图书基本信息

内容概要

时代在改变,人类却一直困在厨房里。这不是因为科技没有进步(厨房里已经有太多的电器),也不是因为菜谱不够多(瞧瞧你有多少本菜谱),这是因为我们缺乏一种快乐生活的态度。

《我恨厨房》将如何让你从厨房中解放?

从节约开支到饮食健康,从野炊到儿童聚餐会,从剩菜法则到最后一分钟晚餐,从持家秘诀到营造用餐氛围,本书作者用轻松幽默的语言介绍了各类厨房智慧——当然,也提供了近两百种快手菜谱。如果你恨厨房,希望用尽可能短的时间搞定烹饪,那么请读读这本书。

作者简介

书籍目录

后记

自序 厨房需要的是幽默与自由 珍贵而实用的厨房常识 11第一章 30道硬菜 这可是咱们的镇书之宝 49第二章 剩菜法则 每个家庭都需要一只可以吃掉所有剩菜的狗 69第三章 蔬菜,沙拉,沙拉配料 怎样将你的蔬菜装点得诱人一些呢? 93第四章 土豆和其他淀粉类食物 这种敦实的食物可是主妇们最经典的选择 107第五章 每人带一道菜的聚餐 来学学怎样让你带的菜惊艳吧! 121第六章 有朋自远方来 不要轻易接受到别人家用餐的邀请,出来混总是要还的 141第七章 女孩们的午宴 八卦才是重点! 149第八章 开胃酒点心和令人心痒难耐的特供 到底是谁最先开始经营这个产业的! 171第九章 甜点 反正人们已经够胖了,再来点儿甜点也无伤大雅! 197第十章 给孩子们准备狂欢派对 反正他们只是为了气球而来,没人会注意你准备什么菜! 203第十一章 最后一分钟晚餐 咱们这辈子不都是这么过的吗? 223第十二章 持家小秘诀 当你的搅拌器变得黏黏糊糊了怎么办? 229第十三章 做一个好厨师的必备素质 或者说,如何专业地纸上谈兵?

时代的改变,从来都没有带走人类讨厌做饭的本性

精彩短评

- 1、喜欢进厨房,也喜欢做西餐
- 2、终于有个方法让我以最快的速度离开厨房了
- 3、厨房的剩菜可以变废为宝了
- 4、[我恨厨房----上市50年销售300万册的美食经典,一代人传给下一代人的美食秘籍] 我恨厨房----上市50年...帮朋友下的单
- 5、全是我没有的
- 6、本来想研究人家为啥讨厌厨房的,因为我很喜欢厨房。不过发现这个书不适合爱捣鼓的自己,不过能看出来照着它做出来的东西是绝对够美味的,各种罐头或者半成品充当了主要的功臣!对于不爱下厨的人真的超实用的!!不过以西餐为主哦
- 7、和书名不同的是,我爱厨房哈
- 8、本书的宗旨是:烹饪没有乐趣,完成得越快越好,最好所有的原料都可以在厨房里轻易拿到。
- 9、我也恨厨房,恨并期待着,每天都想着要做什么好吃地给宝贝!
- 10、朋友推荐看的,朋友以前是一个一进厨房就会手忙脚乱的人,现在,她不但很愿意做饭,而且做得很快也很好吃,我有些惊奇,所以就向她取了取经,她便介绍给我这本食谱,很实用,现在的我面对厨房也是从容得很。
- 11、有的人喜欢做一个全职太太,不管是饭菜,还是家务样样做得好,做得到。我每天都要工作,而且是一个不善于生活的人,所以身体一直呈直线性下降,每次闻到邻居的饭菜香,都忍不住羡慕上一阵,于是我开始收集食谱,《我恨厨房》这是一本比较全的西餐食谱,实用性很强,我很喜欢……
- 12、想做西式料理的人比较有用,不然无用。
- 13、喜欢这本书教我规避厨房怪圈
- 14、讨厌厨房的人就赶紧拜读吧
- 15、厨房里的锅碗瓢盆总是会让人头疼,但是既然做也是做不做也是做,就以最快的速度做出最美味的菜吧
- 16、《我恨厨房》其实是一本很时尚的教科书,能把教科书写得这么津津乐道,真的很不容易,一位时尚辣妈的经验之谈,一位留给儿女的毕业之作,也许我们不喜欢西餐,也或许我们很无耐饭饭之谈,但还是做好准备,以防不备之需,所以我收藏了……
- 17、在厨房里能折射出生活的光辉
- 18、太西式了,有的东西都没听过
- 19、这本书道出了很多讨厌厨房的主妇们的心声
- 20、如果所有的食谱书都是这样子写出来的该多好呀,风趣幽默,而且看了之后很想去做,可惜要命的是,里面的食谱也许不是很健康吧,当然,我也不知道,我是个厨房盲,这个先不说,里面很多东西是需要烤箱的,我还要专门去卖烤箱吗?好吧,卖烤箱吧,但是食材去那里买呢?很多罐头的东西,自己做,太费事,何况自己还不知道怎么做呢,另外一些配菜,我也不知道在我国的称呼是什么。哎
- 21、当我在厨房就快绝望的时候这本书成了我的救命稻草
- 22、还好不是买的。
- 23、如评论所说目前看来借鉴性不强爱做饭的没必要看了。。
- 24、食谱的书我看过很多种,《我恨厨房》让我改变了对食谱的看法,原来食谱也可以变得这么有趣 ,食谱的语言风格也可以这样的风趣幽默……值得学习
- 25、我有好几次要逃离厨房的念头了,逃是逃不掉的,但是我们可以更加快速的做好饭离开厨房
- 26、看完书也许你会爱上厨房的
- 27、作为一本菜谱书,这个编辑完全没有下厨经验。一又二分之一盎司是几克?伍斯特郡辣酱中国有吗?有啥可代替的?洋蓟心又是啥?既然是给中国人看的,编辑也该用心点,把重量换成中文称呼,把材料换成中国能找到的材料,有那么难吗?
- 28、活到老学到老,就连厨房的学问也要学
- 29、在家围着厨房转,所以少不了一本给力的食谱
- 30、让我爱上厨房

