

《谈情说菜》

图书基本信息

书名：《谈情说菜》

13位ISBN编号：9787500671619

10位ISBN编号：750067161X

出版时间：2006-9

出版社：中国青年

作者：胖星儿

页数：158

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

《谈情说菜》

内容概要

《谈情说菜》(相对美女私房菜)一本摘自胖星儿博客的结集。书中自成一种新的菜谱写法——直击男女关系理论的男女关系菜：将烹饪美食与解说情感结合，使刺激味蕾和探寻情感同步，把男女关系和美味卷起来。《谈情说菜》(相对美女私房菜)既能学做菜，又能找到情感共鸣的博客，因此获得了新浪首届博客大赛情感类一等奖，并在8个月的时间里获得了将近200万点击，成为当前最热的中文美食博客。

《谈情说菜》

作者简介

胖星儿，生活在北京、供职于报社，有着稳定职业和稳定的感情生活；喜欢做饭，喜欢谈恋爱，并把每天喂养爱人的菜谱和对男女关系的心得写入博客《相对美女私房菜》，自成一成新的菜谱写法——直击男女关系理论的男女关系菜；将烹饪美食与解说情感结合，使刺激味蕾和探寻情感同

书籍目录

做好女人，脚趾的性感也不容忽视 闺蜜就是形近而神不近 凉拌杂菜 矜持是18岁以前才干的事 超级酱汁三道菜 女人的性情远比男人坚强 香蕉阿福 女人要学会兜圈子 蒜香炸鱼 死去活来的女人内心冷静得可怕 冰花芥兰 像冬天藏在长靴中的红脚趾甲那样奢华 蜜汁椰饼 要娶个会变着花样做鸡蛋的女人 蔬菜蛋脯、金银蒸蛋 优点是非要自己夸的 白汁蘑菇单身女人，用优越感盖过恨嫁的心 别为男人的没拒绝而多情 糯米香菇排骨饭 不怕失恋只怕寂寞 啫啫鸡 订本杂志的单身生活才有安全感 红豆沙 坚强女子必有太多经历 虾饼 你出现的时候我不会老了吧 奶油炸糕 女人单身非得表现出优越感 凉拌荷兰豆 女人和自己较劲一生 清炖狮子头 相亲的爱情其实更美满 金针菇丝瓜 干得好才能嫁得好啊 回锅蘑菇 认清男人，总是在分手之后才恍然 不想和你结婚的男人一定不爱你 奶香芋泥 男人如面条 辣酱面对旧爱好的人都是好人 烩饭 改变男人要在交往之初就痛下决心 酸爽百叶和萝卜两拌 男人把女人看成一生的高利贷 糯米烧卖 男人对女人都说一样的话 糖醋鱼片 男人天生都没责任心 糟熘鱼片 什么样的人有什么样老婆 虾仁意面 想了解他，就必须和他吵架 酥盖土豆泥搞定男人，耗得起时间就会有因果 10%的欺骗更相亲相爱 饭团 暧昧一点更能亲密 木瓜银耳 别对男人太好奇 糖醋小排 吃回头草也要拣新长出的芽 玉米饼 毁掉男人必然豁出自己 番茄鱼头汤 没因果的感情多是因女人耗不起时间 香精黄鱼 男人越是优秀越要敲打 浇汁大排饭 女人花男人钱是一种境界 排骨年糕男欢女爱，常被我们误以为是爱情 “谁敢娶”的女人幸福起来便无人能及 酱香小海螺 持之以恒保持减肥成果的女人很可怕 叉烧肉和二婚的人结婚多思量 回锅肉 日久生的情不是爱情 奶酪酿烤香菇 所谓“成人式交往”就是不负责任 饺子皮盅 投入的痛苦，不投入的审美 奶酪火腿卷 徐娘半老，风骚在外 煎牛扒 最奢华的感情是好色 排骨南瓜盅 浪漫就是蜻蜓点水 葱油蜚头、老醋蜚头痴男怨女，可以失恋但不能总受伤 安心被爱的下场会很难看 鱼头粉皮 被抛弃的人才号称甩了人家 肥牛盖饭 别把没占到便宜当吃亏 鲍汁腐皮虾肉卷 女人怎么可以没遇过坏男人 香菜豆腐羹 抛弃你不是因为你不好 家常小三宝 失恋不是错，总是受伤就是错 咖喱豆腐 失恋后先别急着倾诉 浇汁鸡蛋包 最大的痛苦必由爱人亲手伤害 手撕茄子同居，再幸福也不如婚姻塌实 爱情靠信任难以维系 羊肉串 逼婚得有份慢慢来的心态 冬瓜腔骨薏米汤 感情总要煽风点火 豌豆黄 同居时该住到谁家 果仁煎鸡 有些感情只是被外人复杂化了 椰蓉球 再幸福的同居也不如婚姻塌实 水晶肘子 早结早离不误事 杂烩豌豆 只有一个人吃亏的感情更稳定 黄瓜蟹肉筒 自己的恩爱也要外人见证 酪香鳕鱼沙拉结婚，做了老婆就不用再怕老 第一次决定一辈子 咕老鸡块 费力不讨好的小细节才是爱 肉松蛋饼 搞定情敌易，搞定婚姻难 红烧肉 哪里有两全齐美 秘制鸡 亲密的爱人不分房 咖喱牛肉 让离婚的成本更昂贵些吧 奶油蘑菇汤 若没第三者谁都懒得分手 自制奶酪 幸福要刺激才可感知 榄菜芥兰 做了老婆就不再怕老 梅菜扣肉 目录二 调料词解

