

<<跟胖星儿学做菜>>

图书基本信息

书名：<<跟胖星儿学做菜>>

13位ISBN编号：9787540746759

10位ISBN编号：7540746750

出版时间：2010-1

出版时间：漓江出版社

作者：胖星儿

页数：189

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>

## <<跟胖星儿学做菜>>

### 前言

男孩对女孩说：我爱你，嫁给我吧。

女孩说：但是，我不会收拾房间呀。

男孩说：为什么要收拾房间呢，我从来不会把房间弄乱呀。

这样，省下收拾房间的时间来陪着我说话，告诉我你爱我吧！

女孩说：但是，我也不会做饭呀。

男孩说：那么，我们平时可以做一些非常简单的，比如泡面啊、速冻饺子，周末的时候就去外面吃大餐。

这样，省下你做饭的时间来说爱我吧！

女孩说：其实，我什么也不会做。

男孩说：你会爱我，这就足够了。

女孩笑了，说：那么，我真的没有理由不嫁给你了。

从此，男孩和女孩过着幸福的生活。

所以，不会做一些事情又有什么呢，只要会爱一个人，就够了。

他们结婚后的第一个情人节，女孩很想为男孩亲手做一只蛋糕，于是——女孩问胖星儿：我不会烘焙，但是能亲手做一只情人节蛋糕吗？

胖星儿说：当然能呀。

## <<跟胖星儿学做菜>>

### 内容概要

还在很自豪地说我不会做菜？

那也太out了！

能够毫不费力、利用现有的原料迅速做出美餐的女人，才是当下最有魅力的女人。

本书即汇集了时尚主妇胖星儿精心挑选的36道基础家常菜式，并在此基础上进行了富有想象力的延伸和发挥，让所有女人都能够轻松学会以36道菜为基础的美味菜肴，从容面对生活中各种不同生活场景的需要，真正做到下得厨房，让家庭生活富有情趣，温暖又甜蜜。

## <<跟胖星儿学做菜>>

### 作者简介

胖星儿，曾任北京某报社的首席记者、主任，婚后辞职在家相夫教子，以小钻太太和克拉妈妈的身份活跃于网络，展现出中国家庭主妇完美、玲珑的幸福状态，在都市女性中颇有影响力。其博客“相对美女私房菜”曾获新浪首届博客大赛第一名，并一直是点击量最高的生活美食博客胖星儿

## <<跟胖星儿学做菜>>

### 书籍目录

- 自序 让女人幸福一生的美味
- 烹饪美味,从装备厨房开始
- 烹饪工具的装备
- 调料的装备
- 厨房专业术语
- 猪肉篇
- 猪肉之五花肉
- 基本菜式红烧肉
- 红烧肉的家宴升级款富贵红烧肉
- 红烧肉的烹饪核心和举一反三
  - 红烧肉的上色与收汁鱿鱼红烧肉
  - 红烧肉调料的变化山楂红烧肉
  - 红烧肉的花样吃法卤肉饭
  - 更多延伸菜品梅菜笋干烧肉、红烧排骨、山楂猪手
- 猪肉之排骨
- 基本菜式糖醋小排
- 糖醋小排的家宴升级款霜降小排
- 糖醋小排的烹饪核心和举一反三
  - 基础糖醋汁调法糖醋鸡块
  - 更多酸甜口调味汁话梅小排、京都排骨
  - 更多延伸菜品橙汁排骨、桂花排骨、莓酱鸭腿
- 猪肉之内丝
- 基本菜式鱼香肉丝
- 鱼香肉丝的家宴升级款鱼香肉丝两面黄
- 鱼香肉丝的烹饪核心和举一反三
  - 鱼香调味汁的更多使用鱼香四季豆
  - 把肉丝炒嫩的核心鱼香牛柳、蚝油牛肉
  - 更多延伸菜品肉丝尖椒、鱼香鸡片、鱼香虾球
- 猪肉之丸子
- 基本菜式清炖狮子头
- 清炖狮子头的家宴升级款鱼子清炖碧绿狮子头
- 清炖狮子头的烹饪核心和举一反三
  - 煎炸式肉丸的技术窍门红烧狮子头
  - 清炖式肉丸的基长调馅法蛋黄狮子头、冬瓜丸子汤
  - 更多延伸菜品干炸丸子、糖醋丸子、全家福
- 猪肉之焦熘
- 鸡肉篇
- 鸡肉之整鸡
- 鸡肉之鸡丁
- 鸡肉之烤鸡
- 羊肉篇
- 羊肉之烤羊肉
- 羊肉之炖羊肉
- 牛肉篇
- 牛肉之粉蒸肉

