

<<煮妇日记>>

图书基本信息

书名：<<煮妇日记>>

13位ISBN编号：9787802250420

10位ISBN编号：7802250420

出版时间：2007-5

出版时间：新星出版社

作者：爻俏

页数：146

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>

## <<煮妇日记>>

### 内容概要

她是唯一能将做饭写得生动有趣的，不是简单的步骤，是写自己关于吃的生活。这绝对不是一本看得让人垂涎欲滴的介绍美食的书，这里更多的是游离于物质之外的诱人故事：对儿时美食的甜美回忆，以美食为线索的超市购物，滚落肉锅中的浓浓酒香……在这里，爻俏写的比吃的还诱人。

爻俏说：未婚的女孩儿喜欢逛女装店，已婚的煮妇喜欢逛超级市场。借用法国人的一句话，我不在超级市场，就在去超级市场的路上。

一个如此热爱美食的人，也一定热爱着自己的生活。

想必她也一样把生活经营得津津有味吧！

这个灵透俏丽女子的自由而快乐，享受着美食，享受着生活，真是令我们羡慕不已。

## <<煮妇日记>>

### 作者简介

妥俏，知名美食专栏作家。

1980年出生于上海，作家、媒体从业者，毕业于复旦大学和早稻田大学，医学史硕士，思想史学士，出版长篇小说《开往高丽的慢船》，杂文集《人和食物是平等的》?翻译《带着蛙鱼去旅行》，与朋友合著图文小说集《复兴公园》。

喜欢美食，喜欢华服

## <<煮妇日记>>

### 书籍目录

煮妇日记1煮妇日记2煮妇日记3不管你们是谁，我总是仰仗陌生人的慈悲煮妇日记4清洁完美主义家制  
甜蜜画语心声珠宝店煮妇日记5煮妇日记6煮妇日记7煮妇日记8手变粗了，你是不是就不喜欢我了煮妇  
日记9樱桃包悠长剧集滚落一地红酒玩偶之家不如狗窝那些令人感动的废物有时跳舞每个好煮妇背后  
都有一个好超市奥斯丁俱乐部煮妇日记10煮妇日记11煮妇日记12煮妇日记13花插插天降大厨终究悲哀  
的外国语我来养你吧煮妇日记14好家伙！  
肉汁和手枪！  
懒骨头烹调秀煮妇日记本

## &lt;&lt;煮妇日记&gt;&gt;

## 章节摘录

煮妇日记1 想起来真正是惭愧的，自日本回来之后就再也没有动手做过饭。

胖胖时常听我吹嘘自己厨艺如何如何之后说：哟……那么你做顿饭呢……随后就是一阵寂静。其实不下厨真正的理由无非是：一懒，二煤气灶坏掉了。

我不会用火柴或者打火机点火。

于是在煤气灶修好的第二天，煮妇决定为自己洗刷一下，无非是为了证明自己会做出可以让人下咽的东东。

为老公做了两菜一饭如下。

宁波鲞炖肉：在家里吃的时候是喜欢典型宁波菜的咸鲜口味的，但是老公是无锡人，爱吃甜的，末尾就撒了一大把糖，结果也挺好吃的，以后就可以一直按照甜咸口味调酱汁了。

在超市没买到黄鱼鲞或者鳗鱼鲞，就用一种大连出的鱼干代替了，味道差不多。

这个菜的要诀是一定要用带肉皮肥肉多的五花肉，依靠鱼干将肥肉里的油全部吸出来，鱼干要用手撕，在肉炖到一半的时候放进去。

最后的效果应该是鱼的味道全部进入到肉里，尤其是肥肉很好吃，入口即化。

红酒焖蘑菇西蓝花：老公本来说想吃广东菜心的，但是北京超市里没有，就买了蘑菇和西蓝花，做个中西合璧的菜。

搞了一块黄油放在锅子里化开来，然后把大蒜放进去爆出香味，就倒蘑菇和西蓝花进去炒，最后放红酒焖一下，蘑菇和西蓝花就既有酒香又有黄油味道了。

如果觉得最后做出来颜色有点暗(红酒会染颜色)，可以放点胡萝卜小花朵。

香菇开洋焖香米饭：这个是自己试着乱做的，结果很成功。

香菇开洋都要在水里发一会儿，然后切丁，胡萝卜也切丁，然后三种丁子放少许盐糖酱油炒熟，泰国香米放一半水开小火，然后这个炒好的东东就放在里面拌匀了一起焖。

吃起来非常香非常好吃的。

老公回来得有点晚，菜大多凉了，不过还是大为惊奇和表扬了一番，且把饭菜扫了个空，偶也藉此证明偶真的是会烧饭的！

胖胖同时还赞了一下偶对菜肴的装饰，比如雕刻的胡萝卜花很好看，等等。

煮妇日记2 说好了一周做一次饭的，老公在上星期就拟订好菜单，要吃黑胡椒牛排，于是下午就如同领了圣旨一般跑去超市，但是别说牛排，就连牛肉的影子也没有，情急之下就买了一包鸡翅膀，一包看着很不错的脆骨小排以及一盒某人很喜欢吃的广东菜心回家了。

