

<<懒人最爱电饭煲美食一本全>>

图书基本信息

书名：<<懒人最爱电饭煲美食一本全>>

13位ISBN编号：9787122163684

10位ISBN编号：7122163687

出版时间：2013-5

出版时间：双福、朱太治、等 化学工业出版社 (2013-05出版)

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>

<<懒人最爱电饭煲美食一本全>>

内容概要

《时尚新厨房:懒人最爱电饭煲美食一本全(超详细图解版)》挑选时下流行、懒人最爱的电饭煲,详细讲解其美食制作,包括电饭煲菜、汤、主食、点心,肉类、河海鲜、蔬菜、披萨、饼、发糕、米饭、粥、面包、蛋糕等一本全收录,种类齐全,营养美味。特别加入按需点菜单、《时尚新厨房:懒人最爱电饭煲美食一本全(超详细图解版)》经典套餐组合推荐,方便查找。

超详细图解电饭煲美食制作过程,每道菜有6~10步,一看就懂,一学就会,更有0失败窍门、这样更好吃等细节指导,以及电饭煲的相关知识,确保美食制作0失败!

<<懒人最爱电饭煲美食一本全>>

作者简介

双福美食文化工作室，国内顶尖的美食图书制作机构。
制作作品贴近百姓家庭，实用性和可操作性超强。
出版多本畅销美食图书。

<<懒人最爱电饭煲美食一本全>>

书籍目录

Part1家用电饭煲大学堂认识电饭煲2如何选购电饭煲2电饭煲使用与清洁注意事项3使用电饭煲的技巧4关于本书计量常识5Part2最受欢迎经典电饭煲菜梅菜扣肉6蜜汁烧排骨8薯仔焖排骨9孜然牛肉条10酱香凤爪12土豆红烧肉13土豆炖南瓜14叉烧肉16卤鸡腿17香菇焖鸡翅18红烧鸡翅20手撕盐焗鸡21咖喱烩时蔬22可乐鸡翅24糖醋带鱼25美味蒸鱼26Part3最受欢迎经典电饭煲汤木瓜煲鱼汤28雪梨瘦肉汤30南瓜芋头煲32猪心香菇煲34木瓜鸡肉煲35鱼肉海带豆腐煲36黄鱼牛奶菌菇煲38海带排骨汤40鸡腿红枣汤41酸菜猪肺胡椒汤42芝士南瓜汤44花生煲鸡爪45山药煲鸡汤46Part 4 最受欢迎美味电饭煲主食多宝肉香披萨48发面饼50红豆煎饼51红糖饼52煎肉饼54紫薯鸡蛋饼55胡萝卜馅饼56玉米发糕57枣香红糖糕58香菇腊肠焖饭60排骨煲仔饭62香肠菜饭63腊肠煲仔饭64电饭煲焗饭66鸭肉南瓜饭67南瓜鸡肉饭68牛肉鸡蛋饭70腊八粥71咖喱土豆焖饭72皮蛋瘦肉粥74南瓜粥75青豆蛋饼鲜虾粥76肉香焖饭78香菇鸡粥80鱼肉粥81Part 5 最受欢迎可口电饭煲点心简易蛋糕82酸奶84水煮花生85芝麻面包86盐焗核桃87附录：本书经典套餐组合推荐88

<<懒人最爱电饭煲美食一本全>>

编辑推荐

《时尚新厨房:懒人最爱电饭煲美食一本全(超详细图解版)》编辑推荐:如果你想做个洒脱的“懒人”,如果你想做个快乐的“吃货”,那就偶遇一只全能的电饭煲吧!做菜、做汤、做主食、做点心……挥洒自如,无所不能,电饭煲的按键就是你的魔法棒,轻轻选择,稍等片刻,美食的香味很快就会从厨房中飘来……美食举例:咖喱土豆焖饭份量:2人份难易度:一星主料大米……200克土豆……1个火腿肠……100克辅料咖喱粉……15克盐……适量黑胡椒粉……适量色拉油……适量制作:1.将大米淘洗净,放入电饭煲,加水,按煮饭键。

2.土豆去皮洗净,切丁。

3.火腿肠切丁。

4.炒锅注油烧热,下土豆丁,小火煸香。

5.放入火腿肠丁一起翻炒。

6.倒入1碗清水,加盐、咖喱粉,加盖焖一会儿。

7.调入少许黑胡椒粉,炒匀略收汁。

8.将土豆丁、火腿肠丁及汁一起倒入电饭煲内,铺平,盖上盖。

9.按键跳起后,再焖一会。

10.开盖,拌匀即可。

<<懒人最爱电饭煲美食一本全>>

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>