

活色生香的主食：美食达人



[活色生香的主食：美食达人_下载链接1](#)

著者:孙春娜（Candey） 著

[活色生香的主食：美食达人_下载链接1](#)

标签

评论

很不错，的一本书啊00

美食永远是人类最愿意讨论的话题，无论什么年龄段，无论男女。民以食为天，我认为现代人更是以美食而疯狂！世界各地美食不尽相同，但是一个主题是永恒的，那就是美味！法式大餐的雍容华贵，意式风味的酸甜可口，美式的粗狂，日韩的海味，中国的博大精深……这一切都是我等身为人类最幸福的事情！

图文并茂，不怎么有做的欲望，这女孩写的书还是喜欢那本海鲜的，相当好看和好吃

看着很好.....

内容丰富，价格还合理，推荐

看过作者的博客才买的

不错。○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

《贝太厨房》优质的厨艺美食及时尚生活内容源于本地资深编辑团队原创、国内美食及时尚顾问定期撰稿、读者网络供稿、以及与欧洲知名厨艺美食杂志《BettyBossi》的国际版权合作。杂志分为“美食”与“健康生活”前后两大版块，内容新鲜时尚、便利实用、健康有趣。每期包括近40道简单易学的中、西餐和饶有生活情趣的甜点、饮品介绍，以及高品质的时尚健康资讯及指导。通过传播厨艺及美食文化，《贝太厨房》帮助都市女性发现并体验健康积极的品质生活方式，分享丰富多彩的生活乐趣，引领都市主流女性时尚健康生活方式，并变革着都市家庭的生活品质。

《贝太厨房》的版权合作方是Betty Bossi, Betty Bossi是瑞士主流媒体市场的德语烹饪月刊,拥有近60年的历史,是欧洲影响力巨大的烹饪媒体,发行量超过100万份。以强大的烹饪及营养学专家组成的编辑力量,自成一派诱人而又简单易学的菜谱,丰富而又极具创意的厨具用品,成为国际传媒以及快速消费品行业的商业奇迹之一。刊物背景

《贝太厨房》由《中外食品工业》与瑞士荣格集团《BettyBossi》杂志版权合作。荣格集团始于1833年，迄今已有177年历史，早在瑞士联邦成立前15年便已创建。该集团目前已是瑞士最大、最具国际性的媒体企业，在亚洲、东欧、中欧、和瑞士本土总计10个国家拥有约7000名员工，出版发行120多种报刊和杂志，制作并销售20多部电视节目，经营80多家网站和手机平台，以及11家印刷厂。荣格集团作为一家家族拥有企业，现由荣格家族第五代传人掌管。集团董事长为荣格家族的迈克尔o荣格(Michael Ringier)先生，首席执行官为文德华(Christian Unger)先生。

荣格集团在中国的独资子公司荣格（中国）广告有限公司与中国出版方合作的刊物包括

：《中外食品工业-贝太厨房》、《城市周报City Weekend》（英文）。此外，荣格还致力于开发由这些刊物所衍生的网站、手机服务、电子杂志、定制出版服务等多媒体产品。集团目前在中国的员工总数已达到近700人，在上海、北京、广州等5个城市设有业务分支。荣格（中国）广告有限公司是《贝太厨房》独家代理广告机构。

本书是一本精心为家人烹制的美食书，书中提供一些家常主食的搭配，包括各种面食类、米饭类和西点类。美味，平常的米面，简单的方法，再加上一点点心思，让可口、美味、营养的主食天天变。孙春娜，美食自由撰稿人，网络上最具人气的美食博客博主，新浪博客点击率超过5,000,000次，2010年5月新浪网独家推荐博主，多家出版社签约美食作家，出版过多部美食图书。作为一枚资深吃货，瓶宝的目标是——活到老，吃到老。不但要吃的多，还要吃的好。瓶宝食量一直很大，在吃方面破过多项纪录。比如，上小学就能把爷爷做的包子吃上八个，大四一年连续吃某外卖披萨一顿就是一个九寸披萨+一碗蘑菇浓汤+一杯橙汁+一块黑森林蛋糕。但随着在吃货界的历练，瓶宝逐渐认识到，吃得多不是本事，吃的好才行。于是开始各处寻觅美食，现在的目标是吃遍全球！
一个旅行家不一定是美食家，但一个好的美食家一定是个旅行家。瓶宝每年都会四处旅行，寻觅美景，寻觅美食。每个国家、每个地区都会有自己特色的食物，有些不负盛名，有些不合口味。无论如何，没有经历过的，都想去尝试。现在的心愿是，等年纪大了，出一本关于自己旅行的书，记录自己曾经经历过的景色与食物，那就不枉此生了。
我，性别女，爱好吃，但也有过关于成为窈窕动人的纤纤美女的一切幻想，可惜命运安排我终日与美食为伍，老天却忘了赐予我一副吃不胖的身材。
好吧！既然以吃为业，那么就让我在芸芸众生里一枚无任何添加剂的纯吃货，着力解决朋友"吃饭难"问题的人肉美食导航仪（PS：有人说此处改成肉人更贴切）。终有一天把吃吃成了工作，于是彻底把身材当路人，把吃喝当事业。于是当郭敬明以45度角仰望天空，我以45度角仰望美食，写尽味蕾舌尖事，道破菜米油盐妙。我不羡慕杨坤的32场演唱会，我只想要32个胃。谁不是一生下来就要吃东西的？最大尺度的美食是在天之湖吃虫，一种叫黄粉虫的虫子。老板想尽各种办法把虫子做到菜式里。最具挑战性的是吃活虫子，还有厨师亲自示范和老板殷切期盼的眼神不吃都不好意思。而且那虫子抓在手里的时候还可以感觉它在蠕动，我是把它拍晕了才敢放到口里的吃下去。感觉一咬那虫子就干瘪了，像虾米皮。然后是会尝到带着一点甜味的汁类似牛奶味吧，一点点甜。前一段时间痛下决心要减肥去做了针灸，要配合节食出去采访美食的时候都不敢多吃，只是试下味道。大概持续了两个星期吧！憋不住了在一顿泰国菜面前崩溃所有防线，神奇的是吃完以后我去针灸医生那里称体重居然还瘦了一斤。从那以后我就抱着各种侥幸心理~完全没有节食这回事了还狠吃了几顿烧烤把之前忍着没吃的都补回来了相当满足。

[活色生香的主食：美食达人_下载链接1_](#)

书评

[活色生香的主食：美食达人_下载链接1_](#)