# 生 活[推荐]

来源：网络 作者：清香如梦 更新时间：2025-01-21

*第一篇：生 活[推荐]生活什么是想要的生活 不知道总是感觉明天好像都是今天的重复平淡时光我不愿做人生的过客什么是想要的生活 不知道总是感觉理想距离现实那么遥远 心在梦边我还走在前行的路上什么是想要的生活 不知道总是感觉幸福需要用真心去品味...*

**第一篇：生 活[推荐]**

生活

什么是想要的生活 不知道

总是感觉

明天好像都是今天的重复平淡时光

我不愿做人生的过客

什么是想要的生活 不知道

总是感觉

理想距离现实那么遥远 心在梦边

我还走在前行的路上

什么是想要的生活 不知道

总是感觉

幸福需要用真心去品味 花好月圆

爱的黑夜有中午的阳光

**第二篇：生活经典**

1、生儿子是生了一个敌人，长大再带回一个仇人。生女儿是生了一个亲人，长大再带回一个仆人。

2、回不去的地方叫故乡，到不了的地方叫远方，多少人就这样，一直在路上…

3、饿了，你有一块饼，你比我幸福。分一半，这叫兄弟；分三分之二，这是情侣；全部给你，这是你父母。但把饼藏起来，说他也饿了，这是社会。

4、朋友是雨衣，就算晴天时想不起，雨季也会陪伴你； 同事是戏服，就算台上穿得再入戏，台下也要脱下去； 情人是丝绸睡衣，就算再华丽，也穿不出去； 爱人是粗布衣，就算不美丽，也能遮挡风寒； 儿女是贴身内衣，舒服不舒服，自己心里知道； 父母是老棉袄，虽不时尚甚至粗笨，但却最护体最温暖。

5、每一段感情都是有保鲜期的。一旦过了保鲜期，就像变了质的豆腐，虽说可以加工成豆腐乳还能吃，但是吃起来的味道怎是怪怪的。变了就是变了。

6、别将压力看成动力，透支身体，累坏自己。特傻！

7、别忘身体乃是本钱，没了健康，无法享用人生所有的乐趣。特亏！

8、别将名利看得太重，浮华过后最终都是过眼云烟。特真！

9、别以为能救命的是医生，其实是你自已，养生重于救命。特对！

10、别以为付出就有回报，凡事只有不计回报，方能践行以德报怨。特灵！

11、别以为官比百姓牛，都要退，最终都是百姓。特准！

12、别忽视了和你有缘的人，等繁华过去，你才明白很多人会离你而去，知己难觅。特悔！

13、别以为问候会是打扰，常发短信给你的定是心里有你的人。特实!看淡者优雅。

**第三篇：生活是什么呢**

生活是什么呢？

生活本身是简单的，吃喝拉撒睡与柴米油盐酱醋茶，可是简单的生活却由于诸多原因有了复杂的内容，于是便有了人生。

其实人生也是一个简单的过程，无非就是生老病死，可是就是这么一个简单的可以用四个字概括的过程，却包含了丰富的的内涵，这丰富的内涵便编织了生活中点点滴滴的酸甜苦辣咸。这点点滴滴的酸甜苦辣让感受各种滋味的人有了与他人不同的思想与境界，这大概就是个性吧。

我突然觉得，其实人生中又多少复杂的过程是可以省去的呢？思维使人聪明，也使人沉重，活的简单而清纯才会从容而轻松啊！

这么想也许经历了一个复杂的过程，经历让你明了，原来一个人一生中起码有四分之一的时光被浪费了，浪费在无知的错误中，浪费在不必要的重复中，浪费在家长里短的纠缠中，浪费在毫无价值的争端中„„

可惜，人生来一无所知，生命的过程是趟着石头过河的艰辛与执拗，所以没有完美的人生，也没有完美的人。在生命的过程中，凡夫俗子们不断地给自己的肩上装卸着一个有一个包袱，在不断摧残与完善自我的过程中，让岁月的印记深深刻在自己的血肉之躯上，而后便是或安然或抱憾或满足或不甘的状态下离开这个是非争端的世界。

