

《最好的厨房》

图书基本信息

书名：《最好的厨房》

13位ISBN编号：9787501994908

10位ISBN编号：7501994900

出版时间：2014-1-1

出版社：中国轻工业出版社

作者：锦食堂

页数：239

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《最好的厨房》

内容概要

最好的厨房，
没有昂贵的餐具，却做得出遥远记忆中的幸福味道；
没有精致的装修，却永远有一个等你回家吃饭的人；
没有宽敞的空间，却安放了每一颗被食物抚慰的心。
在最好的厨房，等那段最好的时光，和最好的人。

本书菜谱内容为每日饮食计划，包括早餐、午餐、零食和下午茶、晚餐、宵夜。营造温馨的家庭食堂氛围，传达一种生活方式。每一个充满创意的菜品或小吃，除了有精致诱人、很有生活气息的配图之外，更是配有一篇可读性很强的散文，或是故事，或是回忆，散发出浓情，很打动人。

《最好的厨房》

作者简介

锦，过气文艺女青年，妈界新锐，现任家庭妇女、屌丝美食研究专员、淘宝过劳女店主、终身吃货。曾任艺术策划、美食编辑与撰稿人，美食博客——锦食堂作者，新浪、下厨房、豆瓣美食达人。

书籍目录

早餐

- 01 番茄蛋包饭—最好的厨房/ 7
- 02 卤汁肉夹馍—伪女神与路边摊/ 11
- 03 芦笋鲜虾蒸蛋—虾子结婚/ 15
- 04 金枪鱼沙拉—吃早晨的人/ 18
- 05 米汉堡—《蜗牛餐厅》里的理想之光/ 21
- 06 番茄鸡蛋吐司—番茄炒蛋的仪式感/ 25
- 07 黑芝麻糊—吃黑穿黑亦有情/ 28
- 08 脆皮黑胡椒牛肉饼—对味儿/ 32
- 09 厚蛋烧—小姐，请别放味精/ 36
- 10 自制午餐肉—早餐女王/ 40

午餐

- 01 黄桃锅包肉—“暴发户”女儿的味觉记忆/ 45
- 02 台式卤肉饭—五花肉收藏家/ 49
- 03 蒜香奥尔良烤鸡腿卷—被吃掉的男女/ 53
- 04 咸蛋豆腐蒸肉饼—咸蛋黄随遇而安/ 57
- 05 炸猪排咖喱饭—食欲大战/ 61
- 06 汉堡排—关于你的牛脾气/ 65
- 07 麻辣香锅鸡翅根—舞蹈料理师/ 69
- 08 梅干菜烧排骨—原味生活/ 73
- 09 酸菜炒五花肉—以文字下酒/ 77
- 10 啤酒炖牛肉—写给米饭的情书/ 80

下午茶

- 01 红豆双皮奶—点儿童餐的大人/ 85
- 02 姜撞奶—老男人的温度/ 88
- 03 牡丹饼—点心有毒/ 92
- 04 素食绿豆酥—体贴你的全素食/ 96
- 05 糖桂花蒸山药—淀粉食物的安全感/ 100
- 06 香煎南瓜饼—甜蜜伤口/ 103
- 07 紫薯草莓大福—橡皮刮刀之恋/ 107
- 08 蔓越莓桃胶糖水—甜食凶猛/ 110

晚餐

- 01 棒骨山药汤—恋人冰箱/ 115
- 02 彩衣皮蛋豆腐—美貌的豆腐/ 119
- 03 海带萝卜排骨汤—24小时的情分/ 123
- 04 蟹味豆腐丝—温柔地吃你/ 126
- 05 奶油炖杂蔬—谁是你的菜/ 130
- 06 栗子淮山鸡汤—全脂人生/ 134
- 07 新派麻酱口水鸡—口水争锋/ 137
- 08 东北蒜茄子—好男人如绿色蔬菜/ 141
- 09 番茄丝瓜炒蛋—为接地气啖丝瓜/ 145
- 10 酸辣拌双丝—若你爱着，请先吃饱/ 148
- 11 鱼香杏鲍菇—胃口与幸福的燃点/ 152
- 12 五彩麻酱肉丝拉皮—女作家的厨房/ 156

