

<<梓晴家常美食馆>>

图书基本信息

书名：<<梓晴家常美食馆>>

13位ISBN编号：9787538438413

10位ISBN编号：7538438416

出版时间：2009-6

出版时间：王倩 吉林科学技术出版社 (2009-06出版)

作者：王倩

页数：151

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>

<<梓晴家常美食馆>>

前言

老爸的厨艺非常棒，我儿时的美味都来自于老爸的创造！

那些再普通不过的柴米油盐，在老爸手下好像被施了魔法一般，滋味总是别样的鲜活生动。

在那个物质匮乏的年代，给童年时代的我留下了根深蒂固的美味烙印。以至于现在每次重复那样的滋味，都会吃出记忆中小时候满足、幸福的味道。

在老爸的熏陶下，觉得厨房是一个美丽，更是一个制造奇迹的地方；在老爸的纵容下，小时候的我就经常在厨房“捣乱”。

但那时我并没想以后会做一手好菜，多半是孩子爱玩的天性而已。

长大后懵懂中开始幻想自己的白马王子，向往淡定的幸福，直到遇到他才真正理解，为何古人感叹“不畏浓烟熏颜色，为君洗手做羹”呢？

婚前我也是不沾人间烟火的一双纤纤玉手，婚后照样无怨无悔地做起了煮饭婆。

看着他吃我做的饭心满意足的样子，不知道多有成就感呢。

有时候想想幸福真的很简单，两人能够双宿双飞、相依相伴，白天各自上班，晚上做饭等待他回家，然后一起吃饭、聊天，实在温馨。

爱上一个人，爱上做饭，更恋上了这样把爱融入生活，不言语，不张扬，却柔软温暖的感觉。

人常说，留住一个男人的心，先留住男人的胃。

我并不完全认同，但如果你善于烹调。

一定会加分不少哦！

把做饭看成是任务，不如当游戏一般。

春天嫩绿的韭菜，夏天鲜红的番茄和嫩紫的茄子，秋天黄灿灿的南瓜，冬天水灵灵的萝卜，厨房中各种调味品，再加上小碟子小碗的弄上一大排，好像小时候过家家一般。

有空的时候常约三五个好友在家中聚聚，利用手边最简单的材料和调味品，看似随意做出的美味佳肴。

让身边的人吃得开心永远是我做菜的原动力。

虽然生活是每天面对柴米油盐人间烟火，可抱着“玩”的态度，好像怎都不够一样，呵呵！

也许在不喜欢做饭的人眼中，做饭仅仅是果腹之物的制作过程而已，可我越来越感受到做饭是生活的调味剂，如果没有它，生活就缺少了一种份量很重的乐趣。

爱上做饭不仅使我感受到一种做女人的平凡而平淡的幸福。

更让我感受到，把快乐融在每天点滴的生活中，必将冲淡生活的枯燥、无味和烦琐，用心做每一件事情，就能快乐。

任何看似索然无味的事情下都沉淀着另一种美好，它等待着你用心发现。

如同做饭一样，每天都做出不同的菜肴，每天都用美好的心情去面对，本身就是一种幸福！

幸福其实很简单，善于发现就会觉得它原来无处不在。

做饭也一样，是感受快乐的过程。

也许不喜欢做饭的人不一定不热爱生活，但一个喜欢做饭的人一定热爱生活。

这本书里收录了我自开博以来的近二百多道饭菜，从家常菜到中西点，每一道都花了好多心思。

人们都说做菜最重要的是加入了爱做调味剂，即使一道普通的家常菜，即使用着最朴素的材料，只要加入对家人的那份爱，投入自己最大的努力，便是最最美味的饭菜啦！

当然，如果你能从这里找到你需要的菜，哪怕是一个小窍门也好，帮助了你，为你的爱心饭菜添彩就是我最开心的事情了！

本来写博只是为了跟大家一起分享.分享做菜的心得体会和一些小女人的心情，没想到今天会以铅字的形式让大家捧在手中。

在这里要特别感谢大家一直以来对我的支持，如果没有你们的关注。

也许我不会有如此的动力一路走下来，而且越来越好。

要特别感谢吉林科学技术出版社的工作人员，感谢你们为了这本书的面世所作出的辛勤劳动。

感谢我的老公。

<<梓晴家常美食馆>>

内容概要

《梓晴家常美食馆》中有梓晴开博至今200余道家常菜肴，1000余张彩图分步详解。也许在不喜欢做饭的人眼中，做饭仅仅是果腹之物的制作过程而已，可我越来越感受到做饭是生活的调味剂。

