

丫丫的小甜点①

浦丫丫和咕嚕P的小生活

 陕西师范大学出版社

浦丫丫◎画的

丫丫的小甜点①

浦丫丫和 咕咕P LOVE LIFE 的小生活 COLOR 浦丫丫画的



前言：

你可曾看到

天空中的大泡泡

雨后檐上的彩虹

冬日掌心的雪花

夏夜里的萤火虫

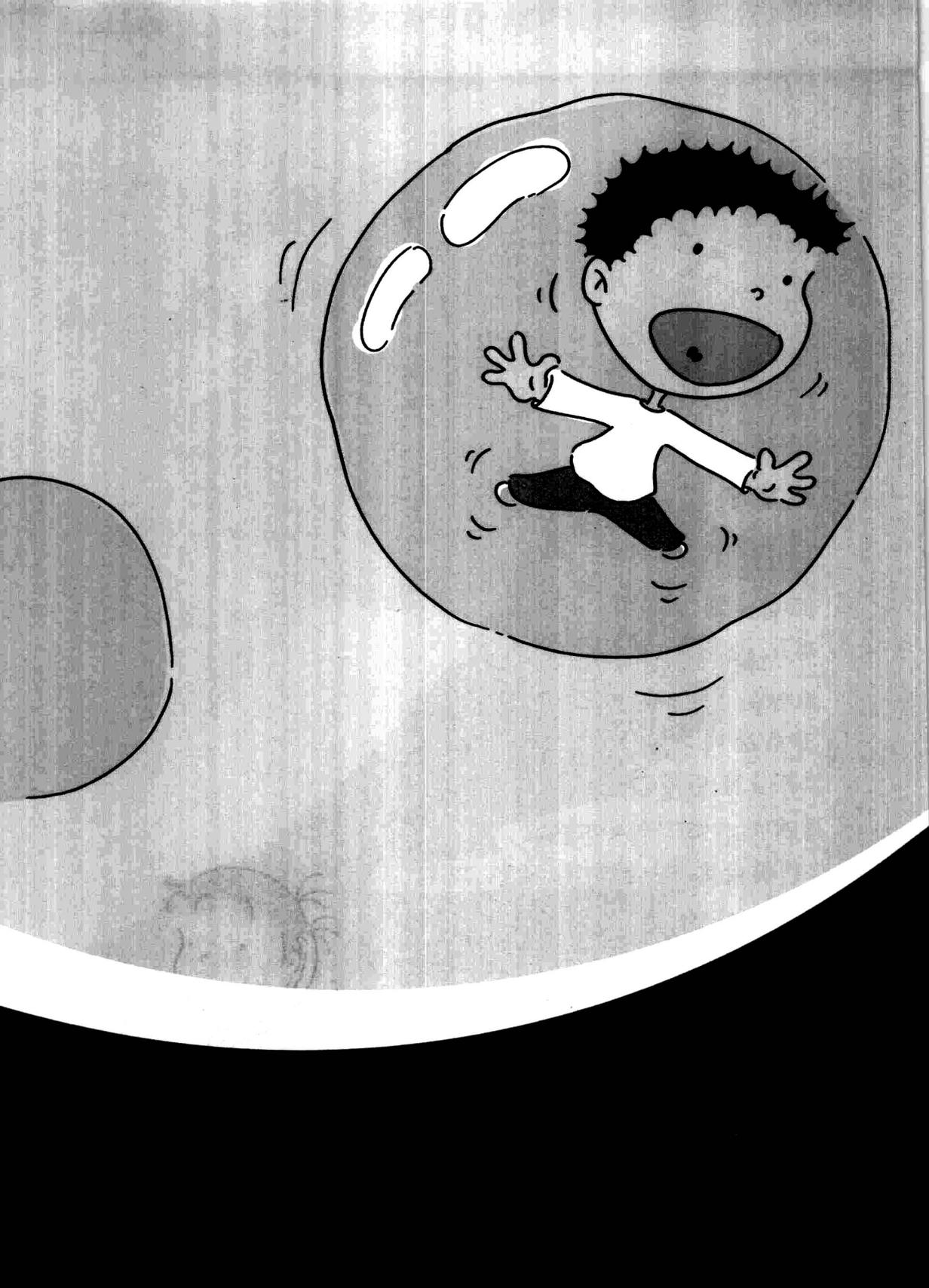
和我们一起

体验生活平淡中的美丽

想要

每一位翻开这本书的朋友

心中温暖快乐



【人物简介】

浦YY

馋嘴又笨

爱玩

爱臭美

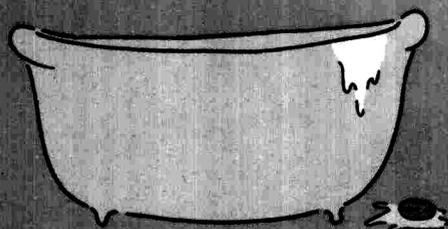
有点迷糊

学不会穿高跟鞋

喜欢大太阳、云朵和星星

出门前会念叨一遍钥匙、手机、钱包、表

喜欢乱指路



咕嚕口

超懶

擅長一切體育活動

愛冒怪話的壞傢伙

記不住丫丫高興時說他的好話

和生氣時說他的壞話

喜歡下雪的冬天

是個路痴



目录

前言 007

人物简介 004

CHAPTER 1

不善煮的小“煮”妇

——老牛与小牛 009

看病也有趣

——两条虫 017

CHAPTER 2

我的最爱衣

——花海 074

——小裙子综合症 077

——穿,就要穿高跟的 078

——梦境 030

——弗拉门戈 037

——是大人才可以穿 034

CHAPTER 3

不善煮的小“煮”妇

——臭带鱼的烛光晚餐 039

看病也有趣

——呼大夫 045

CHAPTER 4

和我们去北戴河吧!