夜宵

- 01 孜然烤翅—洋歌手与土鸡蛋/ 161
- 02 卤味小菜拼盘—神仙的卤味/ 165

《最好的厨房》

- 03 苏叶烤肉卷—八点档开吃/ 169
- 04 麻酱鸡丝凉面—美食AV片/ 173
- 05 酒鬼花生—餐桌在别处/ 177
- 06 酱牛肉—老派小资的吃喝/ 181
- 07 苏叶煎豆腐—深夜里的食客/ 185
- 08 烤牛肉串—深夜食堂/ 188
- 09 翡翠油泼面—烹饪，抵御孤独感的最好方式/ 192
- 10 开洋葱油拌面—一蔬一饭，简单生活/ 196

零食

- 01 泡面南瓜球—泡面罗曼史/ 201
- 02 奶香玉米—忧伤的大码食品/ 205
- 03 烤薯条—油炸青春/ 209
- 04 话梅苦瓜—小吃客养成记/ 213
- 05 醋渍生花生—我敢陪你吃生/ 217
- 06 梅干菜烧饼—美味异地恋/ 221
- 07 香辣卤鸡脖—独食主义，一个人的餐桌/ 225
- 08 花生牛轧糖—剩蟹的春天/ 229
- 09 蜜汁鹿肉脯—年的形式主义/ 232
- 10 椒盐炸苏叶—香草传奇/ 236

《最好的厨房》

精彩短评

- 1、图文并茂，从早餐、午餐，下午茶，晚餐，夜宵到零食一应俱全，用的多数是家常的食材，也没有眼花缭乱的步骤，可操作性强。每道菜从食材的选择，食材的产地和最佳季节都有记录，做法也记录详细，再配上漂亮的配图，看着文字和图片都开始流口水了。每道菜配一篇小故事，娓娓道来，又有故事又有美食，正啊。
- 2、一个故事一个菜谱，挺好的
- 3、我发现我都会做。。。不用买了
- 4、文字还行，菜谱一般
- 5、要在英国试试 希望能读博士 有慰藉
- 6、还行的一本菜谱。
- 7、可操作性不强
- 8、文字不够引起兴趣 食谱还行
- 9、做一个温柔的厨娘~
- 10、菜谱而已，不能要求一个做菜好吃的人有多好的文笔，还行啦~
- 11、唯美食与爱不可辜负。
- 12、每一节一篇作者的小文和一份家常菜谱。
- 13、没几道喜欢吃的啊。作者口味跟我差太多，差评！
- 14、文艺青年写个菜谱都要配上那么多字吗
- 15、要下厨的冲动。文字一般，但是图文解说不错~
- 16、晚上看，恨嫁。1.27读毕
- 17、菜谱为先，凑点心情文字攒成的书。两层皮的感觉，不是我的菜。
- 18、本书和一些普通的菜谱书不一样，很文艺。而且每道菜都配一篇文章。读完美文再动手做美食。当下的美食书越出越用心，喜欢这样的风格。
- 19、里面的食材和步骤简单，有时间可以去试下了
- 20、治愈系的美食和文字
- 21、五星，没有细读，但是里面东西很好吃的感觉呀。书的风格是 冬日便当 类似的一个故事加一道菜的形式。
- 22、前面的文字好像比食谱更来得诱惑，特别是用很大篇幅形容一盘西红柿炒鸡蛋的情怀。
- 23、本来觉得一般，但后来又想起来之前看的一本食谱，觉得还是可以推荐的。中式食谱，大多可以实践。装订不错。
- 24、真是不错的好书，暖心，看得我最近重了几斤
- 25、按早中晚餐下午茶分了好多小故事，后面陪着菜肴做法，有事没事琐碎时间读的，开始故事感觉一般般，后来读起来完全就是为了放松，挤出时间小读一下，心情舒畅很多。
- 26、一半是家常食谱，一半是出自轻熟女心水味道的心情随笔。分出早中晚午茶夜宵零食六大篇的食谱简便易上手，可操作性强，亲民而不失生活趣味。随笔轻松、旷达、治愈、温暖，虽有小清新式的感悟，但好在没有刻意抹去生活的烟火气，所以也就少了鸡汤式的廉价和虚伪，占满整个屏幕的彩页色彩绚烂，仿佛香气与美味都能从移动端淌入现实的空间，使得它比纯粹的食谱更见心思，比鸡汤美文更具生活，因而不落俗套，值得在不至于被饥饿蹂躏时适度望梅止渴，画饼充饥。
- 27、治愈，美文，温暖
- 28、B2/B9 TS972.182/1006 最好的厨房是家常食材巧心思做出好吃家常菜。尤其喜欢里面能上手做的菜，试着做还不错。
- 29、装帧不错 启发比较少 就是为了专心看食谱借的
- 30、文艺女青年版下厨房，越看越没有耐心，我这么糙还是直接看下厨房吧。。。
- 31、相当接地气...菜谱一本，半小时翻完了。
- 32、坑
- 33、一半是私房食谱，一半是轻熟女关于做菜的心情随笔。寝欲来於梦，食欲来於羹。人间烟火，哪儿极品？只因当时饥渴，所以销魂。食之道，无节制的“高潮”最终会变得寡然无味，面对美食，“禁欲”才是最好的春药.....最好的厨房，是带有温度人情味的厨房