如果有先知就好了，这样生活就真的简单多了，烦恼也会随之减少，生命的过程就是轻松、诙谐而没有矛盾的世外桃源了。

如果有先知，人就不会那么贪欲了，你看，金钱本是身外之物，用多用少全在于你的一个理念，你一开始就把它归身在外，你就不会铤而走险了。如果不归身在外，于是欲望在膨胀，平静的生活被你打乱，你在自以为收获的过程中不断失去，直至一无所有。

如果有先知，人就会懂得珍惜自己。勤劳、朴实、任劳任怨，是美德也是愚蠢啊。人要勤劳，要懂得用自己的双手创造财富，可是你的双手不只是为了创造财富用的，你的双手需要温暖，需要呵护，需要与爱人牵手散步、聊天拥抱，需要抱抱孩子，摸摸他的头，拍拍他的脸。可是，你却整天忙碌着，你不懂得牵手的滋味，你不理解抚摸的温暖，你不在意孩子内心渴求拥抱的呼唤。也许你也想到了，可是，你顾不得，你要赚钱，恨不得把子孙几代的钱都赚足了，可是你的一辈子就成了工作、赚钱了，你还有什么呢？孩子跟你不亲，爱人与你淡漠，亲情就像纸糊的一样脆弱，你说你得到了什么？

人要朴实，不可过分奢华，但是，创造与享受是一体的。你创造了财富便享受你的劳动果实，其何乐而不为呢？所以别太委屈自己，在自己能力所及范围内，让自己潇洒起来，快乐起来，靓丽起来有什么不好呢？这样你才有精神、有朝气、有活力，给自己以阳光，让别人也温暖起来。

任劳任怨？如果不是生活所迫，现在还需要这样吗？特别是做父母的，自己的任劳任怨真的是爱孩子，是对孩子有利吗？你起早贪黑，造就的是一个“小皇帝”，你任劳任怨，捧大的时一个缺少爱心的自私鬼。该收就收，该放就放，既有利于孩子的成长，又解放了自己的业余生活，为何就想不到呢？

如果有先知，生活真的就简单多了。生活本来就是简单的，复杂的是人的大脑，愚蠢的也是人的大脑。记住了，活着要学会放弃，不是自己的不能要，淡欲寡欢才会减少不必要的麻烦；活着要把握好分寸，把自己的位置归正，不该操的心不要操，不该管的事不要管，出力不讨好的事不要做；活着要懂得理智享乐，在工作之余，书琴字画，球场棋桌，养鱼种花，怎么得心应手怎么来，让生活多点趣味，增点智慧，让大脑多点新鲜血液，免得僵化而缺少灵性，这不是很好嘛？

真的，生活本来就是很简单的，换一种思维，你就会有豁然开朗，卸去层层不必要的累赘，活的新生的轻松自得的感觉。

**第四篇：关于生活**

1.要坚信一个真理：这个世界上只有爸妈永远对你好。朋友可能为利益反面，男朋友随时可能背叛，老公可能会出轨。永远只有父母对你掏心掏肺。你记不记得自己青春反叛的时候怎么气过他们，父母都快年过半百了，你要对他们好的时间已经不多了。不要等失去的时候才哭着说当时年少不懂事，没有好好孝敬父母。

2.是的，你已经达到法定婚龄了，可是你并不用着急着嫁人。或许你正在热恋，你们山盟海挚说要一辈子。你不知道一辈子到底多长。日子是过出来的，不是想出来的。结婚，不是两个人的事情，是两个家庭。老一辈讲的门当户对，并不是毫无道理的封建思想。结婚，你应该抱着一辈子只有一次的信念，所以挑选的时候丝毫不得马虎。恋爱，就把它当成恋爱。结婚，慢慢来。

