

<<潇潇的简约厨房>>

图书基本信息

书名：<<潇潇的简约厨房>>

13位ISBN编号：9787802149700

10位ISBN编号：7802149703

出版时间：2010

出版时间：团结出版社

作者：潇潇

页数：120

字数：180000

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>

<<潇潇的简约厨房>>

前言

我是在2007年春天的某个周末邂逅的那只红色魔法盒，在此前一年的十月，我和狼同学刚刚办完我们的婚礼，不久后我开始写我的新浪美食博客：潇潇的简约厨房。

翌年春天，我开始为我的第一本美食散文书的出版做准备。

在扒拉着别人博客的窗子眼馋了无数次别人家的蛋糕之后，我很坚决的对狼同学说：“我想好了，我要开始学烘焙！”

于是，在那个已经记不清具体日期的某天，我正式邂逅了我的第一台烤箱——在烘焙美食圈内享有盛名，据说是性价比最高的一款烤箱——长帝烤箱。

在开始烘焙之前，我无数次的为自己的烘焙作品的出路担忧过，我们家有两个有顽固中国胃的男士：狼同学和我家老爸。

两个不爱吃甜食的男人。

那我做出来的蛋糕谁来吃？

没有人捧场，我的烘焙之路能坚持多久？

不过当时已经顾不得想那么多了，先开始玩儿了再说吧！

我想从烤箱中飘出的甜蜜的香气一定有一种特殊的魔力，这种魔力相比从厨房里飘出的饭菜香，又多出了另一重特殊的意味。

从第一缕黄油的甜香飘荡在屋子里时，我、狼同学和老爸都兴奋了，我们围守在烤箱边，等着第一炉的黄油椰子球出炉，尽管是我自己动手操作的，当黄油椰子球成功出炉的时候，我还是几乎不敢相信自己的眼睛，原来，这么漂亮又美味的点心真的是可以通过自己的手，通过这样一台看起来不太起眼的小烤箱做出来的。

现在想来，这台小小的红色烤箱就好象一个充满魔力的神奇魔法盒，为我，为我们全家敞开了一扇新的大门。

有了烤箱以后的生活，并不是餐桌上的食物品种增加了这么简单。

有朋友来家闲坐，狼同学总会屁颠儿屁颠儿的把老婆亲手做的点心端出来待客，说：“这是我们自己做的，一定得尝一尝！”

”那股自豪感和显摆劲儿溢于言表。

从不吃面包、点心的老爸，第一次因为吃自己女儿亲手制造且完全不加添加剂的面包、蛋糕，品尝出了久违的真正粮食香，并由此爱上了用自家做的面包、蛋糕做早餐，这对于吃了50多年中式早餐的老爸，几乎是曾经不可想象的转变。

看着蛋糕一点点的在烤箱里膨胀起来，看着挤好的曲奇在烤箱里由面糊逐渐变成金黄酥脆的饼干，看着这烤箱甚至“变”出了喷香的烤肉脯和黄灿灿的腊肉时，你一定会像我一样，不禁连连感叹：“太神奇了！”

这简直是个魔法的世界！

”

<<潇潇的简约厨房>>

内容概要

在久远的原始社会，原始人类就热衷于品尝“天火”过后的食物，这就是“烘焙”最初的出现。也正是这一发现使得人类迈出了告别古猿的关键一步，在人类进化史上有着划时代的意义。随着社会的进步，人类逐渐利用工具实现了“土制烤炉”、“土制焗炉”烘焙，使得烘焙食物的品质、色泽得到了提高；18世纪“工业革命”之后，烘焙取得了突飞猛进般的发展。

现如今，烘焙已经融入了我们的生活，不仅在面包房、蛋糕店可以随时买到新鲜的烘焙食品，自己动手制作烘焙食品和家人朋友分享也成为时尚生活的一种标志，通过烘焙给生活带来无限乐趣的同时，越来越多的人也找到了另一种传递幸福和爱意的途径，自己动手烘焙DIY，你能收获的不仅仅只是健康美食的享受哦！

在这本《长帝烘焙宝典》里，80后的美食散文作家潇潇，将带领你认识一只魔法盒的神奇魅力，并进而引领你开启通往幸福甜蜜的烘焙魔法世界大门。

<<潇潇的简约厨房>>

作者简介

潇潇，湖北人，现居北京。

美食散文作家，新浪美食名博，80后煮妇。

热爱美食、阅读、旅游、摄影，在新浪开有自己的美食博客“潇潇的简约厨房”，多次被选为新浪美食之星。

在阿邦网开有自己的湖北菜专栏，同时是《时尚·好管家》、《女友》、《贝太厨房》、《好主妇》、《新鲜

<<潇潇的简约厨房>>

书籍目录

卷首语 那一只红色的小小魔法盒魔法道具全认识 从认识神奇的魔法盒开始 烤箱功能及使用注意事项 烘焙世界的常用魔法道具 烘焙工具、模具 烘焙世界的魔法常用原料 烘焙原料 烘焙世界的魔法常用咒语 烘焙术语长帝魔法烘焙学园开班喽！