如果不会做，生活就缺少了一种乐趣。

爱上做饭，使我感受到一种平淡的幸福。

爱上做饭，更让我感受到把快乐融在每天点滴的生活中，必将冲淡生活的枯燥、无味和烦琐，用心做每一件事情，就能快乐。

任何看似索然无味的一切下都沉淀着另一种美好，它等待着你用心发现。

如同做饭一样，每天都做出不同的菜肴，每天都用美好的心情去面对，本身就是一种幸福!幸福其实很简单，善于发现就会觉得它原来无处不在。

<<梓晴家常美食馆>>

作者简介

王倩（梓晴），大学所学为教育专业，后来因为兴趣转学西点，现在为专业烘焙学校的高级烘焙培训教师。

同时在新浪经营着一个美食博客--恋上美食（）。

是多家报纸、杂志美食栏目的特约撰稿人，自己的书《梓晴的家常美食馆》也于近期即将出版。

《GOOD好主妇》、《好管家》、《聪明宝宝》、《超级宝宝》、《华商报》、《北京晨报》等。

<<梓晴家常美食馆>>

书籍目录

Part 1 素食青菜馆椒麻拌腐竹青椒肉末炒鸡蛋凉拌芹菜叶凉拌香椿攸县香干蒜蓉剁椒白菜海带拌芹菜
 剁椒竹笋凉拌木耳白菜粉条煲鱼香茄子多彩拌豆腐烧豆腐豆豉鲮鱼炒苦瓜黄豆辣酱炒豆干酸辣白菜绿
 芥末黑木耳酱爆藕丁三鲜豆腐苦瓜鸡蛋饼芝麻酱拌熏干蒜蓉辣酱炒莴笋韩式辣炒年糕韩式泡菜焗苦瓜
 番茄脆皮豆腐泡菜虾仁镶豆腐土豆球香芹梗麦饭凉拌莴笋叶番茄炒菜花砂锅白菜蒜泥莴笋丝腐竹烧木
 耳砂锅卤豆腐番茄烧茄子芥兰鸡肉三鲜砂锅香菜拌熏干炆拌杂蔬秘制老醋花生香酥栗子球土豆饭干锅
 茶树菇芥兰黑胡椒虾仁苦瓜丝拌熏干碎碎香蒜茸鸡毛菜马兰拌腐竹皮蛋拌豆腐凉拌日本豆腐超好吃烧
 茄子芥末金针菇手撕蒜泥茄子烤青椒泡菜培根镶蛋盅麻酱粉皮蛋皮马兰卷芹菜麦饭泡菜拌豆腐白玉金
 钱酱爆春笋干煸豆角蒜蓉白菜老虎菜山药变形记缤纷土豆泥Part 2 鲜香肉食馆红烧带鱼蒜蓉辣酱蒸豆
 腐杭椒牛柳青椒肉丝香辣豆豉肉酱烤南瓜蜜汁烤鸡翅鱼香肉丝干锅青笋腊肠辣炒豆豉鲜虾扒豆苗干锅
 什锦菜干锅武昌鱼脆皮香辣炸鸡翅川味粉蒸排骨太阳蛋酱烧鸡翅大吉大利干炸鲫鱼五香带鱼腊肠酱油
 拌饭莲藕炒肉片辣酱什锦鸡丁红烧排骨芹菜炒牛肉春笋煲鸡汤木樨肉孜然炒牛肉剁椒鸡翅秘制锡纸包
 排骨鱼香鸡蛋黑胡椒芝士烤虾小土豆大盘鸡辣炒虾仁铁板香辣虾肉末炒荷兰豆茭白炒肉飘香黑椒烤鸡
 腿京酱肉丝榨菜炒肉丝豉汁蒸凤爪啤酒鸡翅双椒蒜蓉鱿鱼卷豌豆鸡丁吉祥如意卷豉油蘑菇鸡丁干锅扒
 皮鱼芳香排骨卤翅尖吉庆有鱼水煮肉片火辣荷兰豆炒腊肉part 3 粥饼主食馆韩式石锅拌饭腊肠焖米饭
 开洋蛋饼什锦猫耳朵韩式土豆煎饼韩式泡菜卷饼烫面叶子煎饺蒸蛋饺秘制饺子蘸料三鲜蒸饺冬季香飘
 腊八粥补肾粥玉米煎饼玫瑰花心寿司香煎蘑菇饭团豆豉南瓜焖鸡煲素卤面驴打滚五宝滋补粥韭菜鸡蛋
 包子大枣花卷苞谷面饴铬麻酱凉面莲藕肉馅饺子肉馅饭团米皮萨沾片子土豆炸酱面什锦土豆泥焗饭家
 常炒饼丝解馋卤肉饭素馅饼芥汁海鲜凉面家常炒面腊肠青蔬蛋炒饭青椒牛柳蛋炒饭黑胡椒鲜虾馅饼菊
 花粥烫面包子韩式泡菜炒饭酱肉包子荷兰豆培根蛋炒饭炒饼丝印尼炒饭蔬菜卷饼美味糊塌子酱肉饼油
 茶面什锦饭团培根米煎饼麻婆茄子盖饭醋卤面重庆酸辣粉花开富贵素饺子南瓜八宝杂粮饭烤包子黄金
 馅饼薏仁排骨汤玉米碴子家常发面小饼鲜虾鸡蛋羹菠菜鸡蛋羹莜面窝窝三碗好粥菜心粥甘薯粥绿豆糯
 米粥麻婆水蛋蛋饺老母鸡汤南瓜饼柿子饼Part 4 饭后小甜点豆泥蛋黄小饼迷你水果蛋糕红薯球椰蓉夹
 沙条头糕木瓜酥夏日解暑绿豆沙草莓慕丝蛋糕维也纳巧克力蛋糕简单又美味的椰子球易如反掌做威风
 蒜香黑胡椒土豆泥葡萄干土豆泥