3.轰轰烈烈的爱情，别再做那些会被别人当做笑话的傻事。什么夜不归宿，当街吵架，以死相逼，一哭二闹三上吊。那些疯狂的事情，那么年少轻狂，我们经历过就够了。学会淡定从容。女孩子，从来就应该骄傲的地活着，而不是卑微的恋爱。4.男朋友，宁缺毋滥。不要因为寂寞而恋爱，不要因为跟风而恋爱。学会对自己的人生负责。

5.自己喜欢的东西，不要奢望别人买。女人要独立，经济独立是基础。

6.如果一个男人对你说他配不上你，相信他。一个自己说配不上你的男人，一辈子也不会配得上你！珍惜与能力无关，与钱无关

7.明确自己的目标，为此奋斗。什么女子无才便是德，扯淡。要嫁得好，首先要有才。而此处问题的关键，不是嫁得好。是你自己过得好。

8.答应自己的事情就要做到，该狠的时候就狠，切忌优柔寡断、藕断丝连。要学会面对现实，不能再整日沉浸于白日梦。

9.如果你正在恋爱，请不要毫无保留地付出。你全盘托出了，拿什么留给你以后的老公？女孩子，要学会对自己好一点，别把所有的投资在所谓的“潜力股”身上。无论什么时候，看清楚你自己手中留着什么底牌。

10.做人学会圆滑。别人不会再把你当小孩子，你的错误已不会再有人包容。对不喜欢的人和事面带笑容，是我们必须学会的恶心。

11.感谢所有伤害过你的人。对他们挥挥手，说声，我不再恨你们了。仇恨留在以前的青春，你长大了，你要正视伤害。

12.别玩什么非主流，你也不是肥猪瘤。还不如学着化化妆，不是烟熏妆，是大方得体的淡妆。一个大企业的面试官曾对我说过，一个化淡妆的女生，企业优先考虑。为什么？因为你连自己的容貌都不关急，你会着急什么？世界上没丑女人，只有懒女人。

13.减肥，说说就好。当你真的减到跟竹竿似的时候，你会发现低血压低血糖头晕目眩一系列疾病同时伴随你。说不好还有胃癌。你要知道，你以后的路还有很长，健康的身体是你走下去的保证。

14.对挑拨离间的人，不要揭发他。等他演完一出出好戏，接命演，拼命圆。接着，笑笑，离开。

15.谁对你好，你就对谁好。人际交往永远是礼尚往来的。双向法则。没有人有义务对你好。擦亮眼睛，谁对你好，记得对他好。

16.转身，要比眼泪快。这是必须。你必须学会承担难过，你必须知道难过它会过。要经常对自己说，我也可以很勇敢。不要，千万不要，轻易在别人面前掉眼泪。别人看多了你的眼泪，就会觉得你的眼泪如此廉价。

