

你喂你做呀

YOU CAN
YOU DO

豆瓣红人“中华小当家”

雨前羽街 / 著

橡皮章达人 & 移动的冷漫画

ES女王样 / 绘



你恨
YOU CAN
YOU DO
你做咩可

雨前羽街 / 著 ES女王样 / 绘



图书在版编目(CIP)数据

你烺你做啊 / 雨前羽街著; ES女王样绘. — 哈尔滨:
黑龙江美术出版社, 2014.12
ISBN 978-7-5318-5828-7

I. ①你… II. ①雨… ②E… III. ①食谱
IV. ①TS972.12

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第302588号

你烺 你做啊

雨前羽街 / 著
ES女王样 / 绘

YOU CAN
YOU
DO

NI HUI NI ZUO A

出版发行 黑龙江美术出版社
地 址 黑龙江省哈尔滨市道里区安定街225号 邮编: 150016
网 址 www.hljmcsbs.com
策划出品 广州漫友文化科技发展有限公司
经 销 全国新华书店

出品人 金城
责任编辑 李旭 李文博
策 划 郑秋玲
设计制作 黄丽萍

制版印刷 深圳市精彩印联合印务有限公司
(地址: 深圳市宝安区松白路2026号同康富工业园)

开 本 889mm×1194mm 1/24
印 张 8
版 次 2014年12月第1版
印 次 2014年12月第1次印刷
定 价 35.00元
书 号 ISBN 978-7-5318-5828-7

版权所有·侵权必究

【如本图书印装质量出现问题, 请与印刷厂联系调换。联系电话: 020-87608715-321】

..← 菜单 →..

桌号: _____ 人数: _____

开篇·入门介绍

001

开胃菜

□ 蔬菜沙拉

019

□ 普罗旺斯烩菜

025

□ 橙香煎带子

032

□ 酸甜小排

038

硬菜

□ 宫保鸡卷

048

□ 梅酒羊肉

058

□ 脆皮红烧肉

065

□ 慢炖牛腿肉

072

主食

□ 免揉全麦面包

080

□ 意式煎馄饨

089

□ 快速意面

096

□ 墨鱼汁海鲜面

102

汤

□ 心灵鸡汤

112

□ 日式出汁

118

□ 西式高汤

124

□ 快手青瓜汤

131

甜品

□ 富士山熔岩蛋糕

136

□ 红酒炖梨

144

□ 焦糖脆片丹法混血米布丁

150

□ 橙香舒芙蕾

156

酱料和配菜

□ 山楂酱

167

□ 番茄酱

170

□ 沙拉酱

174

□ 蔬菜土豆泥

178

特别篇

□ “羊羽”的做法

181

番外篇

□ 中华小当家

184

后记

186



开篇

入门介绍



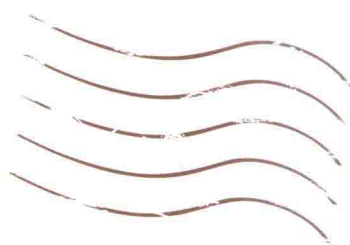
姓名：饺子

属性：蝙蝠

学厨时长：9年+

偏好口味：甜，不吃香菜

本书职务：食谱教学，成品拍摄



姓名：鹿易斯

属性：驯鹿

学厨时长：1年+

偏好口味：辣，不吃香菜

本书职务：绘制内容，讲冷笑话梗



每天,总有理由……

再睡一会儿



↑ 工作好忙,随便吃点

"姨妈"来了,不想动



← 要迟到了,路边买点

心情好,叫外卖



← 心情糟糕,
不想做饭



但假如每天都吃外面的菜……



不要啊啊!!

好了好了，
我知道!

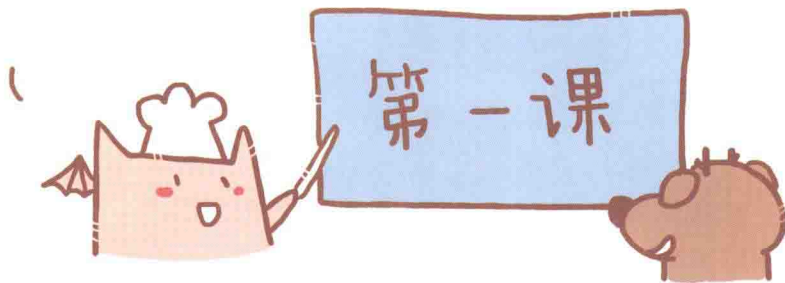


教你就是啦!