章节摘录

书摘不怕失恋只怕寂寞 啫啫鸡 啫啫鸡里放香菜、蘑菇之类的杂菜，与炒鸡蛋里放了西红柿的作用是不同的。鸡蛋和西红柿少放了哪样，菜便全然不是了那种味道，鸡蛋也不对味、西红柿也不对味。而啫啫鸡里的香菜、蘑菇其实只是丰富了菜的味道而已，放与不放，鸡还是那样鲜美，但是整个菜的味道却有些单调得黯然。这种组合，不在于放了什么，而在于放了。男女关系也是这样。有一种男女关系是如西红柿炒鸡蛋一样的，我们叫它作爱情。放在一起是焕然一新的，隔开了让人撕心裂肺。还有一种关系其实就是如这啫啫鸡里的鸡与香菜一般，放在一起虽不是如胶似漆，但也是相得益彰，分开了，如果立刻有人扑了上来，便能没心没肺地忘掉过去。但是如果还没看到什么迹象，就要为即将的一个人的日子而失落得掉泪。失落的不过是最饿的时候没有了可以不假思索找来吃饭的人、没有了难过的时候可以哭湿他衣襟的人。这样的关系，不在于哪个人，而在于有个人。好像那个刚失恋的女友。接她的电话，是一把鼻涕一把泪：“他和我分手了。”她的核心观点不过是：“我好难过，30岁了还要重新开始，30岁的女人还有机会吗。”其实，她的眼泪不是因为他离开了她难过，而是要面临一个人的生活而恐惧，尤其是对于年岁越来越大的女子。那个离开的男人对我这个女友来说，更像是啫啫鸡里的一把香菜，她对他的依赖只是为了过着不单身的日子，而不是因为爱才依赖。有的时候，和一个人在一起，只是因为不愿意一个人独处；有的时候，失恋的痛楚只是因为受不了一个人的日子。当然，她是属于那种天生具有结婚气质的女人，还有一种女子，是如白斩鸡的，素素净净的日子也能过得安稳。

- 鸡翅根或者鸡块用料酒和蚝油腌几个小时更入味道。
- 沙锅稍微加热，然后倒入薄薄铺满锅底的油，油温后放入一根葱切成的葱段，半个洋葱切成的丝，还有四五片姜切成的丝、五瓣蒜炒香。
- 放入鸡块，稍微炒一下，让鸡块裹上油，然后尽量铺开放着。
- 盖上锅盖用中大火烧。一勺生抽、两勺蚝油，如果有鱼露再加一小勺鱼露，然后加小勺水、一点儿鸡粉调成汁。
- 大约五六分钟后，掀开锅盖，翻一下鸡，放入金针菇，倒入调汁。然后虚掩盖子，往沙锅的沿儿边上滴白酒，盖实盖子再烧七八分钟。
- 掀盖子，撒入香菜。关火，盖上盖闷两分钟，上桌。

P30-P31插图

《谈情说菜》

媒体关注与评论

书评新浪首届博客大赛一等奖，8个月点击超过2000000次，2006年最火爆美食情感博客。比我漂亮的，多不会做菜；擅长做菜的，多没我漂亮。比我懂男女关系的，菜做得不如我好；菜比我做得好的，男女关系不如我透彻。所以，相对美女私房菜显得如此弥足珍贵。 —