——北戴河游记 051

——住店记 058

——双人骑游记 064

——六只螃蟹48条腿 068

——洗澡记 077



CHAPTER 5

羊怪 079

黄河水面 087

CHAPTER 6

环球嘉年华 093

CHAPTER 7

不善煮的小“煮”妇

——吱溜 吱溜 啧啧 咕噜 咕噜

呱哩咪啲 噢 103

三四月份乱穿衣 109

CHAPTER 8

冬帽记 115

CHAPTER 9

姐姐剪头记 125

冬天的好处

——胖的比较甜 133

晒太阳 140

太肥啦 142

啊呀呀 144

其他家庭成员

044, 078, 091, 131

友情寄语 146

后记 148



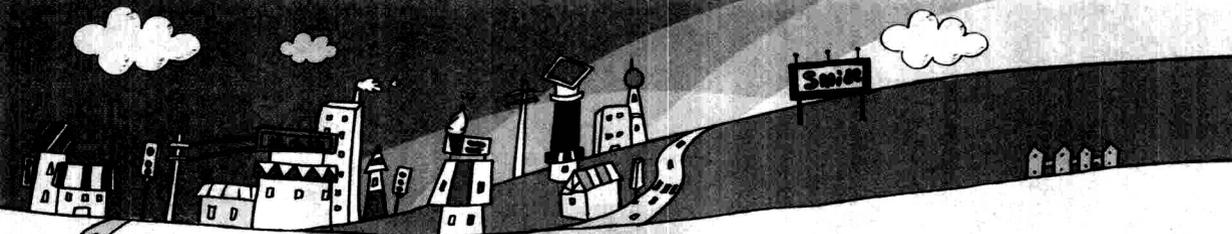


CHAPTER 1

不善煮的小“煮”妇

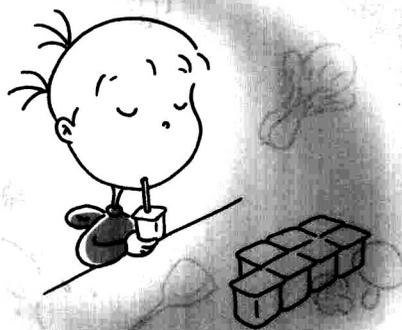
