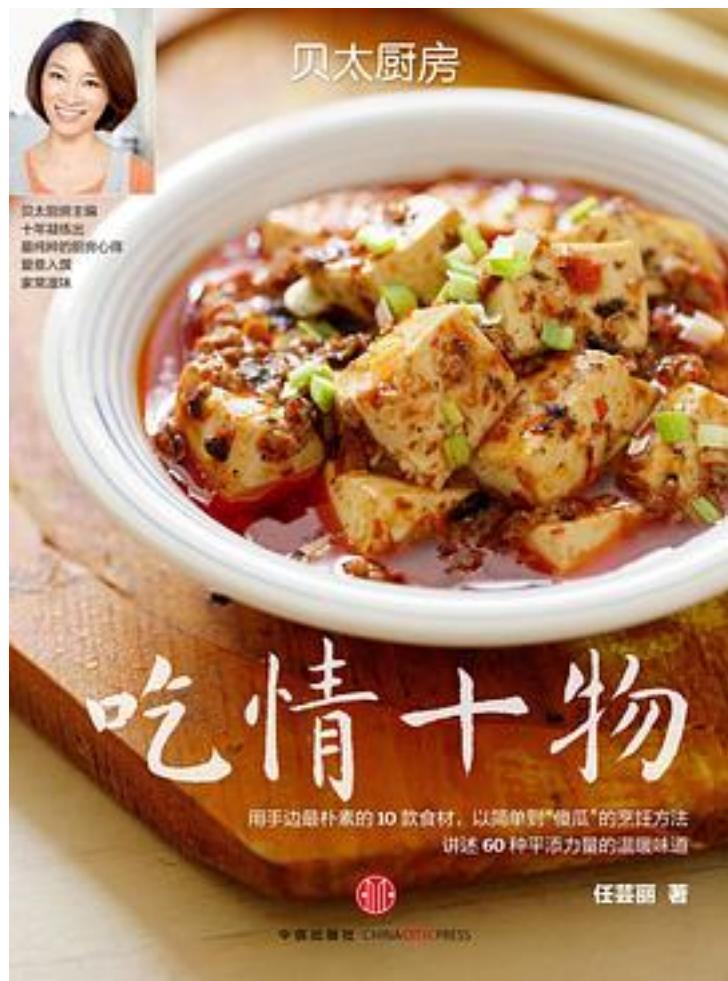


吃情十物



[吃情十物_下载链接1](#)

著者:任芸丽

出版者:中信出版社

出版时间:2012-11

装帧:平装

isbn:9787508635439

书中讲述了10种简单到街角菜场随处可见的食材，以及每种食材衍生出的简单到几乎每个家庭都熟能生巧的菜款。

详细的制作过程，精美的配图，以及字里行间透露出的细腻情感，再次唤醒我们对于家人和家乡的浓情。这也正是作者的意图，希望这些朴实的菜肴唤起珍贵的回忆，平添一份力量。

作者介绍：

任芸丽

《贝太厨房》主编、家庭厨艺的倡导人、中国传统菜肴烹饪方式的记录者。“贝太厨房”品牌在线视频节目“厨房新煮艺”的主持人。

目录：舒服就好 欧阳应霁

序 任芸丽

鸡蛋

蛋事

溏心煮蛋

鸡蛋羹

炒蛋碎

茶叶蛋

腌咸蛋

鸡蛋饼

豆腐

豆腐走天涯

香椿拌豆腐

麻婆豆腐

蒜香烧豆腐

锅塌豆腐

香辣豆腐锅

蟹粉豆腐

鸡肉

鸡不腻

三杯鸡

宫保鸡丁

西洋参红枣乌鸡汤

蜜汁烤翅

怪味鸡

糟卤凤爪毛豆

西红柿

天天西红柿

糖拌西红柿

番茄炒蛋

番茄菜花

番茄疙瘩汤

番茄酱

番茄扁尖冬瓜汤

猪肉

猪样人生

糖醋小排

东坡肉

马蹄蒸肉饼

叉烧肉

老妈蹄花汤

炸大排

土豆
土豆不土
微波原味薯片
洋芋丝饼
椒盐薯角
老奶洋芋
酸辣土豆丝
清蒸小土豆
牛肉
牛的身份
酱牛肉
咖喱牛肉
啤酒牛腱
番茄牛腩
水煮牛肉
肥牛盖饭
鱼肉
与鱼同游
鲫鱼豆腐汤
烤鲶鱼
红烧带鱼
五香熏鱼
水煮鱼
剁椒鱼头
大米
大米那么大
腊味煲仔饭
蛋炒饭
粢饭糕
蒸米浆
云腿豆焖饭
皮蛋瘦肉粥
牛奶
牛奶进行时
姜汁撞奶
双皮奶
老北京宫廷奶酪
自制酸奶
香蕉奶昔
牛奶松饼
· · · · · (收起)

[吃情十物](#) [下载链接1](#)

