

<<懒人最爱微波炉美食一本全>>

图书基本信息

书名：<<懒人最爱微波炉美食一本全>>

13位ISBN编号：9787122163714

10位ISBN编号：7122163717

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>

<<懒人最爱微波炉美食一本全>>

内容概要

《时尚新厨房:懒人最爱微波炉美食一本全(超详细图解版)》精选时下最受欢迎、懒人最爱的微波炉，详细讲解其美食制作，包括微波炉菜、主食、点心，肉类、河海鲜、蔬菜、披萨、饼、米饭、面包、饼干、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:懒人最爱微波炉美食一本全(超详细图解版)》经典套餐组合推荐，方便查找，综合性强，性价比高。

超详细图解微波炉美食制作过程，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，以及微波炉的相关知识，确保美食制作0失败！

<<懒人最爱微波炉美食一本全>>

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。

<<懒人最爱微波炉美食一本全>>

书籍目录

Part 1 家用电烤箱大学堂认识家用电烤箱2如何选购电烤箱2电烤箱使用与清洁注意事项3使用烤箱的技巧3简单易学的10款自制酱料4关于本书计量常识7Part 2 最受欢迎经典烤箱菜肉类美食串烧葱香鸡肉8烤五香里脊肉10烤兔腿12培根金针菇卷13韩式烤牛肉14烤金针菇牛肉卷16烤鸡18煎烤猪排19蜂蜜烤鸡腿20煎烤牛排22烤黄花鱼23烤鱿鱼24芝士焗大虾26烤蛤蜊27慢火烤鳕鱼28烤牡蛎30海鲜美食烤黄花鱼23烤鱿鱼24芝士焗大虾26烤蛤蜊27慢火烤鳕鱼28烤牡蛎30蔬菜美食烤玉米31烤酿彩椒32烤南瓜34芝士焗西兰花36烤彩椒蘑菇37孜然烤香菇西兰花38芝士焗土豆39Part 3 最受欢迎美味烤箱主食披萨意式鳕鱼披萨40鸡蛋披萨42鸡肉披萨44青椒火腿披萨45什锦蔬菜披萨46菠萝披萨47美式辣味披萨48饼、汉堡秘制猪肉堡50多宝猪肉饼51培根土豆饼52鸡肉饼53西式蛋饼54南瓜饼56香辣鸡腿堡57米饭番茄肉酱焗饭58猪排饭60牛排饭61Part 4 最受欢迎可口烤箱点心饼干蝴蝶酥62果仁饼干64椰子饼干65手指饼干66奶油曲奇67花生巧克力饼干68面包奶酥菠萝包70奶酥面包71黄金牛角包72咸罗宋74蛋糕奶酪蛋糕 75蜂蜜鸡蛋糕76芝士蛋糕77虎皮蛋糕78马芬蛋糕80其他香烤馒头片82核桃甜饼83椰奶蛋挞84鲜奶水果气鼓86鸡蛋布丁87附录：本书经典套餐组合推荐88

<<懒人最爱微波炉美食一本全>>

编辑推荐

《时尚新厨房:懒人最爱微波炉美食一本全(超详细图解版)》编辑推荐：“好吃”不是一种贪婪，是热爱生活的表现。

“懒做”不是一种罪过，是快捷生活的体现。

你想为它们正名吗？

那就偶遇一只带有魔力的微波炉吧！

轻轻按键选择，高火、中火、低火……静静等待，家常菜、主食、点心……将从这个神奇的魔法盒中飘出。

美食举例：牛肉披萨火力：高、中火份量：2人份主料高筋面粉……200克牛肉……100克辅料奶酪碎…
…100克番茄酱……50克香草……适量即溶酵母粉……适量黑胡椒粉……适量盐……适量白糖……适量

橄榄油……适量制作：1.将牛肉切成小粒，用黑胡椒粉、盐、橄榄油腌渍入味。

2.将高筋面粉倒入面盆，加入即溶酵母粉。

3.加入白糖、盐。

4.加温水，搅成片状，加橄榄油，揉成面团。

5.将面团揉光滑，盖湿巾发酵30分钟制成披萨面团。

6.将面团擀成厚面坯，放入刷好橄榄油的烤盘中，用叉子叉眼。

7.涂抹上番茄酱，撒少许奶酪碎，放入微波炉，高火加热2分钟。

8.取出，放上牛肉粒，均匀撒上奶酪碎、盐、香草，淋少许橄榄油。

9.放入微波炉，中火加热约15分钟。

10.取出，淋少量橄榄油即可。

0失败窍门：做披萨要掌握好面团的软硬度，不能太硬也不能太软。

特点：此菜简单易做，用料实在，味道鲜美。

这样更好吃：可以将牛肉换成酱牛肉，那样味道会更加独特。

<<懒人最爱微波炉美食一本全>>

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>