——老牛与小牛



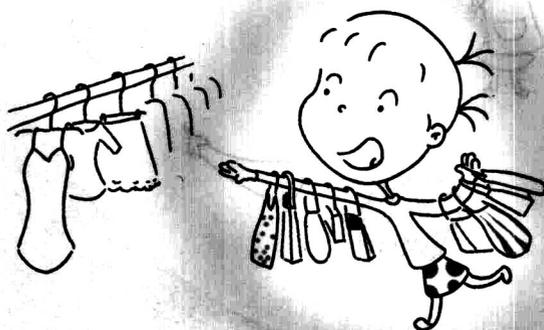


作为一名新时代女性，
我真称得上是样样
精通……

吃

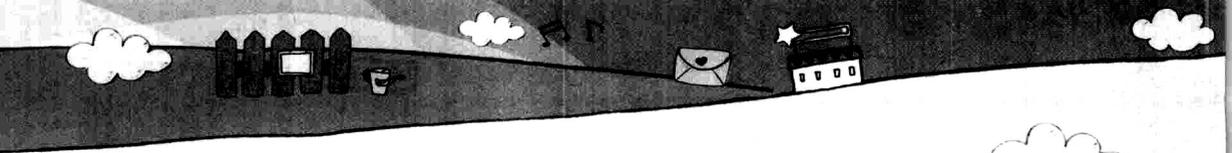


喝



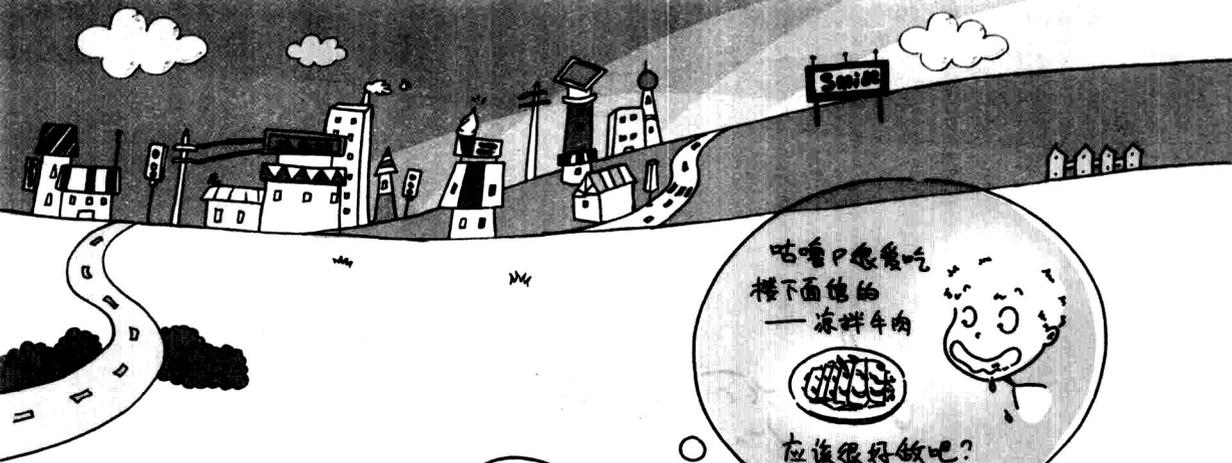
玩





可一到了厨房里，我就……



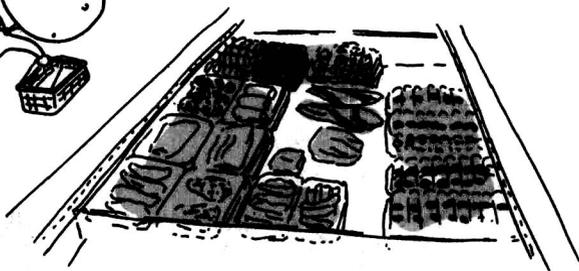


作为一个只会把菜做熟的“煮”妇，也会有良心发现的时候。

012



先选牛肉……



其实，想要吃有筋又有肉的凉拌牛肉，买整条的牛腱肉就好了。

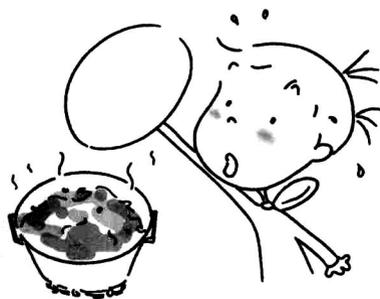
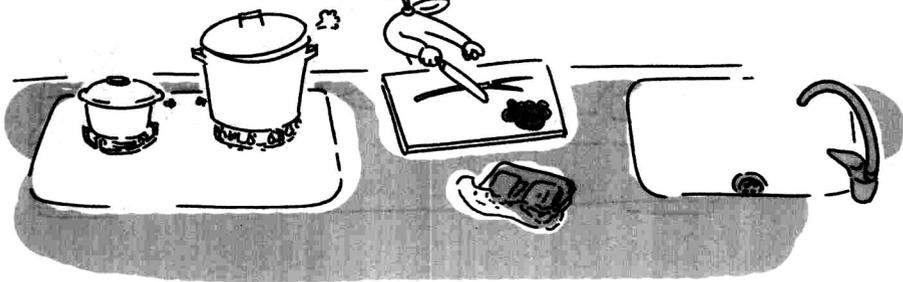


