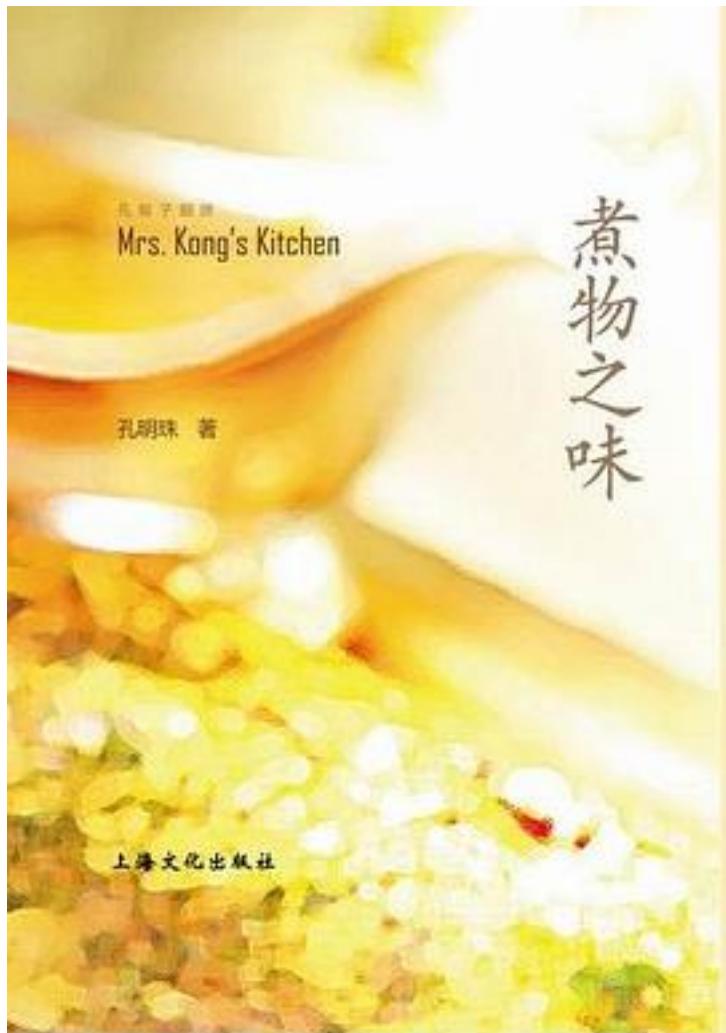


煮物之味



[煮物之味 下载链接1](#)

著者:孔明珠

出版者:上海文化出版社

出版时间:2009-8

装帧:

isbn:9787807404040

《煮物之味》内容简介：初秋那碗蟹粉面、三腊相会、黃鱼金灿灿、冬日腌物绝唱、猪

肝番茄菠菜汤、河蚌肉豆腐煲、烟熏鲳鱼、凉拌西瓜皮、冻豆腐砂锅、八宝鸭的前世今生、想象一碗汤、那一排吊烧、透着年味的菜、香椿炒蛋、咸菜肉丝面疙瘩、隔壁的蔬菜铺、素淡白米粥、豆天豆地、苦瓜几吃、简单咖喱餐、学做玉子烧、春天到来野菜香等等。

作者介绍:

目录:

[煮物之味](#) [下载链接1](#)

标签

美食

饮食

孔明珠

煮物之味

吃

食谱

闲情

生活

评论

写食物的心得，2009年出的书，比现在出的好看，不那么浮躁，大多是江浙沪家常饭菜的讨论，带些日料的念想（作者在日本住过一段时期），读得津津有味。

像是博客文章，不过也还算实用，有些段子也不失趣味性。

新民晚报的美食周刊都是大幅大幅的广告，首页上的这个专栏是唯一能读的东西啦。早期美食专栏启蒙233还有叫番茄蛋汤的作者？？有人记得吗

一般般，一样写上海菜，不如梅玺阁主写得好看

文字很温暖 觉得做饭是件温馨浪漫的事

还是有经验可借鉴的

收了4个方子，同好不多。

文字不错

无用。《煮物之味》内容简介：初秋那碗蟹粉面、三腊相会、黄鱼金灿灿、冬日腌物绝唱、猪肝番茄波菜汤、河蚌肉豆腐煲、烟熏鲳鱼、凉拌西瓜皮、冻豆腐砂锅、八宝鸭的前世今生、想象一碗汤、那一排吊烧、透着年味的菜、香椿炒蛋、咸菜肉丝面疙瘩、隔壁的蔬菜铺、素淡白米粥、豆天豆地、苦瓜几吃、简单咖喱餐、学做玉子烧、春天到来野菜香等等。

每篇都写得非常好吃！！！

就是前面的他序比较无趣。想来作者自己写的序都可能要有意思些。

有些菜谱可以实践一下

好多关于上海美食的记忆

做一枚文艺的吃货

真想一睹明珠阿姐的厨房~

你看起来很好吃

好书啊！

12.10.21

孔娘子的美食文甚为温暖，白粥一文简单寻常，却有浓浓的暖意，正如人生百味，需要仔细体会才能感受平凡背面的感动。

读完了会留下印象。

没想到，居然同一本书里都会有篇目的重复。。。。

[煮物之味](#) [下载链接1](#)

书评

读过很多写吃的感觉的书，大名鼎鼎的蔡澜自不必说，他是游戏人间的个中高手，写的食评也有滋有味，但是如果看食评都要要冲着名气去的话，欧阳应霁会让人大失所望，他虽然也是有很多拥趸粉丝的吃客嫌写手，可无论是书中推荐的菜品还是评论，都不敢恭维，看过他写的《快煮慢...

[煮物之味 下载链接1](#)