- 31、超低价折扣,但对我无用,买时根本没看简介,只是看到了一代人传给下一代人的美食秘籍,秘籍耶,谁知道拿回来是美国的^ ^
- 32、既为美国三代家传的厨房必备之书,自有他的道理。
- 33、做饭是多么快乐的一件事啊,为什么要恨厨房呢?
- 34、讨厌厨房的人不会因为一本食谱而改变自己的想法
- 35、估计我这辈子都跟厨房无缘
- 36、最近一直在研究美食,其实我不恨厨房,只是讨厌做出来难吃的菜,讨厌油烟,讨厌衰老,,, ,这本书不错哦,推荐给喜欢美食,又喜欢自创的女人们
- 37、进过厨房的人有不同的感受
- 38、刚刚拿到,封面不错,是我喜欢的风格,一点也不像传说中的食谱,很轻松的幽默的写作风格,让人耳目一新,看到此书我突然对做饭极度的感兴趣,也觉得吃饭原来也可以变得如此轻松,并且全书以我最喜欢的西餐为主,真是尽如人意的一本书……
- 39、喜欢这本书是因为它可以帮助我以最快的速度离开厨房
- 40、已经出新版了!
- 41、一直不喜欢厨房的味道
- 42、厨房的学问值得反复斟酌
- 43、是西式厨房的食谱了,材料有些比较不易买,不过创意不错
- 44、曾经对着厨房的门望而却步的时候这本书就成了我的救星
- 45、恨厨房的主妇们就读这本书吧
- 46、拿到这本书的时候,我仅仅觉得它只是一本食谱,只是为了学做菜而买的,看了之后,我发现我我更加欣赏作者的那种崇尚自由的精神,节奏快到要窒息的时代,学会着轻松的过活,做一道简单的 美食,过一种自由轻快的生活……
- 47、厨房的学问很大,要多加学习
- 48、痛恨厨房的俊男美女们都来看这本书吧
- 49、这本是给不爱下厨房的人写的,但是我觉得更适合我这个热爱厨房,但是不成熟的新手!
- 50、我恨厨房这本书让我学会了西餐的烹饪方法
- 51、这本书一直在想,是怎样的一个矛盾体

恨厨房,却又写了详细的食谱

收到的时候就开始翻阅了下

他说"这书不是写给热衷烹饪的人的,是写给讨厌厨房的人的"