我由于没有经验，看着那一大条牛腱子还挺吓人，买的是切开的牛肉块。



砂锅买小了，成了摆设，只好用平时煮面的不锈钢锅

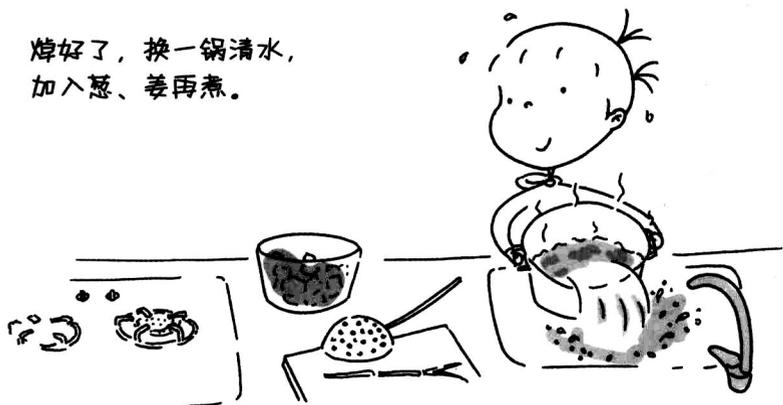
哼哼，这个我知道，先用沸水焯一下，去去血水。



呀！开了，开了！

← 慌里慌张的本性

焯好了，换一锅清水，加入葱、姜再煮。





经过漫长的等待……



014



呵呵，滋滋！



奇怪，怎么咬不动？



哼哼，再煮一小时。



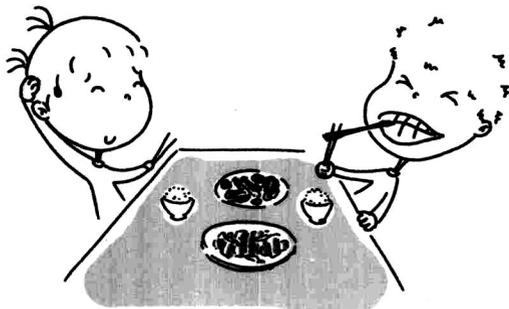
一小时后……

还是嚼不动



之后才知道，原来牛肉在焯过之后，第二次下锅时，要开水下锅，否则牛肉被冷水激过后就会不易煮烂。煮时加一个山楂或一块橘皮，牛肉易烂。

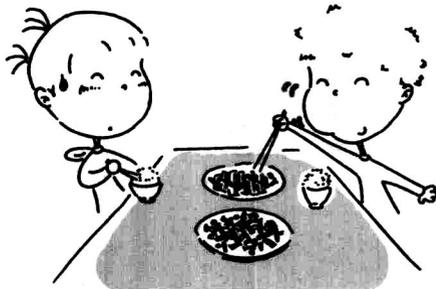
呵呵~
老牛，老牛
吹!



这……这个
午的年岁还
真大呀!

我还发明了一种炖法，是受了白斩鸡做法的启发。最好用沙锅，先炖一小时，再放着闷上一小时，再炖一个半小时即可。炖出来的牛腱肉又滑又嫩，美味无比呢!

呵呵~是吧，
吃吧!吃吧!



好吃好吃!
这个小牛怎么
这样嫩啊!?

因为是清炖的，所以凉拌时
要加入葱、蒜、酱油、
醋、香油、辣椒油调味。



小
贴士

牛肉，味甘，性温。所含蛋白质、氨基酸组成比猪肉更接近人体需要。补脾胃，益血气，强筋骨，消水肿。但不宜常吃，一周一次为宜。清炖牛肉能较好地保存营养成分。