17.你以前或许干过许多荒唐的事。可是请你不要觉得那有多见不得人。请你不要觉得那是负担。

18.随时给自己准备一个微笑 告诉自己 我可以！不小了 要加油！

**第五篇：生活**

绿茶

最简单的就是用 红茶包泡水+冰糖蜂蜜白糖（总之就是让他甜！）+一片干柠檬片（各大超市均有销售）

奶茶

（外面那些用奶茶粉冲出来的很不HD，压根儿不含奶）

红茶包泡水，喜欢茶味道多一些的就多泡一会儿

然后加适量纯牛奶，不含三聚氰胺的~~

再加一勺炼乳

搅匀，OK~

那爷爷家的矜贵的玉米沙拉~

原料：玉米就买超市的罐头甜玉米

然后就是准备芹菜粒、胡萝卜粒（偶不喜欢胡萝卜）、土豆粒...总之自己喜欢的蔬菜粒

作法：除玉米粒，所有lili放热水里焯下先~土豆要是想粉一些就时间长点

然后所有lili放在大的容器里，用丘比沙拉酱（其他品牌一样）拌匀~~

以此方法，可以做出爷爷家的家庭装，想做“四世同堂装”也可以！呵呵 省得每次吃都不过瘾！

香芋甜心

~~~偶也稀饭~~ 但是好麻烦啊~~

要用到芋头、糯米粉、淀粉、白砂糖...要想更好吃还要牛奶

芋头蒸熟，压成泥~与糯米粉、牛奶混合，软硬度...稍微成型就可以，这样才会有外脆里软的感觉~~呵呵

然后裹上薄淀粉炸至金黄即可~~ 这个比香芋甜心容易~~ 呵呵 土豆泥?

1、土豆蒸熟，压成泥，加牛奶，盐~不要太多牛奶哦，太稀了不好吃！

2、鸡汁，用鸡汤（那个什么史x生鸡汤），加黑胡椒粉（这个很重要！我觉得鸡汁全靠胡椒粉提味），煮热，加水淀粉勾芡，别太多淀粉，不然太稠了@@~

然后浇在土豆泥上面~~bingo PS„„from王淳（THX）恩„根据本人的口味以及经验，做土豆泥时，加芝士味道很好～芝士超市有卖，12片装20块左右～比KFC的便宜的多～～

恩～还有可以从中药店买乌梅，加山楂，冰糖一起小火煮1个多小时，还可以加一点桂花～作出来的酸梅汤好喝去暑还比某某斋的便宜安全～

蜂蜜腌柠檬

把柠檬切成片，放在罐子里（罐子一定要洗得干干净净，用热水烫一遍）

浇上蜂蜜让每一片柠檬都沾上蜂蜜（有人用白糖，但是不蜂蜜健康）

再用保鲜膜封住放在冰箱里，放上个三五天就可以了

酸酸甜甜又清香超好喝，美容排毒减肥 顺便说下新奥尔良烤翅吧~~（怎么搞得像是解密KFC一样@@~呵呵）

这个好吃但贵@@~~所以我就自己在家烤，每次烤20多个，吃着真爽！

原料：鸡翅（翅中、翅根都可以）、新奥尔良烧烤酱（这个在麦德龙就有卖，一大包20多，我用了1年多）

做法：

1、鸡翅用酱腌制2个小时，不用太多酱，鸡翅表面都涂上酱就可以了

2、烤箱200度预热10分钟，鸡翅180度烤半小时

可以吃啦！味道不输爷爷家的！? 减肥有一个很好的饮料~自制的

山楂、柠檬片、陈皮、菊花

加水煮沸，因为陈皮有甜味i，所以不用放糖，热量也少:)~~

煮好后滤去渣，放冰箱冷藏，平时当水喝

味道好 还去脂瘦身！呵呵

既然已经展现出了抢生意的野心，就干脆抢到底吧！鸡米花~~~~

原料：鸡腿肉（切成小块）、家乐的香蒜炸粉/香辣炸粉、水淀粉、盐

做法：将炸粉、盐、水淀粉调成糊，稀一些，鸡肉放进去腌制2小时

腌好以后，下油锅前在裹上一层干的炸粉

热油下锅（8成热），炸3分钟，别时间长了！控干油~~香！:)~ 先来顺便八一下我自制过的某饮料