—胖星儿

精彩短评

- 1、推荐购买，一本温馨的好书
- 2、这是我的最爱！！！已经收集了全套的胖星儿的书~~
- 3、食谱加爱情感悟，挺有意思的写法。
- 4、很多小女人思维 难怪一直给男人做饭了
- 5、就喜欢这种用美食装点生活的态度。我不需要波澜起伏大彻大悟，只需要这种小感动个小惊喜。所以俺的小厨艺和小创新也在进展中，哈哈。
- 6、胃口饱足，情感痊愈
- 7、适合对感情比较没有经验的入门级者阅读！
- 8、好吃好看
- 9、老早看的了，权当解馋
- 10、以菜的视角解读男女关系~很到位~见解看的人乐呵的同时~又不自觉咂舌！！
- 11、菜做得不错，不过好像用料不是特别的健康，东西写得还可以，但是一边讲道理一边讲做饭的创意不错。胖星有自知之明的人，知道自己最多能算是相对美女，但是他对于写英国的哪些事对于我这种常住人口来说又很小家子气显得很没见过世面-人越长大看来是越挑剔了呢？！还是梅子写得更好更让人舒服。从他们两个这里抄了无数菜谱极大的提高了我的做菜水平和生活质量，还是要赞一下的。
- 12、很早就开始追看胖星儿的blog感觉是很有大智慧的女子又做得一手好菜买来书再看和看blog又不是一个感觉真好
- 13、很有切肤之感
- 14、我的做菜启蒙
- 15、味精鸡精各种精都放叫做菜么？
- 16、我喜欢看作者的日记~
- 17、我爱吃，不爱做.....
- 18、谈情比做菜写得好，比喻非常恰到好处，把两性关系看得很透！
- 19、不喜欢这种网络博文集合做的书，而且内容也不喜欢
- 20、本身是个饕客，对食谱也是钟爱异常，更何况胖星儿这样智慧的厨娘。。。
- 21、吃饭这么纯洁的事儿都让感情糟蹋了
- 22、帮人买的，太贵了，内容一般，不过新颖
- 23、书里没有什么大菜，但都是生活的点点滴滴，很平易近人
- 24、最喜欢这种彩页菜谱了。
- 25、经常上她的博客，作者是个很会生活的女人，她刚有了宝宝，幸福了^_^偶像
- 26、为了贤妻良母，现在就开始准备吧。要做这样的女人，要有充实的事业，幸福的家庭，温柔的老公跟可爱的孩子，当然还要有小情调，会做让老公跟孩子都永远吃不够的菜
- 27、我和朋友们能把所有的话题最后都归结到感情上，胖星儿能把感心情问题都归结到做菜上，异曲同工
- 28、额 我觉得作者还是专注写做菜凸显优势，书中的谈感情和美食联系在一起，想法很好，但是难度很大，没有挑战成功就是了。。。
- 29、就是要对生活有这样的热情与认真
- 30、请赐我一个像胖星儿一样热爱生活的男人吧，哈哈
- 31、很早以前看的，看完后没什么印象
- 32、有趣的女人能让日子快乐！
- 33、有点作，不喜欢将菜和情感不恰当的杂糅，唯一印象深刻的是男人如面条的比喻。胖星儿的菜式属于家常又有点小创意的，肉食多，喜各种调料和勾芡，更适合北方人的口味，我不喜欢浓重的酱汁所以只是偶尔参考。
- 34、喜欢胖星儿~
- 35、书一来就有同事抢阅了，美图妙文，所以又来帮同事买了
- 36、封皮上有卷得不说，整体看起来颜色也显得旧！这是最不愉快的一次！能不能退货？！

《谈情说菜》

- 37、烹调与两性，我是真的觉得还可以。
- 38、所以说管住男人的胃这句话是真的么...
- 39、真心喜欢，看了很多食谱，这本又简单又好看，食色生活话术也说得漂亮
- 40、首先是书的质量不错，里面的图片很诱人。但是比起菜谱来，我更喜欢旁边的文字，描写的真是很贴心，就像女人之间聊天一样。菜谱对我来说，还不太实用，以后有自己的家了会好些吧~
- 41、做菜是门艺术，爱情婚姻也是~
- 42、对人与之间的关系剖析的很准确啊
- 43、既欣赏生活感悟了又学做菜了，很好
- 44、有些观点很有共鸣。
- 45、谈情和说菜强行扯在一起，却一样也说不好，特别写菜的部分实在无法苟同，看了整本无一丝食欲。
- 46、菜也没说好，情也没说好
- 47、:)
- 48、11.11.20