《最好的厨房》

- 34、治愈系功能食谱书
- 35、菜色不错，文笔一般
- 36、散文非散文，食谱非食谱，不喜欢的人可以说是不伦不类，喜欢的人可以说是混搭风
- 37、文字不清爽，食谱看了已没什么想做的冲动
- 38、没看完
- 39、也想写点小文章
- 40、让我爱上美食~
- 41、卧槽？！全无印象
- 42、有一天，也要一个这样的厨房
- 43、作者的笔触不错但感觉步骤比较复杂用的工具食材不太容易找到。以后置齐了再看看。
- 44、一本很文艺的食谱！
- 45、哈哈，教的都是小吃，我感觉看完后可以去摆摊卖吃的啦,还有一半没看,已做了一堆笔记，慢慢尝试
- 46、我喜欢那段，她和孙先生深夜加班回家，热火朝天地做菜，一人做一个，然后摆筷，斟酒，二人不约而同地说一句，“让我尝尝你做的。。。 ”
声音碰到一起，在心里撞击出余音。在我看来，最浪漫的地方不是床，而是厨房，夜深后疲惫地回到家，会有个人睡意惺忪地从床上爬起来，为你打开灶火，煮上一晚热气腾腾的方便面，陪着你吃完，哎，人生足矣。
- 47、文学性与食谱结合紧密的书，文艺女青年的做饭之路
- 48、对于这位的真实厨艺不论，倒是那种将文艺范儿的生活情调融入厨房的感觉，偶尔让人看了，颇有想要历练厨艺的冲动。

