

# 跟大师学做家常菜



[跟大师学做家常菜 下载链接1](#)

著者:文怡，李铁钢 编著

出版者:中国纺织出版社

出版时间:2009-1-1

装帧:平装

isbn:9787506453349

在这本书里，没有那些主妇们看不懂的专业术语，没有含糊不清的用量，而代之的是精

确，甚至有些许口罗嗦的娓娓道来，和多年来学厨、入厨的经验分享、贴心叮嘱。

与铁钢一同制作这本书，对于作者而言，是个难得的学习过程。当然，作者永远也不可能修炼成和他一样的厨艺大师，但这没关系，能成为一座厨艺大师和家庭主妇之间的桥梁，给更多的小厨娘、新煮妇和更多的家庭餐桌送上一道道美味可口的“家肴”，还有比这更让我觉得有成就感的事儿吗？

感谢中国纺织出版社再一次实现了我的愿望。感谢铁钢，我生活中的挚友，学厨路上的恩师。感谢所有热爱生活的人们，美食因此有滋有味，生活因此丰富多彩，我，愿意用这样的形式，记录它，记忆它，纪念它。

作者介绍:

文怡，曾主持CCTV-1《天天饮食》，现为BTV-7《食全食美》及旅游卫视《那小嘴厨房》的节目主持人。

钟爱美食的她，不仅经营着网络上最红火的，点击率过千万的美食博客《文怡的美食厨房》（www.wenyi.name），还是多家美食、健康、生活类杂志的专栏撰稿人。曾出版《文怡拿手家常菜》《从零开始学下厨》2本书，“文怡‘心’厨房”系列图书《从零开始学烘焙》出版在即。

目录: Part 1 凉菜 蒜泥白肉 蜜汁叉烧肉 棒棒鸡 醉鸡 时蔬三文鱼沙拉 时蔬甜虾沙拉 凉拌剁椒黑木耳 冰镇香糟毛豆 灰树花爽口沙拉 赛香瓜 蓑衣黄瓜 奶汁虎尾笋 Part 2 热菜 茶干回锅肉 豉粒蒸排骨 无锡排骨 锡纸酱烤排骨 咕嚕肉 清炖狮子头 焦熘丸子 四喜丸子 软炸里脊 芫爆肉丝 鱼香肉丝 瑞典肉丸子 孜然风味烤羊腿 XO小瓜鸭片 豆豉青椒炒鸡片 胡椒柠香蒸鸡 美式乡村炸鸡排 啤酒酱香鸡翅 宫保鸡丁 西柠煎软鸡 紫金蒸凤爪 葱烧海参 武汉糍粑鱼 醋棱鱼 五香熏鱼 麻婆三文鱼 酸辣回锅三文鱼 西湖醋鱼 成鱼干炖粉条 番茄虾 油焖大虾 山药青笋炒北极虾 锅塌豆腐 红烧豆腐 家乡炒笋干 萝卜干肉片炒蒜苗 蒜香荷兰豆 蒜汁香烤茄子 咸蛋黄焗南瓜 雪菜炒蚕豆 Part 3 汤煲 灵芝花菇煲笨鸡 梅干菜花生煲鸡爪 冬瓜丸子汤 西湖牛肉羹 大煮干丝 梅菜腊味南瓜盅 腌笃鲜 客家豆腐煲 上汤娃娃菜 红枣羊肚菌煮苕菜 酸辣汤 美白养肤汤 Part 4 主食和点心 菠萝海鲜炒饭 莲藕三文鱼寿司 腊味煲仔饭 担担面 海鲜两面黄 臊子面 四川凉面 蜜汁叉烧包 全麦豆沙包 肉末烧饼 蛋皮烧卖 水晶鲜虾饺 四喜蒸饺 蜂巢芋头酥 干层榴莲酥  
• • • • • (收起)

[跟大师学做家常菜\\_下载链接1](#)

标签

美食

烹饪

文怡

食谱

生活

饮食

食之大欲

画

评论

菜色还是少了。但是烹调步骤还是挺清晰。

-----  
很棒的烹饪书，简单易懂。

-----  
菜色还可以，完全没惊艳的，为啥叫“大师”教家常菜。

-----  
不错~

-----  
有质量的生活是需要营造的，爱自己，爱家庭，从每天的饭菜开始！

-----  
美食是一门学问，更是一种享受，和妈妈一起读这本书，一起试做美食，很温暖！

-----

[跟大师学做家常菜 下载链接1](#)

## 书评

因为一直在微博当她的粉丝，所以上次搞活动时候买了这套书，还送了围裙一个，嘻嘻。文怡真是很体贴的作者啊，里面的很多tips简直就是人生智慧的结晶。只可惜我吃素，所以很多菜品用不上，所以果断送了几本给朋友，物得其所，皆大欢喜

-----  
[跟大师学做家常菜 下载链接1](#)