类似水溶C100

起因是某次感冒，然后我备有那种小瓶的VC药片，所以吃了几片，同时大灌热水。于是突发奇想，往水里扔了几片VC药片，几颗柠檬口味的糖，然后静待其溶解。

结果就得到了外观和口味都和买的饮料十分接近的产品~~~

后来算算，VC药片一小瓶100片我买的是两块五RMB，水果糖一包也就两块钱左右吧，热水价格不计„„

当然，用热水的话，VC的有效成分估计会破坏不少，具体有效含量还有多少，我也不知道。

这个，实际上还是无意的恶搞行为。

但素

先认为，饮料里的VC含量是真实的，毕竟我自己没有做实验检测过。但是采用适当的方法，像我这样直接用药片加上蔗糖、香精，炮制一瓶确实含有VC的饮料，其成本„„一瓶饮料卖3、4快噻。

所以啊„„~~~~~

一个是自制沙拉酱

有两种方法

一种的原料有

菜场里的那种盒装的很软的豆腐，柠檬汁，一勺牛奶（或酸奶），糖若干，酱油一点

做法是先把豆腐淖水，水里放盐，为了去豆腐的腥味

然后，把上述材料统统丢到榨汁机里搅拌，倒出来就是沙拉酱了~

还有一种我没有试过，TX介绍的

原料是苹果，洋葱，胡萝卜，柠檬汁，酸奶，酱油

也是统统搅拌

另一种是自制冰欺凌，原料是两根香蕉，一袋奶粉（脱脂全脂都可），一勺可可粉（也可以用其他的，看你要山么味道啦）

把香蕉搅拌成糊状，然后撒进奶粉可可粉，放冰箱下层，3小时后拿出来，跟冰激凌口感一模一样~有兴趣的试试呗~

我来教大家炸薯条

上面有个TX不是说炸出来的有点软么，这个方法炸出来不会软

把土豆切条，洗去淀粉沥干水分，然后放到冰箱里冻起来，冻几个小时等它硬邦邦的时候，下油锅炸到金黄就可以了

而且你可切一大堆土豆全冻起来，想吃的时候拿来一点来炸

如果把土豆切成薄片，冻一冻再炸就是薯片，加上调料和外面买的差不多，就是比较考验刀工

再补充一句，如果想炸薯条比较少油

就在冻冰箱前把薯条在锅里煮两分钟，捞起来控干水，放凉再冻

这是在家有妙招里看的，其它步骤是一样一样的啊，哈哈哈

介绍一个做冰淇淋的好方法

原料：各位TX喜欢吃什么水果就用什么水果

鲜奶油（超市有卖的盒装淡奶油）

柠檬汁、对应的水果汁（喜欢味道浓就放）

工具：搅拌机

做法：水果洗净切小块（有籽去籽，有皮去皮），盛好放冰箱冷冻室里冻上三小时以上，冻成硬块。取出放适量在搅拌机内，加少量淡奶油（柠檬汁和水果汁想放就放，不放也可以），开机搅拌，过稠就放奶油，过稀就放水果（注意“度”哇），最好的程序就是：可以用冰淇淋勺挖出成球就OK啦

我教大家一个复杂点做土豆泥地方法，主要是调料不同。

土豆弄熟压成泥，加切片奶酪、牛奶、酸奶、盐、黑胡椒粉，比例随口味，别太稀就行。奶酪要趁土豆泥热时加，或者把这两样用微波炉热一下，主要是让奶酪充分融化。

黄瓜、酸黄瓜、胡萝卜（抄下水）、玉米粒、火腿等等都切成小粒，配料随意搭配，不喜可不加。

以上拌匀即可，虽然麻烦了点，但绝对既健康又美味。

再介绍个甜品，超级简单的！

双皮奶这个咚咚我是到了广州才知道~

北京那个巨有名的文宇奶酪店也有卖~~

这个双皮奶 奶香浓郁，口感顺滑，但是制作起来好麻烦@@~~

这里就介绍一个简化版——鲜奶炖蛋

原料：（一人份）鸡蛋一个、纯牛奶150ml、白糖两勺（喜欢甜的MM可以根据口味增加）

