

<<灯芯绒的亲情菜>>

图书基本信息

书名：<<灯芯绒的亲情菜>>

13位ISBN编号：9787534960727

10位ISBN编号：753496072X

出版时间：2013-2

出版时间：河南科学技术出版社

作者：灯芯绒

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：<http://www.tushu007.com>

## <<灯芯绒的亲情菜>>

### 内容概要

《灯芯绒的亲情菜》根据作者的博客内容整编，菜品图片精美，贴近生活，选材和制作方便，较为实用。

第一部分“记忆中那些熟悉的味道”下设“妈妈的酱汁和腌泡菜”“妈妈的农家饭”，第二部分“记忆中那些贴心的味道”下设“妈妈的汤粥和炖菜”“妈妈的面条、饼和包子”，第三部分“记忆中那些美妙的味道”下设“妈妈山寨的街食儿、零嘴儿”“妈妈推陈出新的解馋菜”，无论是酱汁、汤粥的妈妈味儿，还是主食、主菜的家常味儿，都洋溢着浓浓的家的温暖。

作者也希望借助本书，唤起大家对厨房的热爱，因为有爱的食物是天下最美的食物，全天下再顶级的厨师也盖不过妈妈的手艺。

人的愿望有大有小，有些愿望，就算我们终其一生也无法实现。

而给爱的人，多留一份记忆中熟悉的味道，我们每一个人都能够做到。

## <<灯芯绒的亲情菜>>

### 作者简介

灯芯绒是新浪美食知名博主，其博客“记忆中那些熟悉的味道”因为唤起了人们记忆中对家的味道的眷恋和怀念，影响较大，点击率至今已突破1500万人次。

## &lt;&lt;灯芯绒的亲情菜&gt;&gt;

## 书籍目录

PART 1 记忆中那些熟悉的味道 妈妈的酱汁和腌泡菜 12麻辣红油 13凉拌酱汁 15香辣孜然肉酱 16家常小咸菜 18剁椒 19洗澡泡菜 21酸豇豆 23辣萝卜 24茶叶蛋 25五香咸鸭蛋 妈妈的农家饭 27农家小豆腐 29炸茄子盒 31槐花粑粑 33酸辣蕨根粉 34炒疙瘩丝 35肉吱吱 37油渣炒豆渣 39辣炒蚕蛹 40香辣白菜根 41腌萝卜脆 43地瓜煮 PART 2 记忆中那些贴心的味道 妈妈的汤粥和炖菜 48蛋花糖油汤 49雪梨红枣炖银耳 51西红柿疙瘩汤 52蛤蜊南瓜面片汤 54番茄黑鱼豆腐汤 57豆腐猪血熬白菜 59海鲜砂锅豆腐 61酸菜白肉炖粉条 63土豆白菜汤 妈妈的面条、饼和包子 65炸酱面 67家常打卤面 69清汤牛肉面 71土豆饼 73西葫芦饼 75茄子肉丁馅饼 77时蔬鲜虾比萨 79泡菜海鲜饼 81萝卜丝包子 83白芸豆酱肉包子 85豆沙包 87三鲜锅贴 89鱿鱼水饺 91酸菜猪肉水饺 PART 3 记忆中那些美妙的味道 妈妈的山寨街食儿、零嘴儿 96烤羊肉串 97辣烤鱿鱼 99美味鸡架 101脆皮烤鸭 102啤酒凤爪 103卤猪肝 105麻辣牛肉干 106油浸豆腐 107烤地瓜 109鸡蛋灌饼 111红烧肉夹馍 113花生糖火烧 115萨其马 117琥珀核桃仁 119麻团 妈妈的解馋菜 121重庆辣子鸡 123麻辣口水鸡 125柠檬香烤鸡翅 127咖喱鸡翅 129茼蒿小米辣炒鸡心 131老醋海蜇头 133啤酒鸭 134辣炒年糕 135酱焖鲫鱼 137鲶鱼炖茄子 139麻辣水煮鱼 141鲢鱼炖豆腐 143红烧肉 145蜜汁烤肉 147香煎梅花肉 149四喜丸子 151黄豆酱炖排骨 153香菇豆豉蒸排骨 154滑子菇玉米炖排骨 156水煮虾 158宫保虾球 160蒜蓉烤虾

## <<灯芯绒的亲情菜>>

### 章节摘录

版权页：插图：家常小咸菜做法 1.小萝卜、嫩豇豆、尖椒洗净控干，平摊在盖帘上，放在太阳下晾晒一天。

2.盐、花椒、八角、香叶放入锅中，加水烧开，彻底凉凉，然后把晒蔫的蔬菜去根去蒂，放入凉好的盐水中，静置一天。

3.待腌制一天的蔬菜发软，体积缩小，把它们移入无油无水的小盆中，先码入辣椒，再码入嫩豇豆，最后码入小萝卜，然后把盐水倒入，用保鲜膜封好，放入冰箱冷藏室，20天以后取出食用。

温馨提示：1.腌制咸菜最好选用专用咸菜坛子或是密闭的玻璃器皿，不要选用铁制和铝制的器皿。

2.蔬菜的种类可以按自己的喜好自由选择添加。

3.豇豆要选择细嫩的，腌制出来口感才会脆爽，老豇豆不适合腌制。

4.咸菜腌制的过程中，中间要翻动几次，便于蔬菜腌制得均匀透彻。

5.腌制咸菜最好选择20天以后再吃。

因为科学测定，咸菜在开始腌制的两天内亚硝酸盐的含量并不高，只是在第3~8天亚硝酸盐的含量达到最高峰，第9天以后开始下降，20天后基本消失。

所以腌制咸菜一般时间短的在两天之内，长的应在腌制一个月以后才可以食用。

6.每次捞取咸菜时所用器具要保证干净、无油、无水，取完后，继续封口低温保存。

凉拌家常小咸菜做法 1.取出部分腌好的咸菜，用凉开水洗去表面盐分，控干水。

2.小萝卜和尖椒切片，嫩豇豆切段。

3.起油锅，温热时下入花椒小火慢炸，出香味后，关火，捞出花椒粒弃之。

4.切好的咸菜加葱花和适量白糖、生抽、香醋、味精拌匀，趁热浇上花椒油即可。

## <<灯芯绒的亲情菜>>

### 编辑推荐

《灯芯绒的亲情菜》编辑推荐：新浪美食知名博主灯芯绒倾心力作，1500万网友不时重温的“记忆中那些熟悉的味道”。

既实用，又饱含感情的食谱书。

食谱全面：既有酱汁、汤粥，又有面点、主菜等，全部是妈妈手艺人家常味道，读者可各取所需；图片精美：成品很有质感，令人垂涎欲滴，过程图较为详尽，取材和制作都很方便；富带感情：作者对家庭温暖的向往和努力充满感染力，唤起读者回归厨房为所爱的人亲手烹饪的冲动。

<<灯芯绒的亲情菜>>

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:<http://www.tushu007.com>