

妈妈做的菜



[妈妈做的菜_下载链接1](#)

著者:贝太厨房工作室编

出版者:中国大百科全书出版社

出版时间:2009-7

装帧:平装

isbn:9787500081487

《妈妈做的菜》介绍了充满妈妈爱心的80道经典家常菜。在“最爱还是家常菜”、“妈妈为我开小灶”、“延续的家常美味”、“我也做妈妈了”、“家中有客来”、“妈妈主厨年夜饭”、“妈妈大厨房里的小学问”中体贴地穿插了妈妈的做菜秘诀，帮你成为经典美味的传人，用最具爱心的菜肴把情感传达给家人。妈妈做的菜伴随我们成长。《妈妈做的菜》是《从小爱吃的菜》的升级版。

作者介绍:

目录: 最爱还是家常菜
预备! 跳——跳水鱼片
咸味后面淡淡甜——爱吃地三鲜
姜味渗透之姜汁时蔬
快乐就像一盘宫保鸡丁
猪肉荠菜包, 好吃不在褶上

温情滋补——葱爆羊肉
超级人气早饭——火腿笋干饭
口味“至尚”——锅盔回锅肉
层层铺开的鲜——青椒干丝
滑爽入口——肉丝拉皮
寻“枣”幸福——栗子面枣糕
巧手妈妈做出两吃空心菜
京酱百变出美味——京酱鱿鱼丝
妈妈为我开小灶
悠长回味的秘方——麻辣牛肉干
爱不爱由你定——凉拌折耳根
清甜润心——当归枸杞鸡汤
大名鼎鼎的粉蒸排骨
天下无双——木耳莴笋肉片
我和夏天有约——豆角卤面
无法复制“家香”味之腊肉萝卜干
恰到好处的鲜——韭菜炒蛭子
看似平淡的香滑鸡汁粥
幸福的滋味——糊塌子
满盘尽带尖尖角——熘肝尖
心情复杂的吃乐趣——火爆鸡杂
美味包不住——三鲜馄饨
延续的家传美味
最亲切的家滋味——猪肉炖粉条
快快趁热吃——门钉肉饼
当粽子穿越千年而来
香入骨髓的红烧带鱼
愿做它的忠实粉丝——虎皮尖椒
广东人必修课——花生杂豆鸡脚汤
朴实玩味——羊肉泡馍
自由随心炒三丁
小人物的理想——肉末粉丝煲
和和美美的茄盒
袅娜的春——香椿拌豆腐
甜蜜的粘黏——豆面小窝头
内外兼修——腐乳肉
我也做妈妈了
繁花似锦——凤尾豆腐
至IN味觉组合——豉椒墨鱼仔
踏踏实实做出一碗西红柿炖牛腩
诱惑串起来——消暑烤虾
吃不够的主打菜——酸菜鱼片
绝对冲击波——芥末春笋
无所不能的鸡蛋——玉米煎蛋饼
开始美好生活——番茄鸡蛋面
愉悦起舞的盛饌——什锦炒饭
给你妥帖的温暖——虾仁米粉
闻香下马——口味虾
平凡美味——葱油蛋羹
挚爱大餐——香草牛排
家中有客来
千娇百媚素什锦
嫩黄翠绿心向往——蒜香鳝丝
山之珍味——小鸡炖蘑菇

无法拒绝的吸引——酸甜樱桃萝卜
婉约江南——小炒杭椒牛肉
炸出外焦里嫩锅包肉
酒香浓郁醉腰花
温润靓汤——海带老鸭汤
美味千千结——千张烧肉
简约却绝不简单的糖醋小排
混搭出的完美——菠萝古老肉
餐桌娇客蟹黄豆腐
酸甜中的秘密——橙汁山药
超赞的家宴大轴——东坡肘子
妈妈主厨年夜饭
绝佳赏味——油焖大虾
鱼与松鼠兼得——糖醋鱼
甜美粉糯——芋头扣肉
大个头出品大美味——四喜丸子
多彩多福——五彩豆腐
素雅也能成为焦点——丝瓜桃仁
细致香滑海参栗子鸡
别样的清淡——青笋肚条
丝丝入味——金针菇拌黄瓜
我自持鳌向天笑——毛蟹炒年糕
真过瘾！——魔芋啤酒鸭
沁人心脾什锦八宝饭
华丽装扮——白菜蒸饺
咬出美妙一瞬间——甜蜜元宵
妈妈大厨房里的小学问
跟妈妈玩转厨房之砧板
跟妈妈玩转厨房之玻璃瓶
妈妈厨事妙招
妈妈的爱心糖水
我们的团队
• • • • • (收起)

[妈妈做的菜](#) [下载链接1](#)

标签

美食

烹饪

贝太厨房

菜谱

贝太厨房菜谱

生活

饮食

食谱

评论

挺有人情味儿的菜谱，我没事儿就掀掀，找找做菜滴灵感。做菜那可是件耗脑细胞的体力活儿。。。

这本书到底埋在哪里了呢？我一定要找出来。

贝太厨房的一系列书籍都很不错，当然我是说从食品摄影的角度考量。

很多复杂的菜式，这些菜式菜谱写得有点感慨。总体还可以。

学习中

装帧不错，就是里面的菜其实感觉我们这边不是很常见，有的菜的说法也不一样。还是推荐一下吧~冲着这个温情满满的名字。

做菜也煽情

从小爱吃的菜的第二波~

翻了一遍。。感觉偏北方菜。。

菜單品種很齊全，就是沒有教基圍蝦的做法。一些冷門的，本來就不喜歡吃的菜已經略過了，其餘的都一一照做了發在相冊裡。做法寫的不是很詳細，建議不買這本書而買《至愛小炒》，講解更精準。

工具书，常看。

实用，按部就班做出来还挺好吃的。

照着做菜一定能学会，当然需要边做边尝～

[妈妈做的菜 下载链接1](#)

书评

[妈妈做的菜 下载链接1](#)