详细的配料,详细的步骤做法,简单的做法却可以让你以为是不怎样的食物变的美味

- 这,大概就是魅力所在吧。
- 52、恨的同时也爱上了厨房,把每天的生活都通过厨房表现出来吧,生活离不开美食。
- 53、有的时候真想从厨房逃出来,这本书救了我
- 54、我总觉得自己的时间很紧张,每天的生活节奏都很紧张,所以进厨房的机会很少
- 55、书很好,就是不太合实际,典型的外国的厨房。
- 56、每次进入厨房我的头都大,这本书帮了我的忙
- 57、不错 思路可以借鉴,例子就不太适用了
- 58、太西式了
- 59、不适合现在使用,都是西餐,要用的原材料和烤箱都不在手边
- 60、我做的饭全家人都爱吃,所以我很爱我家的厨房
- 61、厨房不是女人的天下也是男人的责任,所以我身为男人也应该研究一下做饭的技巧,真本书适合 我
- 62、"每次我在厨房绝望到想要撞墙的时候,这本书都能及时的拯救我"纽约时报曾这样评价这本书,而我也是十分认同它的说法,书中的配方拿来即用,语言也是一针见血、风趣幽默,可畏是一本解救主妇的好书……
- 63、看完心里很犹豫,是进厨房呢还是继续远离呢,纠结啊
- 64、厨房的油烟味我最受不了
- 65、这本书应该说写得不错,想来应该很适合西方的饮食。对于西餐爱好者来说,值得一看。书中出

现最多的食材就是牛肉,玉米、豆子,各种酱料,以及各种罐头产品。对于省会以上城市的人来说,可操用性双较强,对于地市以下城市是买不着很多配料的。不过很长知识,等将来有条件了,一定亲手做西餐。

- 66、想让我老公看这本书,这样我就可以不用进厨房了
- 67、厨房的活很繁琐,我不喜欢
- 68、读完书还是觉得不喜欢厨房
- 69、在中国,并不实用
- 70、我爱做饭也爱厨房
- 71、我也想过逃离厨房,一提到做法就头疼
- 72、身为一个妻子不进厨房总是不太好,所以这本书很适合我看,既简单又方便
- 73、大部分都是罐装的配料,不实用。可看的是作者有趣的文笔。
- 74、小小的厨房里很多的学问在里面
- 75、虽然说抓住男人多心要先抓住他的胃,但是还是不喜欢做饭,尤其是厨房那种味道
- 76、作为一个不能从厨房获得价值感和小确幸的人,"我恨厨房"俱乐部等等我!
- 77、改变life style的一本书,非常好,买的烹饪美食书,儿子都偶尔看看。很好看的!
- 78、我觉得自己现在成了一个黄脸婆了,总是围着厨房打转,收拾每天的剩菜剩饭,所以我很讨厌厨房

79、50年前,由美国畅销书作家佩格•布莱肯著作的《我恨厨房》把那个嬉皮年代的大批主妇从水深火热的厨房中拯救了出来。50年后,新一轮厨房革命的旗帜由佩格的女儿扛起——新版《我恨厨房》势要成为新世纪主妇们的救世主。

真正憎恨烹饪的人绝不会被任何美食潮流牵着鼻子走,因为不管时光荏苒还是岁月如梭或者是50年岁月匆匆一瞥,"我恨厨房俱乐部"会员们仍然会坚定地讨厌着烹饪。这本书的唯一目的就是让主妇们 (也包括主夫)尽快从厨房逃离,当然,顺便还能从厨房带出美味的食物。

所以,如果你是一位热爱厨房、享受烹饪的绝对煮妇,这本书完全没有必要看。可如果你也曾偶尔为煮饭招待客人而感觉负担沉重,那么,不妨像本书学习。作者佩格•布莱肯在书中提供的晚餐食谱让憎恨烹饪的主妇们看到了曙光——不再需要绞尽脑汁地设计晚餐,只要按照书中那些简单的食谱轻松烹饪,就能在餐桌上得到全家人的称赞。

英国的一位作家兼家庭主妇说:"以前,我并不知道居然有很多人和我一样厌恶烧菜。比起在厨房里接受油烟的洗礼,我们更愿意在自己的事业上寻找灵感。但厌恶归厌恶,身为妻子和母亲,我必须履行自己的责任,强迫自己走进厨房。这本书虽然不能彻底地把我从厨房中拯救出来,但起码能让我最快地离开这个人间地狱。"

