

<<愤怒的小鸟>>

图书基本信息

## <<愤怒的小鸟>>

### 内容概要

《愤怒的小鸟:捣蛋猪之蛋谱秘方》内容简介：当一天的猪，世界上再没有任何烦恼，也没有愤怒的小鸟来把你撞倒。

厨房是你的猪圈，生活甜美如甘泉。

继续往前冲，打上两只蛋！

蛋谱省力又省心，游戏妙趣又开心，加上动感活力派对舞，让你的完美“蛋”定生活打开蛋花儿，乐开花儿。

从经典到奇异，相信这些顶级蛋谱秘方定能填饱你的肚子，逗乐你的脑子。

这是一部以鸡蛋为主要食材的趣味食谱秘方，介绍了超过40种烹调鸡蛋的菜谱、4种有趣的鸡蛋休闲小游戏和6种鸡蛋美容秘方。

热门游戏愤怒的小鸟里面的主角们，愤怒小鸟和捣蛋猪在书中吃喝玩闹，做菜捣蛋，过着简单快乐的生活。

它们使用的食材容易准备，美味菜式的做法简单又方便，但是偷工不减料，做好的食物都非常讲究营养搭配，是健康又好看的美味食品。

厨房变成了小鸟和小猪的新战场，食材就是它们的秘密武器，快来比比谁的菜品更受欢迎吧。

将美食与娱乐巧妙融合在一起，边学边做边玩，生活就这么的幸福简单！

<<愤怒的小鸟>>

作者简介

## &lt;&lt;愤怒的小鸟&gt;&gt;

## 书籍目录

有蛋，故我在 快乐时光·鸡蛋沙拉 芳邻的诱惑 鸡蛋沙拉三明治 小菜一碟·软嫩炒蛋 光棍儿下厨·煮蛋和煎蛋 成功猪士之选·煎蛋卷 年年有“鱼” 银鱼尖椒煎蛋饼 彩虹骑士·三色炒蛋 夏日的农夫果园 西葫芦煎蛋 热气腾腾桑拿蛋 什锦鸡蛋羹 冰冰爽爽透心凉 巧克力奶昔 捣蛋狂 牙医的无奈·香酥甜蛋卷 绝望猪妇·蘑菇蛋酱 黄金搭档·金沙南瓜 播种在金色的土地上 松仁玉米 糊里糊涂·鸡蛋沙司 “蒜”你狠·蒜泥蛋黄酱 冰冰宝贝·果汁冰 蛋串水族馆·海鲜炒蛋 蛋奶加工厂 贝阿恩蛋黄沙司 苗条健康新概念·时蔬蛋卷 浓缩的是精华 烤炉烘焙迷你煎蛋 捣蛋专家 糊涂蛋 蛋黄奶油酸辣沙司 日式功夫蛋·鸡蛋寿司 欢欢喜喜过大年 鲜虾黄金蛋饺 做着开心吃着甜·威化饼 愤怒的和平鸽 山珍鸽蛋汤 真真假假·魔鬼蛋 好蛋还是坏蛋？

煮荷包蛋 天竺盛宴 印度风味香辣蛋 聪明锅锅，美味多多 香脆蛋薯饼 蛋！

还不够！

醇香蛋奶肠 捣蛋魔法 国王的早餐·火腿蛋松饼 翡翠白玉口·蘑丝瓜蛋汤 吃醋的蛋·酸甜腌蛋 偷窃来的黄页 黄金鸡蛋卷 卧薪藏蛋 香菇鹌鹑荷包蛋汤 猪猪的黄昏 通心粉煎荷包蛋 美眉猪的养颜秘方 银耳鸽蛋甜羹 捣蛋终结者·汉堡包 香飘北国·芬兰蛋黄黄油 欢乐派对！

醇香蛋酒 无计分游戏 乌发冰肌蛋美人 捣蛋装置 蛋的基础知识 单位转换对照表

## &lt;&lt;愤怒的小鸟&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：供一只领头猪享用 大鸡蛋3个 牛奶一大勺 黄油或食用油一大勺 盐适量，用于调味 内馅材料可荤可素，也可荤素搭配。

