباس هایتان را اتومی کنید بهتر است ۷۲
- قابل توجه خانم های خانه دار ۷۶
- نکته ۷۸
- نحوه خشک کردن لباس های پشمی ۷۸
- چگونه لکه ها را پاک کنیم ۷۹
- چگونه خانه ی خود را تمیز کنیم ۸۳
- جوش شیرین ۸۳
- حباب چراغ ۸۴

- ۸۴..... لکه گیری مبلمان چوبی
- ۸۴..... تمیز کردن تار عنکبوت
- ۸۴..... پاک کردن وسایل سفید آشپزخانه
- ۸۵..... رسوب کتری
- ۸۵..... نظافت تلفن
- ۸۵..... کندن کاغذ دیواری
- ۸۵..... پر جره سب
- ۸۶..... بوی رنگ
- ۸۶..... گود افتاد سی فرش
- ۸۶..... فرش درخشان
- ۸۶..... نظافت وسایل چرمی
- ۸۶..... گردگیری
- ۸۷..... ماشین لباسشویی
- ۸۷..... سوختگی با اتو
- ۸۷..... گل ها و گیاهان زینتی در خانه
- ۸۷..... گیاهان یک ساله یا *ANNUAL PLANTS*
- ۸۸..... گل های دائمی یا *PERENNIAL PLANTS*
- ۸۸..... گیاهان آپارتمانی یا *INDOOR PLANTS*
- ۸۸..... آیا گیاه دائمی را ترجیح می دهید؟
- ۸۸..... تا چه حد به گل های نادر اهمیت می دهید؟
- ۸۹..... چه مبلغی برای خرید یک گلدان حاضرید پرداخت کنید؟

- ۸۹..... چه مقدار از وقتتان را برای پرورش گل اختصاص می‌دهید؟
- ۹۰..... چه اندازه و چه شکلی از گلدان را ترجیح می‌دهید؟
- ۹۰..... دانستنی‌های کلی از نگهداری گیاه
- ۹۳..... آبیاری گیاهان آپارتمانی به هنگام سفر
- ۹۴..... نکته‌هایی که در اسباب‌کشی باید رعایت نمود
- ۱۰۰..... معرفی مواد منجمد فریزری
- ۱۰۰..... اصول اول برای برگرداندن مواد غذایی
- ۱۰۱..... روشهای مختلف بازکردن مواد غذایی منجمد
- ۱۰۳..... نکات ایمنی در مورد مواد شیشه‌ای
- ۱۰۵..... نکاتی درباره سیب زمینی
- ۱۰۵..... جلوگیری از ترک خوردن سیب زمینی
- ۱۰۵..... رفع پوسته‌گی سیب زمینی
- ۱۰۶..... روش پخت سریع سیب زمینی
- ۱۰۶..... روش سرخ کردن سیب زمینی
- ۱۰۶..... ریزه کاری‌های خانه داری
- ۱۰۸..... تمیز کردن ظروف مسی
- ۱۰۸..... شستشو، نظافت، لکه‌گیری
- ۱۰۸..... از بین بردن لکه شمع بر روی کاغذ دیواری
- ۱۰۸..... لکه شمع روی وسایل چوبی
- ۱۰۹..... لکه شمع بر روی تابلوهای نقاشی

- ۱۰۹..... لکه شمع بر روی موزاییک
- ۱۰۹..... لکه شمع بر روی پارچه
- ۱۰۹..... پاک کردن لکه سوختگی سطحی توسط قند
- ۱۰۹..... تمیز کردن اثر سوختگی اتو
- ۱۱۰..... لکه سفیده تخم مرغ
- ۱۱۰..... لکه بر روی سفره
- ۱۱۰..... لکه واکل کفش
- ۱۱۰..... جوهر سبز
- ۱۱۱..... لکه جای
- ۱۱۱..... لکه قیر
- ۱۱۱..... لکه آدامس
- ۱۱۱..... لکه خون
- ۱۱۲..... لکه‌های روی گلدان
- ۱۱۲..... لکه خودکار
- ۱۱۲..... لکه چسب
- ۱۱۲..... لکه روغن
- ۱۱۲..... لکه گیری ظروف چینی
- ۱۱۲..... لکه زنگ زدگی بر روی لباس
- ۱۱۳..... لکه گیری شیشه ها
- ۱۱۳..... کندن آدامس از مو
- ۱۱۳..... شست و شوی ظروف