下午烧菜烧到一半，因为上msn跟黄乔治吹了几句，于是又多了一个食客，对于超级煮妇来说也就是多双筷子呀！

不过菜是肯定要加的了，于是问黄乔治，菜心认得不？

添一盒，再带六个鸡蛋过来。

七点整，难兄难弟带着没有买错的菜心和鸡蛋嘻嘻哈哈回家来了，老公负责热饭，黄乔治打蛋，超级煮妇又做了两个菜之后便开始了家庭大餐。

今天的菜单如下。

橙汁排骨：排骨很不错，尤其喜欢那是一块脆骨小排。

先腌一下，然后放进锅里烧到八成熟，最后用“大湖”橙汁和白砂糖，混合生粉，快地勾一个跑马芡，让酸甜的黏黏的鲜橙酱汁裹着排骨，比普通的糖醋排骨多了水果味道。

这道菜是专门为喜欢吃甜的胖胖和乔治做的。

黑胡椒鸡翅：制作和上面的排骨差不多，只不过是排骨换成鸡翅，鲜橙酱汁换成黑胡椒汁，勾芡同样是很重要的一步，否则鸡翅就没有质感，看上去不会很诱人。

我烧的黑胡椒是香辣口味的，放了糖和料酒，比较中国，如果喜欢西式一点的可以用葡萄酒烧，不要放糖。

蒜蓉菜心：最简单不过了，把大蒜爆香，把菜心放进去炒熟，但不要过熟，菜容易黄，不好看，口感也不爽脆。

## &lt;&lt;煮妇日记&gt;&gt;

如果不用大蒜，不放盐，就这么把菜心炒熟，然后调一个淡淡口味的酱油汁浇上去，就是白灼啦。但是超市里买的菜心一盒实在太少，我就是烧了一盒。

又叫黄乔治买了一盒，再加上去。

开洋跑蛋：两个人吃的打四个蛋差不多，开洋在料酒里先泡一下，打好的鸡蛋里加酒、少许盐，因为开洋本身是有咸味的。

把混合了开洋的蛋汁倒进锅里变成一个大饼，开小火慢慢烘，等到闻到蛋香了就把大蛋饼翻个身，直到另一面也烘出香味了就可以了，略略有点焦也不错。

吃的时候可以用比萨的吃法切成一片一片，这个刚刚出炉的跑蛋一端上来就被兄弟俩抢了个空。

今天的饭菜被一扫而空……真的是一扫而空，连酱汁都没有留下，连一大锅白米饭也被吃光了……

煮妇非常惊奇非常高兴，遂吃了榴莲冰淇淋以示庆祝。

胖胖和黄乔治则趁机喝光了所有的红酒，之后则被逼一人又喝了一杯枸杞红枣黄芪汤。

这个也是煮妇的特别制作，是补气的，大家都可以尝试喝喝看，买点红枣、枸杞，在药店弄点黄芪，用滚水冲一大壶放在冰箱里存着慢慢喝，加班人士，如吃完了还要回去干活的黄乔治，都是可以常吃的。

煮妇日记3 陈文茜说得好，但凡是女人，只有两种角色，跟不熟的人装小女人，跟熟人面前就是婆娘

。现在的每个星期一都俨然变成了家庭日，我一共要在三个人面前装婆娘，让胖胖以及胖胖的兄弟每星期固定有一天感受家庭的温暖，尝尝家里烧出来的菜，顺便也给老公在朋友面前长面子。