1、一切美好，都让人不忍心饕餮。这本书也是这样。不同于一般的美食书，拿到书，拿掉书皮，有那么一种错觉，感觉书页要掉下来了，可是后来才发现装订的别有用心，可以平铺在桌子上的菜谱才是好菜谱。有一点像《深夜食堂》，每道菜都有一个故事，读过或嬉笑怒骂的或小清新的感悟，菜色里仿佛也更加别有风味。每一道佳肴都美美地、霸气地占据着一页，虽然没有过多的ps，但是却有种家宴的味道，菜谱也不再是条条框框的一二三，而是多了制作者的感悟，无论是高难度的菜肴还是简单快手的小菜，都让人跃跃欲试，或做给爱的人，或做给自己，在深夜里满足一个填不饱的肚子或者在雾霾的午后抚慰受伤的心。我喜欢睡前在淡淡的台灯下，随意翻到一页，放下一切，把自己掉在文字里，不急于了解主食配料，不急于看油烟火候，只是放逐于文字和图片里淡淡而慵懒的味道，先听米多妈说上一段食色趣谈，再对着图片YY，任味蕾在口水里盛开，再不紧不慢地看做法，想想食物的味道在光影和温度里慢慢氤氲，一切都那么美好，美好得让人不忍一次看太多，就像不舍得一顿把好吃的都吃完的大餐。不知不觉，一个又一个夜晚有了美食和轶事的陪伴，竟觉得胜过了每天吃一顿大餐，再怎么翻也找不到没看过的内容，俨然自己变成了大厨，看见什么食材都多了几份亲切感，就像邻家的小妹小弟。豆瓣处女贴我就献给你了，米多妈，回头回老家沈阳，要是能跟你见一面，给我签个名吧！

2、买这本书没做功课，当时也没什么评价做参考。以为是一本纯菜谱，打算回家跟着学做菜。后来翻看，很惊讶，书的装订方式不常见，为此我还特意咨询过专业人士。书脊没有胶水，是用线装订的，叫锁线装订。使用这种方法的好处是书帖各页被装订在一起后，还可以平铺展开。每篇食谱都配一篇文章，说实话，文章比食谱更吸引人。不得不感慨，作者能写出来如此多与食物有关的文字，肚子里的墨水真多，哈哈！这种书，特别适合明媚的午后，一个人靠在窗前，听着轻轻的风声，安静的翻看，那种感觉不是小资，是用心感受作者的用心。我还拿着笔，把不错的段落画出来。记得有一篇文章，提到理想，看到一段客观的感悟，让我的心灵狠狠的被撞了一下。作者，不是不仅是一个热爱美食的女子，更有着对人生的理解。后来通过作者的豆瓣，看她推荐了一部韩剧叫《一起用餐吧》，每次看都哈哈大笑，太有意思了。要事先声明，我是不看韩剧的，能看完16集，足以证明非常好看。上面写的话是不是有点乱啊，总结一下，作者的文字比菜谱更吸引我，对生活的理解和感悟，某一刻会触碰到有些麻木的心底。再问一句，这本书怎么没人评论啊，大家都没看吗？唉！

3、不知从什么时候开始，喜欢上了这本书，同时也喜欢上了那深深蕴含着治愈气息的《深夜食堂》。其实这本书也足够治愈，那一道道菜肴，本身就是治愈身心的良方。时间可以淡化伤痛，但是永远不能解决问题。但是美食可以。当胃口随着一道菜肴暖起来的时候，也许就有了重新面对一切的勇气。至少，在东京那家偏僻的小小餐馆即如是。其实，我更感觉这本书完全像是《深夜食堂》的扩展版，甚至可以扩写成一个更加治愈的剧本，但是永远不要拍摄成电视剧。如果演绎的不够恰当，也许反而毁掉了文字赋予我们的美感和想象空间。24小时，从白天到黑夜，我希望每时每刻都有美食的陪伴。那是一场奢华的享受，如果啤酒炖牛肉和黄桃锅包肉一起被端上来，从心到胃都是满足快乐的。就算烹调起来简单，但是食物的意义远不仅仅是“好吃”二字，而是一种积极向上的生活态度。一种返璞归真的生活美学在一篇篇文字间缓缓流泻而出。由简易的食物穿搭出来的对生活本身由衷的热爱与体味，才是更重要的。锦大姐，最近你好吗？

《最好的厨房》

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:www.tushu000.com