- تمیز کردن ظرفی که در آن غذا سوخته است ۱۱۴
- بر طرف کردن بوی پیاز از کارد ۱۱۴
- تمیز کردن قوری استیل ۱۱۵
- شستن فلاسک چای ۱۱۵
- پاک کردن ظروف آلومینیومی ۱۱۵
- شستن بشقاب ها ۱۱۵
- نظافت وسایل منزل ۱۱۶
- شستن رده کاسه افقی ۱۱۶
- تمیز کردن شیشه ۱۱۶
- تمیز کردن وسایل چوبی ۱۱۶
- تمیز کردن کاشی اطراف شومینه ۱۱۷
- تمیز کردن پشت تلویزیون یا وسایل برقی دیگر ۱۱۷
- تمیز کردن دیوارهای نقاشی شده ۱۱۷
- تمیز کردن اجاق گاز ۱۱۷
- تمیز کردن آباژورهای کاغذی ۱۱۸
- تمیز کردن آباژورهای پلاستیکی ۱۱۸
- تمیز کردن آباژورهای کاغذ مخملی ۱۱۸
- نکته‌ای در مورد تمیز کردن چرم ۱۱۸
- تمیز کردن اتو ۱۱۹
- شست و شوی پنجره ها ۱۱۹
- تمیز کردن وسایل فلزی تزئینی ۱۱۹

- تمیز کردن چربی روی اجاق گاز و دیوارهای آشپزخانه ۱۱۹
- بوی نامطبوع یخچال ۱۲۰
- با گل‌ها به آرامی رفتار کن! ۱۲۰
- روش نگهداری گل‌های مختلف! ۱۲۲
- گل نرگس ۱۲۲
- گل آتایق ۱۲۲
- گل داری ۱۲۳
- گل می ۱۲۳
- برای آنانکه به گل‌ها علاقه مندند ۱۲۳
- برش مکرر ساقه گل ۱۲۴
- تعویض آب و مکمل غذایی ۱۲۵
- گل‌ها را در محیط خنک قرار ده ۱۲۵
- نوعروسان موفق بخوانید ۱۲۶
- سرخ کردن ماهی با فلس ۱۲۶
- قلم موی تمیز و نرم ۱۲۶
- پیچ و چوب ۱۲۷
- از بین بردن لایه‌های زنگ کهنه ۱۲۷
- صرفه جویی در واکس چوب ۱۲۷
- هر گاه از جوجه گردان فر استفاده می کنید ۱۲۷
- پیمانه کردن کره یا روغن جامد ۱۲۸
- پیمانه کردن عسل ۱۲۸

- از برکت سفره تان نگهداری کنید ۱۲۸
- سفر با خاطری آسوده ۱۳۱
- با ظرافت عمل کنید ۱۳۲
- جوراب با دوام ۱۳۲
- ماسک برطرف کردن جوش ۱۳۳
- از ماسک های زیر برای برطرف کردن جوش های خود کمک بگیرید
..... ۱۳۳
- ناگفته ها در باب پوشاک ۱۳۷
- چند نکته سوار شود کفش ۱۳۷
- لباس ۱۳۹
- برطرف کردن چروک لباس خود اتو ۱۳۹
- رام کردن چین سمج ۱۴۰
- لباس نجسب ۱۴۰
- دوختن درز لباس ۱۴۱
- قابل نو عروسان تازه کار ۱۴۱
- نکات ایمنی برای نگهداری اتو ۱۴۱
- نکات ایمنی برای نگهداری پلوپز برقی ۱۴۲
- نکات ایمنی برای نگهداری جارو برقی ۱۴۲
- نکات ایمنی برای نگهداری آبمیوه گیری ۱۴۳
- نکات ایمنی برای نگهداری آسیاب برقی و مخلوط کن ۱۴۳
- نکات ایمنی برای ماشینهای لباسشویی ۱۴۳

