



Kodi & Mr. Bear 的

甜蜜厨房

穆茵 著



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>

Kodi & Mr. Bear's kitchen

Kodi & Mr. Bear

的甜蜜厨房

让我们一起去做幸福的料理吧！

穆茵 著



Kodi and Mr. Bear

重庆大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

甜蜜厨房 / 穆菡著. — 重庆 : 重庆大学出版社,
2012.4

ISBN 978-7-5624-6435-8

I . ①甜… II . ①穆… III . ①菜谱—世界 IV .
①TS972.18

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第243710号

甜蜜厨房

TIANMI CHUFANG

穆菡 著

策 划:  重庆日报报业集团图书出版有限责任公司

责任编辑: 钟渝 吴 锐 版式设计: 何海林

责任校对: 谢芳 责任印刷: 张策

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 邓晓益

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617183 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆华林天美印务有限公司印刷

*

开本: 889 × 1194 1/32 印张: 5.5 字数: 168千

2012年4月第1版 2012年4月第1次印刷

ISBN 978-7-5624-6435-8 定价: 28.00元

本书如有印刷、装订等质量问题, 本社负责调换

版权所有, 请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书, 违者必究

目录

| | |
|-------------|----|
| 你喜欢料理吗? | 1 |
| 人物介绍 | 2 |
| 大家平时都吃些什么呢? | 3 |
| 上班日的快速早餐 | 7 |
| 和风厚蛋烧 | 8 |
| 水果牛奶燕麦粥 | 11 |
| 蔬菜蛋米线 | 12 |
| 鲜奶炖蛋 | 14 |
| 牛奶玉米鸡蛋炖饭 | 16 |
| 韩式泡菜汤饭 | 17 |
| 简易吐司批萨 | 18 |
| 热可可 | 20 |
| 杂粮馒头鸡蛋煎 | 21 |
| 出去野餐吧! | 23 |
| 香烤鸡排总汇三明治 | 25 |
| 培根玉米意面沙拉 | 27 |
| 紫菜包饭 | 29 |
| 蓝莓酸奶MUFFIN | 31 |
| 熊的料理 | 33 |
| 叉烧煲仔饭 | 35 |
| 食物的堆积 | 38 |
| 意大利基础红酱 | 41 |
| 原味红酱意面 | 43 |
| 红酱做批萨 | 45 |
| 奶酪烤鸡排 | 46 |
| 肉酱奶酪烤薯条 | 47 |
| 意式牛肉蔬菜汤 | 48 |
| 吃饱了才有力气减肥 | 50 |
| 和风地瓜蛋糕 | 52 |
| 探寻好吃的面包店 | 55 |
| 海岩咖啡 | 62 |
| 凯撒大帝 | 64 |
| 情人节的巧克力 | 65 |
| 香蕉MUFFIN | 69 |
| 常用厨具介绍 | 75 |

| | |
|------------|-----|
| 上海菜饭 | 78 |
| HAPPY元宵 | 80 |
| 晚上吃什么好呢? | 83 |
| 蒸锅料理之两菜一锅出 | 85 |
| 麻酱白菜 | 89 |
| 麻酱凉面 | 92 |
| 失败的料理换装 | 93 |
| 滑嫩滑嫩温泉蛋 | 95 |
| 挑战吉野家 | 96 |
| 牛肉饭 | 98 |
| 照烧鸡肉饭 | 100 |
| 健康亲子饭 | 102 |
| 豆腐汉堡排 | 105 |
| 香菇肉末蒸豆腐 | 109 |
| 吵架了 | 111 |
| 卷饼的噩梦 | 112 |
| 美味鸡肉卷饼 | 113 |
| 炒饼 | 117 |
| 面饼罗宋汤 | 119 |
| 熊的料理② | 122 |
| 我们都爱的土豆料理 | 124 |
| 土豆泥沙拉 | 126 |
| 减肥的土豆饼 | 128 |
| 土豆批萨口袋 | 130 |
| 关于零食的小闲话 | 134 |
| 无油奶酪鸡排 | 138 |
| 我爱韩国料理 | 145 |
| 辣炒年糕 | 146 |
| 石锅拌饭 | 148 |
| 逛超市 | 150 |
| 瑞典肉丸 | 153 |
| 免揉面包 | 158 |
| 牛肉汉堡 | 164 |
| 酥烤面包干 | 165 |
| 烤面包布丁 | 166 |

你喜欢料理吗???

