人气美食博主私人厨房: 为爱! 做早餐



人气美食博主私人厨房: 为爱! 做早餐_下载链接1_

著者:薄灰 著

人气美食博主私人厨房: 为爱! 做早餐_下载链接1_

标签

评论

一本内容丰富而且实用的书,慢慢跟着作者学做早餐,哈哈。



图书精美,美味的早餐,一直喜欢灰,太棒了,期待新书!!!
家啊纠结啊卡卡咔咔咔
 真的是可以的,价格实惠
非常好的,适合给孩子做的早餐书。
 挺实用的,准备按书上操作,期待美味佳肴~
 挺好的书,印刷也很不错,准备好好试试

相信书的作者,所以她的书基本都买
 帮人买的,私厨好帮手
 高跟好好好好好好好好
 期待学会所有的美食做法
 看了就会了一点煮东西食
 很实用的书,非常喜欢。
 操作比较简单,不错
 温馨画面,充满爱

我从小就对教育孩子感兴趣,即使离做妈的日子遥遥无期,我始终喜欢琢磨以后要怎么

教小孩。 25的妈妈对我说,我从小就买作文选给他看,希望他能写好作文,但是没用啊,碰都不

我同事对我说,你生了孩子你就知道了,什么都会担心,现在说的全没用,到时候该怎么宠还是怎么宠。 我从我爸妈的身上感受到,孩子和父母之间是不需要考虑自尊的。什么话都能说,反正彼此爱着这是上天注定的事情。

喜欢喜欢喜欢喜欢喜欢喜欢喜欢喜欢喜欢!!
 还行

培根吐司小比p萨

本书作者微博粉丝32s万,博客点击量1100多万,今年年初出版的4本图书销量都已过 两万,AA市场潜力大 4. 紫薯麻团 绿豆燕麦F粥 只会白煮蛋? 鸡蛋都委屈 日式照烧L鸡肉卷 红烧牛腩面 鱿鱼米肠 只会白煮蛋? R鸡蛋都委屈 R葡萄干司康黑芝麻餐包 汤汤水水,最养V肠胃 只会白煮蛋? 鸡蛋a都委屈 葡a萄干司

丝瓜鲜|肉馅水煎包 黑芝麻糊 奶|黄包 千万人次点阅的人气美食博主 每天早起20分钟,为自己v、v为家人,准备一份w暖心营养的早餐 爱心南瓜饼 红豆银耳露 五香茶叶蛋 1. 红烧牛腩面 鱿H鱼F米肠 鸡蓉玉米羹 日式照烧鸡肉卷 我家常备的自制食材 紫薯麻团 花生P牛奶核桃露 日式照烧鸡S肉卷 豆角焖面 鱿鱼米肠 只会白煮蛋?鸡蛋都委屈为W女儿做早餐,起床不再困难啦!a糖醋藕丁只会c

吃主食,有精神培根芦笋卷nl奶黄包千万人次点阅的人气美食博主 s每天早起20分钟,为自己、为家人,准备一份暖心x营养的早餐培根芦笋卷松仁玉米鲜C肉汉堡包C大部分准备工作都是前F一晚完成的糯米烧卖J香蕉奶昔鸡蛋卷饼 酒渍葡萄干肉O桂卷 鲜虾白菜肉包 黑芝麻糊 蛋香馒头片 1S. 葱香芝麻手抓饼 红枣花生豆浆 Y五香茶叶X蛋 自制Z常备食材分享 2. 热可可 奥尔d

长度在5-200个字之间 填写您对此商品的使用心得,例如该商品或某功能为您带来的帮助,或使用过程中遇到 的问题等。最多可输入200字

Gdsrrfdhyfcggg

千万人次点阅的人气美食博主 每天早起20分钟,为自己、为家人,准备一份暖心营养的早餐 1.

完全不藏私,美味大公开

元至中减祸,关邻人公开 所选菜品都是作者早上做给女儿吃的,经过实践检验的菜谱可操作性强、成功率高 文后附作者的早餐套餐搭配,供读者参考选择自制常备食材分享 2. 不早起窍门 快捷又营养的早餐食材前一晚要做一些准备善用智能家电,一觉醒来就有美味等你3. 本书作者微博粉丝32万,博客点击量1100多万,今年年初出版的4本图书销量都已过两 万,市场潜力大4.