在20世纪六七十年代,佩格•布莱肯的作品风靡一时,畅销300多万册,50年后,她的女儿 重新梳理,推出新版。新版《我恨厨房》不但保持了初版书的风姿,更响应潮流,增加了一百多个配 方以及花样百出的"偷懒诀窍"。

当然,本书介绍的基本都是西餐,如果你是绝对讨厌各种西餐的人,本书可能不适合你读,而若你有尝试一下做西餐的兴趣,只是一直苦于各种配料难以寻找,做起来又麻烦不堪,那这本书就太适合你了。因为它所列出的菜谱,不但美味好吃,而且绝对简单易做。最最重要的是,在前言中,你就能够知道如何在你生活的周边寻找合适配料了。比如,食谱中最常见配料有:罐头浓缩汤、罐头芸豆、罐装蘑菇……都是你能在超市轻易买到的东西。而且,各种替代品也罗列详尽。比如:"3½汤匙可可粉加上1汤匙油脂或者油=1方块苦巧克力;1½汤匙的醋加上足够的甜奶油(这两样加起来能填满 1杯,保持几分钟)=1 杯酸奶油;半杯罐装牛奶、半杯水加上1汤匙醋(保持几分钟)=1 杯脱脂乳或者酸牛奶;……"所以,你尽可以按照这本书的指示,在短时间内做出丰富的西餐美味,满足一下自己的虚荣心~

- 80、曾几何时我很讨厌厨房的味道
- 81、厨房里的交响曲
- 82、这是我完成任务赶紧离开厨房的福音书
- 83、现代的女性往往需要上得厅堂下得厨房,所以这本书特别适合看
- 84、非常喜欢,虽然没有关于菜谱的彩色照片,单单阅读那些幽默风趣又不失简洁的文字已经让我控

制不住自己的微笑了。翻译的也很不错,一个热爱生活、精力旺盛却又不希望被厨房所羁绊的快乐女人形象跃然纸上。所以我更期待尽快读到它的原版,估计会让我放声大笑吧。所有"厌恶"厨房又喜欢西餐的职业女性,真的应该人手一本。

- 85、厨房的油烟是我最受不了的,所以经常是还有抵触心理
- 86、踌躇的走进厨房按照菜谱的知识准备,发现这本书介绍的西餐步骤都很简单,终于做出了我最喜欢的菜
- 87、《我恨厨房》买的时候觉得封面不错,现在看来还很实用,一本不薄不厚的书,却谱写了无数种食物的做法,尽管不是很喜欢西餐,但偶尔还是需要调和一下的,所以会常常拿出来学着做做,很方便,也很省时,并且口感也很不错,值得学习的一本书。
- 88、工作原因接触很多外国人,羡慕他们没有油烟的洁净的厨房,这本书告诉我远离硝烟一样可以做出美食
- 89、每次进厨房总会搞的我晕头转向
- 90、果然西餐的简餐很乏味,还不如我随便炒个豆子呢,下次要和宋妈学习卤鸭!
- 91、一本时尚的厨房教科书
- 92、本来是被名字吸引的,序言就说热爱厨房的女孩子不用看这书。再读下去还是菜谱,不过是懒人菜谱,西式调料在大超市大多也能买到。当然跟着这书能随便懒又吃得不错的前提还是,你要有烤箱,相对于其他歪果仁的烹饪书来说,这本的上手操作性可是高多了。
- 93、上次的聚会因为没有一道出彩的菜不欢而善,为了改善自己的厨艺,我买了这本食谱,尝试着做了做,很省时间,并且花样也很多,很实用的一本书,期待下次聚会……
- 94、因为讨厌厨房 所以更得征服厨房
- 95、口吻很有趣 那些应付家人 应付朋友 不得不请客的心理状态和小智慧 好有爱

烦,但怎么办,这是生活中必不可少的,所以,学着乐观,学着乐活.....

