

# 《妖怪公寓07》

## 图书基本信息

书名：《妖怪公寓07》

13位ISBN编号：9789573326571

10位ISBN编号：9573326574

出版时间：2010-5

出版社：皇冠文化

作者：香月日輪

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](http://www.tushu000.com)

# 《妖怪公寓07》

## 內容概要

堂堂男子漢夕土成了妖怪baby的「養母」，  
讓麻里子的情緒崩潰到抓狂？  
超卡哇伊的千歲「貓婆」成了新任靈力訓練師？  
哇！妖怪公寓的春天～有點「娘」哦！

長谷：

你這傢伙，在義大利正逍遙吧！告訴你一件事：我當「媽媽」了……唉！麻里子從妖怪托兒所帶回來一顆蛋，結果那顆蛋竟然在我眼前孵化了！生出來的東西明明長得像蝌蚪，卻有一隻細細的手，緊緊抓著我不放，麻里子說妖怪寶寶完成「印入記憶」，把我當成媽媽了。最後我只好讓他黏在我肚子上

……  
另外，記得我們學校那個超帥、被所有女生當成偶像的千晶老師吧？我終於知道他手上那道長長疤痕怎麼來的了……還有你絕對想不到，一向少根筋的麻里子居然在我面前大哭！我也終於明白了她不投胎，寧願一直當幽靈的原因。聽了麻里子和千晶的心酸秘密，我只覺得生氣又難過——這世上怎麼會有這樣的人呢？

搬進妖怪公寓以後，我才發現：那些妖怪啊、幽靈啊，根本都是再平常不過的存在，人類反而才是一群奇怪的東西。

或許是受到妖怪公寓的影響吧！我突然有了一個奇妙的念頭……

對了，你來玩的時候，還會看到一個新房客、也是我的新訓練師「貓婆」哦！

準備進行瀑布水行的夕土上

# 《妖怪公寓07》

## 作者简介

# 《妖怪公寓07》

精彩短评

## 章节试读

### 1、《妖怪公寓07》的笔记-第5章 你好，小宝宝

主菜是分量十足的牛肉，搭配奶油炒淡路产洋葱。淋上特制酸橙醋酱汁之后，原本口味浓重的牛排吃起来也格外清新，加上鲜甜脆爽的淡路产洋葱，真是美味无法挡。

「太高级了！」

「哇，觉得吃得好过瘾哪！洋葱太好吃~~~啦！再多都吃得下~」

秋音大口大口嚼着牛排，接着又把切成薄片的洋葱猛往嘴里送，同时还不忘用力扒白饭。这副豪迈无比的吃相接下来有好一段时间都看不到，琉璃子应该也会有些感伤吧！

配菜有酥炸竹笋虾球和生鱼片。剁碎的虾肉捏成虾球之后，用笋片像粽子一样包起来酥炸。针鱼和牛角蛤的生鱼片搭配蚕豆，汤则是蛤蜊清汤。

「虾肉好有弹性。只用盐简单调味，吃起来就跟高级料亭的味道一样耶！」

「生鱼片超赞！」

「跟日本酒好搭哟~」

喝酒的人另有一道下酒色拉，切成一口大小的鲔鱼和酪梨，拌上调味过的滑菇，红配绿的卖相十分鲜艳。还有小沙丁鱼干上铺着融化的奶酪，是用烤箱烤的一道小菜，微焦的部分好吃得不得了！

「这味道真特别，吃了还想再吃。」

「跟啤酒好搭~」

不一会儿，餐厅里又飘散着红烧竹蚶和盐烤蚌壳的香味。

「这跟烧酎好搭哟~」

那些大人只要能开心畅饮，其他都无所谓，只见每个人酒一杯喝过一杯。

小菜是鲤鱼卤款冬，很有春天的味道。

「这个卤菜吃起来好舒服。」

秋音「嗯~~~」低吟着，说：

「最痛苦的就是接下来得两年都吃不到琉璃子做的菜了。结果别人说，这也是修行的一部分。」

「今天的菜色有春季蔬菜天妇罗、豆皮海胆羹、半烤鲤鱼色拉。主食是樱虾蚕豆菜饭。」

### 2、《妖怪公寓07》的笔记-第6章 拖油瓶

味噌口味的猪肉炒竹笋，包在莴苣叶里做成的生菜卷（可以直接用手抓着吃）、海苔鸡肉卷、鸿喜菇加蚝姑的油炸米丸子、酥炸毛豆泥镶莲藕（口感脆爽）、加了奶酪和黄瓜的迷你竹轮、布丁外型的一口蛋豆腐、豆腐渣色拉，外加五个比平常更大号的饭团，甜点则是漂亮的关东风樱花麻糬（当然是麻里子亲手做的）。

