

<<电烤箱美食料理>>

图书基本信息

书名：<<电烤箱美食料理>>

13位ISBN编号：9787506488358

10位ISBN编号：7506488353

出版时间：2012-8

出版时间：中国纺织出版社

作者：犀文图书 编

页数：128

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>

<<电烤箱美食料理>>

前言

现代生活的快节奏，让忙于工作的您没有充足的时间来烹饪美食，买一台电烤箱吧！

利用它，能制作出各类美食，可与微波炉相得益彰，互为补充。

不论您是喜欢西点还是烧烤，电烤箱能最大限度地满足您的需求。

当您流连面包房香气四溢的面包，西饼屋让人垂涎欲滴的比萨，超市货架上琳琅满目的饼干，烘烤店里美味诱人的烧烤……不要再驻足羡慕，现在，一台电烤箱在手，美味轻松尽得。

本书按照品类分类，涵盖范围广，详细为您解读面包、蛋糕、饼干曲奇、比挞和烧烤的做法，内容丰富，设计新颖。

这是一本实用性与艺术性兼备的食谱，期望它能将烘烤的乐趣带给每一个人，让大家的生活增添更多的温馨与欢乐。

本书在最后附有面团的制作方法，请读者朋友留意。

<<电烤箱美食料理>>

内容概要

《电烤箱美食料理》介绍了电烤箱的性能、使用方法、保养措施等基本常识，着重介绍了100多种使用电烤箱制作的美味料理，蛋糕、面包等食品。其中包括比较典型、独具特色的中西式糕点。从原料配比到操作程序均作了详细介绍，内容丰富，技术可靠，好学易做。

<<电烤箱美食料理>>

作者简介

犀文图书，资深策划团队，出版多部美食畅销书。

<<电烤箱美食料理>>

书籍目录

PART 1 电烤箱知识小讲堂 电烤箱使用知识 PART 2 面包类 奶露椰子包 肉松包 椰皇吐司包 苹果包 牛角包 布丁香酥面包 意大利芙卡夏面包 豆沙吐司 豆沙条 花生面包 开心果仁包 无花果虎皮面包 火腿芝士面包 肉桂面包 半边月面包 蝴蝶椰香包 蓝莓包 菠萝包 红豆包 腰果仁面包 燕麦瓜子包 PART 3 蛋糕类 香蕉巧克力蛋糕 布朗尼蛋糕 红茶海绵蛋糕 西洋梨芝士蛋糕 苏法芝士蛋糕 法国红酒葡萄蛋糕 轻乳酪蛋糕 芙皮水果蛋糕卷 生姜柳橙芝士蛋糕 柳橙蛋糕 白巧克力芝士蛋糕 法式巧克力经典蛋糕 歌剧院蛋糕 美式红糖香蕉蛋糕 戚风香蕉蛋糕 柠檬蛋糕 白布朗尼蛋糕 波士顿派 奶油泡芙 欧培拉 贝壳蛋糕 香杏蛋糕 红茶蛋糕 火焰蛋糕 果脯蛋糕 PART 4 饼干曲奇类 巧克力曲奇 西杏饼干 千层腰果酥 肉桂指形饼干 蜂蜜焦糖杏仁饼 杏仁薄片 手指饼干 开心果饼干 奶酥饼干 蜂蜜西饼 大理石饼干 花生薄饼 海苔饼干 核桃巧克力饼干 猫舌饼 瓜子仁曲奇 咖啡风味饼干 绿茶蜜豆饼 蔬菜饼干 杂果碎饼干 芝士条 重色花式曲奇 樱桃酥饼 咖啡椰子饼 中式月饼 PART 5 比挞类 新奥尔良比萨 意大利烟熏培根比萨 澳门蛋挞 薄饼比萨 培根比萨 佳法软糖塔 杏仁鲜奶塔 南瓜软饼 苹果酸奶油蛋饼 黑醋栗塔 杏仁草莓塔 香槟蜜桃塔 双果奶油塔 鲜奶油塔 洋梨栗子塔 苹果派 鸡粒香菇派 咖喱牛肉派 鱿鱼风味派 PART 6 烧烤类 新奥尔良烤鸡腿 广式脆皮烤鹅 新奥尔良烤乳鸽 新奥尔良烤鸡 烤生蚝 炙烤大黄花鱼 炙烤秋刀鱼 香汁焗花蛤 蒜香茄子 烤猪蹄 蜜汁烧花叉 炭烤猪颈肉 烤大肠 串香凤爪 粤式片皮鹅 蜜汁烤鹅肝 潮莲烤鸭 炭烤鸭下巴 南乳汁烤鸡 脆皮神仙鸡 沙茶吊烤鸡 琵琶吊烤鸡 烤鸡腿 酱板鸡 烤羊排 附录 面团的做法

<<电烤箱美食料理>>

章节摘录

1.选购电烤箱的几个原则
选购电烤箱时，首先要关注功率，如果您家里人少，可以选择700瓦以下的，家里人多的话可以选择700瓦以上的。

其次，考虑您需要哪种类型的电烤箱，一般情况下，一台简易型电烤箱即可，如果您想要烤制范围广一些、烤制效果好一些的，最好选全功能电烤箱或电子电烤箱，当然价格也会更高一些。

最后是对电烤箱外型的选择，并关注内壳、箱门、电气性能和通电状况即可。

2.使用电烤箱的注意事项
使用电烤箱时，请严格按照使用说明书的要求进行，把电烤箱放在平整、稳固的地方，注意玻璃窗和插座保持清洁，取用食品要停电操作，用手柄叉卡好烤盘，以防止触碰发热元件烫伤手指；烤箱表面用柔软布擦净，内壁保持洁净，不能用清水冲洗内壁，以防止电气元件受潮；不用时把功率、温度控制、定时三个转换开关转到关停位置上，放在干燥、通风、洁净处。

3.电烤箱的使用技巧
烤箱一般都不能自动调节温度，烤箱的温度调节器就是一自动开关，达到它的设定温度就停止工作，低于温度再继续加热。

如果要控制温度，只能人为去隔几分钟开关一下。

温度：50 ——食物保温、面团发酵100 ——各类酥饼、曲奇饼、蛋挞150

——酥角、蛋糕200 ——面包、煎饺、花生、烙饼时间：10~20分

钟——饼、桃酥、串烧肉12~15分钟——面包、烙饼、排骨15~20分

钟——各类酥饼、烤花生20~25分钟——牛扒、蛋糕、鸡翅25~30分

钟——鸡、鹅、鸭、烧肉30~35分钟——红烧鱼、烧排骨……

<<电烤箱美食料理>>

编辑推荐

要做美厨娘！

要做帅煮夫！

远离油烟也能做出诱人美味！

绵软的蛋糕、酥香的面包、馋人的烧烤……动动手指，轻轻一按，营养美味自然来

<<电烤箱美食料理>>

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>