

《妖怪公寓09》

图书基本信息

书名：《妖怪公寓09》

13位ISBN编号：9789573327509

10位ISBN编号：9573327503

出版时间：2011-1-14

出版社：皇冠文化

作者：香月日輪

页数：192

译者：葉韋利

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

《妖怪公寓09》

內容概要

条東商校校慶園遊會熱烈開鑼囉！

由千晶老師領軍的男學生咖啡座，絕對能滿足客人的所有需求～

但在一片夢幻的粉紅色氣氛當中，卻有人暗中想搞破壞……

秋天來臨了，除了每天都能在「壽莊」大肆享用琉璃子的「秋之盛宴」外，學校一年一度的重頭戲

校慶園遊會也即將展開。沒想到，以田代為首的那群「千晶老師粉絲團」，居然提出舉辦「男學生咖啡座」的構想！女生們為了要看千晶老師穿清純學生服的帥氣樣，這下可苦了我們這些男生啊！不但得像「執事」般單膝下跪服侍客人，還得練習迷人、帥氣的笑容……

不過，這次校慶結束，我在条東商校的生活也就劃下句點，所以能和千晶老師一起留下一些特別的回憶也不錯啦！看著千晶老師換上學生制服、教室布置成咖啡座，客人也已經大排長龍，一切都準備就緒！但就在這個時候，我和田代卻不約而同地收到了一封匿名簡訊

「去死吧！」

《妖怪公寓09》

作者简介

《妖怪公寓09》

精彩短评

章节试读

1、《妖怪公寓09》的笔记-第1章 风凉故人来

于是，妖怪公寓今天的晚餐就是“特选牛肉及大量松茸寿喜烧”，份量十足！

“太下饭了！太~~好吃啦！”

我一手拚命扒着白饭，一面奢侈地扫进一大口松茸，这也是只有在妖怪公寓才有的享受。

渗着汤汁的美味牛肉，味道几乎让舌头融化，松茸清香扑鼻而来的瞬间，让人感受到——这就是秋天哪！

几个大人跟平常一样，热热闹闹喝着啤酒、日本酒。配日本酒的是“烤山药鲜蚬丸子”，用切碎的山药加入鲜蚬，裹上面粉之后蒸烤。

“太赞啦！”

用大量红、白萝卜和豌豆荚铺在鲑鱼上，再淋上以白酒、红酒醋、法式芥末等特制酱汁的这道“秋鲑秋季蔬菜佐秋色酱汁”，让大家配啤酒。

2、《妖怪公寓09》的笔记-第4章 天气晴朗却波涛汹涌

琉璃子今晚准备的特别菜色，是用口感和鲍鱼类似的鲍鱼菇做成的“鲍鱼菇镶肉”。将鸡绞肉、洋葱，和鲍鱼菇柄的部分加入鸡蛋和牛奶拌匀（加入牛奶吃起来更松软）、捏成圆球后，塞到去柄的鲍鱼菇伞里，用油煎过，再加入酒闷烧至金黄色，淋上酱汁。

爽快地大口咬下巴掌大的菜肴，细致的美味顿时在口中扩散。

一群大人的下酒菜就是把相同材料用奶油煎过，迅速煎熟再撒上荷兰芹和大蒜增添香气。

接着还有“丹波栗炖猪肉”，油亮亮的栗子，色泽漂亮得令人食指大动！“味噌烧秋茄子海苔卷”的色彩也很鲜艳，至于“酥炸莲藕牡蛎”，则是撒上冲绳海盐一起吃。

“好甜！”

海盐衬托出莲藕的甘甜。

“这就是秋天哪~”

感觉就像在桌上这座秋山上欣赏红叶，秋天也有秋天的乐趣。

吃过一轮极品佳肴配白饭的我，最后一道等着我的是“鲔鱼生蛋盖饭”。腌过的鲔鱼和切成细丝的青葱、生姜一起盖在微焦的饭上，再打上一颗生蛋。

3、《妖怪公寓09》的笔记-第8章 于是，一年将尽

表面呈现现金黄光泽、看起来极致美味的火鸡，里面还塞满火鸡肉、坚果和糯米内馅，周围装饰着挤成小花状的洋芋泥，上面放颗樱桃，可爱极了！

旁边那道是英国有名的“栉瓜派”，一样烤得金黄；“鲑鱼蚕豆冻”色彩丰富；沙拉里的红萝卜切成星形；蛋糕则是道地的奥地利萨贺蛋糕

4、《妖怪公寓09》的笔记-第6章 欢迎光临

琉璃子为大伙儿准备的超级精选特餐，菜色包括：迷你起司嫩汉堡排、三色蔬菜猪肉卷、冷掉也依然酥脆的马铃薯可乐饼、卷成蔷薇花办状的烟熏鲑鱼、郁金香外型的炸鸡，加上切成章鱼状的小热狗。

小黄瓜、白萝卜、红萝卜蔬菜棒，沾带点甜味的味噌，至于青花菜、白芦笋、芹菜，则佐酸洋葱酱汁一起吃。

紫苏梅拌饭、柴鱼拌饭，还有可爱的海苔盐味迷你三角饭团；内馅夹有日式煎蛋卷、鲔鱼，和马铃薯

《妖怪公寓09》

沙拉的一口三明治。此外，还有加入樱花鱼松的梅花图案寿司，各项菜色堪称超豪华。简直就像玩具箱似的色彩丰富又可爱，还有令人开心怀念的简单传统便当菜色，甜点则是豆沙、红豆泥，和栗子馅的迷你铜锣烧。

5、《妖怪公寓09》的笔记-第15页

睡得香甜的小圆被夹在中间，我们俩躺着翻阅书页，看看长谷，发现他正伸手按着眼头。

“你累啦？”

刚才一直未发现，长谷的眼角出现一块淡淡的暗沉。真罕见。

“嗯……”

长谷用力把书阖上。

《妖怪公寓09》

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