做法：碗中鸡蛋打散，加入牛奶、糖

蒸锅水煮沸，碗大火蒸8分钟，关火焖2分钟~~

可可可...好吃了~~:)~~ 试试看 呵呵

快到7夕了~~再发一个巧克力的方子，外面也有自制巧克力的，但是除了样子好看，那味道...所以就想着自己在家坐吧，不难！

原料：黑巧克力（一定要是没奶的黑巧克力，偶用的是dove）、奶油（用的是光明）这个比例没什么固定，喜欢牛奶味道多一些就少巧克力多奶油...还有就是喜欢的坚果，可以是榛子、杏仁、花生...看你喜欢:)~~

做法：煮一锅水，将黑巧和奶油放一碗里，隔水慢慢融化（千万别进水，当然也别烫着@@）

等两样融化了，混合好以后 放坚果~~

倒出来趁着软的时候 弄成各种想要的造型（我给LG弄得就是一个长方形！不过他都很感动~嘿嘿）?

马奶子葡萄

加冰块 喜欢的甜的再加点冰糖 榨汁机里榨成汁 最重要的点睛之笔是-------------榨之前往里面加一两片玫瑰花瓣

出来的效果赏心悦目啊 一定要用透明杯子装 喝起来带着玫瑰清香 那个想做老干妈的，你可以买些压榨成屑的辣椒，放在碗中备用

把油熬热，然后浇到碗中的辣椒中，既成为了辣椒油，要是吃带肉丝的，就将肉丝在油里煎一下，在与油一块倒入辣椒中即可

还有一个就是把早餐吃剩的馒头切片，大约切1厘米厚吧，然后调鸡蛋和面粉，把馒头都裹上拿去炸，炸的金黄捞上来，好脆好香的。

这个我小的时候，俺爹也这样炸给我吃:)~~后来在茶餐厅发现一款多士，是用面包片（一切二，三角形的）沾上鸡蛋液，炸至金黄，上面浇一些炼乳，又香又甜！有人爱喝奶昔不？

我贡献个

一个香蕉切成几小块后和牛奶一起放入搅拌机内，搅拌几分钟，一杯香蕉奶昔成功。

味道超级好，不腻，减肥的人可以加脱脂牛奶，热量降低很多，又能解馋。

还有个早餐~~就是麦当劳那个吉士蛋堡（8完爷爷8叔叔~呵呵）

原料：汉堡坯（面包片一样）、鸡蛋一个、芝士一片

作法：最重要的一步就是煎鸡蛋啦~鸡蛋煎得嫩要用“水”！煎锅里放一点点油，打入鸡蛋，表面撒一点盐，在下面熟上面生的时候，往锅里加一小勺水（这时肯定嗞嗞冒烟啦~别怕！）盖上锅盖，转小火，水蒸气会让鸡蛋熟的！不用翻面 就有嫩嫩煎蛋了

面包坯上抹点番茄酱，放煎蛋、芝士，在微波炉里转1分钟~~

可以用乌梅、山楂、甘草（没有亦可）、适量冰糖做酸梅汤，冰镇后味道酸酸甜甜，解暑又便宜~~

近期常喝红豆薏米粥，功效不错，大家可以试试，特别是现代人湿气90%比较重，可调养一下，不是都说药补不如食补嘛~

我一般是中午把薏米和红豆泡一下，每样一把半，下午下班煮粥，45分钟-1小时即可，功效都在汤里，红豆和薏米伴点蜂蜜放冰箱冰一下，当饭后甜点吃也不错哦-------切忌不要加大米！

千岛酱加熟的土豆块和焯过水的玉米，加点酸奶和醋，在加点自己喜欢的蔬菜和火腿肠，放在冰箱里面一小时腌一腌。

南瓜饼: 挑那种甜糯的南瓜,南瓜切块蒸烂捣成泥状,然后加上一些糯米面(就是包汤圆的那种面)搅拌均匀后,可以包上炼乳上锅蒸,也可以直接放油锅里炸,还能自己捏造型的!

到菜场买酸菜的地方有豆豉买，不是那种干的，是新鲜的，准备一些干辣椒粉，要比较香的话还可以放些大蒜末，把油烧热（要放多点），先把豆豉下锅，炒出香味时下大蒜末，放适量的盐和味精，最后关火再放辣椒粉，大功告成

