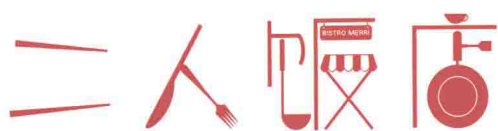


BISTRO MERRI VOL.3

安东尼 脚本

丁东 漫画





BISTRO MERRI_VOL.3

安东尼 脚本

丁东 绘画

图书在版编目(CIP)数据

二人饭店·Bistro merri 第3卷 / 安东尼编文; 丁东绘. -- 武汉: 长江文艺出版社, 2015.9
ISBN 978-7-5354-7841-2

I ①二… II ①安… ②丁… III ①漫画-连环画-中国-现代 IV. ①J228.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第029854号

二人饭店 = Bistro merri.3

脚本 / 安东尼 漫画 / 丁东

选题产品策划生产机构 | 北京长江新世纪文化传媒有限公司 & 上海最世文化发展有限公司

出品人 | 郭敬明 特约编辑 | 郭榛榛 内页设计 | Ryogi 龙 君

选题出品 | 金丽红 黎 波 助理编辑 | 董 鑫 邱培娟 摄 影 | Harry

选题策划 | 王 骞 装帧设计 | ZUI Factor 责任印制 | 张志杰

项目统筹 | 郭榛榛 封面设计 | FredieL 媒体运营 | 李楚翘 杨 帆

责任编辑 | 赵 萌 封面绘图 | 丁 东

总 发 行 | 北京长江新世纪文化传媒有限公司

电 话 | 010-58678881 传真 | 010-58677346

地 址 | 北京市朝阳区曙光西里甲6号时间国际大厦A座1905室 邮编 | 100028

出版:  长江文艺出版社

电话: 027-87679310 传真: 027-87679300

地址: 湖北省武汉市雄楚大街268号湖北出版文化城B座9-11楼

邮编: 430070

发行: 北京长江新世纪文化传媒有限公司

电话: 010-58678881 传真: 010-58677346

地址: 北京市朝阳区曙光西里甲6号时间国际大厦A座1905室

邮编: 100028

印刷: 三河市鑫利来印装有限公司

开本: 880 × 1230 毫米 1/32 印张: 425

版次: 2015年09月第1版 印次: 2015年09月第1次印刷

字数: 36千字 插图: 134幅

定价: 18.80元

版权所有, 盗版必究(举报电话: 010-58678881)

【图书如出现印装质量问题, 请与本社北京图书中心联系调换】

我们承诺保护环境和负责任地使用自然资源。我们将协同我们的纸张供应商, 逐步停止使用来自原始森林的纸张印刷书籍。这本书是朝这个目标迈进的重要一步。这是一本环境友好型纸张印刷的图书。我们希望广大读者都参与到环境保护的行列中来, 认购环境友好型纸张印刷的图书。



VOL. 3

二人慢店

目录 content

第十五餐 中国肉饼

—— 6 ——

第十六餐 炸西葫芦花

—— 12 ——

第十七餐 妈妈的乱炖食谱

—— 22 ——

第十八餐 火鸡橙肉石榴沙拉

—— 25 ——

第十九餐 奶油扇贝意面 & 烤南瓜沙拉

—— 47 ——

第二十餐 牛排

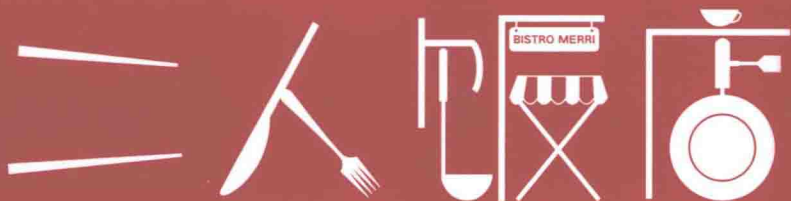
—— 67 ——

第二十一餐 Tea Time

—— 89 ——

第二十二餐 BBQ

—— 109 ——



BISTRO MERRI VOL.3

安东尼 脚本

丁东 漫画



长江文艺出版社
长江文艺出版社



安东尼

《二人饭店》是我出的所有书里 我自己最喜欢的一个系列 原因很简单 因为它是一本 100% 正能量的书 阅读的时候都能想到生活中美好的一面



丁东

现实常常凶残地把梦想的血条打到见底。虽然每个人都会在和现实的 PK 中产生各种迷茫，但我们同时也会产生那么一点点热血和感动。然后得到朋友、得到机会，继而得到我们自己的人生……
最后，其实这是一本有故事的菜谱啦～