竹笋磨泥，裹着虾和干贝做成丸子蒸熟，然后淋上海带芽羹汤，上方还加了海胆。包着牛腿肉的高丽菜卷要沾白味噌酱一起吃。好顺口的味道，不管添几碗白饭都能吃光光。

### 3、《妖怪公寓07》的笔记-第45页

此外，对我的遭遇表现出体贴的不仅长谷，他老爸也一样。之前我去他家玩时，他老爸偷偷跟我说：「等你高中毕业顺利找到工作，我带你去好玩的地方庆祝。敬请期待哟！」他还竖起小指要跟我打勾勾说：「这件事别让泉贵知道哦！那小子一再啰唆交代，说什么别干涉你们的私事。我就说，你们是新婚夫妻啊？」他老爸苦笑说着。我则因为和他老爸之间有了「秘密约定」而感到开心得不得了。

### 4、《妖怪公寓07》的笔记-第8章 心灵富足

## 《妖怪公寓07》

竹荚鱼生鱼片泥拌入生姜、大蒜、味噌等调味，然后用单面以麻油煎过的紫苏叶包起来，做成紫苏叶竹荚鱼堡。鲜肉蛋卷（类似鳗鱼蛋卷）。南瓜、大蒜、鸿喜菇、虾芋，加上鸡肉香蒸。酥炸镶莲藕、搭配切成樱花外型的红萝卜（莲藕因为没烫过，口感超脆）。另外，当然还有赏花及旅行的便当中不可或缺的章鱼造型小热狗，以及郁金香型小炸鸡。

主食是在白饭中加入切碎的樱花、剥开的鲷鱼鱼肉后捏成的饭团。其他还是一口大小的迷你蛋包饭，另一种则是简单用盐调味的海苔饭团。

不只这些，还有特别追加的三明治。新鲜爽脆生菜加上火腿的三明治，以及鲑鱼奶油奶酪贝果。

甜点是蜂蜜渍葡萄柚，特别调制过的清爽口味甜而不腻。保温瓶里的咖啡也还很热。

### 5、《妖怪公寓07》的笔记-第5页

琉璃子今晚做的消夜特餐是豆皮滑蛋乌龙面。用鲤鱼和沙丁鱼熬的浓浓高汤，散发出无法形容的香味。再以太白粉液勾芡，加入蛋汁和豆皮，撒上红葱头、海苔和山葵。最上方还有削得薄薄的柚子皮碎片。

蛋汁和豆皮搭配起来虽然分量十足，吃起来却清爽无负担，拌着乌龙面入口，顿时，整个人从体内部暖了起来。

### 6、《妖怪公寓07》的笔记-第3章 害羞得说不出口

秋音像吃零食一样，抓起一块块炸什锦直往嘴里送。

妖怪公寓今日晚餐的菜色，有使用柠檬汁的爽口义式炸什锦、呈现漂亮鲜绿色泽的毛豆腐、萝卜小鱼色拉、蟹丸金针菇清汤。主食则是加入鲑鱼和鹿尾菜一起蒸的菜饭。啊！季节似乎从冬天渐渐变换到春季了。

炸什锦用了红萝卜、洋葱、青花菜等各式蔬菜，色彩鲜艳，还分成加入虾仁和沙鳎两种。此外，还撒上超细的意大利甜食发面当点缀，吃起来更添酥脆口感。

据说在面衣里加入少许太白粉会让口感变得更脆爽，加入奶酪粉和削细的柠檬皮，让整道料理散发浓浓的意大利风味。不仅如此，其他如将鸡高汤、西红柿丁、柠檬等混入酱汁中，也是义式料理的常见作法，大人们今晚就喝白酒搭配这道菜。

# 《妖怪公寓07》

## 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](http://www.tushu000.com)