- ۱۴۴..... ریز نکته‌های هنری
- ۱۴۴..... از فاسد شدن سیب‌ها جلوگیری کنید
- ۱۴۵..... برای اینکه نان شما تا چند روز بیات نشود
- ۱۴۵..... ظرف شویی آسان، تمیز کردن و برق انداختن ظروف
- ۱۴۵..... ماهی تازه سوخته
- ۱۴۶..... تمیز کردن کارد
- ۱۴۶..... ظروف بومینومی
- ۱۴۶..... ظروف سی
- ۱۴۶..... ظروف بلوری
- ۱۴۷..... نوآوری در کدبانوگری
- ۱۴۷..... چند دستور برای مصرف و است سبزی
- ۱۴۸..... نگهداری سبزیجات
- ۱۴۹..... سالاد، میوه‌ها و سبزیجات
- ۱۴۹..... بیرون راندن حشرات از سبزیجات
- ۱۴۹..... خیار سالاد
- ۱۵۰..... بوی مطبوع سیر!
- ۱۵۰..... در مورد سس‌ها
- ۱۵۰..... تزیینی در خانه داری
- ۱۵۰..... پاک کردن اثر مداد از روی دیوار
- ۱۵۰..... تمیز کردن و برق انداختن وسائل
- ۱۵۱..... پاک کردن اثر رنگ از روی شیشه

- ۱۵۱..... پوست کندن تخم مرغ آب پز
- ۱۵۱..... چه کنیم تخم مرغ هنگام آب پز شدن ترک نخورد.
- ۱۵۱..... کندن پوست گردو
- ۱۵۱..... پاک کردن لکه های قهوه، کاکائو، شیر
- ۱۵۱..... آبگوشت پرمایه!
- ۱۵۲..... پاختن نجس!
- ۱۵۲..... بید مثل یاس!
- ۱۵۲..... جلوگیری از ورم تن غذا!
- ۱۵۲..... کف جانانه!
- ۱۵۲..... خاصیت روغن!
- ۱۵۳..... نمک ناپز!
- ۱۵۳..... قبل از اتو کشی، خوانده شود..
- ۱۵۳..... میزی برای اتو
- ۱۵۴..... یک پیشنهاد
- ۱۵۴..... توجه
- ۱۵۵..... نکته
- ۱۵۵..... نگهداری از اتوهای بخار
- ۱۵۵..... برقی از اتو روی پارچه
- ۱۵۶..... عوامل خش را در اتو کشی
- ۱۵۶..... صرفه جویی در زمان
- ۱۵۶..... اتو کشی در ابعاد وسیع

- نکته ۱۵۷
- یک دسته لباس آماده برای اتو ۱۵۷
- نظافت در اتو ۱۵۷
- مهندسین آشپزخانه! ۱۵۸
- دخانه داری خلاق باشیم ۱۶۰
- نظافت پیشه ها ۱۶۰
- برگ ها، خا، جی سبزیجات ۱۶۰
- زرده ستری رنگ ۱۶۰
- پوست تخم مرغ را دراز بیزید ۱۶۱
- مصرف شیر پاستوریزه ۱۶۱
- گوشت سوخته ۱۶۱
- از بین بردن بوی رنگ ۱۶۱
- ظرف کثیف در آشپزخانه ممنوع! ۱۶۲
- ۱- ظرف کثیف در آشپزخانه ممنوع! ۱۶۲
- ۲- برنامه ریزی برای خرید و نگهداری نان ۱۶۲
- ۳- سعی کنید بعضی کارها را یک جا انجام دهید ۱۶۲
- ۴- غذا، عصرانه و میوه را پشت میز میل کنید ۱۶۳
- ۵- از وسایل مختلف برای آشپزی استفاده کنید ۱۶۳
- ۶- حتماً برای هر وسیله جایگاه مشخصی انتخاب کنید ۱۶۳
- ۷- گردگیری و کارهای ظریف خانه را خانوادگی انجام دهید ۱۶۳
- طراحی باغچه ۱۶۴

