

#### 图书基本信息

书名：<<100萬人嚴選：讚不絕口的簡單私房菜>>

13位ISBN编号：9789862372555

10位ISBN编号：9862372559

出版时间：2009

出版时间：台灣角川書店

作者：Cookpad,鄭雅云

页数：104

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>

<<100萬人嚴選：讚不絕口的簡 >>

內容概要

從20萬道料理中，嚴選出獲得眾多網友們覺得「超美味！」的102道超簡單私房菜。

「100萬人嚴選系列」第三彈！

繼廣受好評的義大利面及幸福甜點之後，更實用更簡單的私房菜也跟著推出！

不管是一個人、兩個人、還是一家子人，由網友發揮創意分享的私房菜，絕對能增添更多餐桌樂趣。

「今天要準備什麼呢？」

在東想西想過後，如果能聽到家人說，「哇、好個好吃！」

「下次還要再做哦」得到如此的讚美，相信辛苦也會隨之消失不見。

讓您每天的下廚不再是令人煩惱的“制式操作”而是能夠有「今天有了這道就很完美！」

的自信心的做料理“樂趣”。

## 作者簡介

COOKPAD 是日本最大的食譜網站，裡面有多達七十萬道料理食譜可供網友搜尋，每個月最少會有百萬人以上瀏覽、利用此網站。  
網站裡有許多網友在日常生活中所得到的靈感與創作，每一道都是平易親近、簡單的佳餚美食。

<<100萬人嚴選：讚不絕口的簡 >>

書籍目錄

想納入基本菜單 超人氣的家常菜！

炸肉網友的完全入味 肉汁豐富的酥脆炸雞塊網友的～黑醋風味～油淋雞macco。

網友的超多芝麻炸肉片馬鈴薯燉肉網友的蒜味酥炸馬鈴薯燉肉吉網友的新基本款！

味噌奶油馬鈴薯燉肉網友的鹽味馬鈴薯燉肉咖哩網友的簡單 雞肉咖哩（小心中毒）Munchkin's

Mom網友的義大利番茄Curry網友的炒咖哩竹筍 溫泉蛋漢堡排網友的十分下飯！

秘密的漢堡排網友的亞洲風味紫蘇一口漢堡排網友的 蘿蔔泥燉煮豆腐漢堡排 餃子kou網友的中國式家庭料理 韭菜雞蛋大煎餃missmacky網友的我家的基本煎餃網友的滑溜溜～泡菜水餃可樂餅網友的

肉舖口味的可樂餅網友的奶味十足的蟹肉奶油可樂餅什錦蒸飯網友的放入材料一起蒸即可的 鮭魚蒸飯ochikeron網友的咖哩蘿蔔飯飯網友的牛蒡鮭魚韓味蒸飯吃起來好吃、看起來有趣！

「哇！

」會讓人驚訝的創意食譜〔竹輪篇〕網友的是花枝嗎 其實是竹輪myukitty網友的仿鰻魚飯肉類和海鮮的私家菜餚豬肉網友的洋蔥薑燒肉網友的慢火燉煮的紅燒肉勇網友的咖哩豬排！

？

ochikeron網友的鹽味醬炒豬肉富網友的只要醬油！

！

！

媽媽的叉燒肉雞肉網友的秘密的滑嫩雞肉 網友的超好吃的 花椒蔥鹽烤雞肉串 YUKARI 網友的酸酸甜甜 我家的糖醋雞網友的健康又好吃的番茄雞網友的像炸雞塊的義式香酥雞YU-RI網友的名古屋風味 辣雞翅絞肉 網友的私房料理絕品春捲 網友的免炸免炒不必特別調味料的 麻婆茄子網友的

圓滾滾的高麗菜捲nin網友的山芋風味絞肉焗烤網友的甜辣紫蘇雞肉蓮藕餅Blue-Island網友的豆皮雞肉捲 牛肉子網友的我家的私房烤牛排taka\_jam網友的～吉野家風～ 牛丼海鮮網友的 奶油照燒鮭魚 YASHIGANI網友的梅子與紫蘇味的和風煎竹莢魚kobari網友的韓式鮭魚生魚片！