三个大男人自然是很不好对付的，并且有越来越不好对付的趋势。

平时吃饭，不是马虎了事就是胡吃海喝，到了业余厨师这里也是一样的不讲情面。

胖胖说，喜欢吃peter pan里面的那个蘑菇火腿青豆意大利面哟，打耳光不肯放，老婆你能做出一模一样的来么？

黄乔治说，最好有个鸡汤啊……很久没有喝过上面漂着一层金黄色鸡油的滚烫鲜美的鸡汤了。

小毛则说，我要个甜品，红枣银耳莲子羹，要那种很黏糊的。

三道圣旨一下，婆娘马上四处寻觅，要满足辛苦工作的上班族的要求。

最后菜单如下。

奶油培根蘑菇意大利面：没买到青豆，即使是罐头的竟然也没有看到，所以就改造成培根和蘑菇的

。荷美尔的那种猪肉培根切成条，白蘑菇切成片。

比较头疼的是奶油，以前做过肉酱的，也就是番茄酱底的意大利面，但是要做成peter pan那种非常浓稠厚实的奶油倒是真的没有经验。

结果买了雀巢的淡奶油，试着轻轻地打到微微发泡，放上些许水、盐、胡椒、土豆淀粉、黄油继续搅拌，就成了那种效果！

放上蘑菇片和培根条在小锅里稍稍炖煮一下，如果加些白葡萄酒就更好了，奶油培根蘑菇酱的味道简直能让人上天堂的。

意大利面用的则是宽面，因为老公爱吃宽面，煮好后浇上刚刚调好的酱，拌匀，在上面放个留着叶子的小番茄作装饰。

家里没有盘子了，用了一次性的那种长圆形盘子，包上锡纸，把面放进去，因为锡纸看上去很专业的样子，所以一样非常体面好看。

红酒汁牛柳：因为有两块牛里脊肉，本来想跟老公两个人吃煎牛排的，结果来了一堆，那么就做成大家都可以吃的菜。

牛肉用黑胡椒、少许酱油、盐、味精、红酒和嫩肉粉腌好，然后用黄油跟洋葱还有大蒜一起炒一下，浇上红酒盖锅盖焖一会儿，最后勾下芡，让红酒汁完全包裹住每块牛柳。

枸杞红枣黄芪香菇煲老鸡汤：买不到乌鸡，也买不到童子鸡，既然黄乔治铁了心一定要喝鸡汤，那么搞个老鸡，光喝汤吧。

不过说起来煲汤容易，但为了很疙瘩的老公，还是要一早起来把生鸡去头去脚去屁股，内脏统统挖出来，肚子里洗干净，留下肫和心。

## <<煮妇日记>>

煲的时候注意要先出一铺水，然后再放生姜、枸杞、红枣、黄芪、香菇慢慢炖。

几乎就是煲了一整天，里面的材料统统都煲到几乎烂掉(特别是枸杞和红枣)，鸡汤呈现完美的咖啡色，上面浮着黄乔治梦想中的金黄色的鸡油，这才算完成。

冰糖红枣银耳羹：没买到莲子，我很开心，因为我个人不喜欢莲子，觉得莲子不同的质地软乎乎的整个羹里很影响情绪。

这个甜品最讲究火候。

银耳先发开，红枣要去核，红枣银耳放在水里先要大火烧开，然后再放冰糖，用小火慢慢地煮，一直煮到红枣很糯银耳很滑，汤汁又很黏稠，吃起来有种呼噜呼噜的声音，那就是成功了。

另外还做了上次大家一致很喜欢的蒜蓉生菜和开洋跑蛋，大家都是吃完意大利面还不算，再吃一碗饭。

老公说他以后可以再也不用去peter pan了，小黄喝汤和吃米饭挑动眉毛的样子很令我感动，小毛嘴最甜了，也可能是很甜的冰糖红枣银耳羹把它变得更甜了。

哎，不过也只有这样，才激励煮妇继续做一个好煮妇。

P1-12

## &lt;&lt;煮妇日记&gt;&gt;

## 编辑推荐

现代美食家 旻俏 开心推出已婚煮妇的点滴生活《煮妇日记》。

把爱都煮成美味……快把家里的厨子打发了吧！

旻俏说：未婚的女孩儿喜欢逛女装店，已婚的煮妇喜欢逛超级市场。

借用法国人的一句话，我不在超级市场，就在去超级市场的路上。

一个如此热爱美食的人，也一定热爱着自己的生活。

想必她也一样把生活经营得津津有味吧！

这个灵透俏丽女子的自由而快乐，享受着美食，享受着生活，真是令我们羡慕不已。

《新京报》 旻俏这个名字，听上去很遐想的样子，文字也好，应该是个胃口好、饭局多的主

。同时有治厨经验和社交空间的女人不多，她应该算是一位，而且是中西贯通的那类，兼具火锅青年和微波炉主妇的风采。

没见过这个作者，所以时常幻想，要是美人点评美菜，十指尖尖，香风细细，多好。

真的要是这样，倒是绝对可以成为电视上写食主义的代言人，那时我们就会有很多香艳故事从厨房起步，然后散发出去…… 《上海壹周》

看旻俏的文字，是有极大愉悦感的事情，与其说是写吃，

还不如说是写她自己关于吃的生活。

她的小说很冷，她的随笔够热，她的兴趣涉及很多领域，她看的书多到令人惊讶，她喜欢食物但吃不胖，她中意搞怪却够自然。

常常觉得她的文字是非常讨喜的一个好玩意，不滥情，但充满感情，不矫情，但绝对有风情

<<煮妇日记>>

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>