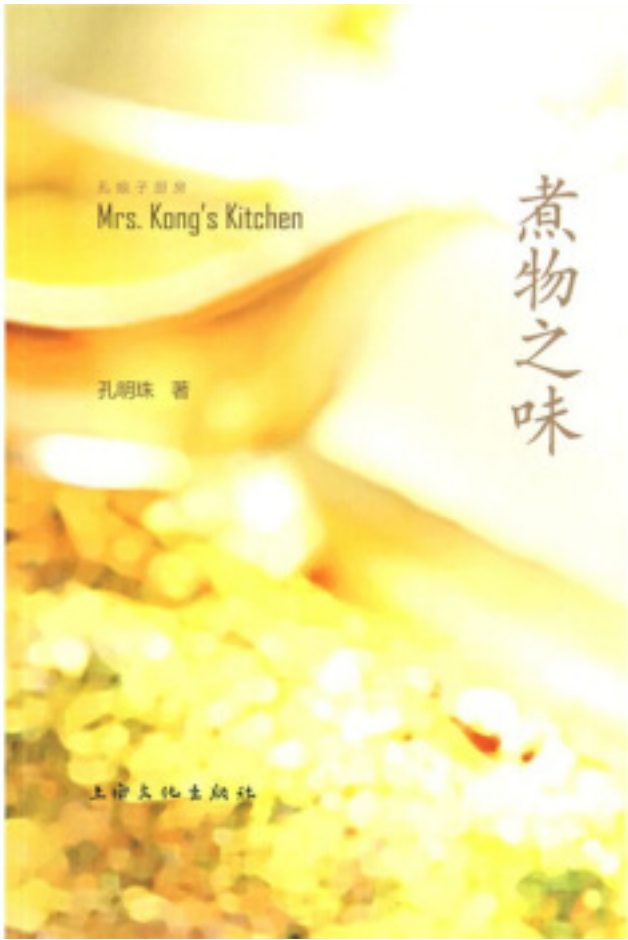


煮物之味



[煮物之味_ 下载链接1](#)

著者:孔明珠 著

[煮物之味_ 下载链接1](#)

标签

评论

正版，送货超级快， 京东物流 很赞!

很棒 内容很好

喜欢孔明珠的作品,偶尔烧菜看看,人人能成厨师,简单的菜烧出好心情.皮蛋鸭蛋炖鸡蛋.哈哈,不过,最近几年没啥新作.

小说的风格，厨艺的内容，回忆的方式抒情的描写，好轻松的书。

喜欢孔娘子的书。前段时间买了几本她的书，觉得不错，她对食物描写，生动又趣、雅俗共赏。

看过她的《孔娘子厨房》，这本书拿到手之后，稍微翻了一下，一如既往地好，推荐吖。

虽然还没有全部看完.但是很喜欢.会一直看下去.并继续关注孔娘子其他的书

不错的书，主要自己是个吃货

在阅读中了解饮食的滋味和文化。

不错的，不是食谱，是一些食物的掌故，透着人情世情，喜欢

学着做菜，以该书为教本，既读美文又品美味。

喜欢美食的朋友，有空看一看吧

我比较喜欢做饭，挺好的说

需要时可以参考一下用用。

好书，书好，书中自有黄金屋

上海人看起来格外有感觉

尤其喜欢第一个·蟹粉啊· . . .

送货速度快，满意！赞一个。

正品，不错的一次购物

挺有意思，闲书来读无妨

到货也很快，喜欢。。。

很喜欢很喜欢很喜欢很喜欢

很喜欢 是我喜欢的风格

很好，不错哦、、、

重内容，重质量！！

帮同事买的，她很满意。

感觉很好，不错！值得读！！

非常好的书。有许多美食的做法。不过女人和男人在吃的方面的看法还是很有差别的。

散文的成分大于食谱。单就食谱部分而言，一般般。拿着看个趣味就好。

平实的语言，生活气息很浓，闲暇时光的手边书

喜欢的书，早就想买了。京东大促销，赶紧买。

东西不错，印刷清晰，是正版。很干净 很整洁

看着里面的东西口水就下来了

书已经收到了，质量很好，速度也很快，好评。

休闲读物，有时可以试做，挺好。

吃美味必备书！想买;吃美味必备书！想买

好好好好好

物流快

以上海女人的角度，写出许多美食的感悟。有些一般吧。

内容尚可，不如邵宛澍的下厨记丰富。

简单的美食书, 个人感觉一般.

《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。
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《快煮慢食》，不客气的说完全是打着美食的招牌挂着小资的风，煮个混沌加个芦笋就是一道创新菜了，哎，完全是在博大精深的中国美食面前班门弄斧，不知所谓。

看完所谓的大师，再看看人家孔娘子，没有华丽的噱头，没有精制的图片，没有所谓的中西合并无敌创意，踏踏实实的做菜，把红烧肉、黄焖小黄鱼、清炒苦瓜等家常小菜细细道来，从原料的选择、调味的心得、翻炒的火候、做菜的乐趣等都有恰到好处的点评，甚至可以如法炮制。书中最喜欢的就是对于各种调味料的介绍，把调味料的滋味描写的刚刚好，还贴心的推荐了作者自己用过的牌子，例如炒意大利面用梅林牌番茄酱最好，蒸鱼用李锦记的蒸鱼油最好。孔明珠

上海女作家，杂志编审。已出版《东洋金银梦》、《我们的耳朵宛如贝壳》、《爱情备孕》、《青春期第一次》、《上海闺秀》、《孔娘子厨房》、《七大姑八大姨》、《上海妹妹》等著作。作品以小说、散文、随笔创作为主。

《青春期第一次》获中国新闻出版署青年读物二等奖。《鹤竹居酒屋》系列短篇小说被《中国留学生文学大系》收录。《东洋金银梦》被译成日文在日本近代文艺社出版。作品入选多种选集。近年来在《新民晚报》、《青年报》、《广州日报》、《女友》、《食品与生活》等报刊开设“孔娘子厨房”、“网下连线”、“煮物之味”、“家有80后”等散文随笔专栏。

她家老祖宗就是美食家。《论语·乡党》完整地记录了孔夫子的老饕风采——食不厌精，脍不厌细。食殪而竭，鱼馁而肉败，不食。色恶不食，臭恶不食，失饪不食，不时不食，割不正不食。不得其酱不食。肉虽多，不使胜食气。惟酒无量，不及乱。沽酒市脯不食。不撤姜食。不多食。祭于公，不宿肉。祭肉不出三日，出三日，不食之矣。一口气十个“不食”。士可饕不可辱。不但烹调不当的，不吃；季节不对的菜，不吃；切割方式不对的肉，也不吃。句话说，如果一道炒菜，该放葱姜的，放了大蒜，他老人家就罢吃。曰“失饪”。现在流行“反季节菜”，好像越反着吃，就越时髦，其实那是“巴子”，而且对养生不利，孔老夫子冬天决不会碰暖棚捂熟的蔬菜，曰“不时”也。更有趣的是，如果你斩肉时，把尾骨斩进了小排，把“槽头肉”斩进了“夹心”，他大抵也是拒食的，因为“割不正”。

好

煮物之味，美食文化，收藏

好书,即有美食,也有上海风情

看10本普通菜谱不如看一本《煮物之味》。有情有爱，有方法，有小贴士。

[煮物之味_下载链接1_](#)

书评

[煮物之味_下载链接1_](#)