恐怕大多数人的回答是：

“我喜欢吃料理！”吧。



会不会做都没关系(爱吃就OK!)

来看看kodi与Mr.Bear在厨房中折腾些什么呢？

发生了哪些关于美食和料理的趣事？

说不定，看着看着……

你也会开始想要动手料理喽！

主要人物(?) 物简介



关于吃的
小采访

大家平时是怎样吃的呢?



早餐与晚餐
都在家中吃
哦,很有规律。

幸福的学生族

H同学,
高中。

午饭嘛是
在学校食堂,
偶尔也会带便当,
另外吃些零食水果!

行政N小姐,
独居。

都是头天晚上
做好便当
第二天带去公司。

文员M先生,
与父母同住。

一般都在家
里吃饭!

中午老妈
会准备便当。

不要付伙食费!

早餐?!
没有那种东
西呀~△

各式快餐
为主吧,青当劳
吉野家什么的。

程序员H先生,
独居。

午餐晚餐还有宵
夜都是外卖和零食,
(可乐咖啡常备。)
通常是随便挑张
外卖单就叫。△

我们也经常吃快餐：



这些快餐大多数以主食和油脂为主，十分缺乏优质蛋白与蔬菜……△

天……天啊！

还会很不耐饿呢！

这些看起来分量并不多的东西怎么会这么高的热量？！



……中午吃了一份盖饭，下午5点不到又饿……



于是办公室里囤积了各种零食，体重也一路UP, UP! △

晚上下班很晚就去馆子吃火锅(超油腻)!

PM 7:45

好，好吃饭吧。
吃川菜吧。



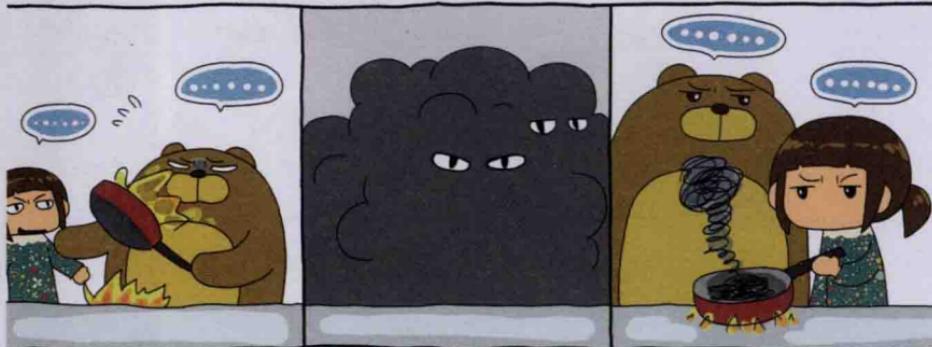
长此以往...会是什么样子呢?

~~一个冬天后~~



怎么会在这么短的时间里就
胖成这个样子啊啊啊!!!

为了健康的体态和有质量的生活，
悲愤的两个(人+熊)，开始了料理生涯～！♥



虽然刚开始有些小挫折……

不过很快就能做出适合自己口味的料理来了！

慢慢地越做越好，渐渐开始乐在其中，♥

成就感也是满满的喔！

来和 Kodi、Mr. Bear 一起做做看吧！

Let's Go!



一起来，认认真真

吃好每一餐！！！

不要对自己的生
活质量偷懒啦～！

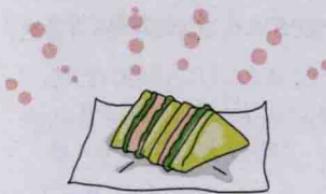


话说，早餐是最重要的—餐♡

可是却最容易被忽略。

草草对付，或是根本直接省略掉，

实在是对身体很不负责！



健康生活第一步，每天早起半小时!!!
来做一顿美味又营养的早餐给自己吧♡

只需花上5~15分钟，
一周也不重样♪
快速简单又好吃！
自己动手乐趣多♪



营养

上班日的快速早餐

Come on!



