

《兰若的灶间闲话》

图书基本信息

书名：《兰若的灶间闲话》

13位ISBN编号：978720309278X

出版时间：2015-11-1

作者：王瑞庆

页数：233

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

《兰若的灶间闲话》

内容概要

《兰若的灶间闲话》是作者王瑞庆的博文专辑，分为烹炒、烘焙两部分，并配有制作过程和成品的精美照片。书中主要介绍了100余种菜品的制作方法、相关知识以及人与食物之间的故事，读来清新婉丽，饶有趣味，同时展现了饮食文化的独特魅力和作者对平常生活的热爱。

《兰若的灶间闲话》

作者简介

王瑞庆，网名兰若。祖籍河北定州，生于山西太原。做过工厂工人、中学老师、文学编辑，现已退休。曾在本地报纸开辟随笔专栏《灶间闲话》，发表一些饮食文字。2005年在《PlumCafe》论坛以网名兰若注册，潜水，跟贴，做版主，同年11月第一次在论坛《轻松煮》发了自己的贴子《腊肉咸饭》。2006年11月在新浪网注册开博，博客名为《兰若的灶间闲话》。

书籍目录

烹炒
青白蛇
华严清品
酸辣包心菜
爽口的老虎菜
剁辣椒
腊肉咸饭
做红烧鱼的心得
蚕豆米炒肉片——怀旧的乡情
泡豇豆炒肉末
香椿苗拌豆腐
素什锦
芹菜心炒百合
汽锅鸡——两个锅做一只鸡
清炒银针
烧大葱
生姜甜醋猪脚汤
学做杨公团
白萝卜丝汤氽丸子
酸汤饺子——我家的快餐
黄瓜清粥
全菠菜糊的翡翠揪片儿
长山药，怀山药，铁棍山药
生拌紫甘蓝
姜丝炒肉
红苹果酒卤猪腩
木耳拌雪梨——惊蛰吃梨
糯米藕
清炒芥蓝——芥蓝如菌蕈，脆美牙颊响
皮冻儿
红薯煎着吃
萝卜皮小菜——方言的趣味
炝拌豆干
炝拌黄瓜木耳——炝拌的菜式
私家菜和宫保鸡丁
番茄酱土豆泥
土豆泥肉饼
卤三样——老卤汤
家常醋鱼和一鱼两吃
自家的鱼香肉丝
醋溜辣白菜
腊味荷兰豆
香菇
自家的回锅肉
虎皮尖椒和尖椒肉丝
荤油
红薯泥

《兰若的灶间闲话》

熏鱼
清炖狮子头
拔丝
香葱?鱼
剁椒鳕鱼
绿芦笋，白芦笋
蒜茸茄子
用简单的方法来做一条鱼
香糟酒，香糟鸡翅——老酒泡香糟，前世姻缘
泡椒炒双笋——春风吹破琉璃瓦
清炒芥菜叶和芥菜梗炒肉片
我们家的红烧肉——上一道硬菜
小米，小米粥和金银二米饭
青笋炒腊肉——这笋不是那笋，这腊肉也不是那腊肉
炒排骨
杏酱烧排骨
霉干菜烧肉和温州肉饼
荆芥
家常豆角焖面
怀山龙骨汤——有关汤的话题
冬瓜蓉汤
最最简单的萝卜汤
羊肉萝卜汤——立秋一碗汤
莲藕红豆排骨汤
风味咸蛋——把鸡蛋腌起来
蜂蜜柠檬茶
冬日进补：红枣核桃桂圆芝麻冰糖花雕阿胶膏
自制新鲜酸奶酪
花生酱自己做
面包伴侣柠檬酱
烘焙
读村上春树的短篇小说和我烤的奶酪蛋糕
一路走来的ciabatta夏巴塔拖鞋面包
烤土豆——土豆的西式做法
羊倌儿的馅饼——西洋农家菜
战士饼干——再折罗一次
酸奶油小饼干——山寨酸奶油
法式甜点舒芙蕾souffle
巧克力布朗尼——记下大师的配方
英式布鲁姆面包
法式乡村面包
潘妮托尼面包
玉米面包
天然酵种大蒜干番茄和迷迭香的味道

《兰若的灶间闲话》

精彩短评

1、中年学厨，格外有趣

《兰若的灶间闲话》

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