- تهیه و انتخاب سنگ ۱۶۴
- آماده کردن زمین ۱۶۴
- چیدن سنگ ها ۱۶۵
- وسعت زمین ۱۶۵
- نور ۱۶۶
- لکه ری ، اشیوه آسان ۱۶۷
- لکه جوهر ۱۶۷
- لکه چاق ۱۶۷
- لکه آدامس ۱۶۷
- نکته های آشپزی در مورد بخت گوشت ۱۶۹
- رفع بوی نامطبوع وسایل آشپزخانه ۱۶۹
- رفع بوی ظروف پلاستیکی ۱۶۹
- رفع بوی نامطبوع سنگ کنار ظرف شویی ۱۶۹
- رفع بوی تخته نان بری ۱۶۹
- شستشوی پرده های سفید ۱۷۰
- مبارزه با حشرات موذی منزل ۱۷۰
- سوسک ۱۷۰
- تار عنکبوت ۱۷۱
- مورچه ۱۷۱
- بید ۱۷۱

- نکات طلانی خانه داری ۱۷۱
- صدای زیاد آبمیوه گیری ۱۷۱
- علت حرکت آبمیوه گیری ۱۷۲
- خرابی صافی آبمیوه گیری ۱۷۲
- علت داغ شدن آبمیوه گیری ۱۷۲
- استفاده‌ی درست از آبمیوه گیری ۱۷۲
- یخ‌حال را سجا قرار دهیم بهتر است ؟ ۱۷۳
- تمیز کردن فریزر ۱۷۳
- تمیز کردن یخ‌ساز ۱۷۳
- تمیز کردن دستمال اسفنجی ۱۷۴
- تمیز کردن رنده ۱۷۴
- تمیز کردن تخته آشپزخانه ۱۷۴
- ظروف و بوی نامطبوع غذا ۱۷۴
- بوی پیاز ۱۷۴
- تمیز کردن غذا از قابلمه ۱۷۴
- ضد عفونی کردن ظرفشویی آشپزخانه ۱۷۵
- تمیز کردن چربی روی اجاق گاز و دیوارهای آشپزخانه ۱۷۵
- پاک کردن وسایل سفید آشپزخانه ۱۷۵
- نحوه‌ی دم کردن چای ۱۷۵
- چند نکته مفید در مورد روغن ۱۷۶
- نگهداری دانه‌های ذرت ۱۷۷

- چسبیدن کیک به دیس ۱۷۷
- گوشت نرم ۱۷۷
- خشک شدن پنیر ۱۷۷
- نگهداری از موز ۱۷۸
- شستنی میوه و سبزی ۱۷۸
- بغض سبز ۱۷۸
- میوه‌های کبر ۱۷۸
- تازه کردن لیو تو تر خشک ۱۷۹
- نگهداری کیوی ۱۷۹
- نگهداری طولانی مدت تمام مرغ ۱۷۹
- خشک کردن پوست تخم مرغ ۱۸۰
- روشی برای شستن بشقاب‌ها ۱۸۰
- شستن فلاسک چای ۱۸۰
- تمیز کردن قوری استیل ۱۸۱
- پخت برنج برای خانم‌های کارمند ۱۸۱
- برای از بین بردن بوی سوختگی برنج ۱۸۱
- آب برنج برای بچه‌ها ۱۸۲
- اگر برنج شما شور شد ۱۸۲
- اگر برنج شما بی نمک شد ۱۸۲