1、先把干辣椒放锅里面炒干，干到可以揉碎那种，注意表炒糊了哈----这个影响老干妈以后的观感哈，尽量揉碎点

2、趁热把辣椒揉碎 碎到你买的老干妈那种程度

3、姜、蒜、葱、牛肉剁碎（喜欢海味就用虾米代替牛肉，虾米注意就表剁碎老哈~~），牛肉放点盐要放到锅里用油把它酥熟（让它吃起来香我们平时炸酱面里头哪个酱肉一样）

4、把花椒和刚揉碎的辣椒、姜放到个碗头，然后把油烧热（不是烧开 是烧热，个人估计温度哈 因为太冷的话辣椒不会香，花椒味也不会出来 太热辣椒要被弄糊，我就觉得可以尽量热 只要不糊就行）——这项是比较关键哈，油也不要太多了，刚好把所有的东西泡住就行了，油太多久变成油辣椒了

5、等个2分钟 等温度再冷点 把牛肉、葱、蒜、盐、味精拌进切就好了 对 我也贡献个DIY香辣排骨虾的做法吧..（刚试验完，一大锅..）

原料：虾，排骨（小排最好），土豆，红薯（就是地瓜）,冬瓜，香菇，青笋，莲藕，木耳，（其实自己喜欢吃什么就加什么..）。

配料：葱姜蒜，香叶，八角，陈皮，麻椒，干辣椒，灯笼椒，（我嗜辣，不吃辣的同学可以略放些.），白芝麻，花生米。干锅料，（我没有找到干锅料，就用火锅料代替了）

1.先把排骨过水，（可以加些姜啊，料酒啊去腥），把过水的水倒掉，换上干净水煮熟，可以煮的久点，我就定时煮了半个小时左右，这样排骨汤也就有了，嘿嘿不浪费。煮熟后，捞出待用。

2.煮排骨的时候，就可以把虾脚，须啊什么的剪一下，从背部划一刀，其实用剪刀很快，越深越好，容易入味。

3.把土豆，地瓜，冬瓜切成条，香菇切成块状，莲藕片状..等一些蔬菜待用。

4.锅里倒油炸排骨，虾，炸的表面酥黄就行，（其实看着色差不多就行），接着炸土豆条，地瓜条，炸的金黄就行。花生米也炸一下。

5.用锅里的油，爆葱姜蒜，干辣椒，灯笼椒，麻椒等料，下火锅料，我是用了一小半，炒的差不多就放排骨，和虾炒一会儿，就把排骨和虾弄出来，把那些香菇啊莲藕啊木耳啊冬瓜条啊笋啊放进去炒炒炒，然后加一些排骨汤或者水煮一下，汤汁差不多收的时候，放土豆条和地瓜条，翻炒一下，加鸡精和糖调味，盛出垫到锅底，然后把排骨和虾倒在上面，撒上香菜和白芝麻出过就成了。可以像饭店那样先吃再涮菜..我们没涮菜..老吃干的都撑死了..我做的时候 就没把握住量，结果一大锅，吃了一天..同时又高估自己，做的很辣很辣，边肥肠嘴了..反正是自己参考网上+琢磨着做的，没那么多讲究。味道很好~~看着很复杂，其实很简单，按着步骤来就好了..累死我了 打这么多字..貌似我这个有点歪楼，因为比起筒子们的我的相对复杂...好乐门的蛋黄酱

再说一个DIY 冰火菠萝包

买一包小菠萝面包，对半切开

烤箱预热，然后200度烤2分钟左右，看到面包上面有点黄了就可以了，不要烤太长，否则会很脆很硬

顺便把黄油切边放冷冻箱冻着

然后热乎乎的小菠萝夹起冰凉的黄油，OVER~~ 还有DIY 黑椒牛肉汉堡

这个要去麦德龙买点材料

1、李锦记黑椒汁

2、速冻的已经处理过的牛排(我买的是三角地)

3、汉堡和生菜

4、好乐门蛋黄酱

用点黄油煎牛排，半熟的时候放的黑椒汁

汉堡烤一下，放点生菜，放煎好的牛排，挤点蛋黄酱 自己做过所谓山寨拿铁

2包麦斯威尔，一杯牛奶加热到有奶泡的时候冲进去泡好咖啡（一定要有奶泡哈，口感好）会喝酒的可以加点白兰地进去„„ 我这几天在家自制水果奶昔，超好吃啊，跟饭馆里卖的十几二十块一杯的一模一样。

