

<<撒娇培训班>>

图书基本信息

书名：<<撒娇培训班>>

13位ISBN编号：9787508494715

10位ISBN编号：7508494717

出版时间：2012-2

出版时间：水利水电出版社

作者：莫叹 著

页数：236

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<撒娇培训班>>

内容概要

汤米知道王山花的爸爸妈妈不喜欢她，给她带来很多痛苦以后，他送给她撒娇丸，让她吃了撒娇丸学会跟爸爸妈妈撒娇，过上幸福美满的生活。

学校成立了撒娇培训班，汤米和王山花都是学员，在汤米等人的帮助下，不会撒娇的王山花能学会撒娇吗？

能过上幸福美满的生活吗？

<<撒娇培训班>>

作者简介

莫叹，原名王桑彦，曾用笔名毛毛虫等，作家。

在《人民文学》《民族文学》《青年文学》《读友》《聪明泉》《中国儿童画报》《世界儿童》《小读者》等国家级及省级报刊发表中短篇小说、散文、诗歌、童话等，有多篇作品被《小说月报》《散文选刊》《散文·海外版》《小小说选刊》《中外文摘》《诗选刊》等刊物转载，出版长篇幽默童话《魔鬼红狐狸》上下集、《网络小狐仙》上下集，长篇小说《美国来的坏小子》《少年与藏獒》等书，多篇作品获文学奖。

<<撒娇培训班>>

书籍目录

- 第一章 这个早晨糟透了
- 第二章 误把狗粮当早餐
- 第三章 漂亮的飞鱼
- 第四章 新来的漂亮女生
- 第五章 美国鹦鹉杰克
- 第六章 郁闷传染病猛如虎
- 第七章 欺负女生不是男子汉
- 第八章 好妈妈推荐会
- 第九章 害人害己的郑美丽
- 第十章 烧香拜佛的恶作剧
- 第十一章 罚站罚到尿裤子
- 第十二章 拒绝签订学习成绩保证书
- 第十三章 买了一座鬼屋
- 第十四章 撒娇的爷爷很可爱
- 第十五章 恐怖的鬼屋
- 第十六章 揭开鬼屋的秘密
- 第十七章 一个人孤独的哭泣
- 第十八章 送你一粒撒娇丸
- 第十九章 第一次撒娇惨遭失败
- 第二十章 夺得撒娇大赛的冠军

<<撒娇培训班>>

章节摘录

今天是汤家最糟糕的日子，谁也没有想到花小朵的亲生父亲突然找上门来了。他哭哭啼啼说花小朵的亲妈得了绝症，就要离开人世了，她在临死以前有个愿望，就是要见见女儿，向女儿表示忏悔，不然的话，她说她死不瞑目。

汤家人听到这个消息，简直就像晴天霹雳，把汤家人都震傻了。花小朵死活不走，说她没有爸爸妈妈，汤大为和伊丽莎白就是她的爸爸妈妈。全家人都舍不得花小朵走，但经过一家人商量，还是决定让花小朵认自己的亲生父母，让她去照顾就要离开人世的亲生母亲。

花小朵跟爷爷奶奶感情深似海洋，哭着闹着，说什么也不肯走。在大家的劝说下，她这才恋恋不舍地跟亲生爸爸走了。

花小朵的离去，把汤家的快乐也带走了，一家人整天闷闷不乐，人人脸上都笼罩着一层阴云。这样的日子过了很久，汤家这才慢慢恢复了往日的快乐。

今天星期天，汤米不用上学，可以当一次懒蛋，正大光明地睡懒觉，不被打屁股。

星期天真是一个好日子，天天都是星期天就好了。

被窝是个宝，谁都离不了，跟天堂一样美妙。

汤米在被窝里睡着懒觉，做着美梦。

他梦见自己正在美滋滋地啃着香辣猪蹄，他是一个爱啃猪蹄子的家伙。

用汤米的话说，世界上可以没有太阳，不能没有猪蹄子。

汤米从美国来到深圳，送走妹妹花小朵以后，他迷恋上一样东西，就是奶奶做的香辣猪蹄。

别看奶奶是个没有什么文化的乡下老太太，但她做香辣猪蹄的水平非常高，非常好吃。

花小朵在的时候，也非常爱吃奶奶做的香辣猪蹄。

用汤米爷爷的话说，奶奶做的香辣猪蹄是全国第一。

爷爷当年就是被奶奶的香辣猪蹄俘虏的，他们相亲相爱，猪蹄是他们的介绍人。

关于这事儿，那可是汤家的美妙的恋爱奇闻。

爷爷说，他最爱吃奶奶做的香辣猪蹄，吃第一个猪蹄时就爱上了奶奶，吃第二个猪蹄时就决定娶奶奶为妻，吃第三个猪蹄后就跪倒在奶奶跟前向她求婚。

奶奶问爷爷为什么那么急时，爷爷说：“我怕娶晚了，你被别人娶走了，我就吃不上香辣猪蹄了。”

汤米爱吃香辣猪蹄是爷爷的遗传。

为了吃香辣猪蹄，汤米还闹过笑话呢。

那是汤米出院后第一次吃奶奶做的香辣猪蹄，他疯狂地大啃大嚼，以风卷残云之势在短短的时间里就狼吞虎咽地吃掉了3个香辣猪蹄，看得大家目瞪口呆。

香辣猪蹄是越吃越辣，越辣越想吃，直辣得汤米满头大汗，舌头辣得麻木了，感觉嘴里找不到舌头了，汤米急得大喊大叫起来：“舌头！

我的舌头没了！

准是连猪蹄一块儿吃下去啦！

” “你的舌头可能被辣掉了。

” 爷爷笑起来。

汤米哭闹着跟奶奶要舌头：“奶奶你赔我舌头！

赔我舌头！

” 奶奶笑出了眼泪：“你的舌头跑到小狗的嘴里去了，跟小狗玩去了，等辣劲儿过了，你的调皮的舌头就跑回来了。

” 汤米半信半疑。

过了一会儿，汤米嘴里的辣劲儿过去了，他的舌头真的跑回来了，他高兴地跳起来：“我的舌头回来了！

太好了。

” 这里要介绍一下奶奶是怎样做香辣猪蹄的。

<<撒娇培训班>>

做香辣猪蹄时，先把猪蹄洗干净，然后用温水焯一下，为的是焯去表皮洗不掉的脏东西。

猪蹄焯好后，捞出来放在热水锅里，连同红尖椒、大葱、大蒜、花椒、豆瓣辣酱和香料包一起煮，煮一会儿用筷子扎一扎，能扎透的时候，再放老抽、冰糖、料酒继续煮上色，再煮一会儿，就煮好了，可以关火了。

不管是凉着吃还是热着吃，猪蹄凉热都好吃。

.....

<<撒娇培训班>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>