因为想烧菜，又想不出来做什么菜，所以把最近买的有关菜谱类的书都拿来翻了一遍。这本相对来说创意菜比较多，尝试下来，觉得做法简单，菜色新颖，味道也不错。

- 49、相对美女私房菜
- 50、不爱看男女关系，直接翻菜谱的，菜品很家常，可操作性强
- 51、这个食谱很赞
- 52、估计也差不多的，随便看看额
- 53、胖星儿 这居然是郑渊洁作序的一本教热如何做菜的菜谱！

54、作者把每道菜都与感情扯上关系，是勇敢的尝试，有一些也比喻得不错。关于红豆沙那道菜说的仪式感，“要订一份报纸才有家的感觉”。我想我是需要仪式感的，因为我总是鄙夷它，所以活得这么漂浮。菜品有高大上的感觉。明白一个这样的道理：越简单的菜才越考大厨功夫，工序复杂只是工序复杂而已。另：想要做得好，就得不怕“麻烦”。比起看条目式的菜谱，如此一般，后面藏着道理，与菜沟通，更好。 btw. 用kindle看的，一幅图也没有看到，是不是甚为遗憾呢？书中的菜日后情致所到亦可学学。

- 55、学到远比做菜更多的事情。
- 56、没有遗憾的心境，人就能不回身
- 57、很喜欢胖星儿的文字和智慧，值得学习！
- 58、男女关系，其实说穿了也不神秘不复杂，就是当局者迷罢了.....就是说，每个人都可以对爱情发表意见。但联系实际，有的内容还是说得人不断点头称是的
- 59、参考而已。