Magic1 魔法第一式 饼干篇 比想象更简单的cookies 黄油椰蓉球 玛格丽特小饼 红糖松子奇普 花生酱饼干 全麦芝麻酥饼 阿拉棒 杏仁瓦片 原味冰箱饼干 红茶芝麻苏打饼干 迷迭香饼干 圣诞姜饼 杏仁小饼干 意式可可坚果BISCOTTIE 车轮饼干 曲奇饼干 手指饼干 Magic2 魔法第二式 蛋糕篇 认识云朵内部的世界 香蕉核桃马芬 重奶油蛋糕 玛德琳蛋糕 威风蛋糕 大理石蛋糕 香橙蛋糕 香草果酱蛋糕卷 咖啡蛋糕卷 布朗尼蛋糕 古典巧克力蛋糕 蔓越莓天使蛋糕 海绵蛋糕 轻乳酪蛋糕 装饰裱花蛋糕 柠檬冻芝士蛋糕 Magic3 魔法第三式 派、挞、酥皮披萨 西洋大饼的“派”对狂欢 酥皮面团 苹果酥派 蝴蝶酥 芝麻糖酥皮饼干棒 葡式蛋挞 泡芙 樱桃派 南瓜派 蘑菇培根披萨 花边火腿披萨 简易杂蔬火腿披萨 Magic 4 魔法第四式 面包篇 Lets go！

一起玩转面团吧 原味司康 蔓越莓司康 乳酪面包棒 芝麻焙果 葡萄干乡村面包 花生酱面包 豆沙小面包 培根面包 白土司 香蒜面包 Magic5 魔法第五式 中点篇 记忆中难忘的老味道 豆沙咸蛋黄月饼 抹茶酥 鲜肉月饼 枣泥蛋黄酥 桃酥 老北京麻酱火烧 黑椒蜜汁猪肉脯 Magic6 魔法第六式 烘烤菜肴篇 中西交融，随心所欲玩烤箱 柠香纸包鸡翅 新奥尔良烤鸡 蜜汁烤全鸡 迷迭香烤猪排 烤蘑菇 孜然羊肉串 蚝油洋葱牛肉串 烤叉烧 辣味香草烤虾 锡纸焗鲈鱼 海鲜烩饭 附录：烤箱的特殊用途及善后处理 附录1：烘焙中的温度及细节控制 附录2：烘焙中应注意的细节 附录3：烤箱取代微波炉的绝妙用途 附录4：烘焙过后的烤箱保养清洁

<<潇潇的简约厨房>>

章节摘录

加低温发酵 / 解冻功能，将烤箱开到这一模式，你就可以用它发酵面团、发酵酸奶、解冻食物、烘干蔬菜、肉类，制作腊肉、腌肉等等，一款烤箱同时具备烤箱、微波炉和烘干机、酸奶机的功能，简直是物超所值。

电脑版烤箱另增加14种新手模式和多种高手模式，再加上360。

旋转烤叉、立体热风循环功能，让烘焙的过程更细致更精确。

5、普及率高面对不同烤箱的不同脾气，寻找适宜的点心配方尤为重要，想当初，我会选择该品牌，也是因为美食圈里几乎大半的朋友们用的全是这一品牌的烤箱，寻找点心配方十分方便，这样自己做起来才不容易失败，也更方便和朋友们交流烘焙心得。

6、性价比高品质高。

功能强，价格还便宜。

该烤箱长久以来都是公认性价比最高的一个烤箱品牌。

同等功能其它品牌的烤箱，通常价格也要高出不少。

二、烘焙前你必须知道的事儿 1、新烤箱空烤散味新烤箱到家后，不要直接烘烤食物，先用干净干燥的抹布将烤箱内擦一遍，包括加热管。

然后插上电源，开上下火，设定温度200C，空箱烤15-20分钟，中间将烤箱门打开，让烤箱内的金属味和加热管上的保护油加热挥发，加热期间可能烤箱会冒烟，这是加热管上的保护油加热散发造成的，是正常现象，不用担心。

完成整个散味过程后，烤箱就可以正式开始使用了。

2、提前预热烤箱即，在准备开始烤食物前，先将烤箱通电，设定好需要的温度，让烤箱空烤达到预定温度。

<<潇潇的简约厨房>>

编辑推荐

70道令人垂涎的经典烤箱美食，一步步由基础到进阶，教你轻松转烘焙，为你找开烘焙世界的魔法大门。

<<潇潇的简约厨房>>

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>