安东尼公共微信

ISBN 978-7-5354-7841-2



9 787535 478412 >

定价：18.80 元



BISTRO MERRI_VOL.3

安东尼 脚本

丁东 绘画



VOL. 3

二人饭店

目录

content

第十五餐

中国肉饼

— 6 —

第十六餐

炸西葫芦花

— 12 —

第十七餐

妈妈的乱炖食谱

— 22 —

第十八餐

火鸡橙肉石榴沙拉

— 25 —

第十九餐

奶油扇贝意面 & 烤南瓜沙拉

— 47 —

第二十餐

牛排

— 67 —

第二十一餐

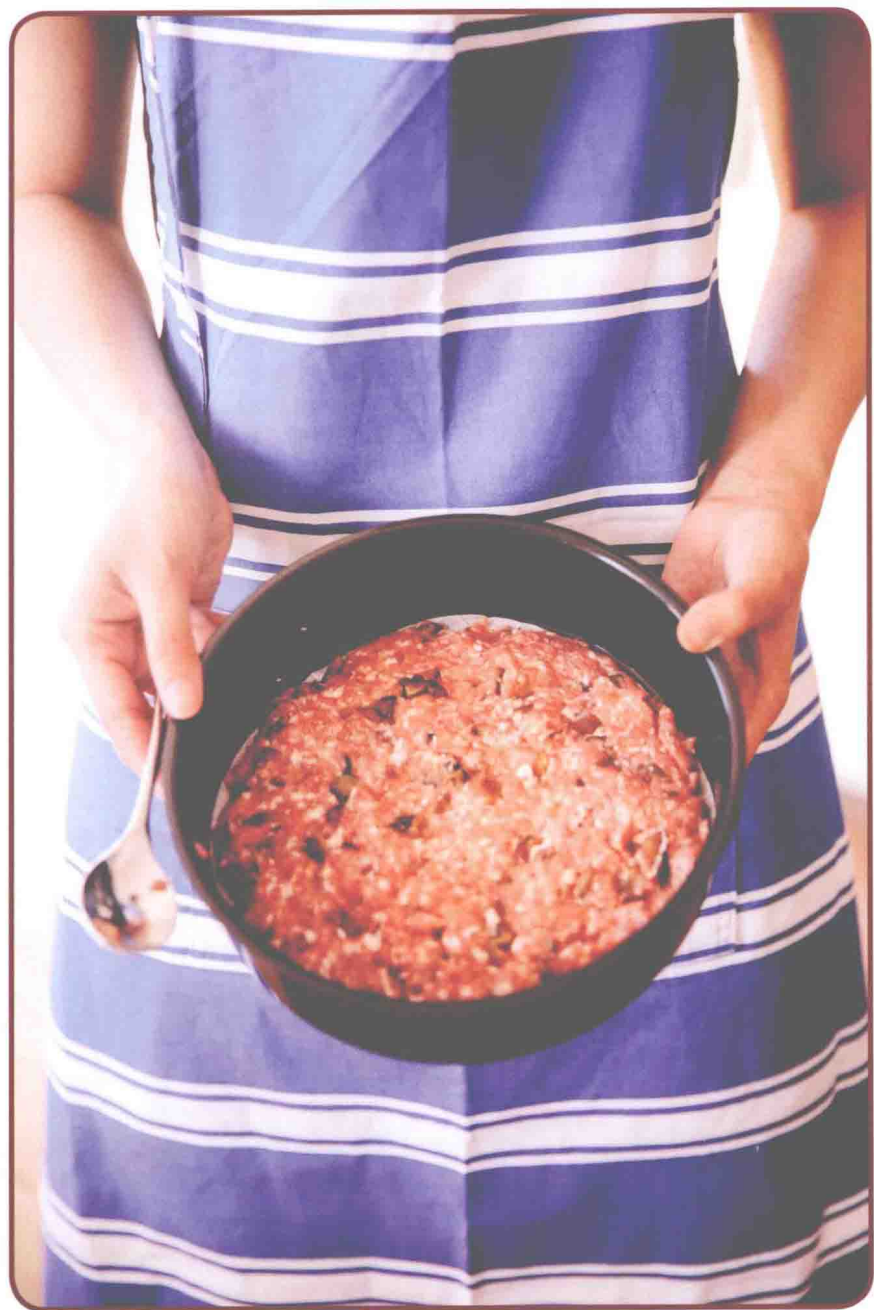
Tea Time

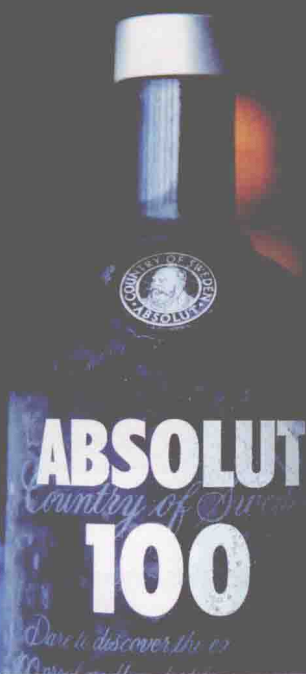
— 89 —

第二十二餐

BBQ

— 109 —





中国肉饼

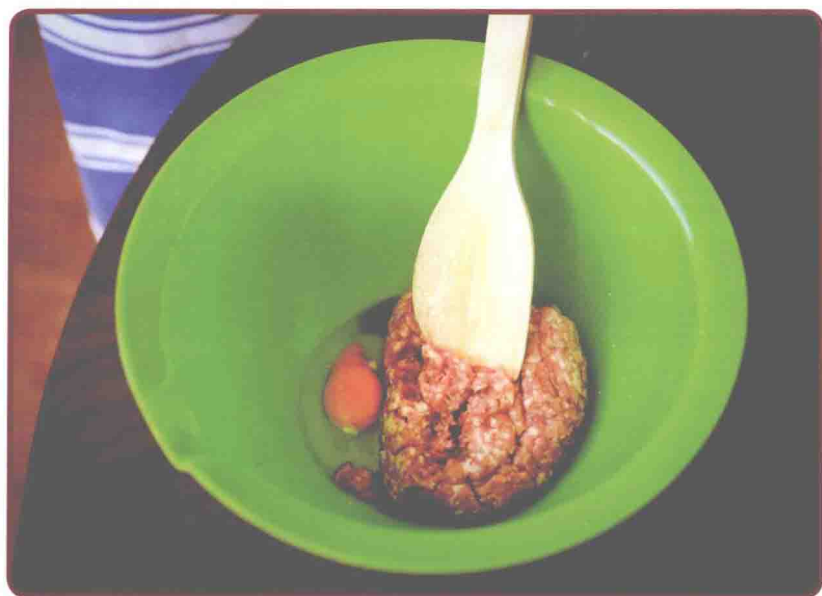
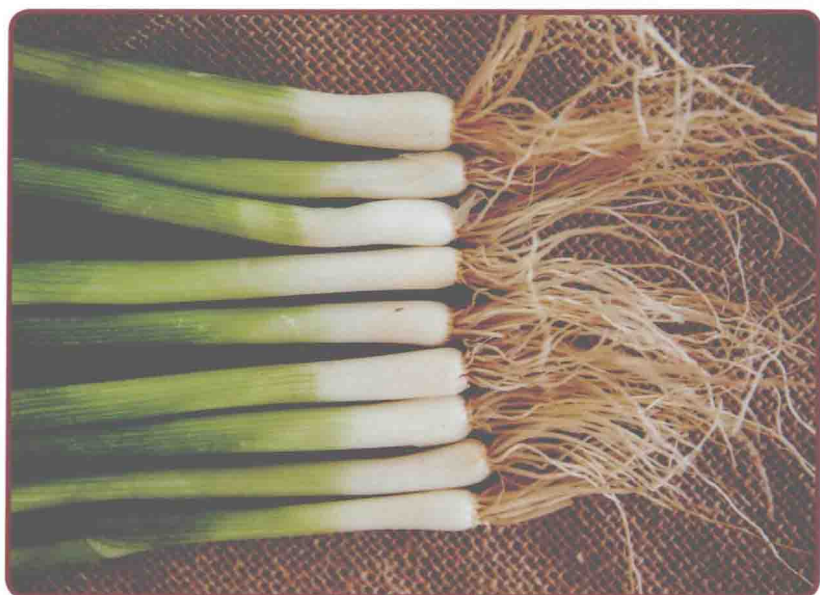