前面有同学说了一根香蕉加一杯鲜牛奶用搅拌机一起打碎，倒出来，就是又香又甜又冰的香蕉奶昔，我再补充几个。

我用几块西瓜加一杯牛奶和几个冰块一起打，就是西瓜冰牛奶，好喝极了。

我还用一个桔子和牛奶冰块一匙蜂蜜一起打成了橙子冰牛奶。

刚才中午我用一个苹果和牛奶冰块一起了，发现简直百搭，这让不爱吃水果喝牛奶的我喜不自胜！

今晚我打算用梨子来做，明天做哈密瓜的！我在家乐福买了整整一袋各式水果！

我现在简直迷上了做这个，每天早中晚各做一杯喝！好喝呀。

有些喜欢口感浓厚一点的同学还可以加一坨冰淇淋在里面一起打碎。自制KFC新奥尔良烤翅

材料：

10个鸡翅、蜂蜜、酱油、盐、料酒（红酒也可）、姜、红干辣椒、五香粉、黑胡椒。

作法：

1.如果是速冻鸡翅，请先解冻。把10个新鲜鸡翅放在一个可在微波炉内加热的器皿内。

2.加入少量酱油，放2勺酱油足可。

3.加入料酒或红酒，大约2勺子，主要用于去掉鸡翅的腥味。

4.加入盐、少许姜沫、少许辣椒子，少许五香粉（一般超市都有卖）、少许黑胡椒。

5.将鸡翅和作料搅拌均匀，充分粘取作料。

6.盖好盖子将鸡翅放在冰箱冷藏室腌制，最好是一宿（所以一定要提前准备，不能现吃现做。如果实在很急，也要腌制2-3个小时，充分进味儿）。

7.将腌制好的鸡翅取出，涂抹上蜂蜜（这样色泽味道才对！）可根据口味适当增加蜂蜜涂抹的多少。

8.将涂抹好蜂蜜的鸡翅放进微波炉，中高火加热（一般是3个火苗那档）11分钟。呵呵

我贡献个酸奶的做法吧 和一个新疆的朋友学的 适合 有暖气的冬天

原料 喝剩的酸奶少量 牛奶一袋 干净的碗一个

做法 把牛奶稍稍加热 3，40度就好 我就是冬天 把袋装的牛奶放暖气上一会 温温的就好 然后 把牛奶和酸奶一起放到干净的碗里 搅匀 最后 找个盘子 把碗盖住 然后把碗放到暖气上24小时

呵呵 味道好极了 您会看到凝固的 酸奶 味道特别好 有了它 我很少买外面的酸奶了···· 感觉都是凝固剂···

做好后的酸奶放到冰箱里 可以保存很久 只是时间越长就会越酸······ 爱尔兰咖啡：2条冰咖啡，一袋纯牛奶，蜂蜜少许（一定要是好蜂蜜，浓浓的那种）。有食品加工机的可以直接把冰块和配料放在一起粉碎搅拌。然后就完成了。和肯德基一个味道。貌似比买的还好喝。肯德基的那个根本没有酒。

1、不断从薪水中拨出部分款项存起来，5%、10%、25%都可，反正一定要存；

2、搞清楚你的钱每天、每周、每月流向哪里，也就是要详细列出预算与支出；

3、检查、核对所有的收据，看看商家有没有多收费；

4、银行卡只保留一张，能够证明自己的身份就够了；

5、自带饭菜上班，每年可省下2025元，用它存来作退休基金；

6、与人合乘公共交通工具上下班，节省停车费、汽油费、保险费以及找停车位的时间；

7、多读些有关修理、投资致富的“实用手册”，最好从图书馆借，或从因特网下载，省钱；

8、简化生活，房子不用太大，买二手商品，到廉价商店、拍卖场等处购物；

9、买东西时别忘想想“花这钱值不值得”，便宜货不见得划得来，贵也不一定能保证质量；

10、绝对可侃价，你不提出，店家绝不会主动降价卖给你东西。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！