

<<电饭煲也可以煲汤>>

图书基本信息

书名：<<电饭煲也可以煲汤>>

13位ISBN编号：9787535638403

10位ISBN编号：7535638406

出版时间：2010-8

出版时间：湖南美术

作者：康贤书 编

页数：124

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>

## <<电饭煲也可以煲汤>>

### 前言

世界上第一台电饭煲，由日本人井深大的东京通讯工程公司发明于1950年。

历经数十年的改革推广，如今电饭煲已然成为每个家庭必备的厨具。

电饭煲是利用电能转变为内能的炊具，使用方便，清洁卫生，还具有对食品进行蒸、煮、炖、煨等多种功能。

常见的电饭锅分为保温自动式、定时保温式以及新型的微电脑控制式三类。

现在已经成为日常家用电器，电饭煲的发明缩减了很多家庭花费在煮饭上的时间。

电饭煲的出现，使得传统的煮饭模式发生了巨大变化，人们能够更快捷、更省心地煮出一锅香喷晶莹的米饭。

然而，除了煮饭外，电饭煲的功能用途还有很大的发掘余地。

如果说电饭煲是一位烹饪大师，你是不是会相当惊讶呢？

其实，日常厨房中用到的各种烹饪方式，如蒸、煮、煎、炖等等，我们都可以利用电饭煲实现。

## <<电饭煲也可以煲汤>>

### 内容概要

随着人们生活小平日益提高，烤箱已经进入很多家庭，但较普遍地存在着利用率不高的现象，原因是许多人还不熟悉烤箱的性能。

本书从认识烤箱开始，对烤箱的功能、菜肴的适用性等基本常识进行逐一介绍，精选了近120种烤箱食谱，包含蔬菜、海鲜、肉类、米饭、面条、点心等，品种多样，美味可口，且操作简单，一学就会，让烤箱真正成为您生活中的好帮手。

## <<电饭煲也可以煲汤>>

### 作者简介

康贤书：

高级专家评委

国际烹饪大师

国际大赛评委

国家特一级厨师

国务院国资委商业技能饮食服务中心特聘高级专家评委

全国名厨比赛“最佳金厨奖”，被授予“厨神”金牌

全国名厨比赛“中华厨神”称号

现任深圳名厨协会名誉会长，

## <<电饭煲也可以煲汤>>

### 书籍目录

第一章 小烤箱作用大 烤箱的优点及使用 烤箱选购指南 烤箱清洁及保养第二章 新手烤素菜  
鲜奶烤香蕉 牛奶烤苹果 烤蛋香苹果 美味烤红薯 烤土豆红薯 烤红薯片 鲜奶烤土豆 酸奶南  
瓜烤土豆 咖喱烤南瓜 烤蔬菜条 剁椒烤茄子 蒜香烤茄子 串烤芋头 素烤韭菜串 烤鲜竹笋  
奶香烤玉米 烤柿子椒 烤大蒜 红糖烤板栗 烤酿香菇 烤油豆腐 香烤花生 双花烤吐司 烤火  
腿生菜三明治 奶油烤饭第三章 新手烤荤菜 酱烤里脊 烤猪肉三蔬 烧烤菜肉包 烤酿青椒 泰  
式烤猪肉 烤包菜肉卷 黄瓜萝卜肉片卷 芝麻烤里脊 苹果烤肉片 姜片烤肉 香烤回锅肉 烤猪  
扒饭 蒜香烤肋排 洋葱黑椒烤猪排 蔬菜烤排骨 烧烤排骨 洋葱烤猪肝 土豆烤火腿 大蒜烤火  
腿 烤黑椒牛肉 沙爹烤牛肉 烤红酒牛肉 .....第四章 新手烤点心

<<电饭煲也可以煲汤>>

章节摘录

插图：

## <<电饭煲也可以煲汤>>

### 编辑推荐

厨房中最令主妇们头疼和厌恶的莫过于油烟，而油烟往往又和氧化、衰老等词汇连在一起。按照现在健康至上的饮食观念，有必要在厨房中倡导一股“无油烟、抗氧化、抗衰老”的新风潮。

《无油烟抗衰老食谱》(作者胡维勤)采用凉拌、蒸菜、炖煮、汤羹等烹饪上的分类方法将各种无油烟抗衰老菜式归为四大类，同时，为了让读者深入了解，特别在书中加入关于无油烟抗氧化衰老的资料文章，帮助你更好地抵抗侵害，从厨房做起，捍卫自身的健康和美丽。

<<电饭煲也可以煲汤>>

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>