1.将蛋黄从蛋清中分离出来。

分别将蛋清和蛋黄打散，然后再将它们混合在一起，这样可以使蛋卷变得更松软。

加入牛奶，并继续搅拌一小会儿。

2.将盛有黄油或食用油的煎锅放在灶台上，用中低火加热，直到发出“滋滋”声，此时将食材倒进热锅里。

当蛋液开始凝固时，用锅铲轻轻地将蛋饼从煎锅的边缘推开，再将煎锅微微倾斜，使仍未凝固的蛋液流到锅底。

趁蛋液未完全凝固时，及时将内馅平铺在中间。

3.将蛋饼的一侧铲起来，向另一侧对折把内馅包裹起来。

关火并盖上锅盖，让蛋卷在锅中焖几分钟。

4.也可依照自己的口味再继续煎几分钟直至中心部分完全凝固。

（在蛋卷上刷一层黄油，使其看起来更美味、更正宗，随后还可加入其他调味料。

）出师未捷身先死 熏肉 / 火腿煎蛋 加入火腿或熏肉（约110克）。

将熟肉切丁或切丝，趁蛋液还未完全凝固时，将熏肉或火腿均匀撒在煎蛋上。

如果熏肉和火腿本身带有咸味，则不必再次加盐。

炫目彩虹 彩椒煎蛋 将绿色、红色和黄色的柿子椒（每种颜色各1 / 3个）切成丁，倒入少量的油，用中火翻炒后放入煎蛋中，和普通的煎蛋方法一样。

天赐良“鸡” 菲律宾鸡肉蛋卷 加入一些鸡肉和米饭（各55克），如果食材为生米或生肉，则需先将米饭煮熟，并将鸡肉炒熟。

把鸡肉切成丁，与米饭一同在碗中拌匀。

将拌匀的鸡肉饭放在半熟煎蛋的一侧，再将煎蛋的另一侧轻轻翻到顶上形成蛋卷，配以藏红花粉或番茄酱食用。

年年有“鱼” 银鱼尖椒煎蛋饼 一猪独享 鸡蛋3个 银鱼60克 尖椒两个 盐和胡椒粉少许 花生油或菜油适量 香油适量 料酒少许 1.将尖椒洗净去籽后切成丁。

2.把鸡蛋打散并加入少量盐，把切好的尖椒撒到蛋液里。

3.将银鱼洗净去头，沥干水分。

用盐、料酒、胡椒粉和香油腌制约20分钟，使其入味。

4.煎锅烧热后放油，将腌制好的银鱼从调料中捞出并倒进锅里炒熟，沥干油之后放入盛有蛋液的碗中。

## <<愤怒的小鸟>>

### 编辑推荐

《愤怒的小鸟:捣蛋猪之蛋谱秘方》充分利用了愤怒的小鸟游戏里面的人物形象和故事情节，一只只愤怒的小鸟和它们的冤家对头捣蛋猪。

捣蛋猪在游戏中是大反派，因为偷走鸟蛋而被小鸟们攻击，但它们与小鸟一样受大家的欢迎。

翻阅此书时就能感到，这是一部能够给人惊喜和快乐的食谱秘方。

这部《愤怒的小鸟:捣蛋猪之蛋谱秘方》在国外一经上市就得到人们的喜爱。

它用游戏的方式，带动全家一起下厨，这样不仅仅能够加深夫妻、男女朋友、父母和孩子之间的感情，同时丰富的蛋谱秘方，也为我们强调健康饮食的今天，提供了一个简单实用的生活指南。

喜欢玩“愤怒的小鸟”游戏的话，一定要来看看这本食谱。

无论是在都市生活的时尚男女青年，还是家有幼儿的潮爸辣妈，或者小学生和小学生的家长。

只要手中有了这本以鸡蛋为主要食材的趣味食谱，就可以在厨房里大展身手一番啦。

简单快捷，营养美食即时呈现。

可以用来慰劳辛苦工作一天的爸爸妈妈，男女朋友；更适合潮爸辣妈做给宝宝吃，同时进行亲子厨艺传授，锻炼宝宝的动手能力，趣味盎然的烹饪过程又会增强宝宝的食欲。

拥有这本蛋谱秘方，下厨也变得有滋有味，妙趣又开心！

## <<愤怒的小鸟>>

### 名人推荐

There are some good recipes in this book, but if you are looking for a book of egg recipes, you can find much better. If you are a fan of Angry Birds, though, you will love this book! The pictures are cute and funny, and the book is humorous (这本书中有许多很棒的菜谱, 如果你正在寻找一本如何制作鸡蛋的菜谱, 那这本书是再好不过了。

如果你恰恰是愤怒的小鸟游戏的忠实粉丝, 你绝对会爱上这本书的。

书中的图片非常精美有趣, 而且书中的内容也非常搞笑。

) ——读者 My kid and I love it. Great way to introduce him to cooking! This contains classics and originals, simple and complex recipes, described with humour. Well worth it. (我和我的孩子都非常喜欢这本书, 书中的方法简直让我的宝宝爱上了下厨!

这些内容介绍了很多经典和原创的做法, 既有简单的菜品, 也有复杂的菜式, 并且读起来非常有意思。

这本书真的很有价值。

) ——读者

<<愤怒的小鸟>>

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>