来给自己和心爱的人做幸福的早餐吧！

即便是忙碌的工作日，只要抽出15分钟，
就能吃到营养满满的健康早餐哦！
让你一天都有充沛的活力与好心情！

PS：想要瘦身和保持好身材的你，
可别忽略健康早餐的重要作用！



充满活力的星期一

周一是一周营养全面的
混搭式早餐♪

牛奶水果麦片粥



番茄沙司

番茄与鸡蛋
是绝搭！

和风厚蛋烧



+和风厚蛋烧+

也叫玉子烧

材料：

- 鸡蛋 2个
- 生抽 1小匙
- 白糖 1小匙(喜欢甜的就多放1小匙)
- 色拉油少许

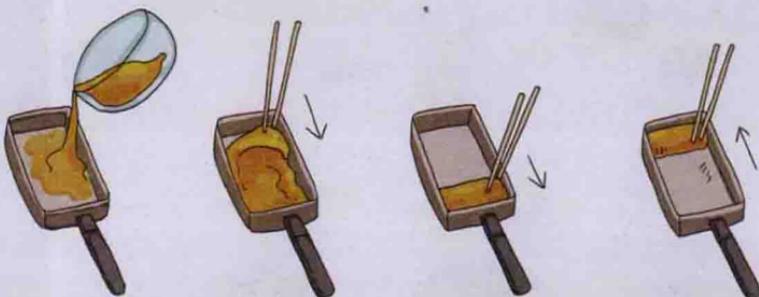
① 鸡蛋打散加入生抽与糖混合均匀。



我在泉乐福发现了厚蛋烧店
用小煎锅呢！
(锅也可以去网店购买)



② 热煎锅倒入少许油用纸擦匀，倒入薄薄一层
蛋液，蛋液均匀，小火煎一下，待其半凝固时，用
筷子小心将蛋皮折起向内卷，
然后将卷好的蛋皮推到煎锅另一边。



③ 继续向锅内倒入蛋液，重复 A→D，直至蛋液用完。



厚蛋烧也可以用圆形平底锅来做哟！

方法也是一样！

如果觉得麻烦，直接摊成蛋饼也OK。

还可以在蛋液中加入各种配料变换出

许多不同风味来！～～～

(注意配料请尽量切碎，而且不要放太多，以免难以成形。)



胡萝卜碎粒
厚蛋烧



紫苏碎
厚蛋烧



玉米粉根碎
厚蛋烧



蛋液加入干紫苏碎

呜嗷一！



美味！

鸡蛋和紫苏味道很搭呢！

水果牛奶燕麦粥

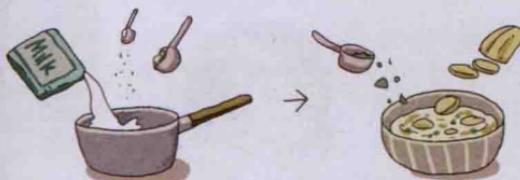
(在煎蛋的同时煮个粥吧！)

材料：• 麦片 3勺 • 牛奶 1袋 • 糖 1匙

• 香蕉半根 (苹果或别的水果也可以) • 坚果碎一些(可选)

① 牛奶、麦片、糖倒进煮锅中，中火至煮沸(中间请搅拌)。

② 离火装碗，加入香蕉切片与坚果碎搅拌均匀。



浓浓奶香与麦香的完美结合！
加入香蕉更甜美。

咕噜咕噜

好香！



星期二 补充体力的蔬菜蛋米线

北方好像很少在早上
吃面条或米线喔！



昨天晚睡一！
肚子好饿啊—！

南方却非常
普遍呢！



那么，就来做一道简单又能迅速
补充体力的早餐吧！



材料：

- 市售袋装米线(湿)200克
(换成乌冬或粉丝甚至泡面都可以!)
- 木耳一朵、香菇两朵, 泡好切小块
(请头天晚上泡起来)
- 胡萝卜一小段切片
- 鸡蛋一个
- 调味首选

做法：

加适量水, 将所有材料一起放进去煮△
煮沸后关小火再煮半分钟, 离火撒上葱花
滴上麻油。●
(难道有人不会煮面吗?)

梦游中...



神奇味道多香？