- ۱۸۲..... برای خوشمزه تر شدن شیر برنج
- ۱۸۳..... برای خوشمزه تر شدن شوید پلو
- ۱۸۳..... از بین بردن بوی نامطبوع برنج
- ۱۸۳..... بر طرف کردن بوی پیاز از کارد
- ۱۸۳..... آیا میدانید که آمونیاک معجزه می کند
- ۱۸۴..... تمیز کردن ظرفی که در آن غذا سوخته است
- ۱۸۴..... چند نکته در مورد ظروفی از جنس روی
- ۱۸۵..... برای پاک کردن سبزی
- ۱۸۵..... تمیز کردن کتری برای آبرین بردن املاح آهکی
- ۱۸۵..... شستن ظروف
- ۱۸۵..... دستگاه بخار پز در خانه
- ۱۸۶..... راهی برای بهتر رنگ دادن زعفران
- ۱۸۶..... نان و ضایعات
- ۱۸۶..... نان خوب
- ۱۸۷..... نگهداری مطلوب از نان
- ۱۸۷..... کپک زدگی نان
- ۱۸۷..... خیار
- ۱۸۸..... تربچه
- ۱۸۸..... بادمجان

- لویا سبز ۱۸۸
- قارچ ۱۸۹
- نگهداری پیازها ۱۸۹
- پیاز ۱۸۹
- زنده کردن کاهو و کرفس پلاسیده ۱۹۰
- تاجیر ۱۹۰
- طعم تازه سبزی فریاد شده ۱۹۰
- نگهداری طولانی و مدت گوجه فرنگی ۱۹۱
- رفع پوسیدگی سیب زمینی ۱۹۱
- رسیده شدن هلوی نارس ۱۹۱
- آب میوه منجمد ۱۹۱
- آب کردن یخ خوراکی منجمد شده ۱۹۲
- کیک زدن مربا ۱۹۲
- بوست کردن ماهی های کوچک ۱۹۲
- مورچه در آشپزخانه ۱۹۳
- ثابت ماندن رنگ میوه ها بعد از بوست کردن ۱۹۳
- لکه ی چای و قهوه ۱۹۳
- بهرتر شدن طعم کیک خانگی ۱۹۳
- سرخ کردن ۱۹۳

- ۱۹۴..... پاک کردن سبزیجات از تخم حشرات
- ۱۹۴..... با غلاف پختن نخود فرنگی
- ۱۹۴..... پخت گوشت بدون له شدن
- ۱۹۵..... لکه‌های سب و ظروف پلاستیکی
- ۱۹۵..... پختن اسفناج
- ۱۹۵..... پاک کردن لکه‌ی سوختگی قابلمه
- ۱۹۶..... صرفه جویی در مصرف مایع ظرفشویی
- ۱۹۶..... ظرفشویی آسان
- ۱۹۶..... چگونه از زنگ زدگی ظرفشویی جلوگیری کنیم؟
- ۱۹۷..... مغز گردوی سالم
- ۱۹۷..... پوست کردن گردوی تازه
- ۱۹۷..... اگر می‌خواهید آب سریعتر جوش بیاورد
- ۱۹۷..... استفاده از سویا در برنامه‌ی غذایی
- ۱۹۸..... جدا کردن نان شیرینی از قالب
- ۱۹۸..... پوست کردن باقلا
- ۱۹۸..... سالم بردن پنیر
- ۱۹۹..... اگر عسل شما شکرک زده
- ۱۹۹..... جلوگیری از وارفتن کوفته تبریزی
- ۲۰۰..... اگر فلفل غذای شما زیاد شد

- اگر حبوبات بی نمک شده ۲۰۰
- برای پخت بهتر ماکارونی ۲۰۰
- خوشمزه تر شدن کوکو سبزی ۲۰۱
- اگر نمک نمکدان شما مرطوب می شود ۲۰۱
- چند نکته در مورد رب گوجه فرنگی ۲۰۱
- از بین بردن بوی غذا ۲۰۲
- خاک فندک چه کنیم ۲۰۲
- آب کردن نان لواش تحای ۲۰۲
- سالم آب پز کردن پیاز ۲۰۳
- کاهوی اضافه ۲۰۳
- استفاده ی بهینه از برنج خرد شده ۲۰۳
- اگر می خواهید کیک بپزید و شیر ندارید ۲۰۳
- نکاتی در مورد تخم مرغ آب پز ۲۰۴
- چگونه تخم مرغ سالم را تشخیص دهیم؟ ۲۰۴
- استفاده ی درد سرتر از فر ۲۰۴
- دیوار، کاشی، شیشه ۲۰۵
- تمیز کردن دیوارهای رنگ روغنی ۲۰۵
- تمیز کردن کاشی و سرامیک ۲۰۵
- پاک کردن لکه مداد رنگی ۲۰۵

