

<<生活智慧王 >>

图书基本信息

书名：<<生活智慧王 >>

13位ISBN编号：9787810368513

10位ISBN编号：7810368516

出版时间：2008-10

出版时间：汕头大学出

作者：东森电视事业股份有限公司

页数：141

字数：320000

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>

## 前言

本系列书内容集结自台湾东森电视推出的红遍宝岛的节目“生活智慧王”，该节目标榜的“生活智慧大发现”口号，正是许许多多观众喜欢这个节目的原因所在。

节目中不断发掘出来的神奇生活小秘诀，也是许多观众想要探索的内容。

一些棘手的生活琐细，总是主持人巧手一挥，两下就解决了，简单而轻松，甚至不费吹灰之力。

所以该节目开播以来，收视率居高不下，在台湾无人不晓，并且不断收到观众朋友热情提供的秘诀，使得“生活智慧王”成为与观众互动最广、交流最多的金牌节目。

节目中让人啧啧称奇的小秘诀，更是大家想要保存的资料，所以节目中的精彩内容辑录而成的“生活智慧王”书系，在台湾一上市就冲上金石堂排行榜第1名，并蝉联冠军近6周，连续上榜16周。

在其他各排行榜也创出了好成绩，让众多专家跌破眼镜，谁也没想到，这种“婆婆妈妈”的书，竟然在竞争激烈的图书市场创下难得一见的佳绩。

“生活智慧王”节目的内容涉及面极广，其中有不下千种的生活秘诀。

本书系依节目的内容分成《3分钟烹饪高手》、《创意烹饪高手》、《经典理家妙招》、《居家手工绝活》等分册出版。

## 内容概要

**超级快速点心** 利用随手可得的材料和器材，不需专业的烘焙，就能做出师傅级的点心。如1分钟做蛋糕，3分钟做饼干，微波炉快速做发糕……方法真的简单又快捷！

**超快速做美味菜** 教你最简单快速又能达到水准的美食方法，如5分钟做三色蛋，快速烤全鸡……可节约大半的烹饪时间，让你有更多的时间来经营自己和家庭的生活。

**找对窍门美味速成** 收集了各种美味的制作技巧，让你抓住要领，掌握窍门，事半功倍，快速烹饪出备受称赞的美味佳肴。

**美食其实好简单** 很多餐厅热卖的美食，其实完全可以在家里做，而且味道绝不逊色哦。这里提供许多烹饪的妙方，让你能快速地做出媲美于专业餐厅的好味道。

**厨房小绝招** 令人啧啧称奇的厨房小绝招，可以增进厨艺，解决常遇的烹饪难题，让你在厨房这个空间表现得清爽灵活、游刃有余。

## 书籍目录

PART 1 1分钟做蛋糕 3分钟做饼干 5分钟做冰淇淋 6分钟做布丁 7分钟做美味鲑鱼派 10分钟做糯米糍 10分钟做饼干圣诞树 10分钟做香酥椰子球 20分钟做香浓巧克力蛋糕 30分钟用平底锅做蛋糕 快速做美味虾卷 快速用微波炉做肠粉 快速用微波炉做发糕 3分钟烹饪小秘诀PART 2 3分钟出炉营养海苔酱 5分钟做三色蛋 7分钟做咖喱美食 加速炖肉有奇招 快速煮皮蛋粥 快速煮卷心菜 快速做绍兴醉鸡 轻松快速烤全鸡 快速做冰糖鸡翅 快速用蛋做沙拉 3分钟烹饪小秘诀 白水煮嫩心蛋 自制咖喱饺 自制酸甜草莓派 自制香Q芋圆 手工做乌龙面 水果派更酥脆 脆炸热狗 煮出多款好蛋 冷炸品起死回“酥” 3分钟烹饪小秘诀PART 4 美食其实好简单 自己做水果布丁 自己做虾仁锅巴 自己做鲜蚝小吃 自己做凉糕 自制香醇炼乳 自制葡式蛋挞 自制法式可丽饼 自制双层果冻 自制奶泡 自制健康燕麦包 自制草莓酥派 自制浪漫巧克力派 用水果做香奶酪 面包变菠萝包 酥炸香蕉卷 懒人煎蛋 3分钟烹饪小秘诀PART 5 房小绝招 快速泡香菇法 快速包饺子器 调味瓶旋转台 微波加热不烫手 切番茄不再湿嗒嗒 省煤气煮蛋法 用鸡蛋盒便捷做肉丸 免煮也可做卤味拼盘 加果酱可神速打发鲜奶油 加点技巧做出漂亮蛋包 3分钟烹饪小秘诀

章节摘录

插图：

媒体关注与评论

书评省时·省力·省钱/生活的巧思让生活更便利！

编辑推荐

《创意烹饪高手》由汕头大学出版社出版。

不需要奢华的食材，只用平时简单、普通的材料，再发挥一点点创意，就能变化出高级的料理，如酸菜炸年糕、糖醋鲜贝、三色饭等等，光看菜名就咽口水哦。

利用家中剩下的食材来制作美食，真的好神奇呦!一起来看看如何将剩饭变冰淇淋，葱油饼变比萨，年糕变三明治.....简单又有趣，这些招数真的很好使!自己动手做点心的成就感，是再多的钱也买不来的，特别是发挥创意做出的独家点心，被品尝者称赞好味道时，是最开心不过的事了。

就算是厨房新手，只要跟着秘诀走，也可以像个神奇魔法师，轻轻挥棒，变化出一道又一道美食来哦

。你吃过中式苹果派吗?还有豆腐小汤圆、咖啡铜锣烧、创意大阪烧.....快来跟着书中的步骤做，把这些新派的美食一一展现在家人、朋友面前，再快乐地接收大家艳羡的目光洗礼吧!

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>