所选菜谱既符合中国人的早餐饮食习惯,以面食、汤粥为主;又讲求多样化,增加西式

饮品与两餐,满足年轻小资女性的需求,在家做出营养两式快餐

适读人群: 80后小资女和小资妈 千万人次点阅的人气美食博主

每天早起20分钟,为自己、为家人,准备一份暖心营养的早餐 1.

完全不藏私,美味大公开

所选菜品都是作者早上做给女儿吃的,经过实践检验的菜谱可操作性强、成功率高 文后附作者的早餐套餐搭配,供读者参考选择自制常备食材分享 2. 不早起窍门快捷又营养的早餐食材 前一晚要做一些准备 善用智能家电,一觉醒来就有美味等你 3. 本书作者微博粉丝32万,博客点击量1100多万,今年年初出版的4本图书销量都已过两 万,市场潜力大 4.

所选菜谱既符合中国人的早餐饮食习惯,以面食、汤粥为主;又讲求多样化,增加西式

饮品与西餐,满足年轻小资女性的需求,在家做出营养西式快餐

4、凉拌白菜心备料:白菜心、大葱、虾皮、精盐、食醋、味精。

制作:选结实的大白菜心,细细的切成丝;大葱葱白顺切成细丝。上料加虾皮、

精盐、食醋、味精、香油混合,拌匀即可。 功效:开胃消食,有预防感冒之功效,也有减肥的作用。5、韩国泡菜

SARS横行之时,英国《泰晤士报》报道,韩国人不患SARS,其原因是韩国人喜食泡菜 ,而他们在泡菜中大量的使用了大蒜的缘故。后来,我见到我的韩国朋友,就向他讨要 泡菜方法。他说,韩国泡菜数百种,没法——介绍,就给我写了一种基本方法,说可以 从中变化的(韩国釜山,闵先生提供)。备料:白菜、韭菜、生姜、大蒜、苹果、糯米、 精盐、白糖、辣椒酱。制作:将白菜一切为二,将盐均匀的涂在每片白菜上,正面与反面都要涂到,装入盆中,上面压重物,腌制半天。

蒜、姜、韭菜切成末;苹果切丝;糯米煮成粘稠的粥,放凉。把蒜末、姜末、韭菜末、辣椒酱、糖、味精、苹果丝、放进盆中,然后把糯米粥倒入盆中,拌匀。 洗净要盛放泡菜的坛子,把腌制好的白菜用清水冲洗几次后放入坛中。放一层白菜,抹

一层酱。并不断用手抓几下,尽量使每片白菜都能蘸到酱。

坛子封口。先在室温下放置一天,然后转移到阴冷的地方。二三天后就可以吃了。如果发酵过快,可以滴一点白酒,就不会发酸了。生活中,有些食物的搭配组合已经是由来 色久,其美妙的口味也被人们所接受,习惯上也觉得这些种搭配是顺理成章的了。但从 健康的角度讲,还是不科学的,人家健康专家可是有着充足的理由呢。这里给您列出12 种被健康专家列为错误的菜肴搭配。不过,不这样吃,有的东西还真不好吃,我想少这 么吃也许问题不大吧。如果您很重视健康,还是听从专家们的忠告,别总是傻吃、贪吃 (1)土豆烧牛肉:

由于土豆和牛肉在被消化时所需的胃酸的浓度不同,就势必延长食物在胃中的滞留时间 ,从而引起胃肠消化吸收时间的延长,久而久之,必然导致肠胃功能的紊乱。(1)土 豆烧牛肉:

由于土豆和牛肉在被消化时所需的胃酸的浓度不同,就势必延长食物在胃中的滞留时间 从而引起胃肠消化吸收时间的延长,久而久之,必然导致肠胃功能的紊乱。(2)小 葱拌豆腐:

豆腐中的钙与葱中的草酸,会结合成白色沉淀物----草酸钙,同样造成人体对钙的吸收 困难。鸡蛋中的粘液性蛋白会与豆浆中的胰蛋白酶结合,从而失去二者应有的营养价值 。)茶叶煮鸡蛋:茶叶中除生物碱外,还有酸性物质,这些化合物与鸡蛋中的铁元素结 合,对胃有刺激作用,且不利干消化吸收。

书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正 品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好, 是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很 好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。 书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正 品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,是正品。书很好,

人气美食博主私人厨房: 为爱! 做早餐_下载链接1_

书评

人气美食博主私人厨房: 为爱! 做早餐 下载链接1