- 1、喜欢星儿，无论是单身的，结婚的，还是做了妈妈的星儿。其实星儿的书都选自博客，但是书确实关掉显示器的另外一种享受。
- 2、前段时间在上海时，看到胖星儿的《谈情说菜》，文字和看法都很独特，爱不释手了几天，陆续在床上看完了。书里一道菜一段话，菜都是作者亲手选材、调制的，亲切而温暖。她是女性，但观点却很中立，没有大男子主义和女权心理，看完让人直叹可爱——这样又会做菜又会想的女人实在难得。虽然我也爱做菜，但从来没曾像她一般从做菜和食物本身看出这么多感情的花样，这需要怎样的绣花般的心思呢？今天在图书馆看到刘心武的《藤萝花饼》。同样是用饮食作道具的写法，男人的心思明显比不过女人。当然，刘心武本来就是醉翁之意不在酒，他多在写事、人，甚至他生活的琐碎小事，许多时候美食只是一笔提到而已，似乎是披着羊皮的狼？我不知道按照文学史算，是不是该把刘心武归到当代小说家一类，但看他的文章就能感觉到明显的代沟，比如他对感情直白而认真的表述方式，总让我很不习惯，而感动、爱等字眼频频出现，总让我想起知青文学（虽然我并没看过多少知青文学）。我知道，这种感受不是他的悲哀，恰恰相反，是我的悲哀。如果这些字让我在高中之前看到，我肯定会毫无保留地感动。我也用“感动”了，真是讽刺。虽然有时偶尔有不适，但还是可以看的。书还没看完，所以明天继续。另外还有本《味觉森林》，这些与吃有关的字，不用动脑，让我也轻松好多。突发其想的，如果让我写本与吃和做菜有关的书，肯定是回忆录居多，目录都想好了。如果有一天时间和物质都够了，我会尝试着做别人没做过的菜，然后带着满手的蛋汁、调味酱记下心得。
- 3、对于我这样一个没长性的人来说，喜欢胖星儿真算一件稀罕事。每天追看她的博客，她的两本书也收齐了。为什么看了博客还要买书呢，一是做菜的时候不能把电脑放在厨房里吧，但是可以把书放在厨房里。二是追看了很久以后，肯定了胖星儿持续稳定的文字水平，三是，嗒嗒，卓越网打折。这一本和《结婚一年间》都买了，两者的印刷效果不同。这本是光面的，可能比较讨大多数人喜欢。这本书让做菜稍稍变成了一件令我愉悦的事，再高一点说，让我相信油盐酱醋，主妇生活都可以往愉悦发展，而且并不太难。
- 4、很少有一本以做饭为主题的书，可以让我在有食欲的时候，也有感动胖星儿就做到了我边看边想，胖星的老公小钻该有多么幸福我想一个女人大概只有很爱自己丈夫的时候才会投入这么多精力心思去做这么多精致的菜吧全职太太尚且不可，何况生活在大都市每天上班如打仗的职业女性能做出这么多精致的菜本身就是天才又能从菜里面把男女关系夫妻感情挖掘的这么淋漓尽致的女人我简直ORZ了~~~胖星在她的书里说男人分为两种 炒菜型和炖肉型 第一种炒菜型男人，最好在热恋期内，快火利索地把他骗进婚姻的圈套，等他发现为时已晚，就像炒青菜，千万要快火大炒赶紧出锅，时间久了一出汤必然无法鲜美如初。另一种男人，就像炖肉，虽然自己不是那么情愿走入婚姻但是炖久了慢慢滋味也就进去了，突然有一天发现已经习惯身边的这个人了，也就就范了。比如她的老公小钻，在某个周末胖星出门去跟同学聚会的时候突然发现，身边少了这么个人怎么这么不习惯，这就算是彻底就范。以上内容纯属个人记忆，要看原汁原味，推荐你看原著，不仅仅是教会你怎么做一个贤妻良母，更重要的是让你懂得感情的维护之道。所以，工作，爱情和生活，一个都不能少让美食与感情来得更猛烈些吧~！！
- 5、“爱也是，爱一个人就索性彻彻底底，把能使用的招数全部都用上，胜算的几率会大些，即使无获也不会给自己留下一点念想，而总遗憾‘如果我当初怎么怎么也许就……’没有遗憾的心境，人就能不回身。”“糯米粉是一种不简单的粉，做成的食物看上去黏腻腻、软塌塌，可是吃下去的口感却有一种柔韧性，要慢慢地品味那很耐咀嚼的柔糯。这和馒头很不一样。馒头看上去就是大大咧咧地不精致，吃起来倒是很利落，咬几口便没有了可回味的嚼头……女人的性情真的好像糯米糕一样。”“男女关系也是这样。有一种男女关系是如西红柿炒鸡蛋一样的，我们把它叫做爱情。放在一起是焕然一新的，隔开了让人撕心裂肺。还有一种关系其实就是如这啫啫鸡里的鸡与香菜一般，放在一起虽不是如胶似漆，但也是相得益彰，分开了，如果立刻有人扑了上来，便能没心没肺地忘掉过去”“没有摔出虾胶的虾肉泥上锅一蒸便是虾肉糜，颗颗粒粒清晰可见，难成虾饼。虾肉、鱼肉都是这样，剁成泥后经过摔打便才结实。人也如此，尤其是女人。”“坚强女子一定是经历种种才历练出那种荣辱不惊的柔韧。一帆风顺受着娇惯的女人总是弱不禁风的。在感情上坚强的女子必然是在男人身上受过磨难；在事业上坚强的女子一定是钱财或仕途上有过挫折的；面对生死坚强的女子，则一定是在受病痛折磨长期之后才能练就一份泰然。经历沧桑之后的坚强其实是一种包容，是敏感之后的一种容忍。”……——

《谈情说菜》

胖星儿的美食博客是很早开始就知道的，起初仅仅只是把它当作一时兴起时可供借鉴的菜谱，一道浅尝辄止偶尔为之的眼睛冰淇淋，以为她的重点只是教人如何烹制出那些秀色可餐的美味食物以滋养脾胃。今日无意读起，才惊觉这背后隐藏的比食物更加可口、更有味道的深意……她对男女关系的剖析与解述，经由一道道菜品的演绎，使刺激味蕾和探寻情感同步，诙谐、生动中沉淀出独到而精辟的情感烹制技巧……真真正正一个懂得享受生活与人生，内心清明通透、智慧的女子……彼时此刻，同样的东西，有多大的不同？许多时候，就好比我们的内心，其实重要的不是它是什么，而是我们以为它是什么……

6、功效：贫血调理 滋阴调理 健脾开胃调理 五花肉刮洗干净，过水；加辣椒，蒜头，姜，桂皮，煮40分钟，基本是八成熟吧；加酱油，盐调味；加事先微泡的梅干菜焖10分钟。五花肉有些油腻，加梅干菜重味才压得住。照着《谈情说菜》做梅菜扣肉，感情久了虽重也会腻，所以总有人想压住对方，梅菜扣肉，却不知梅菜已老肉还油。不过据说干菜会把五花肉的肥油吸入干菜内，而且肉也因为干菜的香味，加上多次的蒸，变得很酥。

《谈情说菜》

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