章节摘录

插图：麻酱凉面面条500克、番茄150克、生菜1。

0克、黄瓜150克、香菇100克、榨菜50克、花生米50克、茶蛋2个、大葱15克、蒜30克1.黄瓜切成丝、番茄切成片、生菜撕成适当大小。

香菇洗净切成丁，加盐炒熟。

大蒜捣成泥，大葱切碎，淋上花椒油。

茶蛋对半剖开。

2.面条用水煮熟后过凉开水，为了更凉爽可以加些冰块。

3.取一只碗，倒入芝麻酱，兑入少许盐和凉水，用筷子轻轻顺时针搅拌，待水分渍入酱里，再放少许盐和凉水，搅至稀泥状时即可。

4.力口用花椒油泼过的蒜泥葱末，搅拌均匀待用；冰好的面条加调好的芝麻酱和老陈醋，搅拌均匀。

莲藕肉馅饺子肥瘦馅500克、大葱100克、生姜50克、莲藕200克1.将莲藕切片过水备用；凉油放花椒，炸出香味捞出，晾凉备用。

2.500克肉馅需要加200~300克水，每加一次均用力朝一个方向搅打。

3.将切碎的葱、姜、莲藕碎放入打好的馅中，加适量盐、鸡精搅拌均匀。

4.加入炸好的花椒油继续朝一个方向搅拌均匀。

5.加入少许香油和生抽朝一个方向搅拌，直至粘稠起胶即可。

<<梓晴家常美食馆>>

媒体关注与评论

梓晴是贝太厨房网站的资深网友，我们因美食而相识。
每次当她将厨艺的瞬间用精美的图片美妙地展现出来，我们获得的是眼福口福双重享受。
美女、美食，相映成趣。

——贝太厨房网站编辑 汪芸因为网络，让我在茫茫人海中邂逅梓晴；因为美食，让我在生活中了解梓晴。

她，一个甘愿在厨房驻守。

将点滴爱意传递给你的女孩儿。

美食因她而精彩，她因美食而灿烂。

——文怡一个千年古城中的现代女孩，用自己的心把普通原料烹饪出一份份真情美味。

秀气的文字，时尚的菜肴，来自梓晴的创意。

生活离不开烹饪，而梓晴会让烹饪更精彩。

——游走梓晴用普通的原料、以简单的做法烹制出诱人的美食，化平凡为神奇。

美轮美奂的家常菜给普通的餐桌带来无限生机，让人瞬间恋上美食。

——食尚煮妇梓晴精致的美食一直深深吸引着我，平凡普通的食材，经过她的巧手烹制，便会散发出一种美，优雅、从容、温馨，更有她面对生活热情和真诚的态度，这种态度感染着我，让我也恋上美食。

——大菜特别喜欢看梓晴的菜，那真是一种享受。

每一道都精致美丽，透着阳光的味道，能让人觉得生活永远都是充满快乐的，有着无限的美味诱惑。

——潇潇

<<梓晴家常美食馆>>

编辑推荐

《梓晴家常美食馆》作者新浪明星博客，点击超过6000000,登录网络美女私房菜馆，点击你的胃口，厨艺完美升级。

与梓晴沟通了很多次，我逐渐发现她是一个非常热爱生活的人。

经过我们长时间的探讨和研究，一次又一次地将本书的菜例和设计版式推翻重来，再推翻再重来，彼此的认真，就是想把最好的、最家常的、最实用的书呈献给读者。

本书分为4章，汇集作者开博以来的共计200余道家常菜，分为素食、肉食、主食、甜点。

1000多张彩图分步详解，迄今为止最超值的网络明星图书。

<<梓晴家常美食馆>>

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>