<<跟胖星儿学做菜>>

牛肉之酱肉  
牛肉之水煮  
海鲜篇  
鱼之蒸鱼  
鱼之干烧  
虾之白灼  
虾之油焖  
蔬菜篇  
蔬菜之清炒  
蔬菜之上汤  
蔬菜之炆拌  
蔬菜之茄子  
蔬菜之蘑菇  
鸡蛋豆腐篇  
鸡蛋之蛋羹  
鸡蛋之蛋饼  
豆腐之北豆腐（老豆腐）  
豆腐之南豆腐（嫩豆腐）  
汤粥篇  
汤之高汤  
汤品之老火煲汤  
粥品之广式粥  
主食篇  
主食之炒饭  
主食之炒面  
主食之馅类主食  
主食之发面  
点心甜品篇  
点心之酥皮点心  
点心之家常饼  
甜品之布丁

## <<跟胖星儿学做菜>>

### 章节摘录

插图：油类一般植物油花生油或者玉米油，还是调和油，都可以，总之是炒菜用的。

香油香油绝对是画龙点睛的一笔，烹饪最好来一滴香油，色泽光亮，香味扑鼻。

粉类淀粉勾芡、腌制、上浆都离不开淀粉。

实用提高级调味品蚝油 从鲜蚝中提炼，烹饪时用一点蚝油绝对事半功倍。

番茄酱 番茄酱的用处绝对比我们想象的还多，做很多菜都可以用一点番茄酱，让食物的味道丰富起来。

甜面酱 吃京酱肉丝啊、烤鸭啊，会用到这种酱，当然还可以做炸酱面用。

这种酱不仅有这些用法，很多酱爆菜也可以放些甜酱，味道会更浓郁。

甚至烧烤前，在腌肉料里放点甜酱也有意想不到的好味道。

剁辣椒 食辣的人除了可以用干辣椒爆锅，也可以放些剁辣椒炒菜，家庭版的鱼香肉丝、宫保鸡丁都离不开剁辣椒。

冰糖 冰糖的甜香很招人喜欢，好吃的红烧肉非冰糖不可。

蒸鱼酱油 有的品牌做蒸鱼豉油，味道极鲜美，除了蒸鱼，凉拌也很不错，有条件的甚至可以用蒸鱼酱油来代替生抽酱油使用。

芝麻酱 最简单的吃法是抹馒头，最多见的用法是做麻酱凉面、麻酱鸡丝还有麻酱油麦菜等。

虽然不算餐餐都用，但是总会用到，而且颇受欢迎。

酒类 干白葡萄酒 料酒适合红肉类的烹饪，尤其是中餐烹饪多用料酒，不过清淡的海鲜，还是用少许干白葡萄酒来去腥提鲜更美味。

香料

## <<跟胖星儿学做菜>>

### 媒体关注与评论

四年前，胖星儿是新浪首届博客大赛第一名得主，随后我为她的第一本书做序，四年后的今天，我更高兴地推荐胖星儿的第7本书这是胖星儿的努力，同时也是新浪的成功希望更多的人体会到这种努力与成功，希望这本书可以让你感受到更多幸福。

——新浪网执行副总裁、总编辑 陈彤胖星儿的书号称“主妇幸福读本”，小资叽叽，温了巴馨的，俺一个臭和尚读了有什么用呢？

告诉天下和尚，念经闲暇时翻翻这样的书，就知道天下的主妇们是怎样搞定咱们的啦。

——北京大学著名学者 孔庆东从0到36，又从36到180，不过是些数字，透过她的这本新书，体味那些数字背后，来自胖星一成不变的赤诚和温暖。

或许，这本书未必能做到受用终身，但关于书里更着力表达的关于爱的数字，却足够我们这一生享用。

——《贝太厨房》主编 任芸丽胖星儿不仅仅教人怎么做菜，还教人怎么去爱，后者是她真正的烹饪秘籍。

——《中国新闻周刊》执行主编 杨瑞春胖星儿告诉我们，菜不光要会做会吃，还要会品，平常的碗盘之间，其实收纳着万千生活，细细品来，韵味无边。

——北京电视台《7日17频道》制片人 张军



<<跟胖星儿学做菜>>

编辑推荐

《跟胖星儿学做菜》编辑推荐：“相对美女私家菜”——点击量最高的生活美食博客。

还在很自豪地说我不会做菜？

那也太out了！

36道家常菜 + 36道豪华升级款 + 108种排列组合 + 108种随心演绎 + ..... = 女人一生要会做的菜。

br 幸福主妇的厨艺手册。

<<跟胖星儿学做菜>>

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>