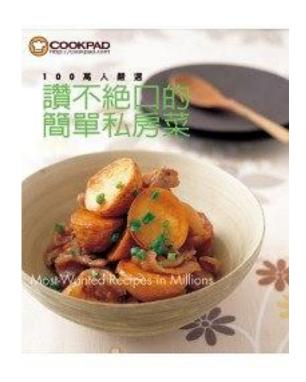
100萬人嚴選: 讚不絕口的簡單私房菜



100萬人嚴選: 讚不絕口的簡單私房菜 下载链接1

著者:Cookpad

出版者:台灣角川書店

出版时间:2009

装帧:

isbn:9789862372555

總瀏覽量破3.5億人次!

日本最大食譜交流網站COOKPAD (cookpad.com)

網友分享超過70萬道私房食譜

還在煩惱今天的晚餐菜色嗎?拿手菜老是那幾道、家人都吃膩了?本書集結了COOKPA D百萬網友最人氣的102道私房菜食譜,一窺網友們獨門的聰明烹飪法,還有超省事的 美味秘訣。從大人小孩都愛的咖哩、漢堡排、餃子,到各種肉類海鮮的主菜,還有依照季節變化的蔬菜料理,讓料理充滿更多樂趣!

嚴選出獲得眾多網友們覺得「超美味!」的102道超簡單私房菜。

「100萬人嚴選系列」第三彈!繼廣受好評的義大利麵及幸福甜點之後,更實用更簡單的私房菜也跟著推出!

不管是一個人、兩個人、還是一家子人,由網友發揮創意分享的私房菜,絕對能增添更多餐桌樂趣。

「今天要準備什麼呢?」

在東想西想過後,如果能聽到家人說:

「哇、這個好吃!」「下次還要再做哦~」

得到如此的讚美,相信辛苦也會隨之消失不見。

讓您每天的下廚不再是令人煩惱的"制式操作"

而是能夠有「今天有了這道就很完美!」的信心,享受料理的"樂趣"。

作者介绍:

目录: 想納入基本菜單 超人氣的家常菜! 炸肉
□□□網友的完全入味☆肉汁豐富的酥脆炸雞塊6 □□□□□□□網友的~黑醋風味~油淋雞8 macco。網友的超多芝麻炸肉片9
馬鈴薯燉肉 □□□網友的蒜味酥炸馬鈴薯燉肉10 □吉網友的新基本款!味噌奶油馬鈴薯燉肉12
□□□□□□網友的鹽味馬鈴薯燉肉13 咖哩
□□□□□網友的簡單☆雞肉咖哩(小心中毒)14 Munchkin's Mom網友的義大利番茄Curry16 □□□□□□網友的炒咖哩竹筍★溫泉蛋17 漢堡排
□□□□
餃子 kou2091網友的中國式家庭料理☆韭菜雞蛋大煎餃22 missmacky2000網友的我家的基本煎餃□24 □□□網友的滑溜溜~泡菜水餃25
□□□網友的常溜溜~泡采水餃25 可樂餅 □□□網友的肉舖□味的可樂餅26
□□□□網友的奶味十足的蟹肉奶油可樂餅······27 什錦蒸飯
□□□41網友的放入材料—起蒸即可的☆鮭魚蒸飯28 ochikeron網友的咖哩蘿蔔飯29

□□□飯網友的牛蒡鮪魚韓味蒸飯29
吃起來好吃、看起來有趣!
「哇!」會讓人驚訝的創意食譜〔竹輪篇〕
□□□網友的是花枝嗎☆其實是竹輪□□·····30
myukitty網友的仿鰻魚飯30 肉類和海鮮的私家菜餚
的類似/母無可见多来聞 豬肉
□□□□□□網友的洋蔥薑燒肉······32
□□□□網友的慢火燉煮的紅燒肉34
勇□□□□網友的咖哩豬排!? ······35
ochikeron網友的鹽味醬炒豬肉36
□富□□網友的只要醬油!!!媽媽的叉燒肉37
雞肉
□□□□□□網友的秘密的滑嫩雞肉☆38
□□□□□□網友的超好吃的☆花椒蔥鹽烤雞肉串39
☆YUKARI☆網友的酸酸甜甜☆我家的糖醋雞·····40
□□□□□□□□網友的健康又好吃的番茄雞41 □□□□□□□□□□網友的像炸雞塊的義式香酥雞42
YU-RI網友的名古屋風味☆辣雞翅······43
校内
□□□☆□□網友的私房料理絕品春捲☆44
□□□□□網友的免炸免炒不必特別調味料的☆麻婆茄子45
□□□□□□網友的圓滾滾的高麗菜捲46
nin網友的山芋風味絞肉焗烤47
□□□網友的甜辣紫蘇雞肉蓮藕餅48
Blue-Island網友的豆皮◎雞肉捲◎······49
□□□□□□子網友的我家的私房烤牛排·····50 taka jam網友的~吉野家風~☆牛丼·····51
taka_jam網友的~吉野家風~☆牛丼······51 海鮮
□□□□□□□□網友的★奶油照燒鮭魚★52
YASHIGANI網友的梅子與紫蘇味的和風煎竹莢魚53
kobari網友的韓式鮪魚生魚片!54 □茶丸網友的佐番茄醬汁的清爽口感☆橄欖油香煎秋刀魚55
□□網友的說到鰤魚…☆胡麻味噌照燒鰤魚56
chia網友的蒜味燉煮青花魚······57
miyakko網友的真的好吃! 法式大蝦BISQUE SAUCE []······58
□~□網友的花枝佐蘿蔔泥柚子醋與美奶滋59
□□□□網友的美味!!好吃!!酥炸章魚☆59 用讚不絕口的私房菜作便當
亞洲風味漢堡排便當60
義式香酥雞肉便當61
牛丼便當61
胡麻味噌照燒鰤魚便當62
奶油照燒鮭魚便當62
鮭魚什錦蒸飯飯便當63
牛蒡鮪魚什錦蒸飯便當63
*□□*網友的瘦身用!?豆腐渣拌飯料□·····64
□□□□□□□□網友的☆含豐富鈣質!簡單拌飯料☆64□□□網友的買了鮪魚罐頭就來做鮪魚鬆□64
山口口約及的貝」期思確與机來做期思松口·····04 蔬菜的私家菜餚
春野菜
Omamama網友的涼拌高麗菜牛菜沙拉······66
□□□□310網友的*高麗菜和五花肉的巨蛋*67