茶丸網友的佐番茄醬汁的清爽口感 橄欖油香煎秋刀魚網友的說到鮭魚... 胡麻味噌照燒鮭魚chia網友的蒜味燉煮青花魚miyakko網友的真的好吃！

法式大蝦BISQUE SAUCE～網友的花枝佐蘿蔔泥柚子醋與美奶滋網友的美味！

！

好吃！

！

酥炸章魚 用讚不絕口的私房菜作便當亞洲風味漢堡排便當義式香酥雞肉便當牛丼便當胡麻味噌照燒鮭魚便當奶油照燒鮭魚便當鮭魚什錦蒸飯飯便當牛蒡鮭魚什錦蒸飯便當\*\*網友的瘦身用！

？

豆腐渣拌飯料網友的 含豐富鈣質！

簡單拌飯料 網友的買了鮭魚罐頭就來做鮭魚鬆蔬菜的私家菜餚春野菜Omamama網友的涼拌高麗菜生菜沙拉網友的\*高麗菜和五花肉的巨蛋\* mie網友的炸嫩馬鈴薯醋漬沙拉YASHIGANI網友的炸嫩洋蔥

豬排mai-mai網友的花椒風味韓式涼拌燒烤蘆筍網友的奶油白醬油菜花KT網友的番茄沙拉醬佐蠶豆蝦仁沙拉kamkam網友的咄哩！

清脆！

酥炸 竹筍夏野菜茶丸網友的番茄菠菜鮭魚沙拉醬Spain網友的主食！

冰涼的西班牙番茄湯mai-mai網友的燒烤醬漬茄子青蔥網友的茄子沙拉網友的法式彩椒醋漬沙拉yamalu

網友的豆瓣小黃瓜網友的蒜味小魚拌南瓜網友的美奶滋干燒苦瓜和香酥肉片常備菜網友的醬菜沙

拉aimama網友的絕對上癮 芝麻醃漬牛蒡 kuisinbou網友的自製金針菇滑茸網友的簡單自製～醃漬蕪菁 秋野菜網友的不是蘿蔔啦簡單 酥軟的煮山芋網友的紮實口感 芋頭in奶油濃湯網友的菇類馬鈴

薯泥焗烤網友的胡蘿蔔鮭魚沙拉佐義式葡萄醋醬～Lantana網友的南洋風涼拌蓮藕網友的和風焗烤洋蔥湯mix網友的又甜又脆的 香酥牛蒡．網友的喀哩喀哩！

調味炸洋蔥圈冬野菜kamkam網友的加了融化起士的蘿蔔真好吃網友的歷經年的滋味“燉煮蘿蔔”～

<<100萬人嚴選：讚不絕口的簡 >>

曾祖母的食譜～網友的最適合搭配白飯 蠔油炒白菜網友的讓人想吃下整顆白菜的簡單沙拉toraneko  
網友的燕菁芋頭白湯網友的蠔油美奶滋菠菜沙拉網友的試試看！  
花椰菜的美味吃法網友的柚子胡椒和起士的西式涼拌小松菜吃起來好吃、看起來有趣！  
「哇！」  
」會讓人驚訝的創意食譜〔魚豆腐篇〕網友的用軟綿綿魚豆腐做出的大阪燒（風）AntyRyoko網友的  
這是什麼？  
軟呼呼口感！  
魚豆腐丸萬能醬料勇網友的紫蘇大蒜醬油和基本三角飯糰網友的運用紫蘇大蒜醬油做簡單的照燒雞塊  
炎女子網友的滿滿的炒水菜（紫蘇大蒜醬油）網友的紫蘇．豬肉&起士de迷你春捲網友的 滿滿  
菠菜的炒飯 takerumama網友的酥炸鯉魚塊網友的紫蘇大蒜醬油de拌飯料網友的 甜辣醬 網友的用  
甜辣醬做亞洲風味馬鈴薯tobimama網友的芝麻味噌子網友的芝麻味噌苦瓜作者的聲音

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>