

<<小烤箱大魔法>>

图书基本信息

书名：<<小烤箱大魔法>>

13位ISBN编号：9787501963669

10位ISBN编号：7501963665

出版时间：2008-5

出版时间：中国轻工业出版社

作者：潘玲萱

页数：85

字数：10000

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>

<<小烤箱大魔法>>

内容概要

在生活中，因为我们不是一个习惯于用烤箱的民族，于是当在家中想以烤箱制作精致简单的料理时，似乎常常找不到头绪，且认为许多美食必须是专业大烤箱才能办得到。

但事实并非如此。

本书本着即简单又有创意的宗旨撰写本书，目的就是要激发每个下厨者的创点子及开发个人料理的特色创意，并且将小烤箱的烘烤方式与技巧完全发挥出来；让没有大型或专业烤箱的一般家庭能找出一套特色烤箱料理的创意方法。

现在中华料理更是推出少油、少盐的菜品，讲求以自然养身；而在欧美更早就推行将俗称的垃圾食物抛弃，改品尝天然食材的天然原味。

现而现今的各种料理器具、家电中，烤箱是最能锁住食材的原汁、原味的烹饪器具、另外，烤箱料理的技巧也简单易学。

本书深入浅出的介绍小烤箱方便烤的特色，一点不逊色于其他的烹调技巧，总是时常烤出意外惊喜的口感滋味，烤箱的魅力所在是可有多元、多样、多点的方式与风貌呈现出类拔萃的作品，引发人做出不同的盛宴！

<<小烤箱大魔法>>

书籍目录

Part 1 小烤箱的大学问 一般常用烤箱类型 小烤箱的特性 小烤箱与大烤箱的差异 容器使用限制与技巧 小烤箱常使用的容器 小烤箱的食材要求及处理技巧 炉温不均时的处理技巧 使用小烤箱前的准备工作 保养清洁的技巧Part 2 幸福餐点魔法 德式辣味香肠酥 酥卷熏鲑鱼 侷烤蘑菇 蓝带奶酪猪扒 烤菲力牛排 柚香烤蛤蜊 明太子鱿鱼 焗烤妍油意大利面 海鲜蔬菜比萨饼 奶油烤鸡片 烤培根海鲜串 南瓜酥皮浓汤 烤龙虾芒果沙拉 盐烤鲭鱼配萝卜泥 茶泡烤鲑鱼饭团 烤猪肉和风沙拉 烤日式汉堡排 酱烤猪肉块 白菜烤年糕 焗烤腊味饭Part 3 甜蜜点心魔法 鸡尾酒派对小点 手指蛋糕 海绵蛋糕 圣诞水果磅蛋糕 全麦奶油司康 香蕉戚风蛋糕 蓝莓玛芬 香檳草莓布丁 布朗尼 鲜莓妍油酥 原味奶酪蛋糕 法式面包 布丁 巧克力干层酥 椰子风味烤红薯泥 日式烤年糕红豆汤 奶油菠萝酥

<<小烤箱大魔法>>

章节摘录

小烤箱初体验 一般常用烤箱类型 一、电热管、石英管烤箱 外型大多以不锈钢和烤漆为主

。价位经济实惠；烤箱体积小预热速度快，但烤食物时容易有受热不均匀的问题。是初学者的第一选择。

二、旋风式中小型烤箱 内部分为上火和下火，可分开控制。价位中等；长、宽、高各20~45厘米，适合烤全鸡、牛排、蛋糕、鱼肉等，炉温较能均匀分布，且旋风的方式使烤箱内部的热能对流，而有强化加热的效果。

三、瓦斯炉烤箱 中等大小，以瓦斯驱动的烤箱，分上火下火，炉温加热温度效果佳：瓦斯炉掌控烧烤体积大的食物，可烹调出均匀美丽的外观；炉内的温度要保持均温，不能常打开，因为瓦斯炉的升温较为慢些。

四、专业电炉烤箱 大多用于商业用途。预热时间长，特性坚固耐用：最高炉温可达400°C以上，内热源平均，容量大，可同时烤制量多的食材。

五、微波炉烤箱 是一种将微波炉与电热管传统烤箱合二为一的产品，价格方面较为昂贵；功能方面是以微波加热风对流快速渗透入食物中加热：在商业连锁咖啡店中最常使用，因为在二次回温中速度快。

小烤箱的特性因为小烤箱以家庭使用方便为主，所以其结构多以电热管为主，内部隔架多为两层，因此网架或烤盘都是置于隔架上烘烤的。

小烤箱的主要特性是能瞬间加热，但可设定时间短（大多只有15分钟）：能够快速烘烤，但烤箱的温度不易控制，且食物离上下电热管近，食物容易烤焦。

因此如需要较长时间烘烤则须注意烤箱温度的掌控，且需多留意食物烘烤的状态。

通常食物体积较大时，烘烤过程易使其呈现表面焦黑但中心未熟透的状态。加上小烤箱的烘烤容量小，为了烹调方便，最好能选购数个放得进烤箱的最大模具或容器。

<<小烤箱大魔法>>

编辑推荐

《小烤箱大魔法》与三五好友在欢乐的午后小聚，想来点不一样的下午茶点心吗？
有了魔法小烤箱，就能简单烘焙出一个下午的甜蜜！
偶尔想为朋友或家人做出漂亮又好吃的美食吗？
就用魔法小烤箱简单烤出一桌的幸福！

<<小烤箱大魔法>>

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>