□□mie網友的炸嫩馬鈴薯醋漬沙拉······68 YASHIGANI網友的炸嫩洋蔥豬排······69 mai-mai網友的花椒風味韓式涼拌燒烤蘆筍······69
□□□□□□網友的奶油白醬油菜花······70 KT121網友的番茄沙拉醬佐蠶豆蝦仁沙拉·····70
kamkam網友的啪哩!清脆!酥炸☆竹筍□·····71 夏野菜 □茶丸網友的番茄菠菜鮪魚沙拉醬······72
Spain網友的主食!冰涼的□西班牙番茄湯······73 mai-mai網友的燒烤醬漬茄子青蔥······74 □□□□□網友的茄子沙拉······75
□□□網友的法式彩椒醋漬沙拉·····75 yamalu網友的豆瓣小黃瓜·····76 □□□□□網友的蒜味小魚拌南瓜·····76
□□□□□□□網友的美奶滋干燒苦瓜和香酥肉片77 常備菜 □□□□□□□□網友的醬菜沙拉78
aimama網友的絕對上癮☆芝麻醃漬牛蒡☆·····78 kuisinbou網友的自製金針菇滑茸·····79 □□□□□網友的簡單自製~□醃漬蕪菁☆·····79
秋野菜 □□□□□□□□□ 網友的不是蘿蔔啦□簡單☆酥軟的煮山芋80 □□□ 網友的紮實□感☆芋頭in奶油濃湯81
□□□41網友的菇類馬鈴薯泥焗烤82 □□□□網友的胡蘿蔔鮪魚沙拉佐義式葡萄醋醬 ~83 Lantana網友的南洋風涼拌蓮藕83
□□□□網友的和風焗烤洋蔥湯84 mix□□□網友的又甜又脆的☆香酥牛蒡84
□□. □□□□網友的喀哩喀哩!調味炸洋蔥圈85冬野菜
kamkam網友的加了融化起士的蘿蔔真好吃86 □□□網友的歷經100年的滋味"燉煮蘿蔔"~曾祖母的食譜~87 □□□□網友的最適合搭配白飯☆蠔油炒白菜88
□□□1003網友的□讓人想吃下整顆白菜的□簡單沙拉□·····89 toraneko285網友的蕪菁芋頭白湯·····89
□□□□□網友的蠔油美奶滋菠菜沙拉·····90 □□□□網友的試試看!花椰菜的美味吃法·····90 □□□□□□網友的柚子胡椒和起士的西式涼拌小松菜·····91
吃起來好吃、看起來有趣! 「哇!」會讓人驚訝的創意食譜〔魚豆腐篇〕 □□□網友的用軟綿綿魚豆腐做出的大阪燒(風)92
AntyRyoko網友的這是什麼?軟呼呼口感!魚豆腐丸92 萬能醬料 勇□□□網友的紫蘇大蒜醬油和基本三角飯糰94
□□□□網友的運用紫蘇大蒜醬油做簡單的照燒雞塊95 炎□女□子網友的滿滿的炒水菜(紫蘇大蒜醬油)95 □□□□□網友的紫蘇.豬肉&起士de迷你春捲96
□□□□□□網友的☆滿滿菠菜的炒飯☆96 takerumama網友的酥炸鰹魚塊97
□□□□網友的紫蘇大蒜醬油de拌飯料97 □□□□□網友的★甜辣醬★98 □□□網友的用甜辣醬做亞洲風味馬鈴薯□99
tobimama網友的芝麻味噌99 □□子網友的芝麻味噌苦瓜99

· · · · · (<u>收起</u>)

100萬人嚴選:	讚不絕口的簡單私房菜_	下载链接1_

标签
飲食
食谱
日本
食譜
美食
食
生活类书
有营主妇
评论
试着做了几道,意外的很简单味道也不错
 很日式 很好用
 排版精美,实用,适合新手。

100萬人嚴選: 讚不絕口的簡單私房菜_下载链接1_

书评

100萬人嚴選: 讚不絕口的簡單私房菜_下载链接1_