- پاک کردن لگه مداد شمعی یا مداد آرایشی ۲۰۶
- لگه شمع بر روی کاغذ دیواری ۲۰۶
- تمیز کننده دیوار ۲۰۶
- پاک کردن شوره و سفیدک روی کاشی و سرامیک ۲۰۶
- تمیز کننده کاشی ۲۰۷
- تمیز کردن دیوار آجری ۲۰۷
- ایمان تمیز کردن شیشه‌ها ۲۰۷
- تمیز کردن شیشه‌های رسوب گرفته ۲۰۷
- شیشه پاک‌کن ۲۰۷
- برطرف کردن لگه شست ۲۰۸
- پاک کردن گوشه‌های پنجه ۲۰۸
- استفاده از روزنامه ۲۰۸
- شیشه پاک کن با سرکه ۲۰۸
- پاک کردن لگه از فرش ۲۰۹
- تمیز کردن لبه قالی ۲۰۹
- مایع تمیز کننده‌ی فرش ۲۰۹
- از بین بردن جای وسایل سنگین از روی قالی ۲۱۰
- پاک کردن سریع لگه فرش ۲۱۰
- پاک کردن لگه ادویه کاری از فرش ۲۱۰
- شفاف کردن رنگ قالی ۲۱۰
- جلوگیری از جمع شدن قالی ۲۱۰

- ۲۱۱.....ضد عفونی و جلا دادن فرش
- ۲۱۱.....شامپو فرش
- ۲۱۱.....لکه شمع بر روی فرش، موکت و سطوح بافت دار
- ۲۱۲.....پاک کردن لکه‌های قدیمی از فرش
- ۲۱۲.....پاک کردن لکه‌ی کاکائو، چسب و بستنی از فرش
- ۲۱۲.....پاک کردن لکه‌های رنگی از فرش
- ۲۱۳.....پاک کردن لکه مواد چرب از فرش
- ۲۱۳.....نکته ۱۸ در رابطه با استفاده از یخچال و فریزر در خانه
- ۲۱۳.....۱- محل قرار گرفتن یخچال
- ۲۱۳.....۲- انتخاب صحیح یخچال
- ۲۱۴.....۳- جابه‌جایی یخچال
- ۲۱۴.....۴- تنظیم ترموستات یخچال
- ۲۱۴.....۵- قراردادن چیزهای گرم در یخچال
- ۲۱۴.....۶- هوای سرد و گرم در یخچال
- ۲۱۵.....۷- باز و بسته کردن در یخچال
- ۲۱۵.....۸- حفظ سرمای یخچال
- ۲۱۵.....۹- انبار کردن مواد غذایی در یخچال
- ۲۱۶.....۱۰- رفع بوی یخچال
- ۲۱۶.....۱۱- نگهداری مواد غذایی در یخچال
- ۲۱۷.....۱۲- مناسب‌ترین درجه فریزر
- ۲۱۷.....۱۳- راهنمای چراغ‌های آگاهی‌دهنده‌ی یخچال

- ۱۴- زیاد شدن برفک فریزر ۲۱۸
- ۱۵- روشن شدن چراغ قرمز فریزر ۲۱۸
- ۱۶- ریپ زدن فریزر ۲۱۸
- ۱۷- سوت کشیدن فریزر ۲۱۸
- ۱۸- برودت بد فریزر ۲۱۸
- ویژگی دستمال کاغذی مناسب چیست؟ ۲۱۹
- ویژگی ی دستمال کاغذی ۲۱۹
- دستمال کاغذی باید فاقد لکه و بوی نامطبوع باشد ۲۲۰

www.ketab.ir