标签

美食

贝太厨房

饮食

菜谱

生活

任芸丽

吃

食譜

评论

整本书的图片拍摄和编排做的非常好，在国内出版的食谱类图书算一等一。然而菜肴设置也太简单入门级了吧！给从不进厨房的人学习的

家常，实用，贝太厨房的书都还不错

为什么现在咱们国家只要和lifestyle带点关系的出版物就很容易走上“小清新”“淡淡的温柔与力量”这条路呢？做个饭都要犯矫情真是不可活啊。P.S.怎么现在哪哪儿都是欧阳应霁这个香港佬？——不！可！活！！！！！！

还不错，就是菜品偏少。

比较高端的食谱，语言没有硬伤。适合刚结婚的小两口学习。

菜式太簡單，一點技術含量也沒有

实用性比较好，菜比较简单，做的更像是一本实物记录，而不是菜谱。

普通的食材，却因为能与我们朝夕相处，所以也最煽情。感性的随笔、简单而实用的tips，尤其是每道菜附赠的私家tips，获益良多。一直都觉得，美食里要有真情，才算是完整

很实用的家常菜谱！做鱼的章节俺直接跳过了...

这个一般吧，不必买。在书店翻几页就够看了，最简单几样食材，简单料理，图片拍的不错，她给每种食材写的两页密密麻麻的心情故事没空读…一般，除非是她本人铁粉，不然还是只买贝太厨房系列即可。。

里面的菜真的太简单了，作为菜谱是不是有点没诚意啊

关注了任芸丽的微博，常会被她的恬淡所感染。从这本不算是菜谱的美食书中依然能够感受到她的用心。图片排版也很清新，一如贝太厨房以往的风格。

超级好！食物是普通常见的，可以家常运用，而不用担心买不起燕窝冬虫夏草什么的哈哈~~朴实的百姓生活，这是我乐见的！

主编的文字温暖而又深入人心。这本书已经超出食谱的范畴了~

不只是食物，还是一种生活态度~

内容实在的像新手指南，配图精美的像美食介绍，好评呦，亲。

用生活中最易买到的十种食材，做出六十道菜。凡事用了心，差也差不到哪儿里。

温暖的家常+简单的食材+小技巧

很不错的一本书。选用了最常见的几种食材，制作出一道道温暖的美味菜肴。作法叙述很详细，比较注意细节，即使是厨房生手，只要照着做，成功率比较高。如果是有烹饪基础的人来做，更加得心应手。另外，这不是一本单纯的菜谱，主编任芸丽的文字也是不错的。所有爱美食的人应该都会认可：对某种食物的喜爱，有时包含着一种情结。

比较入门级的，菜还比较常见，做法讲的比较简单，配的图有点糟糕，步骤不清。

[吃情十物 下载链接1](#)

书评

——《吃情十物》读后感

拿到《吃情十物》这本书的同时，立刻就能感受到其中的诚意，图片、纸张、设计精致而不浮华，买了好几本赠送亲友，无论是什么人都爱不释手。和时下各种美食作家极尽吸引地描述各种极致美食不同，它只选取了十种最最常见的食物来表现自己，...

一直就很心水的一本书，在贝太厨房的网站上看了好多次，最后还是觉得有必要把纸质版的书买下来，仿佛不再是为了看只是为占有它。在这个寒冷的冬天，每天下班看上两页，然后转进厨房却做温暖的东西。幸福不在别处，就在此生此路。幸福的真谛就是真实地去生活，真听、真看、真感...

很意外这本书的内页比封面更让人心动！食材是十种随手可得的，每个菜谱都配有很多张步骤图和文字，看得出作者的用心。所有大图拍摄的令人感动，有人情味——看来贝太厨房和中信出版社不是徒有虚名。准备好好看文章，周末再实践两道喜欢吃的菜。谢谢任主编的诚意之做。（我不…

一直喜欢贝太厨房杂志，尤其被其中主编任芸丽卷首语睿智的文字所吸引，也一直希望她的文章可以出书，如今这个愿望终于成真——这册图书中不仅有任主编精彩的文章，更有60道菜谱（是她本人常常做的，所以我相信菜谱的真实性），非常值得收藏。收到书后更觉得精美，每道菜肴都有…

太多的美食书只是告诉我们，这道菜用什么料，各多少，分几步，多少时间，做完算数。
芸丽的吃情十物从十种最最简单的食材入手，做成十个部分，每部分开始先诉说食材的特点，然后枚举种种做法，吃到这个食材的每一种美，确实可谓吃情痴情。
食材的做法部分…

我结婚已经5、6年了，跟所有80后妻子和妈妈一样，既不怎么会煮饭，又自觉会煮一些可口的饭，总之，厨艺很不稳定，要看运气好坏和近期煮饭频率的高低。菜谱也买过不少，太复杂，几乎没什么感觉很成功的，而且准备工作和善后工作都太麻烦，就觉得菜谱真是没太大用，但有时去书店…

[吃情十物 下载链接1](#)