

<<懒人最爱电烤箱美食一本全>>

图书基本信息

书名：<<懒人最爱电烤箱美食一本全>>

13位ISBN编号：9787122163721

10位ISBN编号：7122163725

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>

<<懒人最爱电烤箱美食一本全>>

内容概要

《时尚新厨房:懒人最爱电烤箱美食一本全(超详细图解版)》精选懒人最爱的电烤箱经典美食，包括菜品、主食、点心，肉类、河海鲜、蔬菜、披萨、面、饼、汤、饼干、面包、蛋糕、其他点心一本全收录，品种齐全，美味营养。

特别加入按需点菜单、《时尚新厨房:懒人最爱电烤箱美食一本全(超详细图解版)》经典套餐组合推荐，方便查找。

超详细图解小家电美食制作过程，每菜6~10步，一看就懂，一学就会，更有0失败窍门、这样更好吃、烤箱温度等细节指导，以及家用电烤箱的相关知识，确保美食制作0失败！

<<懒人最爱电烤箱美食一本全>>

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。

<<懒人最爱电烤箱美食一本全>>

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

<<懒人最爱电烤箱美食一本全>>

编辑推荐

《时尚新厨房:懒人最爱电烤箱美食一本全(超详细图解版)》编辑推荐：世界在进步，我们也变得更加追求效率，在制作美食上也一样，我们希望能用一种工具，制作出不同的美食，而制作时能不费吹灰之力，不受油烟之苦。

家用电烤箱给了我们这样的可能，不仅能烤肉、烤鱼、烤蔬菜，还能烤面包、蛋糕、点心、做米饭以及其他。

只要按键选择，就能将上述美食魔法一样的摆满我们的餐桌，拥有了电烤箱，生活瞬间变得如此轻松，如此惬意。

其实，做“懒人”真的很快乐……美食举例：烤金针菇牛肉卷烤箱温度：180 份量：2人份主料金针菇……150克牛肉……100克辅料洋葱……20克五香粉……适量白糖……适量盐……适量黑胡椒……适量番茄酱……适量橄榄油……适量制作：1.将牛肉洗净，切除筋膜。

2.将牛肉片成大薄片。

3.将金针菇去蒂，洗净，沥干。

4.将洋葱洗净切丝。

5.牛肉片加橄榄油、盐、白糖、黑胡椒、五香粉腌渍入味。

6.取一片牛肉，放入金针菇，卷起。

7.用牙签固定，依次做完。

8.将洋葱放在烤盘内垫底，烤箱180 预热10分钟。

9.放上做好的金针菇牛肉卷，放入预热好的烤箱180 烤6分钟。

10.盛盘装饰，食用时蘸番茄酱即可。

0失败窍门：要均匀地包入金针菇，把握烤制时间。

特点：牛肉焦红，金针菇别致，具有鲜美嫩滑，清脆的口感。

这样更好吃：还可以用蚝油、焦糖、砂糖、白芝麻等来配制一款口感偏甜一点的香浓酱料。

<<懒人最爱电烤箱美食一本全>>

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>