古人云，工欲善其事，必先利其器。那么
我先来聊聊如何建立一个厨房吧！



我有！



首先，要有一颗热情、不怕
麻烦的心，能越挫越勇！



我行！



其次，要相信自己一定能
学会，要有钻研精神！

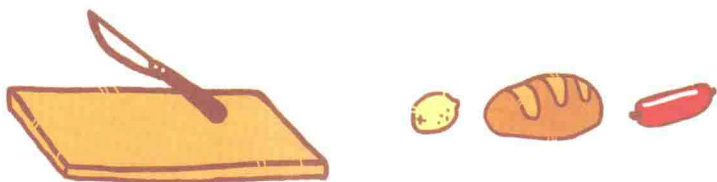


接下来就是介绍工具时间……

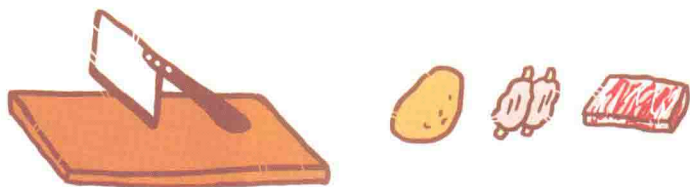




基础篇



专门用于切水果、面包等熟食的刀和砧板。



专门用于切肉、禽类、海鲜等的刀和砧板。

平底锅，几乎能够解决所有煎炒问题。



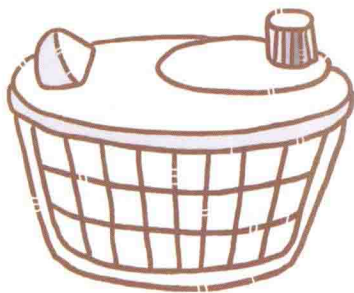
锅铲、汤勺最好不用金属的，耐高温的树脂、硅胶或者木、竹都可以。





电饭煲功能超多！简直是居家必备小能手！

进阶篇



蔬菜甩干机：有了它，从此以后再也不用烦恼洗菜费时又费力啦！超简单！



削皮器：
去皮，
切薄片



小刻刀：
挖窟窿、
雕花



面包刀：
切割易掉
渣的食物



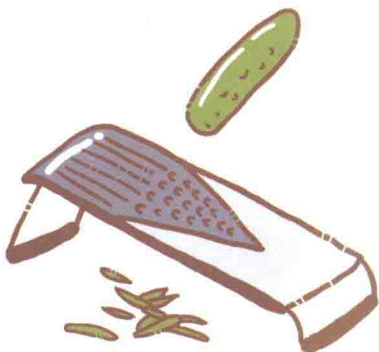
蔬菜刀：
单独为蔬菜
准备一把刀



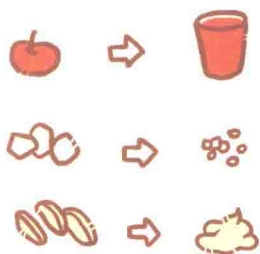
剪刀：
皮、骨、肉、菜
不在话下



筛子：
筛面粉、
滤汤



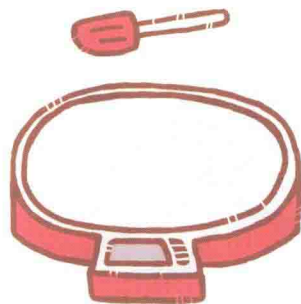
料理器(俗称搓板)
基本的条、丝、片、末、
泥都可以搞定，刀功
不好也能做出粗细
一样的土豆条哟！



切碎、研磨、打泥、榨汁、打发等功能使厨房的时间减少至少一半，料理机来制作饺子馅、和面、芝士蛋糕更是分分钟的事儿！

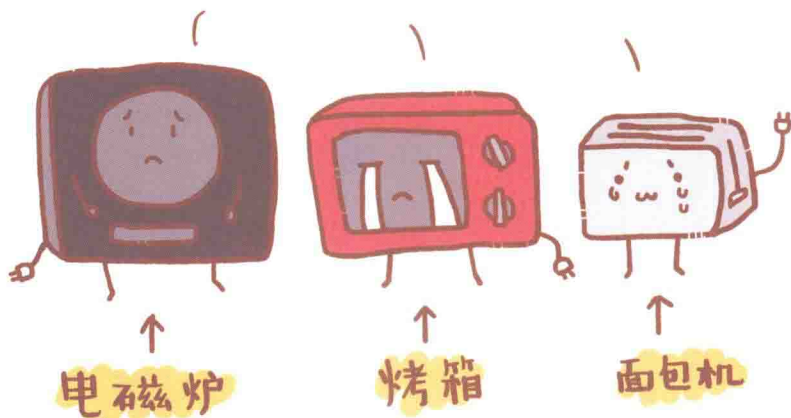


电子秤是烘焙必备哦！没有精确的重量可没办法做出理想的成品呢！另外，硅胶刮刀也是烘焙好朋友！



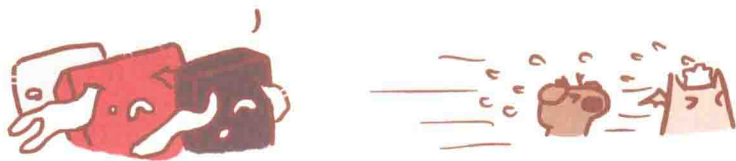


为什么不介绍我们?!



篇幅有限嘛……

你给我们说清楚!!



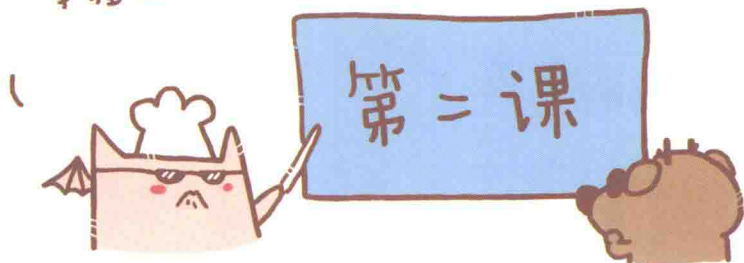


其实还有很多没有介绍到的工具，相信你在今后的学习中，一定会渐渐熟悉起来的哈！





接下来的教学尤为重要和实用，一旦掌握技巧，一定能提升你的料理格调！



为什么明明是同一道菜，



有的人拍出来看起来特别诱人？秀出来的照片有那么多赞？