- 96、在厨房的很少时间却能使夫妻的感情更加紧密
- 97、我不喜欢做饭, 当然也不喜欢进厨房
- 98、挺有意思的食谱,不爱下厨房的人也被吸引了
- 99、一个从家庭煮妇升华到家庭煮夫的时代,想着三从四德的时代,女人似乎终归逃脱了繁文缛节的左右……现代更多的人懂得了享受,也安于享受,80后,会做家务的人越来越少了,90后,可以自理的人越来越少了,如今可以不用自己下厨也可以吃得好,吃得饱,但有时候,请客到家,饭菜便成了最棘手的问题,如今《我恨厨房》能教你做出可以获得赞赏的美食……
- 100、《我恨厨房》书名映射着每一个主妇的心声,所以我走进书里,想看看到底该如何去恨我们离不开的厨房;又一句美国三代家传的厨房必备,让我觉得也许真的可以一夜之间变成一名无所不能的巧妇,所以我认真的读了,真的很不错,不管你是想开个Party 还是想吃个团圆饭,有它就可以了……101、买来之后看了看,也学着做了做,很不错,简单易学;本书的语言也比较幽默,和普通的食谱有很大的区别,值得借鉴的是,其实我们的生活是可以很轻松的,就像做饭,每天机器式的吃饭,会厌

精彩书评

章节试读

1、《我恨厨房》的笔记-第89页

甜脆番茄

选厚实的番茄,切成片状,再加上盐和胡椒,将它们浸入麦片中。取平底锅,将番茄放到里面,用橄榄油或黄油煎一煎,直到番茄片颜色变淡褐色就好了。

2、《我恨厨房》的笔记-第104页

秘方小土豆

将小土豆煮熟并加入牛奶捣烂,放到一个烘焙盘中,撒上磨碎的,重口味的芝士,越多越好。不盖盖子,在烤箱用350度烤上15分钟就好了。

特制烤薯条

取3个烤土豆,好好擦洗,不要去皮。照着炸薯条的样子切开,一字排开放在烤盘上。取半个黄油棒,混合两茶匙的凤尾鱼糊,一点儿盐和胡椒,加热直到黄油融化。将这个酱料刷在土豆条上,将土豆条放入烤箱,350度,烤35分钟。

帕玛森意大利干酪烤土豆

4个去皮大土豆,切成薄片

2杯牛奶

1茶匙盐

一点胡椒

半杯浓奶油

1/3杯磨碎的帕尔森意大利干酪

将土豆,牛奶,盐和胡椒都放在蒸锅里,沸水加热,一起蒸上30分钟。现在将这些蒸好的东西都倒入,烤盘中,把浓奶油倒在上面,再将帕玛森意大利干酪撒在上面。放入烤箱,350度,烤20分钟。

3、《我恨厨房》的笔记-第86页

酸奶油卷心菜

1个大卷心菜 1个鸡蛋,打好 2汤匙糖

半茶匙肉豆蔻粉 盐和胡椒 1杯酸奶油(这是什么东西)

撕碎卷心菜,扔菜心(中国人不干这事),放入锅中煮5~10分钟,注意要用尽量少的水,等到卷心菜都变软的时候,倒掉锅里的水,加入其他配料混合在一起,加热,等熟透就好了。

4、《我恨厨房》的笔记-第78页

1找到任何一款你喜欢的调料,把它加入到融化的黄油中做成酱料。这是对付大多数蔬菜最简单的 方法。

2煮蔬菜的时候,往里面加一个牛肉浓汤块,或者1茶匙的速溶汤料。

3在给蔬菜调料的时候,再额外加入一些糖。

5、《我恨厨房》的笔记-第79页

简易芝士酱

- 1磅重口味的加工芝士,切块
- 1又1/2杯 低脂牛奶
- 1又1/2杯 茶匙盐
- 2茶匙 干芥末

将芝士在蒸锅中加入融化,加入其他材料,一直搅拌,直到混合物看起来平滑了。倒入一个罐子,盖上盖子放入冰箱。

当你需要的时候,就从罐子里倒出需要的量,用牛奶稀释一下,再放到蒸锅里加热一会儿。

6、《我恨厨房》的笔记-第33页

在排泄不畅的一天结束时。蹲在马桶上看。翻得不错。在看到著名的罗杰鸡肉米饭时候。饿了。

7、《我恨厨房》的笔记-第99页

蜜蜂酸橙酱

稀释的蜂蜜加上橙汁

橙子蛋黄酱

稀释蛋黄酱加上新鲜橘子汁

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