其实我做中国菜不好吃 至少我觉得不好吃 我很喜欢我妈做的菜 比如芸豆炖排骨 炖刀鱼 地三鲜 也不是多精致 但是吃起来有滋有味 经常是上桌以后先吃菜 品出了口味再开始蘸蒜酱吃肉 吃得差不多剩下的半碗饭就可以泡汤吃

几年锻炼下来我还是不会包饺子 但是我最爱吃的西红柿炒鸡蛋已经基本趋近于我妈妈的水平了 秘诀就是西红柿要用热水烫一下去皮 这样炒出来的更有味道也更容易吃

还有一道菜是我很喜欢吃也很喜欢做的 就是肉饼 觉得简单也下饭 不过这道菜尽管好吃 但是卖相不好 有点拿不出手 只是馋了的时候自己做来吃的 在这里和大家分享一下 用电饭煲就能做







中国肉饼Chinese Meatloaf

原料：

猪肉（用猪肩肥肉 比较香 肥瘦也合适）
盐少许 胡椒 一汤匙玉米淀粉 一个鸡蛋 罐头装腌黄瓜切小丁 酱油
腌黄瓜罐头的汁儿 香油

做法：

- 1 把猪肉切碎 和盐 胡椒 还有玉米淀粉搅拌均匀
- 2 把其他的原料除了腌黄瓜都拌到一起 然后用搅拌机打碎 也不要特别碎 类似于饺子馅那样就行 其实直接买猪肉馅也行 只是那样的话我觉得做好了以后的口感不够紧实
- 3 这时候把混合的料和黄瓜丁拌一起 放到盘子上摊平 也可以直接放到电饭锅蒸屉上铺开 下面可以煮饭 这样做的时候 油汁就会落到底下的饭里 好吃









炸西葫芦花

我们家对面有个菜市场叫 Prahran Market 算是墨尔本最贵的菜市场之一 里面的蔬菜水果都非常地新鲜 有很多有机蔬菜 也有很多别的市场买不到的材料 比如奇怪的蘑菇 进口的日本海藻 风干的精品牛排 各种可食花

现在这个季节 经常能看到卖菜的意大利阿姨的摊位上 出现一盒盒橘红色的西葫芦花 可能是因为应季的关系 花朵都开得很鲜艳肥大 后面会带着一小节西葫芦 整整齐齐地装在盒子里

我第一次吃炸西葫芦花是在 Bistro Merri 记得里面的馅是奶酪 一个沙拉盘子上方有两个 清脆的样子味道特别地细腻 明明是秋天的食材 吃起来却是满满的夏天的味道





于是自己也买了一盒 接着又去希腊人那里买了羊奶酪 回家也没看菜谱 想象着上次吃的口感自己研究起来 把奶酪放上干九层塔叶子 胡椒 盐 用手抓匀 塞到西葫芦花里 裹上气泡水 面粉 鸡蛋的面糊 用油炸 可能因为面糊太薄的缘故 羊奶酪有一些流出来 所以卖相不好 不过这一点也不影响它的美味 我和朋友就着热乎劲儿 在油锅旁边 一人吃了四五个

后来觉得这样胡来不行 还是老老实实找个菜谱再做一次 看了很多菜谱 最后选了这个 是一个叫 *Lucky Peach* 的杂志上找到的 我喜欢它 因为它的馅不是用传统的奶酪 里面还放了虾仁 而且面糊里有伏特加 哈哈

